

# OSNOVE GOSTINSTVA IN TURIZMA



## 1. GASTRONOMIJA (PREHRANA)



Prehrana **oskrbuje naše telo s pomembnimi sestavinami**, ki nam dajejo energijo in pomagajo, da telo funkcionira kar najbolje. Da bo naše telo zdravo in sposobno, mu moramo zagotoviti dobavo nujno potrebnih snovi.

Hrana predstavlja telesu **gradbeni material**, s katerim lahko organizem zgradi večino molekul, ki sestavljajo celice človeškega telesa.

Poleg tega pa hrana predstavlja telesu tudi **energijo**, ki jo porabljamo za vsakodnevne aktivnosti, dihanje, presnovo, prebavo, črpanje krvi, gibanje, vzdrževanje telesne temperature in podobno.



## HRANILNE SNOVI

- Vsi ljudje za življenje potrebujemo hrano zato je potrebno, da vemo katere snovi so v njej. Hrana vsebuje snovi, ki "**hranijo**" telo, zato jih imenujemo hranilne snovi.
- **Hranilne snovi** omogočajo, da telo raste in se razvija, hkrati pa ga oskrbujejo z energijo. S pomočjo hranilnih snovi se lahko telesu poveča odpornost, da se lažje bori proti različnim boleznim.
- *Hrana vsebuje pet osnovnih skupin hranilnih snovi.*



## Beljakovine

- Beljakovine so poleg vode **najpomembnejše snovi v našem telesu.**
- Velik odstotek našega telesa, vključno z mišicami, organi, kožo, z lasmi in encimi, je sestavljen predvsem iz beljakovin.



- Sestavljene so iz **aminokislin**. Nekatero aminokislino izdeluje telo samo (neesencialne), **devet** drugih vrst, ki jim rečemo **esencialne aminokislino**, pa telo dobi iz hrane, ki jo zaužijemo.
- Nekatero vrsto hrane, vključno z vsemi živalskimi beljakovinami, vsebujejo vse esencialne aminokislino, beljakovine v rastlinski hrani pa ne (vegetarijanci!).

## Maščobe

- Maščobe so v živih bitjih pomembne tako za zgradbo kot za presnovo. Maščobne kisline so ključna sestavina celične ovojnice in živa bitja v maščobah **shranjujejo energijo.**

### *Ločimo več vrst maščob:*

**Nasičene maščobe** so predvsem v rdečem mesu, polnomastnih mlečnih izdelkih in v nekaterih vrstah tropskih olj.

Te maščobe povečujejo tveganje za nastanek koronarne srčne bolezni, kapi, sladkorne bolezni, nekaterih vrst raka in debelosti.



- **Transmaščobe** so tudi škodljive in mogoče so še slabše kot nasičene maščobe. Zato bodimo pozorni na etiketo "delno hidrogenirano rastlinsko olje", kakor jih označujejo na embalaži hrane.



- **Enkrat nenasičene (mononenasičene) maščobe** najdemo v olivnem in repičnem olju. Te maščobe varujejo srce in ožilje, zmanjšujejo tveganje za nastanek raka in odpornost na inzulin, fiziološkega stanja, ki lahko pripelje do nastanka sladkorne bolezni.

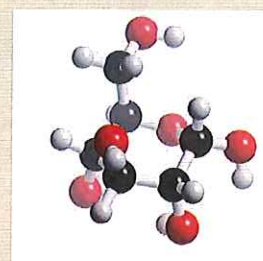


- **Večkrat nenasičene (polinenasičene) maščobe** se delijo na: *omega-6* in *omega-3* maščobne kisline. Naše telo teh dveh vrst maščob ne more izdelovati, zato se moramo potruditi, da ju v telo vnesemo s tem, kar jemo.



## Ogljikovi hidrati

- Ogljikovi hidrati naj bi v prehrani predstavljali največji delež in so **najpomembnejši vir energije za naše telo**.
- Telo jih spreminja v **glukozo**, ki jo kri prenaša po telesu ter ga tako oskrbuje z energijo, ko jo potrebuje.
- V mišicah ustvarjajo **glikogen** in so osnovno hranilo za mišice. Ogljikovi hidrati se kopičijo v mišicah in jetrih, presežek pa se kopiči kot maščoba v telesu.



Delimo jih na **sestavljene ogljikove hidrate** ter **enostavne ogljikove hidrate**.

✓ **Enostavni ogljikovi hidrati**

Enostavni ogljikovi hidrati se nahajajo v sladkorju, medu, piškotih, sladicah, sladoledu. Energijo sproščajo **hitro**.



✓ **Sestavljeni ogljikovi hidrati**

Ti so na primer škrob, celuloza, saharoza, vlaknine, mlečni sladkor. Nahajajo se v kruhu, testeninah, rižu, sadju in zelenjavi. Energijo sproščajo **počasi** in enakomerno.



## Vitamini

- Vitamini so **organske snovi**, potrebne za življenje.
- Sonce (ultravijolični žarki) pospeši nastajanje **vitamina D** v koži, črevesne bakterije proizvajajo vitamin K. Vitaminov A, E, C, B1, B2, B6, B12 in folne kisline telo ne more tvoriti samo, zato jih moramo vnesti s hrano ali z vitaminskimi izdelki.
- Vsak vitamin ima svojo vlogo, zlasti **vitamin C**, ki poveča odpornost organizma ter vitamin D, ki je pomemben za razvoj kosti in zob. **Noben vitamin pa ne more nadomestiti drugega vitamina ali katerega koli hranila.**



## Minerali

- Minerali so snovi anorganskega izvora in so največkrat v obliki soli.
- kalcij, fosfor, kalij, žveplo, klor, natrij in magnezij.
- železo, jod, baker, mangan, fluor, cink, krom, selen, molibden, kobalt in vanadij.



- **Telo ne more tvoriti nobenega minerala.**

## Voda

- Poleg naštetih snovi pa je za naše življenje nujno potrebna voda, ker pomaga pri **raztapljanju in prenosu** različnih snovi po našem telesu in pri uravnavanju telesne temperature.
- Voda zavzema **50 do 70 % naše telesne teže.**



## Hranilna vrednost

- Kadar opisujemo **vrsto in količino posameznih hranilnih snovi v hrani**, govorimo o hranilni vrednosti hrane. Pomembno je, da uživamo raznovrstno hrano, ki nam zagotavlja vse hranilne snovi.

## Energijska vrednost

- **Količino energije, ki je v hrani**, imenujemo energijska vrednost hrane. Različna živila vsebujejo različno količino energije, ker vsebujejo različno količino maščob, beljakovin in ogljikovih hidratov.
- **1g ogljikovih hidratov – 17 kJ (4 kkal)**
- **1g beljakovin – 17 kJ (4 kkal)**
- **1g maščob – 37 kJ (8 kkal)**



## ZDRAVE PREHRANJEVALNE NAVADE

Zdrava prehrana je :

- **uravnotežena** (preprečuje nastanek deficitarnih bolezni, bolezni zaradi premalo esencialnih hranil)
- **varna** (ne presega max dovoljenih količin aditivov in kontaminatov v hrani)
- **varovalna** (varuje pred nastankom bolezni).



## URAVNOTEŽENA PREHRANA

- Zajemati mora **čim bolj raznoliko prehrano**, saj le tako dobimo vse hranilne snovi, ki jih potrebujemo. Takšna prehrana je uravnotežena.
- Živila, ki jih uživamo, praviloma niso sestavljena le iz ene vrste hranil, temveč so **mešanica različnih vrst**. Uravnotežena prehrana zajema osnovne skupine živil, katere se smatrajo kot najboljši pristop k raznoliki prehrani.
- Živila so razdeljena po posameznih skupinah, glede na hranila katera vsebujejo.

## Škrobna živila

- Med škrobna živila spadajo vsa tista, ki vsebujejo veliko škroba in drugih sestavljenih ogljikovih hidratov, zmerno količino beljakovin in zelo malo ali nič maščob. Vsebujejo lahko tudi veliko, zelo pomembnih prehranskih vlaknin.
- Med škrobna živila spadajo vsa žita, kruh, testenine, stročnice ter krompir.



## Sadje in zelenjava

- Zelenjava in sadje so vsi užitni deli rastlin, ki vsebujejo veliko vode, mineralov, vitaminov ter zmerno količino beljakovin in ogljikovih hidratov. Predvsem sadje vsebuje tudi veliko prehranskih vlaknin.
- Zelenjava vsebuje **antioksidante**, ki varujejo telo pred prostimi radikali.



## Meso

- **Beljakovinska živila** so rdeče meso, perutnina, ribe in morski sadeži ter jajca, saj izmed vseh hranilnih snovi vsebujejo največ prav slednjih.
- **Bele vrste mesa (perutnina)** so bolj priporočljive od rdečih, na jedilniku pa naj bodo čim večkrat tudi **ribe**, saj so izredno pomemben vir omega 3 in omega 6 maščobnih kislin. Čim manjše naj bo uživanje **mesnih izdelkov**, saj le ti vsebujejo veliko maščobnega tkiva ter soli.



