

**UNIVERZA V LJUBLJANI
FAKULTETA ZA DRUŽBENE VEDE**

Jakob Južnič
**EVALVACIJA SISTEMA
SUBVENCIONIRANE ŠTUDENTSKE
PREHRANE**

Diplomsko delo

Ljubljana, 2005

**UNIVERZA V LJUBLJANI
FAKULTETA ZA DRUŽBENE VEDE**

Jakob Južnič
mentor: doc. dr. Franc Trček

**EVALVACIJA SISTEMA
SUBVENCIONIRANE ŠTUDENTSKE
PREHRANE**

Diplomsko delo

Ljubljana, 2005

Zahvala

Non ut vivam edo, sed ut edam vivo! (latinski pregovor)

Ne jem zato, da preživim, živim zato, da lahko uživam!

Zahvaljujem se celotnemu timu, ki je sodeloval pri projektih povezanih s subvencionirano študentsko prehrano: Tomiju, Andražu, Urhu in Suzani.

Posebej pa se zahvaljujem Igorju ter Jerneju, ki sta nam tako odgovorno in zahtevno delo zaupala, ter svojemu mentorju, ki mi je pri diplomskem delu pustil kreativno svobodo.

Izjava o avtorstvu diplomskega dela

Spodaj podpisani JAKOB JUŽNIČ, z vpisno številko 21015078, rojen 23. 8. 1980 v kraju Novo mesto, sem avtor diplomskega dela z naslovom: Evalvacija sistema subvencionirane študentske prehrane.

S svojim podpisom zagotavljam, da:

- je predloženo diplomsko delo izključno rezultat mojega lastnega raziskovalnega dela;
- sem poskrbel, da so dela in mnenja drugih avtorjev oz. avtoric, ki jih uporabljam v predloženem delu, navedena oz. citirana v skladu s fakultetnimi navodili;
- sem poskrbel, da so vsa dela in mnenja drugih avtorjev oz. avtoric navedena v seznamu virov, ki je sestavni element predloženega dela in je zapisan v skladu s fakultetnimi navodili;
- sem pridobil vsa dovoljenja za uporabo avtorskih del, ki so v celoti prenesena v predloženo delo in sem to tudi jasno zapisal v predloženem delu;
- se zavedam, da je plagiatorstvo – predstavljanje tujih del, bodisi v obliki citata bodisi v obliki skoraj dobesednega parafraziranja bodisi v grafični obliki, s katerim so tuje misli oz. ideje predstavljene kot moje lastne – kaznivo po zakonu (Zakon o avtorstvu in sorodnih pravicah, Uradni list RS, št. 21/95), prekršek pa podleže tudi ukrepom Fakultete za družbene vede v skladu z njenimi pravili;
- se zavedam posledic, ki jih dokazano plagiatorstvo lahko predstavlja za predloženo delo in za moj status na Fakulteti za družbene vede.

V Ljubljani, dne _____

Podpis avtorja: _____

Kazalo

1. UVOD.....	6
1.1. POMEN IN CILJ NALOGE TER DELOVNE HIPOTEZE	8
2. TEORETSKI DEL.....	9
2.1. SOCIOLOŠKI VIDIKI PREHRANJEVANJA	9
2.1.1. <i>Hrana</i>	9
2.1.2. <i>Prehranjevanje</i>	11
2.1.3. <i>Gostinski obrat</i>	14
2.2. ŠTUDENTSKA POPULACIJA.....	15
2.3. SUBVENCIONIRANJE.....	16
3. PRAVNO-FORMALNA UREDITEV SUBVENCIONIRANE ŠTUDENTSKE PREHRANE.....	17
3.1. SUBVENCIONIRANA ŠTUDENTSKA PREHRANA (SŠP)	17
3.2. UREDBA O SUBVENCIONIRANI ŠTUDENTSKI PREHRANI.....	17
3.3. ZAKON O SUBVENCIONIRANI ŠTUDENTSKI PREHRANI (ZSŠP)	19
3.4. NAVODILO ZA IZVAJANJE SUBVENCIONIRANE ŠTUDENTSKE PREHRANE	20
3.5. POSLOVNIK KOMISIJE ZA OPRAVLJANJE KONTROLNIH PREGLEDOV PRI OPRAVLJANJU NADZORA NAD DELOM PONUDNIKOV SUBVENCIONIRANE ŠTUDENTSKE PREHRANE (KOMISIJA ZA PREHRANO).....	23
3.6. INŠPEKCIJA V OKVIRU KOMISIJE ZA PREHRANO	25
3.7. JAVNI RAZPIS	26
3.8. RAZPISNA DOKUMENTACIJA ZA JAVNI RAZPIS	30
3.9. PRAVNO-FORMALNE TEŽAVE PRI IZVAJANJU SŠP	31
4. METODOLOŠKI DEL.....	32
4.1. UVOD	32
4.2. VZORČENJE	32
4.3. OPIS VZORCA	34
4.4. LASTNOSTI ŠTUDENTA	34
4.5. LASTNOSTI PREHRANJEVANJA.....	35
4.6. SISTEM SŠP.....	36
4.6.1. <i>Zadovoljstvo s sistemom</i>	36
4.6.2. <i>Negativne izkušnje</i>	36
4.6.3. <i>Poznavanje sistema</i>	36
4.6.4. <i>Zaznavanje nadzora</i>	37
4.7. GOSTINSKI LOKALI.....	39
4.7.1. <i>Najboljši lokal</i>	39
4.7.2. <i>Najslabši lokal</i>	39
4.7.3. <i>Dostava na dom</i>	40
4.7.4. <i>Najpogostejše obiskan lokal</i>	40
4.7.4.1. <i>Razvrstitev enot v skupine</i>	43
4.7.4.2. <i>Faktorska analiza</i>	49
5. ZAKLJUČEK.....	51
5.1. PRIMERJAVE Z DRUGIMI RAZISKAVAMI	54
5.1.1. <i>Internetna anketa</i>	54
5.1.2. <i>Prejšnje raziskave na področju SŠP</i>	54
5.1.3. <i>Sorodne multivariatne analize</i>	55
5.2. SMERNICE ZA NADALJNI RAZVOJ SŠP	56
5.3. SMERNICE ZA NADALJNJE RAZISKOVANJE SŠP	57
6. LITERATURA.....	58
7. PRILOGE	61
PRILOGA A: ANKETNI VPRAŠALNIK	61
PRILOGA B: POMEMBOST POSAMEZNIH DEJAVNIKOV.....	63
PRILOGA C: HIERARHIČNO RAZVRŠČANJE V SKUPINE.....	64
PRILOGA D: FAKTORSKI MODEL	65

Kazalo tabel

TABELA 4-1: DEJAVNIKI, KI VPLIVAJO NA ODLOČITEV ANKETIRANCA O TEM, V KATEREM GOSTINSKEM LOKALU BO NAJPOGOSTEJE JEDEL NA ŠTUDENTSKE BONE – OSNOVNE STATISTIKE (APRIL - MAJ 2004, N=274).....	40
TABELA 4-2: NAJPOGOSTEJE IZBRANI GOSTINSKI LOKALI, KJER ŠTUDENTI JEDO NAJVEČKRAT, GLEDE NA PRVO, DRUGO IN TRETJO IZBIRO (APRIL - MAJ 2004, N=274).....	42
TABELA 4-3: POMEMBNOST POSAMEZNIH DEJAVNIKOV PRI ODLOČITVI ANKETIRANCA O TEM, V KATEREM GOSTINSKEM LOKALU BO NAJPOGOSTEJE JEDEL, GLEDE NA POSAMEZEN DEJAVNIK IN SKUPINE ANKETIRANCEV PRIDOBLENE Z RAZVRŠČANJEM V SKUPINE IN METODO VODITELJEV – ARITMETIČNE SREDINE (APRIL-MAJ 2004, N=274)	43
TABELA 4-4: ZNAČILNOSTI TREH SKUPIN ANKETIRANCEV PRIDOBLENIH Z RAZVRŠČANJEM V SKUPINE IN METODO VODITELJEV PO ODVISNIH SPREMENLJIVKAH – GRAFIČNI PRIKAZ (APRIL-MAJ 2004, N=274)	44
TABELA 4-5: ZNAČILNOSTI TREH SKUPIN ANKETIRANCEV, PRIDOBLENIH Z RAZVRŠČANJEM V SKUPINE IN METODO VODITELJEV PO NEODVISNIH SPREMENLJIVKAH – GRAFIČNI PRIKAZ (APRIL-MAJ 2004, N=274).....	46
TABELA 4-6: PRIMERJAVA PORABE DENARJA IN ŠTEVILA BONOV MED TREMI SKUPINAMI ANKETIRANCEV, PRIDOBLENA Z RAZVRŠČANJEM V SKUPINE IN METODO VODITELJEV (APRIL-MAJ 2004, N=267).....	46
TABELA 4-7: ZADOVOLJSTVO Z OBSEGOM IN PESTROSTJO PONUDBE HRANE NA ŠTUDENTSKE BONE TER GOSTINCI OZIROMA PONUDNIKI ŠTUDENTSKE PREHRANE (NA SKALI OD 1 DO 5, KJER 1 POMENI SPLOH SE NE STRINJAM, 5 PA POMENI POPOLNOMA SE STRINJAM) MED TREMI SKUPINAMI ANKETIRANCEV, PRIDOBLENIH Z RAZVRŠČANJEM V SKUPINE IN METODO VODITELJEV (APRIL-MAJ 2004, N=270)	48
TABELA 4-8: LASTNE VREDNOSTI IN DELEŽI POJASNJENE VARIANCE PRIDOBLENIH Z METODO GLAVNIH KOMONENT, PO POSAMEZNIH KOMONENTAH, KI POJASNUJEJO VPLIV DEJAVNIKOV NA ODLOČITEV ANKETIRANCEV, KJE BODO NAJPOGOSTEJE JEDLI NA ŠTUDENTSKE BONE (APRIL-MAJ 2004, N=274).....	49
TABELA 4-9: FAKTORSKE UTEŽI (PATTERN) IN KOMUNALITETE ZA DEJAVNIKE, KI VPLIVAJO NA ODLOČITEV ANKETIRANCEV, KJE BODO NAJPOGOSTEJE JEDLI NA ŠTUDENTSKE BONE, GLEDE NA TRI LATENTNE DIMENZIJE (APRIL-MAJ 2004, N=274)	50

1. Uvod

V diplomskem delu se ukvarjam s sociologijo hrane. Ker sem že v času študija sodeloval s Študentsko organizacijo v Ljubljani in se tako seznanil s subvencionirano študentsko prehrano (SŠP), sem se za diplomsko nalogo odločil za evalvacijsko delo na temo SŠP. Poleg raziskovalnih vprašanj, evalvacije in optimizacije se v diplomu obravnavajo še teoretski pojmi, kot je hrana, prehranjevanje, gostinski lokal, pojem »eating out« ter podrobneje sistem SŠP. Obravnavana tematika je analizirana tudi s pomočjo raziskave na terenu.

S samim sistemom SŠP se študent sreča že na začetku študija. Z vpisom na fakulteto postane legitimen uporabnik subvencioniranih študentskih bonov za prehrano. Boni, ki so subvencionirani s strani pristojnega ministrstva (Ministrstvo RS za delo, družino in socialne zadeve), regulirani pa s strani Študentske organizacije Univerze (ŠOU), so ugodnost, ki je v Sloveniji prisotna že več kot 10 let (od leta 1992). Boni so mišljeni kot socialni korektiv študentom in dodatna pomoč pri prehranjevanju, najsi bo to s finančnega ali časovnega vidika. Boni so v osnovi enotni glede višine subvencije, vendar pa za različne lokale obstajajo različne cene bonov; tako se nehote delijo po cenovnih razredih, posledično pa tudi po kvaliteti (seveda višina cene vedno ne sovпада s kvaliteto).

Obravnavana tematika je bila izbrana zaradi več razlogov. Že med študijem sem se navduševal nad raziskovalnim področjem sociologije hrane, ki je nedvomno zanemarjena s strani sociologov, saj prehranjevanje nenazadnje kroji naš vsakdan in hrana je nekaj, kar je pri človeku nenehno prisotno in zanj nujno potrebno za obstoj. Zanimanje za tako imenovano »vsakdanjo sociologijo« je čez čas študija le naraščalo. Honorarna zaposlitev na Študentski organizaciji Univerze (ŠOU) v Ljubljani kot prehrambeni inšpektor mi je ponudila možnost seznaniti se s sistemom subvencionirane študentske prehrane od »znotraj«. Le-to me je kot sociologa začelo zanimati z bolj konkretnega vidika, saj je sam sistem precej kompleksnejši, kot si ga študent lahko z dosegljivimi informacijami predstavlja, kljub temu, da je sam aktiven uporabnik. Kot inšpektor na terenu sem moral ocenjevati kriterije, za katere se je kmalu izkazalo, da so bili metodološko sporni. Tu sem lahko uveljavil svojo informatično in statistično znanje. Že na uvodnem srečanju (inštruktaži) sem zagovarjal tezo, da je tovrstno merjenje ne samo sporno, temveč tudi metodološko popolnoma nekonsistentno, saj je pogoj pravega merjenja preverljivost in zanesljivost. S tako imenovanimi inšpektorskimi anketami pa smo merili s subjektivnimi kriteriji, ki niso imeli nobenega odraza objektivnega

merjenja. Kasneje sem se seznanil še s cenzoričnim merjenjem, ki naj bi ponudilo boljši odraz stanja, a se je tudi to merjenje pokazalo kot neobjektivno in ni odraz realnega stanja.

Zanimivo je bilo to, da resor za socialo in zdravstvo, ki je pristojen za SŠP, ni imel nobenih podatkov o svojih uporabnikih, torej študentih. Izvedeni sta bili sicer dve raziskavi, ki sta se dotikali obravnavane tematike, a sta obe dali premalo uporabnih podatkov; prva je bila opravljena po telefonu, druga je bila metodološko sporna. Zaradi pomanjkanja podatkov sem z ekipo kolegov resorju predlagal, da se opravi raziskava, ki bo metodološko konsistentna in bo pridobila podatke, ki jih bo mogoče uporabiti pri njihovem delu na tem področju. Za nas je bil to hkrati izziv, da pokažemo znanje, ki smo si ga pridobili v času študija.

Dolgo časa smo zbirali informacije o celotnem sistemu, pri čemer so sodelovali tudi ključni akterji pri SŠP. Največ poudarka smo dali vzorčenju, saj smo vedeli, da bo le dober vzorec odraz realnega stanja. Metodologijo je bilo potrebno izpeljati čisto na novo, za kar smo nedvomno še vseeno porabili premalo časa, kot smo ugotovili kasneje, ko smo se soočili z nekaterimi problemi, vendar smo raziskavo izvedli povsem strokovno in korektno.

Poleg terenskega raziskovanja se je opravila še internetna anketa, ki je potekala vzporedno (a dalj časa). Odločili smo se že na začetku, da poleg osnovnih univariatnih statistik opravimo še bivariatno in multivariatno analizo (le za določeno tematiko).

Rezultati so ponudili veliko koristnih informacij in predvsem prvo realno sliko sistema SŠP. Raziskava lahko služi kot temelj za nadaljnje raziskovanje oziroma za potrebe korekture samega sistema SŠP. Določena spoznanja pa smo tudi uporabili pri pripravi javnega razpisa za SŠP za leti 2005/2006.

Na terenu se je že dalj časa opazalo, da sistem SŠP še zdaleč ni brez napak. Veliko študentskih bonov se je preprodajalo, z njimi se je tudi trgovalo. Oglaševanje in zavajanje študentov je bilo zaznati na vsakem koraku. Te in še druge težave so pripeljale do sklepa, da je potrebno sistem optimizirati oziroma ga izboljšati.

Začeli smo z zelo obsežnim projektom, imenovanim reforma SŠP, vendar se je kmalu izkazal za pretirano optimističnega, saj smo imeli premalo časa, da bi zadano nalogo izpeljali v celoti. Zaradi tega smo začeli na začetku in pri temelju. To je bil javni razpis za SŠP. Bil je še toliko bolj pomemben, ker bo v veljavi nadaljnji dve leti (2005/2006). Problem je ležal v usklajevanju. ŠOU v Ljubljani je bil samo eden izmed akterjev; tu so še bili ŠOU Maribor in ŠOU na Primorskem, na drugi strani pa pristojno ministrstvo. Pogajanje o vsebini razpisa in usklajevanje je potekalo dolgo časa, a na koncu je razpis le izšel v Uradnem listu (UL RS, št. 117/2004). Temelj je bil tako položen. Sledile so analize in spremembe na različnih področjih: oglaševanje, poslovniki, inšpektorstvo itn.

V diplomskem delu je dodobra opisan sistem SŠP, potek evalvacije in optimizacije, podane so tudi morebitne prihodnje smernice. Bistvo je tudi prepoznavanje študentskih prehranjevalnih navad, pri čemer pa niso zajeti zdravstveni vidiki prehranjevanja študentov ali vsa vprašanja zdrave hrane.

1.1. Pomen in cilj naloge ter delovne hipoteze

Namen pričujočega diplomskega dela je aplikativna naloga za Študentsko organizacijo Univerze (ŠOU). Velik pomen v nalogi igra njena evalvacija in optimizacijska naloga, saj je sistem subvencionirane študentske prehrane del proračuna Republike Slovenije in tako v enem letu preseže tudi do tri milijarde tolarjev proračunskega finančnega odliva; torej je naloga uporabna tudi za Ministrstvo RS za delo, družino in socialne zadeve, ki SŠP neposredno financira.

Cilj diplomskega dela je v prvi vrsti opisati sistem v celoti. Predpostavlja se, da je sistem SŠP trenutno preohlapen in zato potrebuje varovalke in ga je zato smotrno evalvirati. Nenazadnje je namen naloge tudi, da služi kot strokovna podlaga za nadaljnje spremembe SŠP in da je predvsem podlaga za mehanizme nadzora v okviru inšpektorstva pri komisiji za prehrano.

V diplomskem delu so postavljene naslednje delovne hipoteze:

- Gostinski obrat je s pomočjo subvencije dostopen celotni populaciji študentom.
- Sistem SŠP je družbeno reguliran, ne dela razlik, saj je višina subvencije enotna.
- Študent se kot uporabnik subvencionirane študentske prehrane ne zaveda svojih pravic.
- Gojimo odtujitveni odnos do hrane, ker ne vemo, kaj jemo.
- Prehranjevanje v restavracijah (eating out) je navidezno zadovoljevanje potreb.
- Gostinec in študent stremita k osebni koristi.

2. Teoretski del

2.1. Sociološki vidiki prehranjevanja

2.1.1. Hrana

Vsako človeško bitje ima potrebo po hranjenju, saj je to edini način, da ponovno pridobi porabljeno energijo in se tako uspešno sooči z vsakodnevnimi obremenitvami. Vsakdanje preživetje je prva in nujna človeška potreba (Montanari, 1998:7). Z drugimi besedami; hranjenje je temeljna in tudi bistvena potreba, brez katere preživetje ne bi bilo možno. Ker je ta potreba tako osnovna in splošno sprejeta v samem razvoju našega življenjskega cikla, je hkrati ta potreba skupna vsem posameznikom in se v obliki primarne potrebe ne razlikuje po posameznikih, ampak se pojavijo razlike v samem družbenem prehranjevanju (Simmel v Eder, 1996: ix). Družbeno oziroma prehranjevanje v družbi pa je prisotno takoj, ko premostimo »primitivno« prehranjevanje za obstoj, točneje, ko premostimo hrano kot objekt in jo začnemo gledati tudi kot zadovoljevanje ostalih čutov. Zadovoljevanje ostalih čutov lahko tako pomeni potrebo po uživanju, preizkušanju ali druženju.

Prehranjevanje poleg osnovnega preživetvenega smisla nosi tudi vir užitka. S hrano si posameznik priredi potrebo, ko zadostitev nudi ugodje, preureditev pa užitek (Južnič, 1998: 205). Užitek se tako kaže pri samem načinu prehranjevanja. Tako izbirčnež pokaže, da uživa samo ob določeni hrani, gurman pa povečuje sam užitek prehranjevanja. Poleg užitka pa hrana bistveno vpliva na človekovo življenje, saj vpliva na njegovo zdravje. Lahko trdimo, da je pomembno, kakšna hrana se zaužije, kdaj in na kakšen način se porabi. Pomemben podatek je, da se količina in vrsta zaužite hrane razlikuje ta od posameznika do posameznika, najsi bo ta razlika spolna, starostna, klimatska ali kaj drugega.

»Navade, ki se oblikujejo pri pridelavi, predelavi, predvsem pa pri porabi hrane, omogočajo označevanje meja med družbenimi sloji, spoloma, religijami, kulturnimi habitusi in geografskimi regijami. Pri tem velja opozoriti, da so naštet elementi znotraj prehranjevalnih navad stapljeni, prepletajo in medsebojno vplivajo, zato med njimi ni mogoče niti ni smiselno ugotavljati strogih ločnic« (Aleksić, 2000: 312).

Prehranjevanje kot neposreden način uporabe narave je neposredno kulturna, točneje simbolna strukturirana dejavnost (Kos v Montanari, 1998: 261). Podobno misel najdemo tudi

pri Ederju, ko ima prehranjevanje za elementarno obliko tranzicije narave v kulturo (Eder, 1996: ix).

Okušanje je zaznavanje snovi, najsi bo to sladko, slano, kislo ali grenko. S tovrstnim zaznavanjem se presoja okus hrane oziroma jedi. Poleg osnovnih štirih okusov pa je večina pokušanja oziroma zaznavanja kombinacija osnovnih okusov. Za zaznavanja okusa so zadolžena okušala na jeziku, ki jih imenujemo brbončice. Občutek okusa je osredotočen na jezik, medtem ko se zaznava v ustih, vse pa je tesno povezano z vonjavami (Južnič, 1998: 176). Okus se močno povezuje z užitkom glede prehranjevanja, kar imenujemo gastronomija.

Človek je v preteklosti hrano sčasoma začel transformirati oziroma jo je začel predelovati v obliko, ki je zadovoljila njegov okus (Južnič, 1998: 178). Sama transformacija je zajemala širok pomen. Tu so mišljene vse možne oblike predelave hrane, ki ne samo da se kuha, peče, duši, temveč se pred kuho lahko umije, reže, seklja, namaka itn. Pomemben del hrane so dandanes različni dodatki (kondimenti); to so največkrat začimbe, ki obogatijo vsako jed, lahko pa so tudi dišave. Začimb je ogromno vrst. Poleg najosnovnejših soli in popra bi jih najlažje razdelili glede na njihov izvor; tako lahko pod mediteransko prehrano štejemo baziliko, rožmarin, peteršilj, česen itn.; pod azijsko kuho eksotične začimbe, kot je mešanica začimb curry, ki vsebuje tamarind, ingver, kurkumo, gorčična semena, koriander, cimet, muškatni orešek, ali pa čili, ki daje vsaki jedi specifičen pekoč priokus. Začimbe so se sicer globalizirale vendar lahko tu govorimo o lokalizaciji globalnosti ali globalizaciji lokalnosti (Trček, 2002: 7) in so privedle k poenotenju kuhinje oziroma uporabe tujih začimb za pripravo »tradicionalističnih« jedi, ki nadzorno nakazujejo k pojmu »do-it your own« načinu oziroma točneje, mešanju različnih kondimentov po lastni presoji, ki se razlikuje od prejšnjih priprav predvsem zaradi dostopnosti.

2.1.2. Prehranjevanje

Človek je omnivor, kar pomeni, da se prehranjuje z različno hrano, najsi bo ta živalskega ali rastlinskega izvora. Naravnih ovir dejansko ni, kar prikazujejo različne kulture, katerih pripradniki jedo nekaj, kar v drugih kulturah močno obsojajo (npr. pse, mačke ali kače, podgane itd.). Tako v Indiji kravo obravnavajo kot sveto žival (velja za hindujske Indijce), njeno zaužitje je strogo prepovedano. Tako Harris ugotavlja, da sama prepoved izvira iz hitro naraščajočega števila prebivalstva (Harris v Mennel, 1992: 15).

Pomembna je vloga omejevanja samega prehranjevanja, ki je lahko kulturnega ali naravnega izvora, lahko pa je tudi del osebnega prepričanja, ki ima izvor v osebni izkušnji ali neki znanstveni ugotovitvi. Človek potrebuje neprekinjeno oskrbo z živili, saj to pomeni nemoten življenjski tok. Omnivorstvo mu je tu pomagalo pri prilagajanju na različna okolja, ki narekujejo različno dostopnost hrane. Človeštvu ta način prehranjevanja ponudi način, ko lahko s hrano odkriva, eksperimentira in sprejema norme/vzorke s svojo voljo ali ne, zavestno ali ne (Scholliers, 2001: 9). Zaradi stalne dostopnosti hrane pomembno vlogo igra konzerviranje, kar pomeni podaljšanje obstoja nekega živila (to je lahko sušenje, zamrzovanje...). Dandanes je dosegljivost hrane v polnem razmahu. Montanari opisuje primere, ko za božič jemo jagode, za novo leto breskve; kar je prijetno razkošje, a hkrati vzrok za občutek odtujenosti, posebno zaradi dejstva, da pri zaužiti hrani ne vemo nič o njenem izvoru ali geografski pripadnosti (Montanari, 1998: 210). Trdi, da se naš odnos do hrane ohlaja, še več, sploh je ne poznamo. V preteklosti je bila ozemeljska pripadnost pridelkov eden od dejavnikov, ki so bili samoumevni in neogibni (Montanari, 1998: 211).

Zaradi tako bogatih možnosti in izbir si je človek postavil preference glede osebnega prehranjevanja. S tem si na podlagi lastnih stališč določa, katera hrana mu je bližja. Dandanes je pomembno tudi zdravo prehranjevanje, ki naj bi bilo produkt našega stila življenja, saj smo za zdravje v največji meri odgovorni sami (glej Kolenc, 2004), te preference pa se lahko menjajo na časovni komponenti.

»Potrošnja živil je tako po eni strani (še vedno) povsem osebno dejanje, ki ga določa kompleks zavednih in nezavednih dejavnikov, po drugi strani pa so v razvitih modernih družbah nastali ekonomsko in družbeno prostorsko zelo razvejani transkontinentalni

prehranjevalni sistemi, ki skoraj povsem izločajo tradicionalno prostorsko, tj. lokalno določenost vzorcev prehranjevanja.« (Kos v Montanari, 1998: 264).

Približamo se družbeni vlogi, ki dandanes oblikuje hranjenje, saj igra ključno vlogo v vrsti sociabilnosti. Ljudje, ki se skupaj prehranjujejo, so na nek način povezani. Lahko se trdi, da je to oblika druženja (Južnič, 1998: 206). Z drugimi besedami, kosilo, ki združi ljudi pri eni mizi, jih neposredno prisili, da se družijo (Eder, 1996: 58).

Prehranjevanje zunaj doma (»eating out«) se pojavi nekako s samim procesom modernizacije, predvsem z manjšanjem pomena sorodstvenih vezi in družbenih obveznostih ter s samo urbanizacijo. Človek s tem, ko ni več vezan na določeno okolje in je vedno v gibanju, ne zadovoljuje več pogoja, da se bo prehranjeval izključno doma ali skupaj z osebo, s katero živi. Tovrstne spremembe so bile ključne za komercializacijo prehranjevanja in so jo prakticirali že Rimljani, v istem obdobju pa tudi Kitajci (Beardsworth, 1997: 104). V Evropi se je komercialno prehranjevanje pojavilo relativno pozno. Seveda so takrat že poznali trge in sejme, vendar se zaradi nepremikajočega se prebivalstva tovrstno prehranjevanje pojavi šele po zatonu fevdalizma in nastanka prvih večjih mest. Freeman opisuje, da je bilo prehranjevanje izven doma gledano kot na neko nujnost in ne na užitek, zato na začetku tudi niso obstajale luksuzne restavracije (Freeman v Beardsworth, 1997: 106). Restavracije kot družbene institucije se pojavijo predvsem z razmahom turizma in železnic. Nekateri sociologi imajo za glavni vzrok pojava restavracij kar francosko revolucijo. Po padcu aristokracije naj bi veliko kuharjev ostalo brez dela, tako da so odprli prostore, v katerih so še vedno pripravljali hrano po višjih standardih, za ljudi, ki so si to finančno lahko privoščili. Druga ideja uveljavitve gostinskih obratov je, da je to posledica pojava industrializacije, ki naj bi prinesla nove potrebe po prehranjevanju vseh delavcev v tovarnah (Pillsbury v Beardsworth, 1997: 110).

Prehranjevanje zunaj doma (eating out) se razlikuje od prehranjevanja doma v nekaterih ključnih segmentih. Za lažje razumevanje pojma »eating out«, torej tega kako se ta pojem sploh pojavi oziroma zakaj se na tak način sploh prehranjujemo, je potrebna naslednja razlaga. Če predvidevamo, da si hrano lahko finančno privoščimo, je dandanes v našem okolju možnosti za prehranjevanje ogromno. Poleg navadnih prigrizkov si lahko privoščimo povsem klasičen obrok (predjed, glavna jed, sladica), ki je lahko zaužit v krogu prijateljev, v družinskem krogu ali individualno v izbranem gostinskem obratu.

Za bolj ilustrativno sliko poskrbita Ward in Martens, ki »eating out« definirata kot prehranjevanje zunaj doma oziroma osebnega bivališča. Tako bi »eating out« še najbolj slikovito postavili nasproti dogodkom, ki se zgodijo znotraj domačih sten; podobno kosilo zunaj doma nasproti družinskemu kosilu (glej Warde, 2000: 4).

Omenjena avtorja s pomočjo osebnih intervjujev razčlenita obravnavani pojem na šest tematik. »Eating out« je specifična družbena aktivnost, ki zahteva finančno plačilo, delo ni opravljeno s strani vpletenega in je posebna priložnost, ki vsebuje konzumiranje obroka (Warde, 2000: 47).

Prehranjevanje je kompleksen pojem, ki se povezuje s sistemom pravil o tem, kje in kdaj se bomo prehranjevali, o okolju, v katerem bomo jedli, kako bomo oblečeni; torej gre za kulturno narekovane vzorce. Nicod definira obedovanje kot strukturiziran dogodek, družbeno srečanje, organizirano s pravili, ki zajemajo čas, prostor in potek dogodkov, vse povezano v pravila, ki so točno določena (Nicod v Warde, 2000: 3).

Finkelsteinova pa zavzame drugačno držo, ko govori o pojmu »eating out«. Trdi, da so jedci (diners) vedno pod drobnogledom natakarev, ki jih vodijo po menijih, podobno umetna sta tudi pozdravljanje ter sam sprejem v restavracijo. Seveda jedci menijo, da so oni v položaju užitka, vendar je dejstvo, da so družbeno vodljivi oziroma da so napisana nenapisana pravila neizpodbitno dejstvo. Po njenem je »eating out« resda demokratična izbira (če zadovoljuješ osnovni pogoj finančnega sredstva), vendar Finkelsteinova poudarja, da je to še ena izmed zabavlaških industrij modernega sveta (Finkelstein v Beardsworth, 1997: 120).

»Eating out« ima nedvomno praktičen kot tudi simbolični pomen. Ljudje jedo včasih iz potrebe, včasih zgolj zaradi užitka. (Warde, 2000: 4)

Omeniti je potrebno še, da se četudi se izogibamo družbenim stikom, lahko še vedno prehranjujemo. Hrano lahko kupimo že pripravljeno, ali obiščemo hitro restavracijo (fast food), ali pa hrano samo naročimo in jo zaužijemo doma (takeaway) (Beardsworth, 1997: 100).

2.1.3. Gostinski obrat

Restavracija je prostor, kjer lahko s plačilom obeduješ stran od doma. Pillsbury povezuje restavracijo z ogledalom družbe. Dopolnjujejo ga drugi sociologi, ki prehranjevanje vidijo kot obred v povezavi z lastnimi kulturnimi vzorci in prehranjevalne vzorce kot odsev družbene strukture (Beardsworth, 1997: 111).

Obstaja več kriterijev razlikovanja gostinskih obratov. Prvi in osnovni kriterij je primarni razlog gosta. Tu se poudarja funkcionalna vloga, ki pripelje gosta v nekem točno določenem časovnem obdobju do nekega objekta (npr. restavracija ob avtocesti, snack bar na letališču...), kar je pogojeno z odpiralnim časom in geografsko lokacijo. Drugi kriterij je »self-service«, ki prehranjevanje formalizira in ga točno generira. Naslednji kriterij je vrsta hrane, ki jo gostinski obrat ponuja; lahko je to snack-bar ali pa prava restavracija. Naslednji pomemben kriterij je stil kuhe. Ta se lahko razlikuje po izvoru hrane (npr. vegeterijanska hrana) ali po izboru hrane (indijska, kitajska restavracija) ali pa po ponudbi (npr. pizzerija). Te dimenzije razlikujejo komercialne obrate, vendar je te kriterije težko uporabiti za analitične procese (Olsen, 2000: 188).