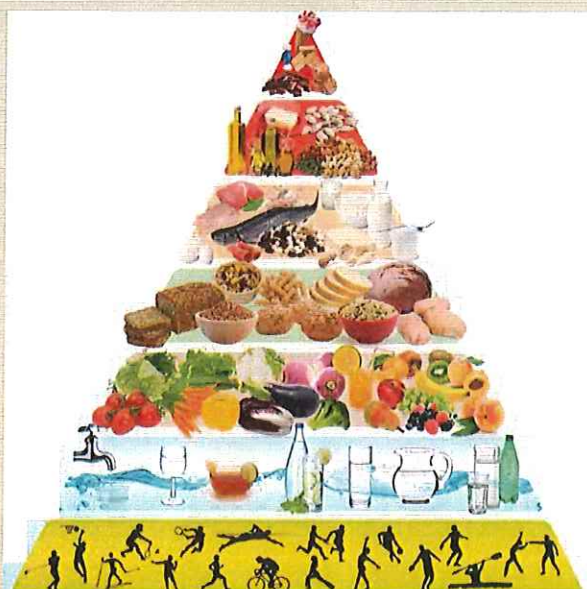
## Mleko in mlečni izdelki

- Mleko je osnovno živilo že tisočletja, saj **vsebuje vse nujno potrebne hranilne snovi v zelo ugodnem razmerju** in ima zelo veliko hranilno vrednost.

Mleko vsebuje poleg beljakovin, maščob in ogljikovih hidratov tudi življenjsko pomembne vitamine in minerale, zlasti kalcij.



## PREHRANSKA PIRAMIDA



## VARNA HRANA

- Varna je **hrana, ki ne ogroža zdravja**. Dejavniki, ki lahko ogrozijo varnost končnih izdelkov, živil, pa so biološki, kemični ali fizikalni.
- Celotna veriga mora imeti sistem nadzora in skrbi za kakovost, ki zagotavlja proizvodnjo in razpečevanje varnih oz. zdravstveno ustreznih živil.
- **Zdravstveno ustrezno** imenujemo **živilo**, ki je v skladu z veljavno zakonodajo in predpisi ter ne pomeni biološke, kemijske ali fizikalne nevarnosti.

## Biološka nevarnost

Biološka nevarnost je lahko:

- **makrobiološka** (strupene žuželke in žuželke kot prenašalke bakterij)
- **mikrobiološka** (mikroorganizmi in njihovi produkti).
- Zdravje ogrozi sama okužba telesnih tkiv, ki jo povzročajo **klice** (bakterije, virusi, paraziti in praživali), ali **toksini** (strupene snovi), ki jih bakterije ali glive ustvarjajo v živilu.
- **Toksini v živilu** lahko nakazujejo kontaminacijo s klicami po obdelavi oz. pripravi, ne pa vedno: nekatere klice (sporogene bakterije) preživijo nezadostno toplotno obdelavo (npr. pasterizacijo ali kuhanje) in nato v živilu tvorijo toksine.

## Kemično onesnaženje

### Glavni vzroki takšnega onesnaženja so:

- snovi iz okolja, npr. pesticidi, kovinski in nekovinski elementi, ostanki veterinarskih zdravil in biostimulatorjev v mesu ter ostanki sredstev za sanitacijo in dezinfekcijo
- živilski aditivi
- nitrati in nitriti
- alergeni



## Fizikalni dejavniki

- Fizikalna nevarnost za zdravje v živilih so **tujki**, ki lahko povzročijo ureze, rane, poškodbe zob, krvavitve, dušenje in podobno.
- Najpogostnejši so **drobci stekla, kovinski in leseni delci, kamenčki, žuželke ter glodavci in njihovi iztrebki**. Slednji lahko v živila zanesejo tudi klice.



## VAROVALNA ŽIVILA

- Vsa varovalna živila imajo na embalaži oznako »**Varuje zdravje**« v obliki srca, ki ga podeljuje Društvo za varovanje srca in ožilja Slovenije.

### Značilnosti živil z znakom:

- malo nasičenih maščobnih kislin oz. več nenasičenih
- malo holesterola
- veliko dietnih vlaknin (balastnih snovi)
- nič dodanega sladkorja
- malo ali nič soli
- malo ali nič alkohola
- čim manj kemičnih dodatkov, tudi ne pretiranih koncentracij sicer potrebnih vitaminov
- nižja energijsko vrednost



## BOLEZNI V POVEZAVI S PREHRANO

- Prevelika teža pripomore k **zvišanju krvnega tlaka, krvnega sladkorja in maščob v krvi** ter tako povečuje nevarnost ateroskleroze in vseh z njo povezanih bolezni, zlasti **koronarne bolezni srca in srčnega infarkta, možganske kapi in zapore arterij na nogah**.
- Debelost je tudi dejavnik nevarnosti za **raka** na dojki in debelem črevesu ter za **bolezni gibal (hrbtenice, sklepov), dihal in nastanek žolčnih kamnov, osteoporoze, psihosocialnih problemov** in vse pogosteje tudi nastanka **sladkorne bolezni II.**



## Indeks telesne mase

- Indeks telesne mase pomeni **razmerje med telesno težo** (v kilogramih) in **kvadratom telesne višine** (v metrih):

$$\text{ITM} = \text{telesna teža} / (\text{telesna višina}^2)$$

| Indeks telesne mase (kg/m <sup>2</sup> ) | Stanje hranjenosti     | Stopnja debelosti |
|--|------------------------|-------------------|
| Pod 20                                   | Podhranjenost          | -                 |
| 20 – 24.9                                | Normalna hranjenost    | 0                 |
| 25 – 29.9                                | Čezmerna prehranjenost | I                 |
| 30 – 40                                  | Debelost               | II                |
| Nad 40                                   | Izredna debelost       | III               |

## TOPLOTNA OBDELAVA ŽIVIL

Pri **suih postopkih** priprave dobi živilo značilno rjavkasto barvo, okus postane pikantnejši, vrhnje plasti se izsušijo in živilo postane hrustljivo.

**Mokri postopki** dajo kuhanim živilom značilne senzorične lastnosti; živilo npr. ni hrustljivo in je neizrazite barve. Če **postopke kombiniramo**, lahko dosežemo lastnosti, ki jih želimo.

Za kateri postopek se bomo odločili, je odvisno od:

- **živil**, ki jih bomo uporabili
- **časa**, ki je na voljo za pripravo kuhališča
- **količine** jedi, ki jo pripravljamo
- **okusa** in prehranskih navad tistih, za katere hrano pripravljamo

## Kuhanje

- Kuhanje je toplotna obdelava živila v vodi, ki ima običajno temperaturo okrog **100** stopinj Celzija.
- Kuhamo lahko **vse vrste živil** od zelenjave, sadja, jajc, mesa (zlasti starejših živali) do jedi iz testa (štruklji, cmoki)..

### ***Prednosti:***

- kuhanje je uporabno za vse vrste živil
- tekočino, ki ostane, lahko uporabimo za pripravo omak, juh
- postopek ne zahteva velike pozornosti



### ***Pomanjkljivosti:***

- živila se lahko razkuhajo in izgubijo vonj, okus in barvo,
- kuhanje traja dolgo časa.

## Dušenje

- Dušenje imenujemo dolgo, počasno **kuhanje živil v malo vode ali v lastnem soku**, brez dodane vode. Postopek je primeren za vse vrste živil. Z dušenjem zmehčamo živila, ki jih, ko so kuhana, postrežemo skupaj s tekočim delom.

### ***Prednosti:***

- ker pripravljamo jed v celoti, je dušenje ekonomično
- opravimo ga lahko na kuhališču ali pečici
- zahteva le malo pozornosti

### ***Pomanjkljivosti:***

- zahteva sorazmerno veliko časa.



## Praženje

- Pražimo ponavadi v prej **segreti maščobi**; živilo pustimo v njej le toliko časa, da spremeni barvo.
- Zaradi visoke temperature, ki ji je maščoba izpostavljena med praženjem, se lahko začne kvariti. Zato že uporabljene maščobe ne uporabljajmo ponovno, ampak jo raje zavržimo.

### **Prednosti:**

- praženje je hitro
- daje prijetne aromatične in senzorične lastnosti
- zmehča celulozna vlakna



### **Pomanjkljivosti:**

- uporabljena maščoba se hitro pokvari (vključno z možnim nastankom karcinogenih snovi).

## Cvrenje

- Cvrenje je pravzaprav **kuhanje v maščobi**. Živilo plava v večji količini segrete maščobe, ki jo medtem v precejšnji meri absorbira, zato so tako pripravljena **živila mastna**.
- Posebno primerna so namenska **olja za cvrenje**, ki so tako deklarirana že na etiketi. Živila pred cvrenjem obdamo s **panirno maso**, ki pripomore k boljšim senzoričnim lastnostim živila in hkrati prepreči čezmerno vsrkavanje maščobe v živilo.

### **Prednosti:**

- cvrenje je hitro
- živilo dobi dobre senzorične lastnosti



### **Pomanjkljivosti:**

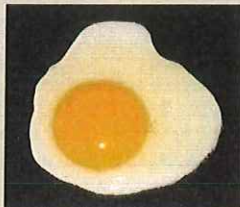
- maščoba se lahko pregreje in pokvari
- absorpcija maščobe občutno poveča njeno količino v živilu

## VPLIV POSTOPKOV OBDELAVE ŽIVIL NA HRANILNE SNOVI

### *Beljakovine*

Beljakovine **koagulirajo** (zakrknejo) in postanejo slabo topne, po višjih temperaturah pa jih prebavni encimi tudi težje predelajo.

**Koagulirajo mesne, mlečne in jajčne beljakovine.**



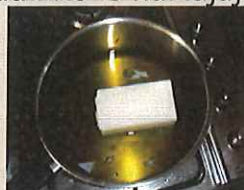
### *Ogljikovi hidrati*

- S segrevanjem spreminjamo tudi ogljikove hidrate.
- Suho segrevanje sladkorja povzroči **karamelizacijo** (nastanek karamela), segrevanje sladkorne raztopine pa koncentriranje sladkorja in nastanek **sladkornega sirupa**.