Zakaj se izbere nek določen gostinski obrat, dobro analizira Beardsworth, ki po pomembnosti naniza naslednje faktorje: kvaliteta hrane, vrednost dobljenega glede na porabljen denar, pester izbor, ustrežljivo osebje, atmosfera, parkiranje in sama lokacija (Beardsworth, 1997: 117). Ward in Martens s pomočjo intervjujev ugotovita, da je glavni vzrok fenomena »eating out« početi nekaj, kar se razlikuje od vsakdanjika, ali pa je to zgolj čas za odmor od kuhanja, serviranja, počivanje, se zgolj razvajati, družiti, uživati v hrani ali pa potešiti lakoto (Warde, 2000: 47).

2.2. Študentska populacija

Študentska populacija je posebna vrsta družbenega sloja. Študente in študentke imamo za najbolj sociokulturno profiliran del mladine in predstavljajo dominantno skupino mladinskega javnega mnenja. Študentje so najbolj izobražen in informiran del mladine, zato so tudi po svojih potrebah in življenjskih vzorcih najbližje odraslim. Prav zaradi omenjenih dejstev imajo spoznanja o študentski mladini bolj univerzalno vrednost. Nadalje velja za študentsko populacijo, da študentje-ke živijo podaljšano mladost kot postadoloscenco, ki je najbolj modernizirana oblika mladosti in obenem tudi tipična oblika mladosti mladih v sodobnih družbah (Ule, 1996: 8).

Po definiciji Uletove podoba študentske populacije izhaja iz treh osnovnih socialno psiholoških značilnosti študentske populacije: podaljšana mladost (1), zaznamovana po daljšajočem se študiju, samostojnost oblikovanja življenjskega stila in vsakdanjega življenja, zgodovinski spomin (2) na študente-ke kot nosilce radikalnih družbenih gibanj in družbene kritike ter družbene spremembe (3), označene s postindustrijsko ali postmoderno družbo, ki dajejo vodilno vlogo socio-kulturnemu kapitalu v družbenem razvoju (Ule, 1996: 16).

Zanimivo je, da daljšanje časa študija trenutno lahko povežemo tudi z določenimi ugodnostmi, ki jih nudi država samemu študentu. Seveda je največja ugodnost brezplačen študij, ki ga slovenski študentje s pridom izkoriščajo. S pridobitvijo statusa študenta si posameznik zagotovi pravno varnost, najsi bo to zdravstveno zavarovanje ali pa možnost dela preko študentskih napotnic. Ena izmed ugodnosti je tudi udeležba v sistemu subvencionirane študentske prehrane, ki posamezniku omogoča cenejše prehranjevanje s študentskimi boni.

Druga socialno-psihološka značilnost študentske populacije kot nosilcev sprememb oziroma kritikov pa dandanes upada. Vsaj če sedanjost primerjamo s študentsko populacijo, ki so jo tvorili letniki naših staršev. Verjetno razlog tiči predvsem v današnjem enormnem porastu števila študentske populacije, kar privede do nekohezivnosti znotraj skupine, predvsem pa odtujitve znotraj različnih fakultet. Razlog je lahko tudi višji življenjski standard, še posebej nekaterih družbenih slojev. Nenazadnje se razlog lahko išče tudi v povezavi s samimi korenitimi družbenimi spremembami v zadnjem obdobju v Sloveniji.

2.3. Subvencioniranje

Univerzitetno in visokošolsko šolanje je drago, še posebej če je masa študentov velika oziroma je sam pritisk na vpis velik (Johnstone, 2003: 403). Delitev izdatkov (cost sharing) lahko razdelimo na tri osnovne komponente. Prva, v naši državi ključna komponenta, je država (oziroma neposredno njeni davkoplačevalci), saj je študij za razliko od drugih evropskih držav v Sloveniji zaenkrat brezplačen. Druga komponenta so starši, zadnja komponenta pa so študentje sami.

Subvencioniranje je oblika pomoči študentu pri študiju in deluje kot socialna pomoč. Če primerjamo komponente, opazimo, da je tovrstna pomoč vsaj dvokomponentna, v večini primerov pa trokomponentna. Kot prvo, študent za subvencionirano študentsko prehrano dobi pomoč države oziroma davkoplačevalcev, preostali finančni znesek pa mora pokriti sam ali pa mu pri tem pomagajo starši. Starši se razlikujejo po voljnosti dajanja pomoči v podporo otrokovega izobraževanja; v nekaterih primerih je lahko ta podpora finančno neomejena, lahko pa s strani staršev tudi ni mogoča zaradi slabega gmotnega položaja. Ta dihotomija kaže na razlike v različnih kulturah in nenazadnje se razlikuje tudi glede na samo bližino staršev z otrokom (affluence) (Johnstone, 2004: 14). Tako se naš sistem razlikuje od tistih s prehranjevanjem z eno komponento (npr. v Skandinaviji), kjer je študij brezplačen in je študent primoran sam poskrbeti za svoje preživljanje, kar pomeni tudi velik izdatek za prehranjevanje. V nasprotnem primeru pa države, kot sta Kitajska ali Rusija, stimulirajo študente z močno subvencijo menz (dinning halls) in s tem pomagajo študentu pri študiju (Johnstone, 2003: 405). Zanimiva je ideja Johnstonea, da pretirana subvencijska pomoč negativno vpliva na sam študij, saj študent uživa v bonitetah, danih s strani države, in tako izkorišča subvencijo večkrat oziroma dalj časa, kot bi si to želela država (Johnstone, 2003: 407). Slovenija je tako vmes med obema ekstremoma in lahko trdimo, da je subvencija države tista, ki omogoči enakopravnost prehranjevanja študentov ne glede na njihov finančni položaj.

3. Pravno-formalna ureditev subvencionirane študentske prehrane

3.1. Subvencionirana študentska prehrana (SŠP)

Začetki subvencionirane študentske prehrane segajo v obdobje osamosvojitve Republike Slovenije, točneje v leto 1992. Tega leta je Študentska organizacija Univerze (ŠOU) samoiniciativno začela s subvencioniranjem študentske prehrane (SŠP). Meseca maja pa je Republika Slovenija v državnem proračunu zagotovila sredstva za subvencioniranje študentske prehrane (SŠP) (Okoren, 2002: 3).

Dandanes je SŠP definirana v naslednjih predpisih (ki imajo tendenco spreminjanja): ukaz o razglasitvi SŠP, zakon o subvencioniranju študentske prehrane (ZSŠP), različni predhodni dokumenti, ki so urejali uredbo in so bili podlaga za ZSŠP, navodilo za izvajanje SŠP in javni razpis. Vsi omenjeni dokumenti so javni in so objavljeni v Uradnem listu RS. Poleg uradnih listin pa SŠP definirajo še interni dokumenti: razpisna dokumentacija in poslovnik Komisije za prehrano.

Vse omenjene listine so kronološko in podrobno obravnavane v nadaljevanju.

3.2. Uredba o subvencionirani študentski prehrani

Uredba o SŠP je bila prva uradna listina, ki je urejala SŠP, in je zato predhodnica vseh naslednjih in sedanjih listih. Za boljše razumevanje in razvoj skozi čas je potrebno dogajanje in potek natančneje razložiti, saj bo s pomočjo razvoja priprave uredbe lažje razumeti zakon o SŠP, ki je neposredni naslednik obravnavane listine. Prva uredba o SŠP je bila uradno objavljena v Uradnem listu Republike Slovenije dne 10. 5. 1996 (št. 24, člen 1499). Osnovni objavi je sčasoma sledilo pet popravkov: leta 1997 (št. 1, člen 86), leta 1998 (št. 29, člen 1215), leta 2000 (št. 124, člen 4340) in zadnji popravek pred sprejemom samega zakona leta 2001 (št. 56, člen 5795).

Osnovna uredba iz leta 1996 je vsebovala deset členov, ki so bili v osnovi razdeljeni na štiri podskupine. V prihajajočih popravkih se je en člen izbrisal, veliko dodatkov je bilo narejenih v obliki podčlenov. Ker je uredba temeljna listina za razumevanje SŠP, se v nadaljevanju obravnava vsak člen posebej.

Prva podskupina podčlenov uredbe je urejala splošne določbe in je vsebovala dva člena:

- 1. člen je urejeval splošne določbe in je govoril o upravičencih do SŠP in o obligaciji javnega interesa pri zagotavljanju ustreznih materialnih pogojev študentov, šolajočih se na slovenskih univerzah ali visokošolskih zavodih.
- 2. člen določa Ministrstvo za delo, družino in socialne zadeve (v nadaljevanju pristojno ministrstvo) kot legitimnega organizatorja SŠP, s to pravico, da ima možnost pooblastiti ŠOU in Zavod Republike Slovenije za zaposlovanje za izvajanje posameznih nalog v zvezi s SŠP, pri čemer se obveznosti in odgovornosti uredijo z dodatnimi pogodbami. Leta 2000 se v Uradnem listu RS, št. 103 pristojnemu ministrstvu pripiše še nadzor nad sredstvi, ki jih nadzira preko javnega razpisa, iz katerega so kasneje izbrani gostinski obrati.

Druga podskupina vsebuje štiri člene in opisuje način subvencioniranja študentske prehrane:

- 3. člen določa izvajanje prodaje študentskih bonov, saj so leta 1996 bone izdajala gostinska podjetja (boni naj bi bili zaščiteni proti ponarejanju). Leta 1998 se doda vloga Zavodu za zaposlovanje, ki je nadziral račune in plačevanje s študentskimi boni. Leta 2000 se govori o računalniško podprtem sistemu identifikacijskih kartic, vendar se-le ta v praksi nikoli ni izvedel.
- 4. člen ureja višino subvencije iz proračunskih sredstev. Na začetku uredbe je višina znašala 60 % vrednosti povprečja cene študentskega kosila za pretekli mesec in se je usklajevalo z ugotovljenim porastom cen življenjskih potrebščin v tekočem mesecu (s strani Statističnega urada RS). Kasneje se višina določi kot 75 % zneska regresa za prehrano med delom delavcev v negospodarstvu, kar ostane temelj za določanje višine subvencije tudi kasneje v samem zakonu.
- 5. člen se dotakne pravila o porabi sredstev o SŠP, ki morajo biti porabljena izključno za ta namen. Določa tudi financiranje za kritje stroškov izvajanja samega sistema SŠP.

Tretja podskupina je določala upravičence do SŠP:

- 6. člen je določal čas izvajanja SŠP skozi leto, a je bil leta 2000 izbrisan.
- 7. člen definira vse upravičence do SŠP. Od leta 2000 so to osebe s statusom študenta, ki se izobražujejo na višjih strokovnih šolah in visokošolskih zavodih v Republiki Sloveniji, vključno z absolventi ter študenti podiplomskega študija; vsem mora biti skupno to, da niso zaposleni. Od leta 1998 upravičenci postanejo tudi otroci padlih v vojni za Slovenijo leta 1991 in imajo status dijaka, vajenca ali učenca.

- 8. člen določa število bonov, do katerih je uporabnik SŠP upravičen; to je 20 bonov mesečno. Do 5 dodatnih bonov so upravičeni invalidi I. kategorije, starši-študenti ali otroci padlih v vojni za Slovenijo. Leta 2000 se število bonov definira kot število delovnih dni v času predavanj in drugih šolskih obveznosti.

Četrta podskupina določa predhodne odločbe:

- 9. člen definira organizacijske naloge in zaščito bonov proti ponarejevanju, saj morajo biti označeni s serijsko številko in mesecem izdaje, rok veljavnosti pa je 2 meseca.
- 10. člen definira začetek veljave spremembe.

(Uradni list RS, št. 24/96, 1/97, 29/98, 103/00, 124/00, 56/01)

3.3. Zakon o subvencionirani študentski prehrani (ZSŠP)

Zakon o subvencionirani študentski prehrani sprejme Državni zbor in izide v Uradnem listu RS 4. 10. 2002. Predhodne uredbe o SŠP so se izkazale za učinkovite, tako da si je ta inštrument za dvig standarda študija zaslužil trajno pravno-formalno sistemsko ureditev. Najprimernejša ureditev je z zakonom, ki SŠP pravno formalno umesti med pravice, ki izhajajo iz statusa študenta, zato je manj primerno, da bi ga urejal podzakonski akt, kot je denimo uredba, saj se pojavi problem trajnosti in trdnosti te ureditve (Žura, 2001: 2).

Ukaz o razglasitvi ZSŠP razglasi zakon o ZSŠP, ki ga je sprejel Državni zbor Republike Slovenije na seji 24. 9. 2002. Ukaz je podal takratni predsednik države Milan Kučan, za sam zakon pa je bil odgovoren predsednik državnega zbora Borut Pahor.

Zakon o SŠP vsebuje deset členov in se enako kot uredba razdeli na štiri podskupine (splošne določbe, način SŠP, upravičenci SŠP, predhodne in končne odločbe).

Prvi člen (1) določa način, upravičence in merila za SŠP v skladu z zakonom. Drugi člen (2) določa, kdo opravlja strokovne organizacijske naloge in izvaja nadzor nad namensko, gospodarno in učinkovito uporabo sredstev, ter določa način izbire ponudnikov SŠP; v tem členu ni nobenih sprememb, če ga primerjamo z zadnjo veljavno uredbo. Tretji člen (3) določa način izvedbe SŠP, način obračunavanja in plačevanja subvencije, vodenje evidenc in poročanja ter izvajanje nadzora nad delom izvajalcev in ponudnikov SŠP. Točneje se definira

bone, ki so opremljeni s črtno kodo. Četrty člen (4) določa višino subvencije SŠP, ki ostane enaka kot v zadnji uredbi. Peti člen (5) določa javnost sredstev v okviru SŠP in da se sredstva, namenjena za SŠP, porabijo izključno za ta namen. Šesti člen (6) določa upravičence do SŠP, ki so definirani enako kot v uredbi, vendar z dodatno podelitvijo uporabe SŠP tujim študentom, šolajočim se v Sloveniji. Natančneje je definirana identifikacija, ki jo mora študent predložiti, in sicer: študentska izkaznica, indeks ali pa potrdilo o vpisu z osebnim dokumentom. Sedmi člen (7) določa količino obrokov in čas izvajanja SŠP; tu se doda pravico do obedovanja tudi v soboto in nedeljo, če se ob teh dnevih opravljajo študijske obveznosti. Osmi člen (8) določa dodatno upravičenost do SŠP, ki se točneje definira le pri starševstvu, saj je do dodatnih bonov upravičen le eden od staršev. Deveti člen (9) določa čas prenehanja veljavnosti predpisa, to je uredbe o SŠP, deseti člen (10) pa določa začetek veljavnosti zakona.

(Uradni list RS, št. 85/02).

Če povzamemo, je zakon skoraj identična preslikava zadnje uredbe za SŠP. Edini vidnejši dodatek je pravica uporabe SŠP za tuje študente, šolajoče se v Sloveniji. Vidna je večja eksaktnost oziroma točnejše definiranje nekaterih členov, ki zmanjšujejo ohlapnost prakse; recimo opis dnevov, upravičenih do SŠP, ali pa dokumenti, s katerimi se omogoča uporaba SŠP. Lahko trdimo, da zakon ni prinesel nobenih ključnih sprememb, le trdneje je definiral SŠP in je tako dosegel namen, kot ga je predlagal Žura (trenutno zaposlen kot direktor ŠOUM), torej da se z zakonom trdneje definira SŠP.

3.4. Navodilo za izvajanje subvencionirane študentske prehrane

Prvo navodilo SŠP datira iz začetka leta 2001 in se nanaša na takratno uredbo o SŠP (upoštevajoč vse takratne popravke). Ob izidu zakona o SŠP je bilo potrebno spremeniti tudi navodilo, saj se je prejšnje nanašalo na uredbo, ki je prenehala veljati z uveljavitvijo zakona. Navodilo za SŠP po novem zakonu je bilo pripravljeno konec leta 2002, edini popravek oziroma dopolnilo pa je bilo narejeno oktobra 2004.

Navodilo vsebuje dvajset členov in se deli na splošne določbe, način izvajanja SŠP, izdajo, prodajo in uporabo bonov ter plačilo subvencije, nadzor nad izvajanjem SŠP ter prehodna in

končna določila. Navodilo se v vseh verzijah nanaša na način izvajanja SŠP, točneje na način obračunavanja in plačevanja subvencije, vodenje evidence in nadzor nad delom. Za bolj jasn pregled bo analizirano navodilo, ki izvira iz zakona, vključno z njegovimi popravki.