### ***Maščobe***

- Enako kot segrevanje beljakovin in ogljikovih hidratov tudi segrevanje maščob povzroča spremembe.
- Najprej spremeni agregatno stanje **masti iz trdega v tekoče**. Pri visokih temperaturah pa se začnejo maščobe razgrajevati, tako da npr. nad 220°C nastajajo celo kancerogene snovi.



### ***Vitaminski in minerali***

Segrevanje uniči v maščobah topne vitamine (A, D, E, K) in pojavijo se dimljenje in druge kemične spremembe, ki so kazalci kvarjenja maščob ter tudi v vodi topne. Med toplotno obdelavo izgubimo v povprečju **50 % vitaminov**.

## **KONZERVIRANJE ŽIVIL**

- Konzerviranje je skupno ime za **postopke, s katerimi ohranimo živila za poznejšo uporabo**.

### ***Postopke za konzerviranje razvrščamo v tri skupine:***

- **fizikalne** (živila obdelamo le fizikalno, npr. temperaturno),
- **kemične** (živilom dodamo kemična sredstva, npr. sol, sladkor konzervanse),
- **biološke** (izkoriščamo naravna mikrobiološka dogajanja, npr. mlečnokislinsko vrenje).

## Fizikalni načini

### Pasterizacija

- Pasteriziramo pri temperaturi od **75 do 95 C**; izbrana temperatura je odvisna predvsem od živila. Tako uničimo **vse vegetativne oblike mikroorganizmov, ne pa tudi spor**. Živila, ki jih bomo pasterizirali, moramo primerno pripraviti in dobro očistiti (sadje, zelenjava). Damo jih v posodo, kjer jih segrevamo.

#### **Prednosti:**

- Pravilno opravljena pasterizacija omogoča kakovostno shranjevanje živil
- Čutne lastnosti živil se le malo spremenijo
- Spremembe hranljivih snovi so majhne



#### **Pomanjkljivosti:**

- Zahteva ustrezno posodo, pripomočke in natančnost
- Pri zelenjavi je treba postopek vedno opraviti dvakrat
- Pri izvedbi je hitro mogoče zagrešiti napako

### Sušenje

- Gre za postopek, pri katerem uporabljamo živilu primerno temperaturo. S tem postopkom **živilo izgubi vodo**, zato postane za rast in razvoj bakterij neprimerno okolje.
- Za sušenje na zraku potrebujemo suh, zračen in topel prostor, zaščiten pred živalmi. Prikladnejša je uporaba **sušilnikov**.

#### **Prednosti:**

Sušenje je ceneno, ne zahteva posebnih pripomočkov in je preprosto. Ohrani precejšen delež vitaminov, mineralov, sadnih kislin in sladkorja.

#### **Pomanjkljivosti:**

Sušeni izdelki izgubijo izrazit okus, moramo jih ustrezno shraniti in občasno pregledovati zaradi možnega razrasta plesni.



## Zamrzovanje

Ta fizikalni način konzerviranja se je zaradi številnih prednosti hitro uveljavil v gospodinjstvih in spada med postopke z največjo prihodnostjo.

- Z zamrznitvijo živil v njih **ustavimo vse biokemične in encimske spremembe**, preprečimo delovanje mikroorganizmov, vsebnost hranil in čutne lastnosti pa se skoraj ne spremenijo. Doma lahko **zamrzujemo praktično vsa živila**, čeprav nekatera po odtajanju izgubijo več čutnih lastnosti.



- Kot pri ostalih načinih konzerviranja moramo tudi za zamrzovanje uporabljati le **najbolj kakovostna živila**. Samo zamrzovanje opravimo na temperaturi **-20 oC**, potem pa izdelke spravimo pri **-18 oC**.
- Shranitve **ne smemo prekiniti**, ker se živilo lahko odtaja, to pa omogoči ponovno delovanje mikroorganizmov. **Čas zamrzovanja** in shranjevanja je odvisen od kakovosti živila, njegove sestave (živila z večjo vsebnostjo maščob imajo krajši čas shranjevanja), količine in ovojnine.

### ***Prednosti zamrzovanja so:***

- Ohrani hranilne in čutne lastnosti živil.
- Razrahlja celulozna vlakna v njih.
- Živila nakupimo, ko so najcenejša.
- Postopek je hiter in preprost.



## Kemični načini

**Soljenje** je eden najstarejših načinov konzerviranja. Živilu dodana sol veže določeno količino vode, živilo "**osuši**" in tako **preprečuje kvarjenje**. Samo soljenje danes uporabljamo redko, v uporabi pa je v kombinaciji s **prekajevanjem** za konzerviranje mesa.

S **sladkorjem** konzerviramo predvsem sadje. Dodati moramo toliko sladkorja, da ga je v končnem izdelku okoli 60 %. Takšen izdelek ima seveda izredno veliko energijsko vrednost.

Z dodatkom določene količine **kisa** povečamo kislost v izdelku in preprečimo delovanje mikroorganizmov. Konzerviranje s kisom je v naših gospodinjstvih zelo razširjeno, vendar ga skoraj vedno kombinirajo s **pasterizacijo**.

## Biološki načini

- Pri konzerviranju z biološkimi načini izkoriščamo **delovanje mikroorganizmov**, naravno navzočih v živilu.
- Ti mikroorganizmi s svojimi snovmi ustvarijo okolje, neugodno za rast drugih, ki lahko pokvarijo izdelek.
- Primer biološkega postopka konzerviranja je **mlečnokislinsko vrenje pri kisanju zelja ali repe**.



## GOSTINSTVO



### Gostinski obrati

- **Gostinski obrat** je sklop funkcionalno povezanih in ustrezno urejenih prostorov, ki omogočajo opravljanje določene vrste gostinske dejavnosti.
- Določeno je, katere gostinske storitve morajo nuditi posamezne vrste gostinskih obratov in kakšni **minimalni tehnični in sanitarno-higienski pogoji** morajo biti izpolnjeni, da se gostinska dejavnost lahko opravlja.

Dober gostinski lokal mora poleg **kakovostne in profesionalno postrežene hrane** ter **prijaznega osebja** nuditi tudi **ambient**, v katerem se bodo gostje dobro počutili. Le-ta je pogojen z izbiro primerne *notranje opreme, materialov, barv in z osvetlitvijo*. Celoten gostinski prostor mora biti **skladno in domiselno oblikovan**. Vse to vpliva na dobro počutje strank.

## Vrste gostinskih obratov

### Prenočitveni obrati



- Prenočitveni obrati opravljajo kot osnovno dejavnost **oddajanje opremljenih sob za prenočevanje**, navadno pa nudijo tudi prehrano.
- Med prenočitvene obrate spadajo **hoteli, moteli, zdravilišča, pensioni, prenočišča, razni domovi, turistična naselja, šotorišča.**



### Prehrambni obrati



- Prehrambni obrati nudijo gostom **prehrano in pijačo na različne načine**. Ti obrati so lahko samostojni ali v sklopu prenočitvenega objekta.
- Med prehrambne obrate uvrščamo **restavracije, gostilne, okrepčevalnice, bifeje, bistroje, snack bare, slaščičarne** ter posebne obrate, kot so obrati **družbene prehrane**.



## Gostinski obrati za razvedrilo

- **Kavarna**
- **Bar**
- **Hotelski bar**
- **Restavracijski bar**
- **Cafe bar**
- **Angleški bar ali pub**
- **Snack bar**
- **Dancing bar (nočni bar)**



## Gostinska dejavnost na turističnih kmetijah

Turistične kmetije se razlikujejo glede na lego, ravno tako **raznolika** pa je tudi njihova **ponudba in storitve**.

Turizem podeželja privablja vedno več gostov, kjer uživajo v okolju, ki jim nudi **mir, počitek ali rekreacijo**.

Turistične kmetije nudijo gostom **nastanitev**, lastnik (kmet) pripravlja ali streže jedi ter pijačo, poleg tega pa lahko nudi gostom **doma pridelano in predelano pijačo** (kmetije odprtih vrat, vinotoči, osmice in podobno) in kmetijske dejavnosti dopolnjujejo z **domačo ponudbo iz kmetijstva in obrti**, s čimer lahko tudi  *dodatno popestrijo bivanje gostov na kmetiji.*



## POGOJI ZA OPRAVLJANJE GOSTINSKE DEJAVNOSTI

### Gostinska dejavnost se lahko opravlja:

- v gostinskih obratih
- na prostem
- poslovnem prostoru (če so izpolnjeni pogoji)
- stanovanjskih prostorih na kmetijah (sobodajalci in kmetje)
- izven gostinskega obrata na javnih prireditvah, sejnih (največ 30 dni)
- zunaj gostinskega obrata v mestnih jedrih, na kopališčih, na smučiščih in podobno (v času turistične sezone).

### Morajo biti izpolnjeni:

- minimalni **tehnični pogoji**, ki se nanašajo na poslovne prostore, opremo in naprave v gostinskih obratih
- pogoje glede **zunanjih površin** gostinskega obrata (funkcionalno zemljišče in druge zunanje površine);
- pogoje za opravljanje gostinske dejavnosti *zunaj gostinskega obrata*;
- pogoji glede minimalnih storitev **v posameznih vrstah gostinskih obratov**, pri sobodajalcih in na kmetijah.
- pogoji, ki se nanašajo na **merila in način kategorizacije** prenočitvenih gostinskih obratov in marin,
- minimalni **sanitarno-zdravstveni pogoji**, ki se nanašajo na poslovne prostore, opremo in naprave v gostinskih obratih, pri sobodajalcih, na turističnih kmetijah
- pogoji glede minimalne **stopnje strokovne izobrazbe** oseb, ki opravljajo dela v gostinski dejavnosti.

## RAZVRŠČANJE (KATEGORIZACIJA) GOSTINSKIH OBRATOV

- Vsi gostinski obrati se glede na svojo ponudbo razvrščajo v **vrste**.
- Gostinski obrati, v katerih se gostom nudi *nastanitev*, pa se po vrsti in kakovosti ponudbe razvrščajo tudi v **kategorije**.

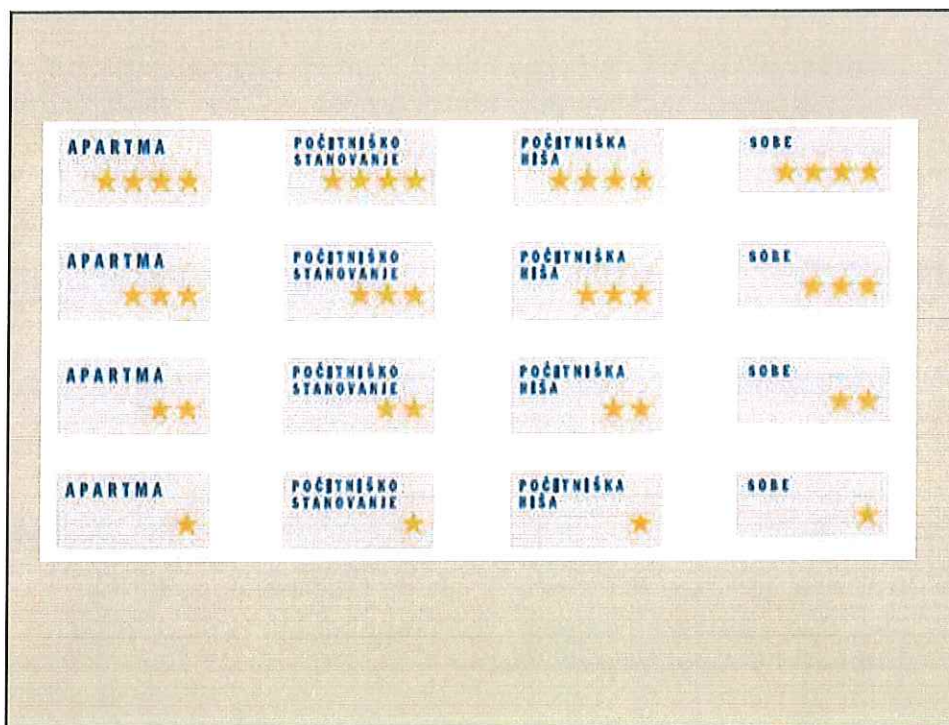


### Obvezni del kategorizacije (zvezdice in jabolka)

- Kategorizacija opredeljuje način ugotavljanja pogojev za **označevanje nastanitvenih obratov z zvezdicami** ali drugimi simboli (turistična kmetija z nastanitvijo se označi z **jabolki**).

Zasnovana je na minimalnih standardih in **je obvezna**, kar pomeni, da mora vsak nastanitveni obrat, ki gostom zagotavlja nastanitev, izpolnjevati minimalne standarde v celoti in biti označen s simbolom kategorije.





## VIDEZ GOSTINSKIH OBRATOV (UREJENOST GOSTINSKEGA LOKALA)

- Podoba lokala je odvisna od vzdušja v tem lokalu in jo lahko določimo s **tremi osnovnimi dejavniki** in sicer:
  - zunanost lokala;
  - notranost lokala;
  - oprema in razporeditev.



Celotna zgradba, v kateri je gostišče, naj bo **urejena in vzdrževana**. To velja tako za fasado kot za ostrešje, verando in ograjo ter za cvetlične nasade.

Vse mora biti **usklajeno z okoljem**, ker že te podrobnosti kažejo, kakšno je gostišče znotraj.

**Reklamni napis** na fasadi naj bo primerno velik, izviren, osvetljen in postavljen tako, da ga lahko mimovozeči pravočasno opazijo. Razen tega naj ima gostišče **storitve, ki jih nudi, označene z mednarodnimi znaki.**



Pred vhodom naj bo osvetljena **vitrina z jedilnim listom.**

**Vhod** naj bo primerno velik, dobro osvetljen, še posebej, če so ob vhodu tudi stopnice. Pomembno je, da si pred vhodom gost lahko obriše čevlje in da vhod ne vodi neposredno v gostinski prostor. Če ni druge možnosti, je priporočljiv *vetrolov*.

**Kuhinja**, točilnica in ostali stranski prostori naj bodo locirani tako, da gostov pri njihovem gibanju ne motijo in da *strežno osebje pri svojem delu ni ovirano.*

**Prostori za goste** naj bodo urejeni praktično in lično.

Mize naj bodo postavljene tako, da **prostor ne bo prenatrpan**. Zračenje mora biti brezhibno, prav tako ogrevanje in razsvetljava. *Podi* naj odgovarjajo ambientu, okna in vrata pa se morajo odpirati neslišno in nemoteno.

Pri **razporejanju miz** moramo upoštevati, da na prostoru lahko privarčujemo, če postavljamo mize diagonalno.

**Razsvetljava** naj bo, de je le mogoče, dnevna, osvetljuje naj 1/7 prostora za goste. Dnevna svetloba dela prostor svetel in prijazen, jedi pa obdržijo svojo naravno barvo.

V kuhinji in jedilnici *neonske razsvetljave* ne smemo uporabljati, ker jedem spreminjajo barvo.

Za **shranjevanje embalaže** naj bo določen stalen in zavarovan prostor.

Tudi na **prostor za odlaganje smeti**, pomij in drugih nekoristnih predmetov in odpadkov ne smemo pozabiti in ga je prav tako treba vzdrževati kot prostore za goste.



Če ima gostišče lastna parkirišča, vrt, park, cvetlične nasade in druge **zelene površine**, je tudi tem treba posvetiti potrebno pozornost in jih negovati. Saj vse to, če je negovano, izredno privlačno vpliva na gosta oziroma mu že zanemarjenost celotne okolice pove, da *tudi v notranjosti gostišča ne more biti drugače.*

## ODDELKI V GOSTINSKIH OBRATIH

### Prostori za goste

Gostje se zadržujejo v prostorih, kjer je organizirana postrežba. Dobra organizacija postrežbe pa je zagotovljena, če je na razpolago **dovolj prostorov za goste in pripadajočih pomičnih prostorov.**

Postrežba gostov poteka v ***jedilnici, banketni dvorani, salonu, zajtrkovalnici, pa tudi na terasi in vrtu.***

## POMOŽNI PROSTORI

**Pripravljalnica** Tu se opravijo vsa pripravljalna dela pred in po strežbi gostov.

**Točilnica** je blizu pripravljavnice in mora imeti svoje priročno skladišče z nekajdnevno zalogo pijač.

**Garderoba za goste** je navadno na vidnem mestu pred vhodom v jedilnico.

**Sanitarni prostori za goste** morajo biti ločeni od sanitarnih prostorov za osebje. Običajno so blizu garderobe in ločeni po spolu.



## STREŽBA

### Strežno osebje

- Strežno osebje je poleg kuhinjskega osebja *najpomembnejša skupina delavcev v gostinskem obratu*. Vsa opravila in delovne dolžnosti, ki jih mora strežno osebje opraviti, so **razdeljena med posamezne delavce** od vodje strežbe do natakarja in njegovega pomočnika.
- Katere konkretne dolžnosti pa bo v posamezni delovni organizaciji imel vodja strežbe, natakar in drugo osebje, ki je povezano s postrežbo gostov, pa je **odvisno od organizacije in velikosti gostinskega obrata, števila strežnega osebja in drugih dejavnikov**, kar vse mora vodstvo gostinskega obrata upoštevati.



## NATAKAR

### Dela natakarja so:

- **pripravljalna dela** v natakarski pripravljalnici: priprava perila, namiznega inventarja in ureditev servirnih vozičkov pripravljalna
- **dela v jedilnici** oziroma prostorih, namenjenih postrežbi gostov: razporejanje miz in stolov, pogrinjanje in urejanje servirnih miz, pripravljanje pogrinjkov, dekoracije, jedilnih listov
- **sprejem gosta** ob njegovem prihodu: pozdrav, iskanje primerne mize, pomoč pri odlaganju garderobe, ponudba jedilnega lista ali vinske karte, seznanitev z dnevno oziroma aktualno ponudbo lokala, svetovanje pri izbiri jedi in pijač,
- **prevzem naročil** pri individualnih ali skupinskih gostih, naročil za izredne obroke, evidentiranje naročil, postrežba hrane in pijač.
- pospravljanje miz,
- priprava računa,
- obračun z gostom,
- zahvala za obisk.



## Sprejem gosta in vedenje strežnega osebja

- Strežno osebje mora poleg strokovnega znanja temeljito obvladati tudi **pravila o lepem vedenju**, kajti včasih lep in prijazen nastop pomenita več kot strokovnost.
- Sprejem mora biti topel, prisrčen in z nasmeškom.
- Pri pozdravljanju **opustimo ogovarjanje z naslovi in imeni**. Pozdravimo kratko in vljudno.
- Edino pravilno je tudi, da vsakega gosta **nagovorimo v domačem jeziku** in tuji jezik uporabimo šele, ko ugotovimo, da je gost tujec.