Pri načinu izvajanja pristojno ministrstvo opravi izbiro ponudnikov po postopku v skladu s predpisi za izvrševanje proračuna Republike Slovenije. Javni razpis za izbiro ponudnikov SŠP se izvede na vsaki dve leti, pri tem, da se odpiranje vlog opravi vsaj enkrat letno. V kasnejšem popravku se doda, da mora ponudnik (gostinec) zagotavljati nespremenjeno ceno obrokov, torej se mora držati cene, s katero se je prijavil na razpis. Ima pa pravico zvišati ali znižati ceno bona dvakrat na leto v višini spremembe količnika rasti cen prehrabnih izdelkov (ugotovljeno s strani Statističnega urada RS). Ob znižanju ali zvišanju cene bona mora upoštevati vse pogoje, s katerimi se je prijavil na razpis.

ŠOU in gostinci s pogodbo (razpisna dokumentacija) urejajo pravice, obveznosti in odgovornosti za izvajanje SŠP. ŠOU je pooblaščen za prodajo bonov, ki so oštevilčeni in nosijo ime ponudnika.

ŠOU prodaja bone upravičencem iz 6. člena zakona (redni/izredni študentje brez zaposlitve in študentje tujih univerz v okviru mednarodne izmenjave), gostinskemu ponudniku pa izda potrdilo številu prodanih bonov v preteklem mesecu. S popravkom se kasneje točno določi, na kakšen način se boni kupujejo, to je osebno. Izjema so le upravičenci s posebnimi potrebami. Ob nakupu je potrebno predložiti indeks oziroma študentsko izkaznico ali potrdilo o vpisu in osebni dokument.

Kasneje (v popravku) se doda pravica gostincu, da sam prekine pogodbo v primeru, da noče več prodajati prehrane za študentsko prehrano.

Peti člen pomembno definira uporabo bonov, ko mora gostinec od uporabnika (upravičenca) zahtevati identifikacijo. Izrecno je definirano, kaj pomeni dokazilo o upravičenosti do SŠP (kot že omenjeno, je to študentska izkaznica, indeks ali potrdilo o vpisu). Po prejšnjih predpisih se sankcije niso izrekale -do popravka 1. 10. 2004, kar je pomenilo, da je bil sam nadzor do takrat brezpredmeten in zgolj formalnost. V petem členu se tudi definira, kdaj lahko gostinec dobi povračilo za subvencijo na podlagi izpisa unovčenih bonov za pretekli mesec, ločeno z izkazanim številom porabljenih bonov glede na mesec izdaje.

ŠOU je na podlagi 6. člena dolžan preverjati utemeljenost zahtevka za plačilo subvencije in število porabljenih bonov in jih mora primerjati s številom prodanih bonov za obdobje, na katero se nanaša. ŠOU ni dolžan sprejeti zahtevka, če ni priložena dnevna evidenca porabljenih bonov skupaj s porabljenimi boni; o postopku ŠOU obvesti pristojno ministrstvo.

ŠOU je v 7. členu zavezan, da do desetega v mesecu posreduje pristojnemu ministrstvu obračun subvencije. Do zadnjega v mesecu pa predloži pristojnemu ministrstvu zahtevek za nadomestilo stroškov izvajanja SŠP, za kar ga obvezuje 8. člen.

9. člen definira usklajevanje obračunov subvencije in obračunavanje stroškov za izvajanje SŠP. Če se ugotovi neskladje, pristojno ministrstvo obvesti ŠOU. Če nesoglasja ni, pristojno ministrstvo v roku 60 dni izvajalcu (ŠOU) nakaže obračunano subvencijo in stroške za izvajanje SŠP. V 10. členu se definira, da sredstva, nakazana s strani pristojnega ministrstva za subvencijo, ŠOU posreduje gostinskim ponudnikom v roku treh dneh.

V zadnjem, 11. členu se definira veljavnost študentskega bona (2 meseca) in možnost zamenjave bona po preteku veljavnosti v roku enega meseca.

Vodenje evidenc definirajo štirje členi, ki točneje definirajo vodenje evidenc ponudnikov. 13. člen jih tako obveže, da vodijo mesečno evidenco unovčenih bonov po mesecu nakupa ter dnevno evidenco unovčenih bonov (le-to morajo kasneje tudi poslati ŠOU, da se jim povrnejo sredstva).

14. člen točno definira vse potrebne naloge ŠOU, torej izvajalca SŠP:

- voditi mora evidenco upravičencev do SŠP (ime, priimek, vpisna številka, način študija, število bonov, upravičenih v mesecu ter število kupljenih bonov v tekočem mesecu); v popravku se natančneje definira, kdo so upravičeni do SŠP;
- evidenco ponudnikov SŠP;
- izdane obračune subvencij in izdane zahteve za stroške izvajanja;
- evidenco opravljenih kontrolnih pregledov pri ponudnikih;
- izrečene ukrepe zoper ponudnike.

V popravku se ŠOU obveže še k shranjevanju potrdil o prejemu bonov ter hrambi vrnjenih bonov (zaradi preteka veljavnosti ali prekinitve obratovanja).

Zadnji sklop zadeva nadzor nad izvajanjem SŠP in ga definirajo trije členi. Nadzor nad izvajanjem SŠP izvaja pristojno ministrstvo, ki lahko za to pooblasti drugo osebo. Nadzor obsega kontrolo izvajanja določb zakona, izvajanje določb tega navodila pri ponudnikih in skladnost ponudbe s ponudbo, izbrano na javnem razpisu, kakor tudi kontrolo izvajanja določb drugih predpisov, zlasti pa zakonitost, namembnost in racionalnost razpolaganja s proračunskimi sredstvi.

Nadzor, kot je definiran v 17. členu, izvaja ŠOU s kontrolnimi pregledi. Za nemoteno nadzorno delo imenuje komisijo, ki deluje po poslovniku, ki ga sprejme ŠOU in ga potrdi pristojno ministrstvo (analiza omenjenega poslovnika sledi v nadaljevanju).

18. člen točneje definira možne sankcije, ki se lahko izrečejo ponudniku SŠP ob ugotovljenih nepravilnostih. Najlažja oblika kršitve je pisni opomin, hujša oblika kršitve je ustavitev prodaje bona od 1 do 6 mesecev ali pa odstop od pogodbe za 1 do 6 mesecev. Najstrožja sankcija je predlaganje pristojnemu ministrstvu za odpoved pogodbenega razmerja.

(Uradni list RS, št. 12/02, 115/02, 107/04)

3.5. Poslovnik komisije za opravljanje kontrolnih pregledov pri opravljanju nadzora nad delom ponudnikov subvencionirane študentske prehrane (komisija za prehrano)

Poslovnik je interni dokument ŠOU v Ljubljani, ki je sprejet na podlagi navodila za izvajanje SŠP, in sicer 16. ter 17. člena. Poslovnik je razdeljen na pet delov, in sicer: splošne določbe (1), sestava komisije za opravljanje kontrolnih pregledov (2), pristojnost komisije (3), postopek in način dela (4) in predhodne ter končne določbe (5).

1. Poslovnik ureja organizacijo, sestavo ter potek dela komisije za prehrano (za opravljanje kontrolnih pregledov).
2. Komisija je sestavljena iz petih članov. Člana komisije sta minister za socialo in zdravstvo (iz ŠOU) in predstavnik strokovne službe na resorju za socialo in zdravstvo pri ŠOU v Ljubljani. Ostali trije člani so študentje iz točno določene fakultete in smeri (BF - živilska tehnologija, PeF - biologija-gospodinjstvo, VŠZ - sanitarno inženirstvo ali Ffa). Ti trije člani so sprejeti na predlog ministra za socialo in zdravstvo in direktor - ja ŠOU, imenovani pa s strani študentske uprave za dobo dveh let. Članstvo preneha, če poteče mandat ali zaradi izgube statusa na univerzi, najsi bo to zaradi zaključitve študija ali zapustitve programa. Izmed teh treh članov je eden imenovan za predsednika komisije, ki ga predlagata direktor ŠOU in sekretar resorja. Njegova naloga je vodenje komisije in sej, sklicevanje le-teh in opravljanje ostalih nalog. Na sejah morajo biti navzoči vsaj 4 člani, da je komisija sklepčna. Sklepi se sprejemajo z glasovanjem; sklep mora biti potrjen z večino glasov. Vsi člani komisije so dolžni opravljati vse naloge, predvidene v poslovniku.

Za pomoč komisiji se imenujejo študenti-inšpektorji. Imenuje in razrešuje jih predsedstvo ŠOU, in sicer za regijo Ljubljana za tri mesece, za ostala področja pa za en mesec (Dolenjska, Primorska, Gorenjska).

3. Pristojnosti komisije so določene v enajstem členu, s katerim so obvezani, da kontrolirajo gostinca s pogoji, pod katerimi se je prijavil na javni razpis. To je, da se držijo pravila en bon za eno kosilo brez doplačil ter da vedno preverijo identifikacijo študenta. Poleg navadnih kontrol se opravlja še tako imenovana cenzorična analiza, ki detajlno obravnava kakovost in kakovost prehrane. S takim celotnim načinom dela želi komisija izboljševati sistem in minimizirati nepravilnosti, zato rezultate nadzora tudi objavlja, tako napake kakor tudi pohvale, in jih posreduje nadrejenim.

Komisija vodi še evidenco, v kateri shranjuje vse ponudnike (personalna mapa, ki vsebuje vse zapisnike, beležke, pritožbe, sklepe in morebitno ostalo dokumentacijo), hkrati pa pripravi tudi evalvacijo. In sicer mesečno obvešča pristojno ministrstvo in podaja javna mnenja ob končanem obdobju SŠP oziroma javnega razpisa.

4. Postopek in način dela obvezuje študentske inšpektorje k rednim kontrolnim pregledom, to je, kolikor je delovnih dni v mesecu, ostali člani pa izvajajo po pet kontrol na mesec na terenu (razen v primeru študijskih počitnic). Kontrolni pregled vsebuje pregled pogodbenih obveznosti, osebno oceno, kvaliteto obroka oziroma s cenzorično analizo. Kontrolni pregled se napiše v dveh izvodih; eden je za evidenco ŠOU, drugi pa se izroči gostincu. Zapisnik mora biti podpisan z ene strani od študentskega inšpektorja, z druge strani pa od ponudnika (gostinca), ki je praviloma trenutno najvišji nadrejeni v lokalu.

Seja se skliče tri dni pred zasedanjem. Skliče jo predsednik komisije po potrebi, lahko jo skliče tudi direktor ŠOU v Ljubljani. Na rednih sejah se obravnavajo zapisniki prejšnje seje, poročilo o kontrolnem pregledu (članov in študentov), obravnavajo se pritožbe in predlagajo sklepi. Odločitve v veliki meri vplivajo na predhodne izrečene sklepe oziroma ugotovljene nepravilnosti.

Sklep je sestavljen iz preambule, izreka in obrazložitve. Predloži se direktorju ŠOU v Ljubljani, ki ima pravico izreči sankcijo, kot je določeno v navodilih za izvajanje SŠP.

5. Predhodne in končne odločbe določajo časovni potek dogodkov ter dodajajo priloge kot sestavni del obrazcev.

(glej Poslovnik komisije za opravljanje kontrolnih pregledov, 2004)

3.6. Inšpekcija v okviru komisije za prehrano

Obravnavani so vsi dokumenti, ki so po 28. členu poslovnika komisije za prehrano sestavni del le-tega (Poslovnik komisije za prehrano, 2004:9). Te obrazce lahko razdelimo na tri dele oziroma področja.

1. Območje senzorične analize opravljajo trije člani komisije (predstavniki študentov). V senzorični analizi se ocenjuje kvaliteta prehrane v določenem gostinskem lokalu. Tako se merijo kriteriji, kot so: videz, občutek v ustih, priokus, estetika, temperatura, aroma menija, količina, pestrost in skupni vtis. Preverita se še prisotnost solatnega bara in število mesnih in vegetarijanskih menijev. Poleg »objektivnih« kriterijev se meri še s subjektivnimi, in sicer hitrost postrežbe, čistoča, urejenost in prijaznost osebja. Vse se ocenjuje na lestvici od 1 do 7. Ključno vprašanje je, kaj s senzoričnimi obrazci sploh delati. Vsako merjenje ima svoj namen, vendar vsi do sedaj zbrani obrazci še nikoli niso bili konkretno in podrobno statistično obdelani niti niso bili predmet kakršnih koli pomembnejših informacij (zgolj za informacijo gostincu, ki mu ta dokument ne pomeni veliko). Težava pri tovrstnem merjenju je vprašanje, ali je to merjenje sploh objektivno; to bi lahko dokazali edino z vzporednim merjenjem istega obroka z različnimi inšpektorji (senzoričnimi). Četudi bi bili rezultati merjenja različni, pa bi sensoriki lahko trdili, da noben obrok ni enak. To je sicer teoretično res, vendar je potem samo merjenje nesmiselno, če se ne uporabljajo izmerjene meritve in če ni dokaza, da je tovrstno merjenje res objektivno.

2. Študentje-inšpektorji so prav tako del komisije in so po dveh urah inšpekcije že visoko kvalificirani prehrambeni inšpektorji, ki poleg preverjanja pogodbenih obveznosti podajo še osebne ocene kakovosti konzumiranega kosila. Tisti, ki delujejo v Ljubljani, dobijo mandat za tri mesece (ostali za en mesec) in morajo obiskati toliko gostinskih obratov, kolikor je delovnih dni. Poleg dvajsetih listin dobijo še potrdilo ŠOU inšpektorja za prehrano, v imenu katerega nastopajo na terenu, ko rezultate merjenja pokažejo odgovornemu v lokalu. Poleg potrdila se podpiše še izjava za vestno delo in »detajlna« navodila za nemoteno izvajanje dela. Ob preverjanju pogodbenih obveznosti je ključni del tisti, ki preverja, kako se gostinec drži preverjanja statusa študenta (veljavna študentska izkaznica, indeks ali potrdilo o vpisu). Hkrati se preveri še zagotavljanje študentskega kosila brez doplačila in možnosti pridobiti dodatno ponudbo za bon. Izpiše se še številka računa, dan in ura in s podpisom obeh

predstavnikov (študenta-inšpektorja in odgovorne osebe v lokalu) listina tako postane pravnomočna in ob morebitni nepravilnosti(h) možen dokaz za nadaljnje sankcije.

Za osebno oceno se uporablja lestvica od 1 do 6, ki ne samo da je neuporabna, ampak je tudi napačna, saj ocena 1 pomeni nezadovoljivo, 6 pa odlično – to pa je v nasprotju z metodologijo zbiranja podatkov, saj si to nista nasprotna ekstrema. Kljub spornemu ocenjevanju mora inšpektor oceniti videz, vonj, okus, temperaturo in količino, kar vse je izključno njegova lastna ocena. Poleg omenjenih kriterijev pa oceni še hitrost postrežbe, čistočo in urejenost miz, urejenost in prijaznost gostinskega osebja.

Kot omenjeno, je tovrstno zbiranje podatkov metodološko sporno, saj ne zadovoljuje kriterija veljavnosti in zanesljivosti. Merjenje osebnih preferenc je sporno, ker se s tem gostinec zavaja, saj mu dobljene ocene pomenijo veliko. Dejansko pa ŠOU- razen pogodbenih obveznosti - ocene ne pomenijo veliko in jih zato tudi ne obdeluje in ne uporablja.

Obe metodi zbiranje podatkov sta vprašljivi, zato so novi obrazci oblikovani tako, da merijo izključno objektivne podatke, torej pogodbene obveznosti, ki so sklenjene s strani gostinca in ŠOU (v razpisni dokumentaciji). Študentski inšpektorji tako po novem prevzemajo vlogo zapisovalca na terenu, s tem da dodajo osebno videnje pogojev hranjenja in hrane, a te ne igrajo več ključne vloge. Ključno vlogo igra komisija, ki zbrane podatke na terenu vnese v elektronsko bazo in tako pregledno nadzoruje vsak gostinski lokal.

3. Ključni dokument je zapisnik komisije za prehrano, ki povezuje obe vrsti inšpektorstva v celoto. Na seji, ki jo skliče predsednik komisije za prehrano, se obravnavajo tisti gostinski lokali, ki so bili obravnavani s strani študentskih inšpektorjev ali senzorike. K vsaki obravnavi se dodajo ugotovitve komisije in predlog ukrepa, če je le-ta potreben.

3.7. Javni razpis

Javni razpis je dokument, ki se objavi enkrat na dve leti in je pravna listina (skupaj z razpisno dokumentacijo), na podlagi katere Ministrstvo za delo, družino in socialne zadeve izbere tiste gostinske ponudnike, ki so se prijavili na javni razpis in izpolnjujejo pogoje, da bodo za določen čas (obdobje dveh let) ponujali prehrano za plačilo na študentske bone, tj. prehrana po subvencionirani ceni, financirana s strani pristojnega ministrstva.