Nato pomagamo gostu **poiskati ustrezno mizo**, kar je pomembno in občutljivo opravilo, še posebej, ker želijo nekateri gosti mizo izbirati sami. Če pred jedilnico ni garderobe, pomagamo gostu **odložiti plašč oziroma to, kar nosi v rokah**. Če gost pokaže, da ne želi naše pomoči, tedaj ne smemo biti vsiljivi.

Vse osebje, ki ima opravka s sprejemanjem gostov, mora biti ljubeznivo, spoštljivo, nevpadljivo, dostojnega vedenja, pri čemer **se mora izogibati** pretiranemu govorjenju, preglobokim poklonom in drugim **znakom pretirane ustrežljivosti**.

## VRSTE GOSTOV

### Starejši gost

Starejši gostje se radi **držijo svojih ustaljenih navad**, katere si mora natakar zapomniti, čeprav gost pride le občasno.

### Mlajši gost

Dajejo prednost znanim jedem in pijačam. Pri pijačah so izbirčni in jih bolj zanima cena kot kakovost.

### Otroci

Otrok kot gost v gostišču ne sme biti izjema. Običajno je zelo sramežljiv in boječ; včasih tudi prav **neprijetni gost**.

### Pijan gost

Pijani gostje pravzaprav *ne bi smeli imeti vstopa v gostišče*. Če pa že pijani gostje želijo vstopiti v lokal, je dolžnost šefa strežbe oziroma odgovorne osebe, da **take goste na lep način odslovi**.

### Tuj gost

Pri izbiri jedi jim priporočamo predvsem **domače specialitete**. Prav je, da *natakar pozna domačo okolico, kulturne znamenitosti, tako da jim po potrebi lahko nudimo tudi to vrste storitev*.

### Samozavesten gost

Njegova drža izraža odločnost, **odloča se hitro in ve, kaj hoče**. Ne želi nobenih pojasnil in postane nevljuden, če poskušamo vplivati na njegovo odločitev.

### Skopi gost

Spoznamo ga po **stalnem povpraševanju za ceno**, toženju nad previsokimi cenami in dolgem premišljevanju, preden se odloči za naročilo.

### Stalni gost

**Stalni gostje odkrito pričakujejo, da so opaženi, da jih ima gostinsko osebje v spominu, si zapomni, kaj jedo in pijejo.**

Pomembne so tudi malenkosti, kot so pozdravi ob praznikih, povabila na sezonske posebnosti, razna dogajanja v lokalu itd., poseben učinek pa imajo darilca ob pravih priložnostih.

## NAČRTOVANJE IN OBLIKOVANJE GOSTINSKE PONUDBE

- Prilagoditi moramo našo ponudbo in sicer glede na **lego in namembnost obrata**, in sicer drugače v turističnih krajih s stacionarnimi gosti kot v klasičnih restavracijah s prehodnimi gosti.
- Gostinci morajo svojo **ponudbo nenehno poživljati, prilagajati** in se po potrebi specializirati s prirejanjem občasnih domačih in narodnih posebnosti, uvajanjem raznih specialitet tujih kuhinj in različnih jedi.
- Predstavitev ponudbe je lahko **ustna, pisna ali v elektronski obliki**.
- Ko oglašujemo gostinski lokal je potrebno *izpostaviti vse tiste lastnosti, ki ga naredijo posebnega, drugačnega od drugih.*

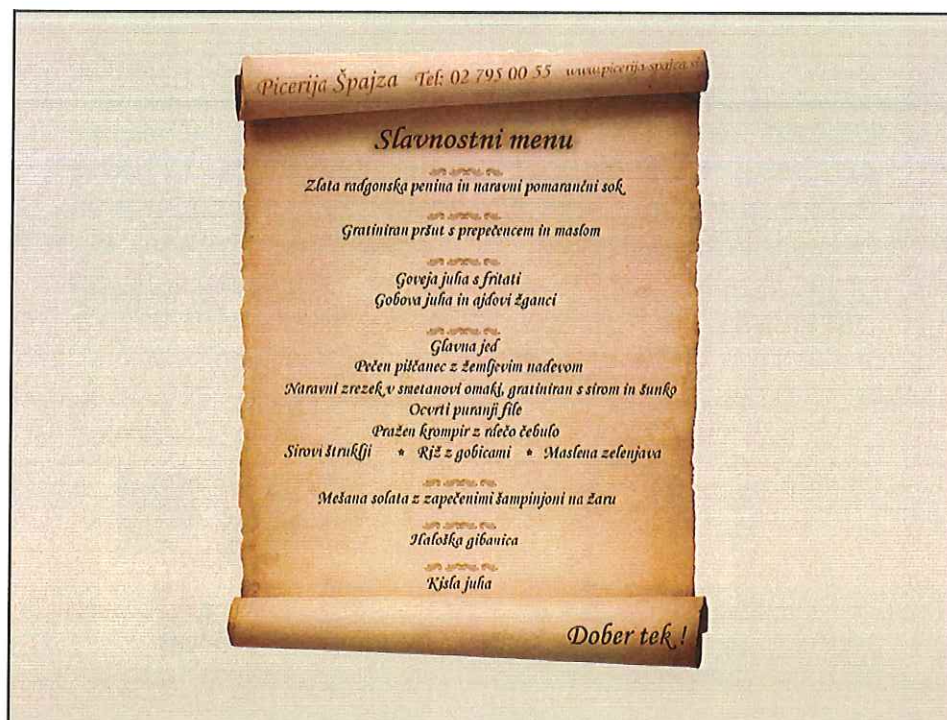
- Medtem ko imajo večje gostinske organizacije danes **samostojne in specializirane službe za različne oblike ponudbe**, sta še vedno najpomembnejša in hkrati najučinkovitejša oblika ponudbe
- **jedilni list** oziroma cenik pijač, v to skupino pa bi lahko uvrstili **menu** ter **vinsko karto**.



## OBLIKE PONUDBE

### Menu

- Menu je vnaprej izbrana skupina jedi in pijač za vnaprej določen obrok in vnaprej določeno ceno.
- Razlikujemo: **dnevni menu** (enostaven in je sestavni del ponudbe na jedilnih listih restavracij), **specialni menu** (sestavimo le v določenih primerih in je izbira jedi odvisna od specializiranosti gostišča) in **svečani menu** (menu za zahtevnejše svečane priložnosti).
- Pogosto so v restavracijah menuji napisani **glede na obrok dneva**.
- *na redne obroke* (zajtrk, dopoldanska malica, kosilo, popoldansko malica in večerja)
- *na izredne obroke* (slavnostni obrok ali banket, hladni oz. topli bife, brunch, piknik, čajanka, party, itd)



### Jedilni list

- Jedilni list je seznam jedi (začetne jedi, juhe, glavne jedi, solate, sladice) **razporejenih po določenem sistemu, z označenimi cenami.**
- je odlično reklamno sredstvo, najboljši pripomoček pri prodaji ter ogledalo in vizitka gostišča.

### Gostje od jedilnega lista pričakujejo:

- da bo po zunanji obliki *prikupen*, četudi je enostaven;
- da bo po *vsebini pester in usklajen* z vrsto in krajevno lego gostišča
- da bo *ponudba prilagojena pretežni večini gostov*
- da bo sestavljen po *klasičnem zaporedju jedi*,

- da po obsegu ne bo preobsežen;
- da bodo v njem jedi, ki so krajevno prilagojene po izbiri živil in načinu priprave;
- da bodo jedi napisane enostavno in slovnično pravilno;
- da bo tisk čitljiv tudi ob zmanjšani svetlobi in jedilni list uporaben tudi za goste s slabšim vidom;
- da bodo manj znanim jedem dodani kratki opisi o vrsti mesa in načinu priprave;
- da bodo jedi navedene tudi v tujih jezikih, če v obrat zahajajo tujci;
- da bo jedilni list iz materiala, ki se ga da enostavno in hitro vzdrževati;
- da bo jedilni list čist, s pravilnimi cenami;
- da bodo na njem le tiste jedi, ki jih je v gostišču v resnici mogoče dobiti.



**Poko Loko**

**12**

**KUPONOV**

**PICA**

**MAJICA GRATIS**

**GRATIS**

Narocila na telefonu  
04 5134044  
031 869 878

### PIZZE

|   | malja  | velika |
|---|--------|--------|
| MAJORANA (pizeta siri, origano, oljivo)   | 4.00 € | 5.50 € |
| FOFO (leba pizeta, kacko, sir, gela, origano, oljivo)                               | 5.00 € | 6.50 € |
| HERCINA (pizeta, kacko, sir, gela, losos, belod, kromon, oljivo, origano, oljivo)   | 5.60 € | 6.80 € |
| SIKIRIK (pizeta, gorgonzola, sardos, parmesan, sir, origano, oljivo)                | 5.70 € | 6.80 € |
| TIKVA (pizeta, sir, gela, origano, oljivo, losos)                                   | 5.60 € | 6.50 € |
| CISMAKITA (pizeta, kacko, sir, gela, losos, medved, losos, oljivo, origano, oljivo) | 5.00 € | 6.20 € |
| KUJASNA (pizeta, sir, gela, origano, oljivo, kacko, sir)                            | 5.00 € | 6.30 € |
| VRIJNA (pizeta, sir, gela, medved, origano, oljivo)                                 | 5.00 € | 6.30 € |
| KRIVICA (pizeta, kacko, sir, gela, losos, belod, kromon, oljivo, origano, oljivo)   | 5.20 € | 6.30 € |
| TIKVAK (pizeta, sir, losos, medved, oljivo, origano, oljivo)                        | 6.10 € | 6.60 € |
| HERCINA (pizeta, sir, parmesan, kromon, oljivo, origano, oljivo)                    | 5.60 € | 6.30 € |
| MIRNOSNA (pizeta, pizeta, kacko, sir, gela, losos, kromon, origano, oljivo)         | 5.60 € | 6.30 € |
| EGIPCIJA (pizeta, medved, sir, gela, kacko, medved, origano, oljivo)                | 5.60 € | 6.30 € |
| JURICK (pizeta, kacko, sir, losos, medved, kacko, sir, origano, oljivo)             | 6.10 € | 6.60 € |

### TESTENINE

|  |        |
|--|--------|
| 12 ZASTI (SAGATI, RIB)   | 5.10 € |
| 12 ZASTI (SAGATI, RIB, losos, kromon, medved, kacko, sir, origano) | 5.10 € |

### GLAVNE JEDI + priloga

|  |        |
|--|--------|
| Dvojgdi (svjetlo, porcul)                    | 6.00 € |
| Porcul                                       | 6.00 € |
| Četvor, losos                                | 6.50 € |
| Četvor, medved                               | 6.50 € |
| Četvor, medved, kacko, sir, origano, oljivo) | 6.50 € |

### VEGI JEDI

|                    |        |
|--------------------|--------|
| Četvor, sir        | 5.00 € |
| Štapa, porcul      | 4.50 € |
| Vagi, losos, kacko | 5.50 € |

### MORSKE JEDI

|                      |        |
|----------------------|--------|
| Porcul, losos        | 4.50 € |
| Četvor, losos, kacko | 6.00 € |
| Medved, kacko        | 5.10 € |
| Četvor, losos, kacko | 6.20 € |

### MALICE

|                                    |        |
|------------------------------------|--------|
| Vik, sir, medved, origano, oljivo) | 4.00 € |
| si, origano, oljivo)               | 4.00 € |
| si, origano, oljivo)               | 4.00 € |

### PO NAROCILU

|                  |        |
|------------------|--------|
| origano, oljivo) | 2.00 € |
| origano, oljivo) | 2.00 € |
| origano, oljivo) | 1.50 € |
| origano, oljivo) | 1.50 € |
| origano, oljivo) | 1.20 € |
| origano, oljivo) | 1.50 € |

Narocila na telefonu  
04 5134044  
031 869 878

### gostišće

**Majolka**

#### TOPLJE PREDJEDI

WARM VORSPEISEN

WARM APPETIZER

|   |      |
|---|------|
| Tortelloni z omako (losos, parmesan, sir, origano, oljivo)              | 5.70 |
| Tortelloni mit Soße (Käse, Tomaten oder Gorgonzola Soße)                |      |
| Tortelloni with sauce (cheese sauce / tomato sauce / gorgonzola sauce)  |      |
| Spageti na veš nadionov (medved, medved, carbo, sir, origano, oljivo)   | 5.40 |
| Meherete Arten Spagheti (Bolognese, Milanes, Carbonara oder mit Gemüse) |      |
| Spagheti (Bolognese / Milanes / Carbonara / Vegetar)                    |      |
| Tuili s tartufom  | 7.90 |
| Pasta mit Trüffel   |      |
| Pasta with truffles   |      |
| Četvor, sir, kromon, origano, oljivo)                                   | 5.60 |
| Gebäckene Käse Mit Tomaten und Franzbraten                              |      |
| Fried cheese With tomato sauce and potatoes (chip)                      |      |
| Njoki z omako (gorgonzola, gorgonzola, origano, oljivo)                 | 5.40 |
| Gnocchi mit Soße (Gorgonzola oder Pilsch oder Bolognese)                |      |
| Gnecchi (small lumps) In sauce (Gorgonzola / mushroom / cheese sauce)   |      |
| Domača klošava s prilogo  | 5.40 |
| Hauswurst mit Beilage   |      |
| Home sausage and side dish  |      |
| Lazanja   | 4.60 |
| Lasagne   |      |
| Lasagna   |      |
| Hamburger   | 4.00 |

Gostišće Majolka  
Mika Božić sp.  
Borovik 10, 2114 Videm pri Ptuju  
tel: 05 744 21 11

### gostišće

**Majolka**

#### JUHE

SUPPEN

SOUPS

|                       |      |
|-----------------------|------|
| Goviča juha z rezanci | 2.00 |
| Rindsuppe mit Nudeln  |      |
| Noodles Broth         |      |
| Gobova juha           | 2.20 |
| Pilzsuppe             |      |
| Mushroom soup         |      |
| Česnova juha          | 2.10 |
| Knoblauchsuppe        |      |
| Garlic soup           |      |
| Zelenjama juha        | 2.20 |
| Gemüsesuppe           |      |
| Vegetable soup        |      |
| Čeburna juha          | 2.10 |
| Knoblauchsuppe        |      |
| Onion soup            |      |

Gostišće Majolka  
Mika Božić sp.  
Borovik 10, 2114 Videm pri Ptuju  
tel: 05 744 21 11



## Sistem HACCP

- Kot **najuspešnejši** se je za zagotavljanje varnih živil v celotni prehrambeni verigi od predelave do končnega uporabnika izkazal **sistem HACCP**.
- **S sistemom HACCP ugotavljamo, vrednotimo in nadziramo tveganja, ki so pomembna za varnost živila**
- V Sloveniji je sistem HACCP **zakonsko predpisan** in ga morajo izvajati vsi nosilci živilske dejavnosti.
- Organizacije izkazujejo skladnost svojih izdelkov in storitev z zahtevami HACCP sistema **s certifikatom ali izkazom o skladnosti**, ki jim ga podeli neodvisna institucija.

### Koristi HACCP sistema so glede na potrošnika oz. uporabnika:

- **znižano tveganje za bolezni**, povzročene s hrano (neprekinjen nadzor varnosti)
- zagotavlja varnost in zdravstveno ustreznost živil
- **izboljšanje osnovnih higienskih pogojev** v prehrambeni dejavnosti
- **večje zaupanje** do distributerjev hrane
- omogoča **hitro in učinkovito ukrepanje**
- **krepi osveščenost** in osebno odgovornost vseh zaposlenih
- pospešuje mednarodno trgovino z živili, ki vzbuja zaupanje v varnost izdelkov
- **zahteva sledljivost dokumentov** (podatki o surovinah in kontroli, odgovornih oseb,...)
- izboljšanje kvalitete življenja (zdravje in socialno ekonomsko stanje)

## TURIZEM



Turizem je **splet najrazličnejših odnosov in dogajanj**, ki nastanejo zaradi premikanja prebivalstva v prostoru z namenom **potovati, počitnikovati, ali iz drugih razlogov bivati v krajih izven svojega stalnega bivališča**.

Turizem je dejavnost, ki se je razvila skupaj z razvojem in spreminjanjem narave človekovih potreb in bivanjskih značilnosti sodobnega človeka.

## MOTIVI ZA POTOVANJE

- motivi, ki jih pogojuje **človekova duševnost** (popolna duševna sprostitev, odklop, svobodna izbira odločitve, beg iz vsakodnevnega enoličnega okolja, okrevanje, krepitev telesa),
- motivi, ki jih pogojuje **telo** (gibanje: hoja, tek, plezanje, smučanje, plavanje, itd),
- motivi, ki se izražajo z **željo po komuniciranju**, druženju, prijateljstvu (več igre z otroci, druženja s partnerjem, druženje s prijatelji),
- motivi, ki se izražajo kot **želja po raziskovanju**, spremembah, pustolovščinah, izobraževanju, nakupovanju (spoznavanje novih dežel, kultur, **izobraževanje**, širjenje obzorja, sodelovanje na strokovnih prireditvah),
- motivi, ki so povezani z **naravo in vremenom** (doživljanje narave, beg pred slabim vremenom, iskanje krajev z neokrnjeno, čisto naravo, lov, ribolov).

## VRSTE TURIZMA

Delitev na vrste ni enostavna, saj se različne vrste sestavljajo in niso vselej čiste. Delitev na vrste je odvisna od **kriterijev**, med katerimi so najpogostejše:

- izvor in stalno bivališče turista,
- vpliv turizma na plačilno bilanco države,
- smer gibanja turistov,
- dolžina bivanja,
- letni čas in sezona,
- organizacija potovanja,
- starost turistov,
- število udeležencev,
- motiv potovanja,



### Glede na izvor in stalno bivališče turistov ločimo:

- **Domači turizem:** Subjekti so državljani tiste države, kjer delujejo kot turisti, torej ne prestopijo državne meje.
- **Meddržavni turizem :** Subjekti so državljani drugih držav, ki kot turisti prestopajo državno mejo v eni ali drugi smeri. Za tisti del meddržavnega turizma, ko prihajajo tuji državljani kot turisti v našo državo, se uporablja izraz *tujski ali inozemni turizem*.

### Glede vpliva na devizno bilanco ločimo:

- **Aktivni turizem:** Povzroča dotok tujih plačilnih sredstev zaradi prihoda in bivanja tujih turistov v naši državi in na ta način vpliva na povečanje aktive v devizni bilanci.
- **Pasivni turizem:** Povzroča odtok plačilnih sredstev iz naše države v tujino, kar se pokaže na pasivni strani plačilne bilance.