Pogoji ponudbe so pri sami izbiri ponudnika zelo pomembni. Zato se je pri spremembi javnega razpisa za leto 2005/2006 predvsem ukvarjalo s samimi predpogoji prijave. Kot je bilo ugotovljeno (detajlno obravnavano v metodološkem delu), so študentje populacija, ki se v večini primerov ne zaveda svojih pravic pri prehranjevanju oziroma da gre za bonifikacijo, ki jo uporabljajo, ne da bi se zavedali odgovornosti, ki jo dobijo s tem, ko postanejo uporabniki sistema SŠP. Zaradi omenjenega razloga in tudi zaradi tega, ker poskuša gostinec ponuditi vedno slabše pogoje, saj se ugotavlja, da študent ni pretirano izbirčen gost, ko je denimo zaradi bližine gostinskega lokala fakulteti le-ta pogosto obiskovan, četudi gostinec ponuja manj kvalitetno hrano, je prišlo do odločitve, da se razpisni pogoji jasneje razdelajo. Torej smo na podlagi naših ugotovitev iz raziskave ŠOU predlagali, da zaostri razpisne kriterije ter s tem poveča kvaliteto SŠP, pri čemer smo upoštevali, da sta obe vrsti uporabnikov, tako študentje kot gostinci, bolj nagnjeni k subjektivnim koristim kot občemu zadovoljstvu.

V javnem razpisu 2003/2004 je bil edini pogoj (poleg vseh pravnih pogojev) ocenjevanje po sedemstopenjski lestvici brez predpogojev. Problematičen je bil že merski inštrument, ki ni natančneje definiriral samega ocenjevanja.

Prvo ocenjevanje, ki je pomenilo skoraj 20 % celotne ocene, je bilo naraščajoče ocenjevanje števila glavnih jedi. Naslednje ocenjevanje, prav tako z enakim deležem, je bilo za raznolikost hrane, to je, ali je tudi vegetarijanska ponudba in ponudba za posebne bolnike s celiakijo. Dostopnost za invalide je prinesla 5 % ocene. Metodološko najbolj sporna točka je bilo dodeljevanje kar 40 % ocene za ceno toplega obroka, ki je bilo padajoče po razredih, začnši s 650 sit. Tu so bili sporni predvsem veliki razredi (do 50 sit), kar je gostincu omogočilo, da si je lažje izbral svoj »kakovostni razred«. Še dodatnih 10 % ocene je bilo lahko pridobljenih za čas nudenja toplih obrokov, z (ne)oddaljenostjo je bilo dobljenih še dodatnih 5 %. Edini negativni ocenjevalni kriterij so bile dosedanje nepravilnosti; težja kršitev je odbila tudi do 20 %. Za vstop v sistem je bilo potrebnih 40 % celotne ocene.

(glej Javni razpis za izvedbo SŠP, 2003/2004)

Paradoks tako zasnovanega razpisa je bil v tem, da so bili zaradi povsem ohlapnega merskega inštrumente vedno izbrani vsi ponudniki, seveda ob predpogoju, da so podali popolno vlogo iz razpisne dokumentacije. Osnovni problem, ki se je pokazal z evalvacijo dosedanjega javnega razpisa, so bili nedvomno neizdelani vstopni kriteriji, ki so vsakemu gostincu dopuščali, da se mu ni bilo potrebno potruditi za študenta in njegovo prehrano. Zato se je pri razpisu

2005/2006 namenilo ogromno pozornosti osnovnim »vstopnim« pogojem, ki so bili predpogoj, da je gostinec sploh prišel do pravega oziroma kasnejšega točkovanja.

Javni razpis za leti 2005/2006 je natančneje definiral vstopne pogoje, s čimer se je od gostinca zahtevala večja pozornost in skrb za izboljšanje gostinske ponudbe. Na podlagi metodoloških ugotovitev se je dognalo, da je potrebno zastaviti ostrejšje pogoje, posledično pa s tem spodbuditi bolj pestro ponudbo.

Že v osnovi sta se ločila dva pojma, in sicer študentsko kosilo in študentski obrok. Študentsko kosilo je definirano kot glavna jed in dva hoda (to je lahko predjed ali juha/solata/sladica ali sadje); razen za študentsko kosilo, ki ima za glavno jed pizzo in ko mora to kosilo vsebovati vsaj še en hod. Nudenje študentskih kosil je določeno od ponedeljka do petka, od 12h do 15h, ko mora gostinec ponuditi tri različna kosila. V enem tednu se mora zvrstiti 15 različnih študentskih kosil (glavna jed se mora vedno razlikovati). V primeru stalne ponudbe kosil mora ta dnevno vsebovati sedem kosil.

Poleg študentskih kosil se je definiralo še študentske obroke, ki morajo biti na voljo zunaj časa kosil, in sicer od ponedeljka do petka vsaj štiri ure (seveda če to dovoljuje obratovalni čas kuhinje- tu se je zaščitilo menze). Pri tem morata biti na voljo vsaj dva obroka, ki morata vsebovati glavno jed in en hod po izbiri.

Določeni so bili še splošni pogoji za izboljšanje študentskih pravic; nudenje vsaj 2 dcl brezplačne pitne vode, zagotovljen mora biti prostor z mizami in stoli v lokalu (razen za dostavo na dom, ki je omejena na 7 bonov mesečno). Gostinec mora v času nudenja prehrane zagotoviti ponudbo vsem študentom.

Že na začetku so bili zavrnjeni tisti ponudniki, ki so v preteklem času izvajanja SŠP večkrat kršili pogodbeno določila in jim je bil izrečen najstrožji ukrep- odpoved pogodbenega razmerja.

Šele ko gostinski ponudnik zadovolji osnovne kriterije, se oceni ponudba z naslednjimi merili:

1. Cena bona nosi kar 45 % ocene, saj je nenazadnje SŠP socialna oblika korekture statusa prehranjevanja študenta. Za razliko od prejšnjega razpisa so razredi manjši, z razponom po 10 sit, kar gostincu onemogoči večje špekulacije glede postavitve cene za njegov bon. Omeniti je potrebno, da cena ni enakomerno naraščajoča, temveč da se v določeni točki prelomi in narašča z manjšo amplitudo (>1111 sit). Ta točka je bila izbrana s pomočjo tretjega kvartila, ki je bil izračunan s pomočjo vseh predhodnih cen študentskih bonov. Predhodno povprečje študentskih bonov je bilo 972 sit (standardni odklon 124 sit), kar bi z novim merskim

inštrumentom prineslo 50 % ocene za vrednost. Nadalje je bilo ugotovljeno, da so bili najcenejši boni vredni 635 sit ter najdražji boni 1350 sit. Mere asimetrije kažejo na to, da je porazdelitev koničasta (0,266) ter rahlo pomaknjena v levo (-0,243) (<http://www.sou-lj.si/prehrana>, 1. 11. 2004).

Ravno to zgostitev na »večjem razredu« se je z zaostritvijo točkovanj s cenami poskušalo razbiti oziroma omiliti. Zato je bilo upravičeno zaostrovanje samih vstopnih kriterijev in samo korekture cene bona. Najcenejši ponudnik je tako ob upoštevanju zaostrenih pogojev neposredno sprejet v sistem, medtem ko se mora najdražji ponudnik še zelo potruditi z ostalim točkovanjem, da je sprejet v sistem. Omejena je bila tudi najvišja cena obroka, ki znaša 1480 sit.

2. Kvaliteti hrane je namenjeno 35 % ocene, ki se razdeli po različnih dimenzijah. Spodbujana je zdrava prehrana; s 17 % ocene je nagrajen solatni bar in s prav toliko en dodatnem obrok vegetarijanske hrane (v času študentskih kosil in v času študentskih obrokov).

Študentsko prehrano se je poleg osnovnih pogojev poskušalo še optimizirati. 13 % je mogoče zbrati za tri dodatna dnevna kosila, 14 % s tremi dodatnimi urami nudenja kosila ter 7 % s še z enim dodatnim hodom. Študentski obrok je podobno kot študentsko kosilo ocenjevan z istimi pogoji, vendar z manj odstotki; 11 % je možno zbrati za tri dodatne dnevne obroke, 13 % s tremi dodatnimi urami nudenja obrokov ter 7 % s še dvema hodoma.

3. Posebnim pogojem se je dodelilo 20 % ocene. Gostinec tako lahko dobi dobrih 40 % z urejenim dostopom za invalide ter malenkost manj za ponudbo prehrane za bolnike s celikalijo ter preostalo (12,5 %) za bolnike z alergijami.

(glej Javni razpis za izvedbo SŠP, 2005/2006)

V točkovanju javnega razpisa 2005/2006 je možno doseči 1.000 točk, od česar je za sodelovanje v sistemu SŠP potrebno zbrati le 35 %. Omenjeni predhodni pogoji so sedaj stvar razpisne dokumentacije in jih je mogoče objektivno preverjati. Za celotni novi javni razpis je bilo narejeno tudi veliko simulacij predvsem na aktualnih ponudnikih, tako da se je lahko preverilo, ali merski inštrument deluje tudi v praksi. Predvsem pa je pričakovati, da se bo kvaliteta ponudb (vsaj na papirju) SŠP vidno dvignila. Kako bo to potekalo v praksi, je stvar komisije in študentskih inšpektorjev za prehrano, ko bodo preverjali gostince na terenu.

Poleg vseh sprememb se doda še nova študijska središča in zmanjša se število odpiranja vlog: s štirih na samo dve odpiranji.

Kot že omenjeno, se javna razpisa (prejšnji in sedanji), razen novega točkovanja in novih osnovnih pogojev, ne razlikujeta v teoretični stvareh za samo izvedbo.

Zgolj za ponazoritev še zanimivi podatki o tem, kakšna sploh je poraba iz proračuna Republike Slovenije za SŠP. Tako je bilo leta 1998 porabljenih 1,243 milijonov sit, kar je pomenilo 3.425.636 obrokov letno. Leto kasneje se število obrokov poveča na 3.781.599 (kar znaša milijardo in pol), leta 2000 je porabljenih že skoraj 1,600 milijonov (Žura, 2001: 2). Vidimo, da se poraba nenehno povečuje in temu ustrezno je tudi zagotavljanje čedalje več proračunskih sredstev. Tako so proračunska sredstva za SŠP leta 2003 znašala dve milijardi in pol (javni razpis 2003/2004: 1), za leto 2005 pa je namenjenih že tri milijarde (javni razpis 2005/2006: 1). V zvezi s tem ni analizirano, ali gre višanje proračunskih sredstev za SŠP in posledično s tem tudi večanje števila obrokov- na račun večjega števila študentov, inflacije ali pa enostavno za večje število študentov, ki se odločajo za SŠP iz socialnih in bonitetnih razlogov.

3.8. Razpisna dokumentacija za javni razpis

Razpisna dokumentacija je dokument, ki dopolnjuje javni razpis za SŠP in je neposredno namenjena gostincem za prijavo na javni razpis. Vloge se pošljejo na Ministrstvo RS za delo, družino in socialne zadeve, kjer jih posebna imenovana komisija odpre in oceni. Sama prijava poteka enkrat na leto. Za pomoč gostincem pri prijavljanju je na voljo ŠOU, najsi bo to v Ljubljani, Mariboru ali na Primorskem, odvisno pač od lokacije gostinskega lokala. Razpisna dokumentacija je obsežen dokument, saj obsega kar triinštirideset strani. V osnovi je razpisna dokumentacija samo podrobneje razdelan dokument iz javnega razpisa, tako da gostinca lažje vodi po izpolnjevanju različnih obrazcev. Pomembna novost je izjava, s katero se gostinec obveže, da bo pošiljal jedilnike za študentska kosila in študentske obroke v elektronski obliki za teden dni vnaprej, najkasneje v četrtek. To za študenta pomeni, da si bo lahko na ustrezni internetni strani že vnaprej pogledal, kakšno hrano lahko pričakuje in izbere.

(glej Razpisna dokumentacija za javni razpis za izvedbo študentske prehrane za leti 2005 in 2006)

3.9. Pravno-formalne težave pri izvajanju SŠP

Najvišji akt, ki ureja SŠP, je nedvomno zakon o SŠP (ZSŠP). Ta listina, ki izvira iz predhodnih uredb, je temeljni kamen vsem listinam, zato je sama vsebina ZSŠP tako rekoč nespremenljiva, ker je zakonsko določena, je vsebinsko trdna in omogoča vsem naslednjim listinam, da se opirajo nanjo. ZSŠP je tako plod petih spremenjenih uredb (ki so veljale skupaj pet let). Sam zakon se je tudi veliko časa obravnaval in sprejemal v samem parlamentu. Z drugimi besedami: zakon je plod celotnega razvoja SŠP skozi čas in je pravno nesporen, zato bi ga bilo tudi nesmiselno spreminjati, saj se popravke lahko določa z drugimi listinami. Javni razpis je, kot že večkrat omenjeno, plod temeljitega raziskovanja in je vsaj za zdaj poleg zakona edina listina, ki ustrezno nadgrajuje sam zakon SŠP; vendar pa tega ne moremo trditi za razpisno dokumentacijo, ki zaradi (pre)obsežne dokumentacije vsebuje vrsto napak, ki pa niso ključne in se jih bo možno popraviti v naslednjem ciklusu razpisov.

Druga zgodba je s samim navodilom za izvajanje SŠP, ki se je sicer spremenilo oktobra 2004, po tem ko je izšel zakon, vendar še vedno vsebuje pravne luknje (zaradi novega poslovnika).

Najbolj sporna pa je sama inšpekcija in z njo povezan poslovnik. Poslovnik je bil največja pravna težava (po ureditvi javnega razpisa), zato ga je bilo potrebno napisati popolnoma na novo. Predvsem je pomembno, da je lažje berljiv in razumljiv ter da so odstranjene najbolj sporne točke (členi), kot je na primer sama sestava komisije za prehrano, kjer ni več obvezna določena smer in fakulteta za članstvo v komisiji (s tem se je sicer dodelilo funkciji politično noto, vendar hkrati zagotovilo, da so v komisiji ljudje, ki naj bi bili boljši organizatorji ter hkrati podvrženi večji odgovornosti in pripravljeni na kritiko, saj je zamenjava lahko le formalnost- kar je bilo prej vse prej kot enostaven dogodek, skoraj nemogoče je bilo najti ustrezne ljudi, ki izpolnjujejo postavljene pogoje). Točneje so definirane tudi kršitve, ki so sedaj razdeljene na lažje, težje in hujše; temu primerno so opisane tudi kazni. Pomembna sprememba so tudi novi zapisniki, ki so sedaj bolj objektivni in dejansko popisujejo stanje na terenu. Zapisniki so treh vrst. Pogodbeni zapisnik popisuje vse pogodbene obveznosti, ki so sklenjene v razpisni dokumentaciji in so objektivno preverljive ter se jih lahko na podlagi prekrška rangira v eno izmed kršitev. Dopolnilni zapisnik je dodatek pogodbenemu in se ga izvaja le v izrednih situacijah, je opisne oblike in je mišljen kot zapisnik, ki popiše konkretno situacijo pri ponudniku. Zadnji zapisnik je osebni zapisnik, ki študentskemu inšpektorju omogoči, da poda lastno oceno na lestvici od 1 do 5 za ocenjevani obrok (izgled, okus, vonj, količina ...) in splošne ocene (hitrost, prijaznost, čistoča, splošna ocena). Osebni zapisnik je mišljen zgolj kot informacija za gostinca.

4. Metodološki del

4.1. Uvod

Raziskava je bila, poleg zbiranja podatkov za samo diplomsko delo, opravljena še za potrebe resorja za socialo in zdravstvo ŠOU v Ljubljani. Osnovni raziskovalni problem je bil ugotoviti karakteristike povprečnega uporabnika študentske prehrane. Glede na to, kako je bila zasnovana, je bila raziskava prva tovrstna na tem področju, zato je bil celoten merski inštrument razvit na novo.

Znotraj samega resorja ŠOU se je sicer leta 2002 izvedla anketa, a je zaradi metodoloških nepravilnosti (napačne merske lestvice, neizdelani indikatorji) neustrezna za longitudinalno raziskovanje in lahko deloma služi le za informativno primerjavo. Metodološko ustrezna predhodna raziskava, ki je do neke mere pokrivala to področje, je bila telefonska anketa, izvedena s strani podjetja Cati d. o. o. leta 2000. Ker pa gre pri študentih za specifično populacijo, ki je praviloma nedosegljiva po telefonu, je bila potrebna terenska anketa, ki edina zagotavlja, da zajamemo celotno študentsko populacijo znotraj Univerze v Ljubljani. Obstaja še ena delno primerljiva raziskava, opravljena s strani Medicinske fakultete (iz leta 1989), o študentski prehrani z vidika prehranjevanja v študentskih menzah, vendar razen demografije, drugače ni primerljiva.