### Glede na namen preživljanja počitnic ločimo:

- **Počitniški turizem:** Dolgotrajno bivanje v enem kraju, če gre še za bivanje v gostinskih obratih, gre tudi za penzijske storitve.
- **Prehodni turizem:** Zaradi razvoja prometnih sredstev je lahko doba bivanja v istem kraju ali obratu kratka (od nekaj ur do enega dne).
- **Week-end turizem oz. turizem ob koncu tedna :** Pomemben je postal z daljšanjem prostega časa in traja dva do tri dni.
- **Izletni turizem:** Omejen je na pol dneva ali en sam dan, vendar brez prenočevanja.



### Glede na dolžino bivanja v enem kraju ločimo:

- **Stacionarni turizem:** Dolgotrajno bivanje v enem kraju.
- **Mobilni turizem:** Glavni element je potovanje, bivanje je le nujna komponenta, zato je tudi kratko.

### Glede števila turistov in organizacij ločimo:

- **Posamični oz. individualni turizem:** Posamični turisti *so neodvisni in sami določajo smer, čas in vsebino bivanja.*
- **Skupinski turizem:** pomeni najpogostejšo obliko množičnega turizma. Skupino lahko predstavlja le nekaj turistov, lahko pa tudi več oseb, za katere *organizator potovanja vnaprej določi program in čas bivanja.*

**Primerjava konceptov množičnega in individualnega turizma z vidika obnašanja turistov**

| <b>Množični turizem</b>   | <b>Individualna (posamična), družinska in prijateljska potovanja</b> |
|---------------------------|--|
| Malo časa                 | Veliko časa  |
| Hitra prevozna sredstva   | Redna (tudi počasna) prevozna sredstva                               |
| Določen program           | Spontane odločitve   |
| Potovanje po modi okolice | Potovanje v skladu s svojimi notranjimi željami                      |
| Uvožen življenjski stil   | Za deželo značilen življenjski stil                                  |
| Znamenitosti              | Doživetja  |
| Udobno in pasivno         | Naporno in aktivno   |

|                                  |  |
|----------------------------------|--|
| Malo ali nič duhovnih priprav    | Predhodno zanimanje za obiskano deželo |
| Nepoznavanje tujih jezikov       | Učenj e tujih jezikov                  |
| Vzvišen odnos do domačinov       | Veselje do spoznavanja novih ljudi     |
| Nakupovanje (shopping)           | Prinašanje daril                       |
| Spominki                         | Spornim, zapiski, spoznanja            |
| Hitre fotografije in razglednice | Fotografiranje, zapisovanje, risanje   |
| Radovednost                      | Taktnost                               |
| Hrupnost                         | Umirjenost                             |

## PODROČJA TURIZMA

### Zdraviliški turizem

- Na področju zdraviliškega turizma poslujejo **zdravilišča**, ki imajo verificirani status naravnega zdravilišča.
- Sodobni **zdraviliško-turistični centri** so postali ena najbolj izstopajočih oblik turistične ponudbe Slovenije. Večjo usmerjenost v turistično ponudbo nakazuje tudi njihovo poimenovanje v *terme, spa in wellness centre*.
- Številne novosti v ponudbi odražajo njihovo **dinamičnost in odprtost** za prilagajanje spremembam v turističnem povpraševanju.
- Sprememba ugleda zdravilišč na turističnem trgu je v zadnjih nekaj letih spodbudila k *intenzivnejšemu raziskovanju bogastva naravnih danosti Slovenije* in s tem prispevala k nastajanju novih turističnokopalniških centrov.



## Adrenalinski (avanturistični) turizem

- Ta turizem napada najbolj odmaknjene in doslej še nemotene dele narave, na primer podzemne jame, brezna, stene, kanjone, slapove, težko prehodne dele rek, itd.
- Dogajanja v dolini Soče (rafting, kanjoning, ...) sicer prinašajo zaslužek, vendar glede na število mrtvih kaže, da ima tamkajšnji turizem še vedno prizvok avanture, ki pa dobiva tudi značaj množičnega turizma. **Razvoj turizma in rekreacije je treba načrtovati v krajini ob upoštevanju nevarnosti, ki jih prinašata s sabo.**



## Igralniški turizem



- V Sloveniji so se igralnice razvile kot dodatna ponudba že obstoječih hotelsko-gostinskih podjetij. Prvo so pred skoraj 30 leti odprli v Portorožu, nato pa so ji sledile igralnice v Lipici in na Bledu, v Novi Gorici, Rogaški Slatini, Kranjski Gori, na Otočcu, v Mariboru in Ljubljani. Največji pa je **zabaviščni center v Novi Gorici**, ki pomeni uresničenje nove poslovne filozofije slovenskega igralništva.
- Slovenski igralniško-zabaviščni turizem temelji na **celostni igralniški ponudbi**, ki vključuje poleg igre na srečo tudi *kakovostne hotelske storitve, možnosti za rekreacijo, zdravstveno oskrbo, trgovinsko ponudbo in kulturne prireditve.*
- Igralništvo se pojmuje ne le kot hazard, ampak kot **razvedrilo in sprostitvev**. Zabaviščni turizem je postal ena od vodilnih turističnih panog v Sloveniji zaradi kvalitetne ponudbe in konkurenčnosti.

## Športni turizem

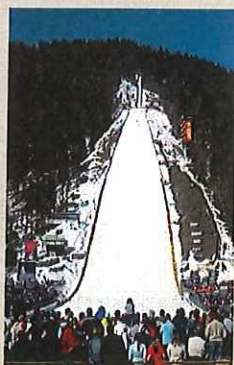
- Slovenija je razgibana dežela športa in rekreacije. **Aktivne počitnice** z različnimi doživetji so dostopne **na vseh koncih dežele in v vseh letnih časih**.
- Pozimi vabijo smučišča, poleti vode in nebo nad Slovenijo, spomladi in jeseni pohodniške in kolesarske poti. Zimsko-športna središča Slovenije privlačijo alpske in turne smučarje, tekače na smučeh, deskarje, sankarje in jadrane padalce.
- **Športni klubi** za jadrano padalstvo in zmajarstvo, združenja balonarjev in letalski centri omogočajo tudi tovrstno ponudbo.
- Dežela gozdov, čistih rek in jezer privablja lovce, ribiče in druge obiskovalce naravnih lepot.



- Po vsej Sloveniji so konjeniški klubi, **urejene planinske in druge pohodniške poti**, skoraj povsod je možno kolesarjenje, tako za občasne izletnike kot za resne izzivalce zahtevnejših strmin, ki so jim namenjene posebej urejene in označene proge.
- Med vse bolj priljubljene oblike aktivnega preživljanja prostega časa tako Slovencev kot njihovih gostov iz tujine se uvršča **golf**, ki ga je možno igrati na večih igriščih in vadiščih.
- Kabineti in **dvorane za fitness** so standardni del ponudbe tako v zdraviliščih kot v številnih hotelih.



- Slovenija je tudi **gostiteljica pomembnih mednarodnih športnih prireditev**: Kranjska Gora in Pohorje gostita alpske smučarje in smučarke, Planica smučarske skakalce, Pokljuka biatlonce. Slovenija je tudi prizorišče mednarodnih kolesarskih preizkušenj, mednarodnih nogometnih, rokometnih in drugih tekem.



## Kulturni turizem

- V Sloveniji je več kot **200 muzejev in muzejskih zbirk**. Najpomembnejšo dediščino hranijo Narodni muzej, Slovenski etnografski muzej in Prirodoslovni muzej Slovenije. V večini večjih mest so pokrajinski muzeji in muzeji novejše zgodovine, posebej atraktivni pa so različni tematski muzeji.
- Kopica **manjših muzejev in zbirk po vsej Sloveniji** razkriva preteklost različnih značilnih obrtnih in poklicnih znanja, tako od steklarstva do gasilstva, od čebelarstva do kovaštva, od čipkarstva do vinogradništva, od planšarstva do hmeljarstva. Posebno pozornost zbuja rudarski muzeji.



- Povsod po Sloveniji so **galerije in likovna razstavišča**. Najpomembnejše ustanove za likovno umetnost so Narodna in Moderna galerija v Ljubljani ter Mednarodni grafični center. Po slovenskih mestih je na desetine zasebnih galerij, običajna so tudi mestna likovna razstavišča.
- Slovenija, dežela na stičišču mnogih zgodovinskih poti, je bogata zakladnica preteklih dob, o katerih pričajo dragocene **arheološke najdbe**. Bogato zgodovinsko in kulturno dediščino hranijo tudi **knjižnice in arhivi**, nanjo opozarjajo **spomeniki in zaščitene stavbe**. Med številnimi pa potekajo urejene **poti dediščine ter spominske in kulturne poti**.
- Številne **etnografske prireditve** na vseh koncih Slovenije predstavljajo avtentično slovensko ljudsko tradicijo.



## Podeželski turizem

- Počitnice na podeželju na več kot dvesto slovenskih turističnih kmetijah so nepozabno doživetje, to so *počitnice daleč stran od množic in vsakdanjega hitenja, v tesnem stiku z naravo in ljudmi, z njihovo kulturo, življenjsko modrostjo, šegami in navadami*. Nudijo tudi priložnost udeležbe na tradicionalnih podeželskih sejmih in prireditvah.
- Turisti spoznavajo na turističnih kmetijah **utrip kmečkega vsakdana ob različnih kmečkih delih**, predvsem ob trgatvi in na kolinah. Vsaka turistična kmetija je registrirana kot gospodarski subjekt, ponudnik turističnih storitev.