Poleg osnovnega raziskovalnega problema se je raziskovalo zavedanje o pravicah študentov, točneje, zavedanje njihovih pravic in dolžnosti kot uporabnikov subvencionirane študentske prehrane (SŠP). Zdi se, da veliko študentov, ki so imeli slabe izkušnje z gostinskimi lokali, tega ni hotelo javno izraziti. S terensko raziskavo se je hotelo odkriti ozadje vzrokov za nekritični odziv do negativnih izkušenj pri prehranjevanju s SŠP. Dotaknila se je tudi samega zadovoljstva študentov s subvencionirano študentsko prehrano kot tudi poznavanja sistema subvencioniranja študentske prehrane na sploh.

4.2. Vzorčenje

Pri oblikovanju vzorčnega načrta raziskave o študentski prehrani se je izhajalo iz dveh dejavnikov: (i) na eni strani se je upoštevalo cilje raziskave, ki so služili za potrebe diplomskega dela; hkrati pa se je upoštevalo tudi cilje, ki se jih je z naročnikom (ŠOU v Ljubljani) izluščilo iz odločitvenega problema; (ii) po drugi strani se je pri oblikovanju

vzorčnega načrta oprlo na sekundarne vire podatkov, ki so jih posredovali pristojni na resorju za socialo in zdravstvo ŠOU v Ljubljani. Na osnovi definicije raziskovalnega problema se je kot populacijo definiralo študente Univerze v Ljubljani, ki so v marcu 2004 v prodajalnah študentskih bonov na Kersnikovi (K4 in Metropol skupaj), za Bežigradom (pod fakulteto FDV) in v študentskem naselju Rožna dolina kupili bone za študentsko prehrano (v nadaljevanju študentske bone) preko ŠOU-a v Ljubljani. V okviru sekundarnih podatkov, posredovanih s strani resorja za socialo in zdravstvo ŠOU v Ljubljani, se je izdelal in oblikoval vzorec, ki je proporcionalno stratificiran glede na to, kolikšno število študentov je v marcu 2004 v štirih prodajalnah študentskih bonov v Ljubljani kupilo študentske bone. Ker ni bilo na voljo dovolj kvalitetnih informacij o številu študentov, ki so v posamezni prodajalni v marcu 2004 kupili študentske bone glede na skupno število študentov, tudi ni bilo mogoče sestaviti vzorčnega okvirja, ki nam bi omogočal izdelavo verjetnostnega vzorca. Na osnovi opisanega stanja se je o deležu posamezne prodajalne študentskih bonov pri skupnem številu prodanih študentskih bonov odločilo za uporabo neverjetnostnega vzorca, ki je proporcionalno stratificiran glede na število študentov, ki so v marcu 2004 kupili študentske bone v eni od štirih prodajaln. Tako smo oblikovali tri terenska področja; center ($n=139$), Bežigrad ($n=107$) in Rožna dolina ($n=109$).

Podatki, na katerih temeljijo analize v raziskavi, so bili zbrani z osebnim terenskim anketiranjem, ki je potekalo 21. in 22. aprila ter 3. in 4. maja 2004 v prodajalnah študentskih bonov na Kersnikovi (K4 in Metropol skupaj), za Bežigradom in v študentskem naselju Rožna dolina.

Izbira anketirancev je bila opravljena na podlagi dvostopenjskega vzorčenja, s predpogojem izbire prodajalne, nato se je proporcionalno vzorčilo še po dnevih in sami uri. Predvidevali smo, da so študentje, ki kupujejo študentske bone proti koncu meseca, statistično različni od tistih študentov, ki to počnejo na začetku meseca; podobno je tudi s samo uro nakupa.

Od predvidenih 355 anketirancev iz vzorčnega načrta je v anketi sodelovalo 289 študentov, saj je 66 študentov, ki so bili izbrani v vzorec, zavrnilo sodelovanje, tako da je končna stopnja odgovorov (response rate) znašala 81.4%, kar je po osebni oceni (glede na dolžino in vrsto ankete ter način anketiranja) vrednost, ki zagotavlja dovolj visoko stopnjo natančnosti za nadaljnje uni-, bi- in multivariatne statistične analize in je v primerjavi s predhodnimi raziskavami povsem ustrezna za nadaljnjo razvojno načrtovanje resorja za socialo in zdravstvo ter tudi komisije za prehrano.

4.3. Opis vzorca

Med 289 sodelujočimi študenti v anketi je bilo 44.5 % študentov in 55.5 % študentk. Samo 2.1 % anketirancev je bilo starih 19 let, od 20 do 24 let je bilo v vzorcu starih 82.7 % anketirancev (starostni razredi so si po velikosti enaki med seboj), medtem ko je bilo 5.4 % anketirancev starih 26 let ali več. Tretjina anketirancev v času študija biva doma (pri starših ali sorodnikih), 27.0 % jih živi v študentskem domu, 40.1 % pa v najetem ali svojem stanovanju. V vzorcu je 94.7 % anketirancev rednih študentov, preostalih 5.3 % anketirancev so izredni študenti, med katerimi jih ima 1.1 % redno zaposlitev (študentje, ki zakonsko niso upravičeni do ŠŠP).

Največ anketirancev je vpisanih na Fakulteto za družbene vede (14.2 %), sledi 12.8 % vpisanih na Ekonomsko fakulteto in 11.3 % s Filozofske fakultete, ostale fakultete so zastopane v manjših odstotkih. Seveda odstotki ne kažejo dejanskega stanja, vendar to tudi ni bil namen raziskave, ki je želela ugotoviti med drugim različne vzorce prehranjevalnih navad študentov.

Med vsemi študenti jih 30.4 % obiskuje prvi letnik fakultete, sledijo jim anketiranci, ki obiskujejo tretji letnik (24.0 %), na tretjem mestu pa so anketiranci, ki so vpisani v drugi letnik fakultete (19.1 %).

4.4. Lastnosti študenta

Na začetku ankete se je študente spraševalo o njihovih osebnih preferencah glede ŠŠP-e; koliko bonov povprečno porabijo na mesec in koliko denarja odštejejo zanje. S tem se je ugotovilo, kakšne so povprečne prehrabene navade študenta uporabnika. Pri tem se je ugotavljalo tudi, koliko obrokov na dan zaužijejo in ali so vsejedci oziroma vegetarijanci.

Večina anketiranih študentov (torej uporabnikov ŠŠP) je vsejedcev, kar 93.4 %. Manjšina (6.5 %) ima posebne prehranjevalne navade; med njimi je največ vegetarijancev (5.9 % celotnega vzorca).

Študenti v povprečju mesečno za bone porabijo 6.210 tolarjev (st. odklon= 3,109 sit); večina (96 %) jih mesečno za bone porabi 10.000 sit ali manj. Študenti na dan povprečno zaužijejo 3,1 obroka, mesečno pa porabijo 14 študentskih bonov za prehrano. Če se slednje podrobneje analizira, je 40 % takšnih, ki porabijo do vključno 10 bonov mesečno; 53.5 % študentov

porabi od 11 do 20 bonov mesečno, le dobrih 6 % študentov porabi več kot 20 bonov mesečno.

Raziskalo se je tudi, kako pogosto študentje kupujejo bone za SŠP. Ugotovljeno je bilo, da kar dve tretjini študentov kupuje ta bone od 1-krat do 2-krat mesečno. Skoraj 2 % študentov kupuje bon vsak dan posebej, 7,7 % pa jih kupuje vsakih nekaj dni.

4.5. Lastnosti prehranjevanja

Po spoznanih osnovnih značilnosti študenta uporabnika sistema SŠP se je ukvarjalo tudi s samimi lastnostmi prehranjevanja. Tako so bile ugotovljene vidne razlike med spoloma. Več kot 80 % vegetarijancev je študentk (81,3 %), medtem ko med vsejedci ni spolnih razlik. Študentje na mesec porabijo 1.000 tolarjev več za študentske bone kot študentke in posledično porabijo tudi več bonov; študentje na mesec porabijo povprečno 15.1 bona, študentke pa le 12.5 bona.

Primerjava med različnim bivanjskim statusom in prehranjevanjem je pokazala, da je povprečje za vse študente 3.1 obroka na dan; pri čemer najmanjkrat jedo tisti, ki živijo sami (2,9), največkrat pa tisti, ki živijo pri starših (3,3).

Študenti, ki v času študija živijo doma, porabijo v povprečju najmanj študentskih bonov mesečno (11.8). Največ bonov v povprečju porabijo tisti študenti, ki živijo v študentskem domu (15.2).

Torej tisti, ki živijo doma, porabijo najmanj bonov mesečno, hkrati pa zaužijejo na dan največ obrokov. Sklepamo lahko, da za njihove prehrambne potrebe v glavnem skrbijo starši (sorodniki).

Mesečna poraba bonov kaže trend naraščajočega prehranjevanja v 2. letniku in rahlo upadanje v 3. letniku ter zaton v četrtem. Ta podatek lahko razložimo tako, da študentje potrebujejo nekaj časa, da se navadijo na prehranjevanje s SŠP, potem pa jo zaradi nasičenosti s tovrstnim prehranjevanjem počasi začnejo opuščati. Študenti 4. letnikov in absolventi v povprečju na mesec porabijo najmanj bonov (11.8 in 12,2), največ pa študenti 2. letnikov, in sicer povprečno 14.5 bona mesečno.

4.6. Sistem SŠP

4.6.1. Zadovoljstvo s sistemom

Merilo se je zadovoljstvo študentov s študentsko prehrano. Anketiranci so svoje zadovoljstvo izražali na lestvici od 1 (sploh se ne strinjam) do 5 (popolnoma se strinjam).

Študenti so v povprečju kar zadovoljni z gostinskimi lokali, kjer lahko jedo z boni, saj so gostinske lokale ocenili v povprečju z oceno 3,99. Malenkost manj, vendar še vedno zadovoljni, so s kvaliteto hrane (3.7), ki jo dobijo za študentske bone. Lahko trdimo, da se strinjajo tudi s trditvijo, da so slabše tretirani, kadar jedo z boni, vendar v tem primeru povprečje ni izrazito (3.23).

Zanimiva so odstopanja glede na stanovanje v času študija in zadovoljstvo z gostinskimi lokali. Populacija, ki živi doma, je daleč najbolj zadovoljna (4.06). Ti se tudi najmanj strinjajo, da so slabše tretirani, kadar jedo na bone. S trditvijo, da so slabše tretirani, se najbolj strinjajo študenti, ki živijo v študentskem domu (3.46). Zanimivo je, da z letnikom študija narašča tudi nezadovoljstvo s postrežbo. Torej v višjem letniku se študent bolj strinja s trditvijo, da je slabše tretiran, kadar je z boni. Ker imajo študenti višjih letnikov večje izkušnje s prehranjevanjem s študentskimi boni, je ta ugotovitev kar zaskrbljujoča.

4.6.2. Negativne izkušnje

Negativno izkušnjo je imelo 36 % študentov; od teh jih 80 % zaradi negativne izkušnje v prihodnje izvršilo osebno sankcijo in tako ni več obiskalo določenega lokala. Dobrih 75 % je začelo negativno reklamo pri prijateljih. Študenti so se pritožili tudi osebju ali lastniku lokala (38 %), slabih 5 % študentov pa se je pritožilo tudi na ŠOU. Med študenti, ki so imeli s ponudnikom študentske prehrane slabo izkušnjo, so predvsem študentke (56.4 %) in študenti, ki živijo v najetem ali svojem stanovanju (45 %).

4.6.3. Poznavanje sistema

Pretežno veliko poznavanje so študentje pokazali o sami subvenciji, saj jih kar 73 % ve, da njihove bone subvencionira pristojno ministrstvo. Skoraj polovica študentov (47 %) ve, da

ŠOU nadzira gostince, vendar je pri tem vprašanju delež tistih, ki tega ne vedo, že precej velik. Glede višine subvencije in določanja cene bona je delež pravih odgovorov pod 40 %. Da je višina subvencije za vse bone enaka, jih ve le 36.1 %. Pri tem vprašanju je največji delež tistih, ki so odgovorili narobe; kar 25,7 % študentov je prepričanih, da je subvencija različna glede na vrsto bona. Da ŠOU v Ljubljani ne določa cene bona, ve 34.2 % študentov, kar 10 % jih misli, da oni določajo ceno, dobra polovica pa odgovora na vprašanje ne pozna.

Nadalje nas je zanimalo, ali študenti sploh vedo, da se v primeru nezadovoljstva s ponudnikom študentske prehrane lahko pritožijo (torej da so kot uporabniki SŠP zaščiteni). Povprašali smo jih, ali vedo, komu na ŠOU v Ljubljani se lahko pritožijo. Študenti so sami morali navesti ime organa, pristojnega za pritožbe; s tem smo kontrolirali verodostojnost znanja.

Kar 58 % študentov ne ve, da se lahko glede nezadovoljstva z gostinskim ponudnikom pritožijo. Med tistimi, ki to vedo (42 %), jih je le 14.4 % navedlo točen naslov oziroma organ (komisija za prehrano), ki se mu lahko pritožijo. Tiste, ki vedo, da se lahko pritožijo, smo povprašali tudi po njihovem mnenju o možnosti pritožbe. Ugotovili smo, da se študentom s pritožbo v večini primerov ne da ukvarjati (3.7). Strinjajo se tudi, da je pritožba učinkovit način nadzora gostincev (3.5), vendar se jim zdi postopek pritožbe preveč zapleten (3.2). Ne strinjajo pa se s trditvama, da je pritožba učinkovita (2.98) in da se s pritožbo ne želijo izpostavljati (2.7).

Da se lahko v primeru nezadovoljstva s ponudnikom študentske prehrane pritožijo, vedo predvsem tisti študenti, ki živijo v najetem ali svojem stanovanju (42.9 %) in študentke (60.5 %). Zanimivo je, da študenti iz študentskih domov najmanj vedo, da se lahko pritožijo (26.9 %). Prav tako je ključna informacija, da za pritožbe ve več študentk kot študentov (61 %).

4.6.4. Zaznavanje nadzora

Raziskovali smo tudi, kako študent vidi preverjanje pogodbenih obveznosti gostinca. Tu smo študenta postavili v vlogo prehranskega inšpektorja. Zanimalo nas je tudi, ali gostinsko osebje pregleda ustrezen dokument in če se je anketiranec že znašel v situaciji, ko je kdo (anketiranec, prijatelj, znanec ali sošolec) bone preprodajal, jedel z bonom brez ustreznega dokumenta ali statusa študenta, bon menjal za gotovino ali z bonom kupil pijačo, alkohol, cigarete.

Več kot polovica študentov (58.6 %) se je že znašla v situaciji, ko je kdo bone preprodajal. Polovica študentov se je že znašla v situaciji, ko je kdo jedel brez ustreznega dokumenta ali brez statusa študenta. Situacije, kjer je kakšen študent z bonom kupil pijačo, alkohol ali cigarete, so sicer manj pogoste, a vseeno zaskrbljujoče (7,1 %). Podobno je pri menjavi bona za gotovino z osebjem ali lastnikom lokala; v taki situaciji se je že znašlo 5.7 % študentov. Gostinsko osebje pri plačevanju z boni, po izkušnjah študentov, pogosto oziroma vedno pregleda tudi ustrezen dokument. Povprečje je kar visoko (4.2), kar pomeni, da glede tega ni zaznati večjih nepravilnosti, čeprav se te, izhajajoč iz predhodnega vprašanja, dogajajo. Opažen je trend slabega držanja pogodbenih obveznosti, ki postavi vlogo komisije za prehrano v rahlo kočljiv položaj, saj to pomeni, da svojega dela ne opravlja dovolj dobro. Zanimivo je, da se situacije, ko je kdo (anketiranec, prijatelj, znanec,...) jedel s študentskim bonom brez statusa študenta, znašlo več študentk (59 %) kot študentov (41 %). Prav tako je tudi s situacijo, da je nekdo jedel na bon brez ustreznega dokumenta, saj je to potrdilo kar 53.6 % študentk in 46.4 % študentov. Zanimivo je tudi, da je zopet večji delež študentk (61.6 %) med tistimi, ki so se znašli v situaciji, ko je kdo bone preprodajal.

4.7. Gostinski lokali

4.7.1. Najboljši lokal

Študentje so bili povprašani, kateri lokal je po njihovem mnenju najboljši gostinski lokal, in sicer na lestvici od 1 (sploh ne drži) do 5 (popolnoma drži). Navedli so vsak po tri najboljše lokale, ocenjevali pa so le najboljšega oziroma napisanega na prvem mestu.

Kvalitetnega ponudnika subvencionirane študentske prehrane po mnenju anketirancev najbolj zaznamujejo naslednje lastnosti: dobra hrana (4.55), urejenost in čistoča gostinskega lokala (4.15), raznolika ponudba hrane ter ustrežljivost in prijaznost gostinskega osebja (4.01). Anketiranci kvalitetnega ponudnika subvencionirane študentske prehrane redkeje povezujejo s popularnostjo lokala (3.20) in ceno bonov (3.04).

Po mnenju študentov je daleč najboljši lokal Joe Pena's, sledijo Emonska klet, Mirje in Foculus. Če seštejemo vse tri izbire v razmerju 3: 2: 1, je lokal Joe Pena's še vedno ocenjen kot najboljši (10.2 %), sledijo Emonska klet (9.1 %), Mirje (7.0 %), Foculus in Šumi (oba 5.3 %).

4.7.2. Najslabši lokal

Študenti so ocenjevali po njihovem mnenju najslabši lokal. Na to vprašanje je odgovorilo nekaj manj študentov, saj nekateri študenti niso imeli nobenih negativnih izkušenj oziroma še niso jedli v (po njihovem mnenju) slabem lokalu.

Za študente je najslabši gostinski lokal tisti, ki ima slabo postrežbo in nima dobre hrane, ponudba pa je preskromna (3,7). Moti jih tudi neprijazno osebje (3,53) in premajhna količina obroka (3,29). Analiza odprtih vprašanj je pokazala, da je po mnenju študentov najslabši lokal Sodexo, veliko pa jih ne mara Emonske kleti ter Ria Ham-ham. Vendar je potrebno omeniti, da je lokal Sodexo sestavljen iz več menz. Če upoštevamo vse tri izbire v razmerju 3: 2: 1, je še vedno najslabše ocenjen Sodexo (8.4 %), sledijo Emonska klet (6.9 %), Intereuropa (6.4 %) in Rio Ham-ham (6.3 %).

4.7.3. Dostava na dom

Študente se je povprašalo tudi, ali izrabljajo možnost prehranjevanje z dostavo hrane. Če so odgovorili pritrdilno, so na lestvici od 1 (sploh ne drži) do 5 (popolnoma drži) ocenjevali, zakaj uporabljajo tudi to možnost prehranjevanja.

Kar dve tretjini anketiranih študentov ne uporablja dostave hrane. Tisti, ki pa (35 %) izberejo tovrsten način prehranjevanja, storijo to zato, da jim ni treba zapustiti stanovanja (4,2), ne pa zato ker nočejo sami jesti v gostinskem lokalu (2,48). Preko dostave se najpogosteje prehranjujejo študenti, ki živijo v najetem ali svojem stanovanju (52.1 %), najmanj pa študenti iz študentskih domov (18.8 %). Med uporabniki tovrstne prehrane je kar 58.3 % študentk.

4.7.4. Najpogosteje obiskan lokal

Študenti so v anketnem odgovoru dopisali do tri gostinske lokale, kjer se največkrat prehranjujejo s študentskimi boni. Najpogosteje obiskan gostinski lokal so ocenjevali po različnih kriterijih, ki so vidni v spodnji tabeli (lestvica od 1 (sploh ne drži) do 5 (popolnoma drži)).

Tabela 4-1: Dejavniki, ki vplivajo na odločitev anketiranca o tem, v katerem gostinskem lokalu bo najpogosteje jedel na študentske bone – osnovne statistike (april - maj 2004, n=274)

Dejavniki	n	Min	Maks	Povp	Std. Odk	Asimet.	Splošč.
je blizu fakultete/stanovanja	281	1	5	4.06	1.23	-1.27	0.57
je dobra hrana	282	1	5	3.98	0.85	-0.86	1.12
je gostinski lokal čist/urejen	281	1	5	3.88	0.84	-0.68	0.66
je gostinsko osebje prijazno/ustrežljivo	282	1	5	3.73	0.97	-0.64	0.14
je postrežba hitra	279	1	5	3.72	0.86	-0.61	0.6
je količina obroka velika	280	1	5	3.69	0.91	-0.43	0.05
je ponudba raznolika	282	1	5	3.56	0.97	-0.51	0.13
prijatelji/sošolci jedo tam	280	1	5	3.33	1.26	-0.50	-0.76
so poceni boni	282	1	5	3.17	1.02	0.04	-0.40
je lokal popularen	280	1	5	2.80	1.13	-0.04	-0.76

Naštete trditve, s katerimi je izmerjen pomen dejavnikov, ki vplivajo na odločitev anketiranca o tem, v katerem gostinskem lokalu bo najpogosteje jedel na študentske bone, je ocenjevan na

ordinalni lestvici, kjer je vrednost 1 pomenila, da trditev sploh ne drži, vrednost 5 pa je pomenila, da trditev popolnoma drži. Najpomembnejši dejavniki, ki vplivajo na posameznikovo odločitev o tem, kje bo najpogosteje jedel s študentskimi boni, so: bližina fakultete/stanovanja (4,06), dobra hrana (3,98), urejenost in čistoča gostinskega lokala (3,88), ustrežljivost in prijaznost gostinskega osebja (3,73) ter hitrost postrežbe (3,72).

Iz zgornje tabele lahko nadalje ugotovimo, da je porazdelitev pri večini trditev normalna oziroma se zelo približa normalni porazdelitvi. Morda glede na nekoliko višjo sploščenost in asimetričnost normalne porazdelitve v levo izstopata dva dejavnika, in sicer: bližina fakultete/stanovanja (asimetrična porazdelitev v levo (-1.27) in dobra hrana (koničasta porazdelitev (1.12)). Takšni porazdelitvi vrednosti na omenjenih dejavnikih sta predvsem posledica dejstva, da anketiranci omenjenima dejavnikoma pripisujejo največji pomen, saj se odločajo predvsem za tiste gostinske lokale, ki ponujajo dobro hrano ter so v neposredni bližini fakultete, ki jo obiskujejo, oziroma stanovanja, v katerem bivajo (glej Tabelo 4- 1).

Kot omenjeno, so študenti v vprašalnik dopisali do tri gostinske lokale, v katerih največkrat jedo s študentskimi boni, in jih uvrstili od prvega do tretjega mesta. Prvo, drugo in tretje mesto predstavlja pogostost prehranjevanja v teh lokalih; v prvem se prehranjujejo najpogosteje, sledita mu lokala na drugem in tretjem mestu.

S pomočjo tabele o najpogosteje izbranih gostinskih lokalih sklepamo, da študenti najpogosteje obiščejo menze. Najbolj obiskana je menza Šumi, ki je ob Fakulteti za družbene vede, sledi pa ji menza v Rožni dolini, ki je v največjem študentskem naselju v Ljubljani. Dobro obiskana je tudi Emonska klet v središču mesta.

Če upoštevamo vse tri izbire v razmerju 3: 2: 1 in jih seštejemo (tako da je prva izbira trikrat in druga dvakrat pomembnejša od tretje izbire), ne dobimo dosti drugačne razvrstitve kot pri primarni izbiri. Iz tega pristopa sledi, kot prikazuje zgornja tabela, da se študenti najbolj pogosto prehranjujejo v menzi Šumi (10.5 %), sledijo še Emonska klet (7.8 %), Študentska menza v Rožni (7.7 %) in Intereuropa (FS, PeF, Institut Jožef Stefan) (5.2 %). (glej Tabelo 4- 2)

Tabela 4-2: Najpogostejše izbrani gostinski lokali, kjer študenti jedo največkrat, glede na prvo, drugo in tretjo izbiro (april - maj 2004, n=274)

PRVA IZBIRA	delež	DRUGA IZBIRA	delež	TRETJA IZBIRA	delež
Šumi	14.5%	Emonska klet	8.4%	Mirje	5.5%
Študentska menza v Rožni	10.3%	Šumi	7.6%	Emonska klet	5.2%
Emonska klet	7.8%	Intereuropa (FS, PeF, Institut Jožef Štefan)	5.7%	Imperio Mexicano	4.2%
Intereuropa (FS, PeF, Institut Jožef Štefan)	5%	Pub legende (intereuropa)	4.9%	Študentska menza v Rožni	4.2%
Pub legende (Intereuropa)	4.6%	Imperio Mexicano	4.6%	Intereuropa (FS, PeF, Institut Jožef Štefan)	3.8%
Kulinar (FE in FRI)	3.9%	Študentska menza v Rožni	4.6%	Foculus	3.8%
Mirje	3.6%	Mirje	4.2%	Mcdonald's	3.5%
Joe Pena's	3.2%	Sodexo (delo, FGG, Ef, Telekom, kemijski)	3.8%	Piramida	2.8%
Puccini	3.2%	Foculus	3.8%	Pub legende (intereuropa)	2.8%
Tartuf	3.2%	Tartuf	3.4%	Joe Pena's	2.4%
Tunnel	3.2%	Joe Pena's	3%	Šanghai	2.4%
La storia tratoria	2.5%	Maximarket	3%	Tunnel	2.4%
Dijaški dom	2.1%	Šanghai	3%	Interspar	2.1%
SKUPAJ	n=282	SKUPAJ	n=263	SKUPAJ	n=221

4.7.4.1. Razvrstitev enot v skupine

Glavni namen analize je bilo ugotoviti, v koliko homogenih in med seboj ločenih skupin lahko razdelimo študente na podlagi njihovih preferenc prehranjevanja. Razdelitev je bila narejena s pomočjo Wardove metode hierarhičnega združevanja enot v skupine. Podobnosti med študenti (enotami) pa so bile izmerjene z evklidsko razdaljo. Optimalno število skupin je bilo določeno z analizo združevanja v drevesa, imenovana dendogrami (Ferligoj, 1989, Kropivnik, 1997).

S pomočjo rezultatov hierarhičnega razvrščanja v skupine in metode lokalne optimizacije (metode voditeljev) lahko na osnovi pomembnosti posameznih dejavnikov, ki vplivajo na odločitev anketiranca o tem, kje bo z boni za študentsko prehrano najpogosteje jedel, anketirance razvrstimo v tri skupine (glej priloga B, C).

Tabela 4-3: Pomembnost posameznih dejavnikov pri odločitvi anketiranca o tem, v katerem gostinskem lokalu bo najpogosteje jedel, glede na posamezen dejavnik in skupine anketirancev pridobljene z razvrščanjem v skupine in metodo voditeljev – aritmetične sredine (april-maj 2004, n=274)

Dejavniki	1. skupina (komotneži)	2. skupina (razvajenci)	3. skupina (hitreži)	povprečje
je blizu fakultete/stanovanja	4.53	2.95	4.49	4.06
je dobra hrana	4.21	4.35	3.32	3.97
je postrežba hitra	3.82	3.73	3.57	3.72
je količina obroka velika	3.84	3.73	3.45	3.69
je ponudba raznolika	3.78	4.03	2.85	3.55
je gostinski lokal čist/urejen	4.19	4.16	3.23	3.88
je gostinsko osebje prijazno/ustrežljivo	4.16	4.08	2.90	3.73
so poceni boni	3.43	2.96	3.03	3.17
je lokal popularen	3.52	2.27	2.36	2.79
prijatelji/sošolci jedo tam	4.12	2.11	3.49	3.34
Povprečje	3.96	3.44	3.27	
N	108	79	87	274

Tabela 4-4: Značilnosti treh skupin anketirancev pridobljenih z razvrščanjem v skupine in metodo voditeljev po odvisnih spremenljivkah – grafični prikaz (april-maj 2004, n=274)

	Komotneži	Razvajenci	Hitreži
je blizu fakultete/stanovanja	++	-	+++
je dobra hrana	+	++	0
je postrežba hitra	-	+	+
je količina obroka velika	-	+	+
je ponudba raznolika	-	++	-
je gostinski lokal čist/urejen	+	++	0
je gostinsko osebje prijazno/ustrežljivo	+	++	-
so poceni boni	--	-	-
je lokal popularen	-	---	--
prijatelji/sošolci jedo tam	+	---	+

Opomba: število plusov ali minusov opisuje, kako različna je ta skupina od skupnega povprečja. Več kot jih je, bolj je skupina različna od povprečja; plusi opisujejo pozitivno odstopanje, minusi pa negativno odstopanje.

Za prvo, največjo skupino respondentov, ki predstavlja skoraj štiri desetine (39.4 %) vseh anketirancev, je značilno, da med dejavniki, ki vplivajo na njihovo odločitev o tem, kje bodo z boni za študentsko prehrano najpogosteje jedli, pripisujejo največji pomen oddaljenosti oziroma bližini lokala od fakultete oziroma stanovanja, kjer živijo. Nekoliko manjši, vendar še vedno nadpovprečen pomen ta skupina anketirancev pripisuje tudi urejenosti in čistoči gostinskega lokala ter prijaznosti in ustrežljivosti osebja, ki je v lokalu zaposleno. Podpovprečen pomen pa ta skupina daje okusnosti in raznolikosti hrane oziroma ponudbi ter hitrosti postrežbe. Zaradi omenjenih lastnosti respondentov iz prve skupine smo jih poimenovali **komotneži**. Glede na sociodemografske dejavnike med komotneži prevladujejo redni študenti prvih in drugih letnikov (velja za stopnjo tveganja 0,1), ki še niso imeli negativnih izkušenj s ponudniki subvencionirane študentske prehrane. Glede na celoten vzorec v omenjeni skupini med respondenti ni razlik glede na spol, način bivanja v času študija in vrsto prehrane, ki jo uživajo (vsejedci-ke oz. Vegetarijanci-ke).

Skoraj 30 % študentov, ki so uvrščeni v najmanjšo, drugo skupino respondentov, smo poimenovali **razvajenci**, saj zanje lahko rečemo, da v nasprotju z anketiranci iz prve skupine zelo velik pomen pripisujejo urejenosti lokala in prijaznosti gostinskega osebja, hkrati pa je zanje zelo pomembna tudi okusna in raznolika ponudba hrane. O izbori lokala, kjer najpogosteje jedo s študentskimi boni, se večinoma odločajo sami in po lastnih izkušnjah, saj

t. i. popularnosti lokala in dejstvu, kje jedo prijatelji in sošolci, pripisujejo izjemno majhen pomen. Med razvajenci je statistično značilno višji delež izrednih študentov (11.7 %), ki obiskujejo višje letnike študijskih programov oziroma so to absolventi ali podiplomski študentje. Glede na vzorčno povprečje je znotraj omenjene skupine anketirancev tudi statistično značilen višji delež (47.4 %) respondentov, ki imajo negativne izkušnje s ponudniki subvencionirane študentske prehrane.

Tretja skupina študentov so poimenovani **hitreži** (31,3 %), saj je zanje značilno, da jim je najpomembnejši dejavnik pri njihovi odločitvi o tem, kje bodo najpogosteje jedli, bližina gostinskega lokala. Slednji pripisujejo bistveno manjši, vendar kljub temu nadpovprečen pomen tudi hitri postrežbi in količini zaužitega obroka. Manjši in podpovprečen pomen ta skupina anketirancev vsekakor pripisuje raznolikosti ponudbe ter prijaznosti in ustrežljivosti osebja, ki je v lokalu zaposleno, hkrati pa tudi ne posveča posebne pozornosti urejenosti in čistoči gostinskega lokala. V skupini hitrežev je statistično značilno več rednih kot izrednih študentov višjih letnikov (tretji do šesti letnik), ki nimajo negativnih izkušenj s ponudniki subvencionirane študentske prehrane. Ob višji (10 %) stopnji tveganja je v tretji skupini tudi statistično značilno več študentov kot študentk.

Respondenti v vseh treh skupinah ceni bonov (to še posebej velja za komotneže) in popularnosti lokalov (to velja predvsem za razvajence in hitreže) ne pripisujejo velikega pomena. (glej Tabelo 4-4)

Iz tabele lahko še ugotovimo, da med posameznimi skupinami ni večjih razlik na področju vrste prehranjevanj, ki jo uživajo anketiranci, saj je v vsaki od treh skupin več kot 89 % vsejedcev; izstopajo hitreži kot 97,9 % vsejedci in 10,1 % vegetarijanskih razvajencev. Zanimivo je, da ni večjih razlik v samem načinu prehranjevanja na študentske bone prek dostave. Tako se v vseh treh skupinah na študentske bone tudi prek dostave prehranjuje več kot 30 % anketirancev; med njimi je največ razvajencev (39,7 %). (glej Tabelo 4-5)

Prav tako ni bistvenih razlik v pogostosti kupovanja bonov za študentsko prehrano. Največji delež anketirancev v vseh treh skupinah kupuje bone enkrat mesečno, nekoliko manj je takšnih anketirancev, ki bone kupujejo dvakrat mesečno. Bistveno manjši delež anketirancev kupuje študentske bone enkrat tedensko. Najmanjši delež anketirancev v vseh treh skupinah kupuje bone vsak dan posebej.