## Planinski (gorniški) turizem

- Gorništvo se je v zadnjih dveh stoletjih zelo razvilo in je **postalo množično**. Ljudem pomeni izjemno rekreacijo v naravi in bogati njihovo življenje v prostem času.
- Sestavlja ga vrsta oblik od *enodnevnih izletov do daljših odprav v najzahtevnejša tuja gorstva*. Po vsebini je večplastno: **rekreacija, fizični trening, uživanje v lepoti in pestrosti naravnega okolja, hkrati duhovno doživljanje, druženje, izobraževanje in celo raziskovanje**.
- Vseh dejavnosti, ki se v prostem času dogajajo v gorskem svetu, ne moremo uvrščati v gorništvo. Med gorniške aktivnosti štejemo *hojo, plezanje in turno smučanje*.



- Med gorniške dejavnosti **pa ne spadajo** smučanje na urejenih smučiščih ali celo s pomočjo helikopterja, jadralno padalstvo, ježa, vožnja z motornimi sanmi in niti gorsko kolesarjenje.
- Turizem, ki se razvija vzporedno in v obrobju parkov in gorskega sveta ter **nudi obiskovalcem namestitev ter hrano in pijačo**, domačinom pa delo in zaslužek je že skorajda obvezna ponudba, zlasti v nižje ležečih predelih naših gora.
- To okolje je prilagojeno potrebam obiskovalcev po vseh načrtih in z ustreznimi dovoljenji, ima pa lahko tudi **dodatne storitvene dejavnosti in ponudbo**.



## EKONOMSKI VIDIK TURIZMA

### TURISTIČNO POVPRASEVANJE

- Turistično povpraševanje je **zanimanje za neko količino turističnih dobrin**, ki si jih potencialni turisti želijo in so jih pripravljene kupiti po določni ceni.
- **Dejavniki**, ki vplivajo na turistično povpraševanje, je navadno **več** in ravno njihova kombinacija po navadi **spodbudi ali odvrne** posameznika od turističnih aktivnosti.
- Dejavnike turističnega povpraševanja delimo na **objektivne (zunanje) in subjektivne (notranje)**.
- Nujno mora biti prisotna tudi potreba po **turistični storitvi**, po določenem doživetju, ki človeka motivira.

### TURISTIČNA PONUDBA

- Turistična ponudba je **količina turističnih dobrin, storitev in blaga, ki so ponujene turistom**.
- Medtem ko dejavniki turističnega povpraševanja omogočajo in spodbujajo ljudi, da odhajajo na turistično potovanje, pa *dobrine in storitve turistične ponudbe privlačijo turiste in omogočajo zadovoljevanje njihovih turističnih potreb in motivov.*

#### Turistično ponudbo delimo na dva dela:

- **Primarna turistična ponudba**  
Sestavljata jo dve skupini elementov, in sicer **naravni in družbeno dejavni turistični elementi**, ki so *temeljne privlačnosti in so glavni cilj in razlog za povpraševanje po določeni turistični destinaciji.*

- **Naravni elementi** so npr. podnebje, gore, jezera, morje, površje (jame, kanjoni, doline...), živali, rastlinstvo ter pokrajinska slika in razgled.



- **Družbenodejavni elementi** pa se kažejo v obliki *duhovnih in materialnih dobrin* (zgodovinske, umetnostne ...), ki jih lahko združimo v tri glavne skupine:



- kulturne vrednosti, spomeniki in ustanove
- etnografsko-zgodovinske dobrine (narodni običaji, tradicije, etnografska zapuščina in blago)
- dejavniki družbenogospodarskega okolja (gospodarski sistem, politična ureditev, turistična politika ...)



### Sekundarna turistična ponudba

- Sekundarna turistična ponudba obsega **tiste turistične dobrine, ki so proizvod dela.**
- Primarne elemente naredi dostopne za ogled, uživanje in jih s tem ovrednoti. Brez elementov sekundarne turistične ponudbe bi bile naravne in družbenodejavne turistične dobrine le turistično - gospodarski potencial.

#### Glavne skupine elementov sekundarne turistične ponudbe so:

- **infrastruktura** ali temeljne **naprave in objekti**, ki jih turist uporablja posredno, sicer pa po njih ne povprašuje (komunalna in osnovna prometna ureditev - vodovod, kanalizacija, električna napeljava, ceste)
- **objekti** z njihovimi zmogljivostmi, kjer se proizvajajo proizvodi in ponujajo storitve, po katerih turist neposredno povprašuje (športni in rekreacijski objekti, objekti kulturnih dejavnosti, zdravstveni objekti)
- **storitve**, ki jih proizvaja in nudi sekundarna **turistična ponudba** (storitve turističnih agencij, prehrambenih obratov, prenočitvenih objektov, trgovske in obrtne mreže, športne prireditve).

## TURISTIČNI PROIZVOD

- Turistični proizvod imenujemo **splet dobrin in storitev**, ki jih posamezen turist potrebuje za zadovoljitev svojih potreb in motivov med turističnim potovanjem in bivanjem.
- Sestavljen je iz elementov **primarne in sekundarne turistične ponudbe**. Turist ponavadi ne sprašuje le po eni dobrini, npr. snegu, zraku, morski vodi, temveč lahko te dobrine uporablja skupaj z gostinskimi, prometnimi in drugimi dobrinami ter storitvami.

**Primer: Planinska koč pri Triglavskih jezerih  
(primarna) + (sekundarna) = t. proizvod**

## Oglaševanje

- Oglaševanje navadno poteka **prek množičnih medijev** (časopisi, revije, radio, televizija, neposredna pošta, plakati itd.).
- **Oglas** doseže rezultat, če je **kvalitetno pripravljen**, če ga je opazila ciljna skupina potencialnih turistov in če se je **to odrazilo v dejanskem nakupu turističnega proizvoda**.
- Večina oglaševanja na področju turizma se usmerja na *same proizvode*, s katerimi cilja na kupce ali turistični trg kot del tržne kampanje.
- Pri tem je potrebno izbrati **najbolj učinkovit medij**, ki ga lahko opišemo s štirimi spremenljivkami:
  - v največji možni meri lahko doseže ciljno občinstvo,
  - sporočilo lahko prenese z maksimalno vidnostjo,
  - sporočilo lahko prenese ekonomično in v okvirih proračuna,
  - s ciljnim občinstvom lahko komunicira na način, ki je primeren izdelku ali storitvi.



## TURIZEM V SLOVENIJI



### Turistične organizacije v Sloveniji

- Krovna **nacionalna turistična organizacija Slovenska turistična organizacija (STO)** je pristojna za:
  - načrtovanje in izvajanje promocije države kot turistične destinacije,
  - povezovanje obstoječih in pospeševanje razvoja novih produktov in programov nacionalnega pomena,
  - vzpostavljanje integralne turistične informacijske infrastrukture,
  - izvajanje razvojno-raziskovalnega dela.

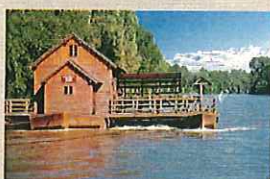
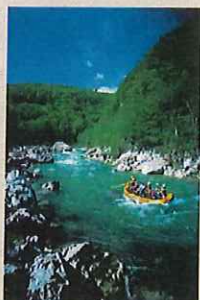


Na regionalnem in lokalnem nivoju obstajajo **lokalne turistične organizacije** (RTO in LTO), katerih dejavnost obsega:

- oblikovanje celovite turistične ponudbe turističnega območja,
- informiranje obiskovalcev v okviru turističnih informacijskih centrov,
- promocija turistične ponudbe,
- sooblikovanje turistične ponudbe Slovenije in njene promocije,
- vključevanje aktivnosti turističnih društev s statusom društva, ki deluje v javnem interesu,
- spodbujanje razvoja in urejanje objektov turistične infrastrukture na območju LTO.

Na lokalni ravni po obsegu in dejavnostih prevladujejo **turistična društva** (TD). V Sloveniji je registriranih več kot 610 društev in 30 območnih in občinskih turističnih zvez.

### Turistične zanimivosti Slovenije



## Prihodnost slovenskega turizma

- Slovenija bo postala razvita turistična destinacija z raznoliko in kakovostno turistično ponudbo, s **poudarkom na krajših počitnicah**.
- Z izoblikovanimi atraktivnimi in raznolikimi integralnimi turističnimi proizvodi bo postala tudi zaželena destinacija za **daljše počitnice**.
- Slovenija je pozicionirana kot **Evropa v malem**, v njeni sredini, kot srce Evrope. Je ena od zadnjih, še ne dovolj odkritih destinacij v Evropi. Zaradi lege v središču Evrope je **idealno izhodišče za obisk največjih evropskih zanimivosti**.
- Razvoj slovenskega turizma bo *temeljil na vrednotah domačnost in dobro počutje/razvajanje, varovanje narave in kulturne dediščine, zdravo in aktivno življenje in skrivnostnost.*

- Slovenski turizem se **vzpenja in zgleduje po evropskih in svetovnih tokovih** ter oblikuje usmeritve za naslednja leta.
- Razvoj ni samodejen, temveč potrebujemo *vizijo in strategijo*, predvsem pa ljudi z idejami in organizacije, ki znajo uresničiti ideje ter njihovo *nenehno izobraževanje, nenehen razvoj in stalno dopolnjevanje v znanju in veščinah ter skupinsko delo, celovito reševanje in dolgoročno snovanje.*

### Vrednote slovenskega turizma:

- domačnost
- dobro počutje in razvajanje
- varovanje narave in kulture
- zdravo in aktivno življenje
- skrivnostnost