Tabela 4-5: Značilnosti treh skupin anketirancev, pridobljenimi z razvrščanjem v skupine in metodo voditeljev po neodvisnih spremenljivkah – grafični prikaz (april-maj 2004, n=274)

	Komotneži	Razvajenci	Hitreži	sig.hk
Spol				sig.hk=0,105
Moški (študentje)	--	0	++	
Ženske (študentke)	++	0	--	
Način študija				sig.hk=0,019
Redni študij	+	--	+	
Izredni študij	-	++	-	
Nastanitev v času študija				sig.hk=0,507
Doma (pri starših, sorodnikih)	0	--	-	
V študentskem domu	+	--	+	
V najetem ali svojem stanovanju	-	+	-	
Letnik študija				sig.hk=0,057
prvi, drugi	++	--	-	
tretji, četrti, peti, šesti	--	+	++	
absolvent, podiplomski študent	0	+	0	
Glede prehrane si?				sig.hk=0,119
Vsejed/ka	0	-	++	
Vegetarijanec/ka, vegan/ka, drugo	0	+	--	
Dostava				sig.hk=0,374
Da	-	+	0	
Ne	+	-	0	
Negativne izkušnje s ponudniki štud. prehrane				sig.hk=0,044
Da	--	+++	-	
Ne	++	---	+	

Tabela 4-6: Primerjava porabe denarja in števila bonov med tremi skupinami anketirancev, pridobljena z razvrščanjem v skupine in metodo voditeljev (april-maj 2004, n=267)

		Povp.	Std odk	Min	Maks
Koliko denarja v povprečju na mesec porabiš za bone?	Komotneži	6.163,6	3.058,2	500,0	15.000,0
	Razvajenci	6.870,3	2.934,6	750,0	18.000,0
	Hitreži	5.814,0	3.260,3	500,0	23.000,0
	<i>Skupaj</i>	6.258,3	3.105,9	500,0	23.000,0
Koliko bonov za prehrano povprečno porabiš na mesec?	Komotneži	14.1	6.2	1.0	40.0
	Razvajenci	13.8	5.6	2.0	30.0
	Hitreži	13.6	6.3	1.0	35.0
	<i>Skupaj</i>	13.9	6.0	1.0	40.0

Ob analizi nekaterih lastnosti študentov, povezanih z nakupom in porabo študentskih bonov, ugotovimo, da v povprečju na mesec največ denarja (6.870,3 sit) za nakup bonov za subvencionirano študentsko prehrano porabijo razvajenci, nekoliko manj (6.183,6 sit) pa komotneži. Najmanj denarja, za več kot tisoč tolarjev razlike od razvajencev (5.814,0 SIT), pa porabijo hitreži. Če analiziramo število mesečno porabljenih bonov na anketiranca, je vrstni red skupin nekoliko drugačen, saj mesečno največ bonov (14.1) porabijo komotneži, najmanj bonov (13.6) pa porabijo hitreži. (glej Tabelo 4-6)

Nadalje lahko sklepamo, da se študentje razlikujejo tudi glede nakupa povprečne vrednosti bona. Na osnovi slednjih podatkov lahko sklepamo, da se anketiranci med skupinami razlikujejo tudi glede na povprečno ceno bonov, ki jih kupujejo. Če analiziramo še vrednost povprečne cene bona, se razlikujejo skupina razvajencev, ki kupujejo za 71,3 sit dražje bone od hitrežev, prav tako se razlikujejo od nakupov komotnežev za 68,5 sit.

Z nadaljnjo analizo samega zadovoljstva anketirancev z gostinci oziroma ponudniki študentske prehrane ter s kakovostjo subvencionirane študentske prehrane ugotovimo, da med posameznimi skupinami pri vseh merjenih trditvah ni statistično značilnih razlik. Vse skupine anketirancev so v povprečju zadovoljne z gostinskimi lokali, v katerih jedo z boni. Nekoliko manj študentov se strinja s trditvijo, da je kvaliteta hrane, ki jo dobijo na študentske bone, zelo dobra. Tudi samo dejstvo, da jedo s študentskimi boni, jim včasih daje občutek razlike v samem obravnavanju gostincev v primerjavi z ostalimi gosti. Študentje se najbolj strinjajo s trditvijo, da bi moral gostinec za študentski bon ponuditi klasično kosilo (juha, glavna jed, solata, sladica).

Edina statistična razlika v aritmetični sredini, ki je statistično značilna pri stopnji tveganja 0,5, je želja dobiti brezalkoholen napitek ob hrani; tu se pokaže razlika med razvajenci (4,13) in komotneži (4,45). (glej Tabelo 4-7)

Tabela 4-7: Zadovoljstvo z obsegom in pestrostjo ponudbe hrane na študentske bone ter gostinci oziroma ponudniki študentske prehrane (na skali od 1 do 5, kjer 1 pomeni sploh se ne strinjam, 5 pa pomeni popolnoma se strinjam) med tremi skupinami anketirancev, pridobljenimi z razvrščanjem v skupine in metodo voditeljev (april-maj 2004, n=270)

		Povp.	Std odk	Min	Maks
V celoti gledano sem zadovoljen/a z gostinskimi lokali, v katerih jem na bone	Komotneži	4.08	0.516	3	5
	Razvajenci	4.01	0.659	1	5
	Hitreži	3.91	0.718	1	5
	Skupaj	4.01	0.629	1	5
Kadar jem na bone sem slabše tretiran/a, ker sem študent/ka	Komotneži	3.11	1.258	1	5
	Razvajenci	3.22	1.084	1	5
	Hitreži	3.47	1.064	1	5
	Skupaj	3.26	1.156	1	5
V celoti gledano je kvaliteta hrane, ki jo dobim na študentske bone, zelo dobra.	Komotneži	3.79	0.703	2	5
	Razvajenci	3.73	0.772	1	5
	Hitreži	3.55	0.906	1	5
	Skupaj	3.70	0.796	1	5
...juho, glavno jed, solato, sladico	Komotneži	4.63	0.591	2	5
	Razvajenci	4.43	0.751	2	5
	Hitreži	4.55	0.762	1	5
	Skupaj	4.54	0.698	1	5
...po želji, tudi sendviče	Komotneži	3.67	0.959	1	5
	Razvajenci	3.83	0.880	1	5
	Hitreži	3.57	1.143	1	5
	Skupaj	3.69	1.002	1	5
...najmanj 5 različnih vrst menijev	Komotneži	4.22	0.839	1	5
	Razvajenci	4.27	0.805	1	5
	Hitreži	4.20	0.852	2	5
	Skupaj	4.23	0.831	1	5
...vegetarijanske kot tudi mesne jedi	Komotneži	4.35	0.991	1	5
	Razvajenci	4.44	0.851	1	5
	Hitreži	4.38	0.770	2	5
	Skupaj	4.39	0.883	1	5
...ob hrani se brezalkoholni napitek*	Komotneži	4.45	0.755	1	5
	Razvajenci	4.13	0.951	2	5
	Hitreži	4.44	0.862	1	5
	Skupaj	4.36	0.858	1	5

*zaznati je statistično značilno razlika med komotneži in razvajenci

4.7.4.2. Faktorska analiza

Tabela 4-8: Lastne vrednosti in deleži pojasnjene variance pridobljeni z metodo glavnih komponent, po posameznih komponentah, ki pojasnjujejo vpliv dejavnikov na odločitev anketirancev, kje bodo najpogosteje jedli na študentske bone (april-maj 2004, n=274)

komponente	lastne vrednosti	delež pojasnjene variance	Kumulativa
1	2.430	24.3%	24.3%
2	1.593	15.9%	40.2%
3	1.123	11.2%	51.5%
4	1.015	10.2%	61.6%
5	0.912	9.1%	70.7%
6	0.746	7.5%	78.2%
7	0.673	6.7%	84.9%
8	0.605	6.1%	91.0%
9	0.501	5.0%	96.0%
10	0.401	4.0%	100.0%

Rezultati metode glavnih komponent (Principal Component Analysis) prikažejo lastne vrednosti posameznih komponent in deleže pojasnjene variance vseh analiziranih odvisnih spremenljivk, ki nakažejo faktorski model s tremi posredno opazovanimi spremenljivkami ali faktorji. Takšna odločitev je smiselna tako z vidika metodoloških kriterijev, saj ima vsaka od prvih treh komponent lastno vrednost višjo od ena in tri komponente hkrati pojasnjujejo več kot 50 % variabilnosti odvisnih spremenljivk (51.5 %), kot tudi z vsebinskega vidika faktorskega modela, saj z njim lahko oblikujemo vsebinsko veljavno interpretacijo empiričnih podatkov. Torej na osnovi metode glavnih komponent in faktorske analize (metoda Principal Axis Factoring-PAF ter poševno-kotno rotacijo-Oblimin) lahko ugotovimo, da so v ozadju merjenih dejavnikov, ki naj bi vplivali na odločitev anketirancev o tem, kje bodo najpogosteje jedli s študentske bone, prisotne tri posredno opazovane spremenljivke (faktorji). (glej Tabelo 4- 8)

Razvidno je, da je za nekatere anketirance pri odločitvi o tem, kje bodo najpogosteje jedli s študentskimi boni, najpomembnejši dejavnik popularnost, saj zelo velik pomen pripisujejo faktorju popularnosti. Razvajenost je ključna skupna lastnost respondentov, ki pri odločanju o tem, kje bodo najpogosteje jedli na študentske bone, pripisujejo velik pomen dobri hrani, raznoliki ponudbi, urejenosti gostinskega lokala ter prijaznosti in ustrežljivosti gostinskega

osebja. Nenazadnje pa obstaja tudi faktor oddaljenosti, ki je najpomembnejši za tisto skupino respondentov, ki se največkrat prehranjujejo s študentskimi boni v tistih gostinskih lokalih, ki so najbližji njihovemu bivališču oziroma njihovi fakulteti.

(glej Tabelo 4- 9 in Prilogo D)

Tabela 4-9: Faktorske uteži (pattern) in komunalitete za dejavnike, ki vplivajo na odločitev anketirancev, kje bodo najpogosteje jedli na študentske bone, glede na tri latentne dimenzije (april-maj 2004, n=274)

	Razvajenost	Popularnost	Oddaljenost	Kumulativa
Je blizu fakultete/stanovanja	-0.04	0.02	0.67	.45
Je dobra hrana	0.68	-0.00	-0.21	.55
Je postrežba hitra	0.22	-0.02	0.01	.53
Je količina obroka velika	0.23	0.21	-0.05	.22
Je ponudba raznolika	0.45	0.06	-0.22	.30
Je gostinski lokal čist/urejen	0.79	-0.08	0.15	.60
Je gostinsko osebje prijazno/ustrežljivo	0.60	0.02	0.08	.37
So poceni boni	0.01	0.17	0.11	.05
Je lokal popularen	-0.08	0.97	-0.17	.87
Prijatelji/sošolci jedo tam	0.01	0.37	0.26	.24

Ob dodatni analizi s pomočjo faktorja razvajenosti in popularnosti, ki pojasnjuje vpliv dejavnikov na odločitev anketirancev o tem, v katerem gostinskem lokalu se bodo prehranjevali, ugotovimo, da je za komotneže nadpovprečno pomemben faktor popularnosti (0,69), pomemben pa je tudi faktor razvajenosti (0,41). Za razvajence pa je poleg faktorja razvajenosti (0,44) podpovprečno pomemben faktor popularnosti (-0,56). Za hitreže pa je podpovprečno pomemben faktor razvajenosti (-0,90) in nepomemben faktor popularnosti (-0,36).

5. Zaključek

Glede na metodološke rezultate raziskave lahko trdimo, da je subvencionirana študentska prehrana zelo pomemben element v vsakdanjem življenju študentov, saj študentje v povprečju porabijo skoraj 14 bonov za prehrano na mesec. Tovrstna finančna pomoč pri prehranjevanju s strani države je še posebej pomembna za tiste študente, ki v času študija ne živijo doma pri starših (sorodnikih), saj se predvideva, da morajo za svojo prehrano v celoti poskrbeti sami. Izkazalo se je, da ta del študentske populacije v povprečju zaužije manj obrokov dnevno kot tisti, ki živijo doma, in da so ti študenti večji porabniki bonov za prehrano. Velikemu delu te populacije omogoča subvencioniranje prehrane dostop do vsaj enega toplega obroka dnevno in je velik korektiv pri prehrani zaradi nezmožnosti prehranjevanja doma. Zanimivo je, da ni razlik glede demografije pri prehranjevanju, razen v posebnih primerih (npr. večji odstotek vegetarijanskega prehranjevanja pri študentkah).

Zaradi velike ponudbe gostincev (samo v Ljubljani jih je trenutno več kot 200) ima študent več ali manj možnost, da sam izbira, kje in kaj bo jedel za študentski bon. Pri tem upošteva več kriterijev ter poskuša optimizirati svojo izbiro.

Študentom je najpomembnejši kriterij za izbiro gostinskega lokala, v katerem se najpogosteje prehranjujejo, bližina stanovanja ali fakultete. To je razumljivo, ker pogostokrat ni časa, da bi obiskali katerega od bolj oddaljenih gostinskih ponudnikov. Tako imajo gostinci v bližinah fakultet in drugih krajev, kjer so prisotni študenti, delen monopol pri prehrani, kar lahko privede do slabše kakovosti hrane ali višje cene obroka teh gostincev. Dobra hrana v tem primeru ni tako zelo pomemben kriterij kot pri oceni najboljšega lokala, ampak praktičnost v smislu bližine. Podobno je pri prehranjevanju preko dostave, kjer se je kriterij 'dobra hrana' uvrstil na 5. mesto, daleč za najpomembnejšim razlogom, zakaj se prehranjujejo na takšen način, to je, da ni treba zapustiti stanovanja.

S sklopom vprašanj o nadzoru nad ponudniki subvencionirane študentske prehrane je bilo ugotovljeno, da prihaja do določenih nepravilnosti na tem področju. Stanje ni preveč skrb vzbujajoče, vendar velik odstotek študentov, ki so se znašli v situaciji kršenja pravil, dokazuje, da je potrebno bolj temeljito izvajati nadzor nad gostinci, kar je v domeni komisije za prehrano.

Ugotovilo se je, da so študenti v splošnem zadovoljni z gostinsko ponudbo subvencionirane študentske prehrane. Problematično je le naslavljanje študentov s strani gostincev, ki se zdi

predvsem študentom višjih letnikov neprimerno. Na žalost kažejo dobljeni podatki na to, da je študent z bonom še vedno prevečkrat drugorazreden gost.

Možnost pritožbe nad ponudniki je verjetno najbolj kritična točka sistema subvencionirane študentske prehrane. Kar 58 odstotkov študentov ne ve, da se lahko pritožijo nad ponudnikom subvencionirane študentske prehrane, in manj kot 15 odstotkov jih ve, komu se lahko pritožijo. Ugotavlja se, da večine študentov formalen način pritožb ne zanima preveč. Kot strategijo ravnanja z negativnimi izkušnjami raje uveljavljajo neobiskovanje določenega gostinca in neformalno slabo reklamo pri sošolcih in prijateljih. Tovrstno početje indicira na to, da študent že po naravni selekciji izloča slabe ponudnike, kar razloži tudi odstotkovno slabo pritoževanje nad ponudnikom.

Multivariatne metode so ustrezno dopolnile rezultate uni- in bivariatne statistike. Odkrite so bile nove skupine (hitreži, komotneži in razvajenci), ki so bile oblikovane na podlagi skupnih lastnosti študentov, ki se prehranjujejo na študentske bone. Z nadaljnjo analizo je bilo ugotovljeno, da se te skupine statistično značilno razlikujejo med seboj v nekaterih segmentih. Za veliko večino študentov je najpomembnejši indikator kvaliteta hrane, sam odnos do ostalih značilnosti SŠP pa je odvisen od lastnosti skupin, ki so bile pridobljene z razvrščanjem v skupine.

Na podlagi posameznih dejavnikov, ki vplivajo na odločitev o prehranjevanju v izbranem gostinskem lokalu, so študentje razvrščeni na komotneže, razvajence in hitreže, na odločitev katerih pomembno vplivajo trije faktorji, in sicer popularnost, oddaljenost in razvajenost. Za vse faktorje bi lahko rekli, da v nekem smislu kažejo na želje študentov, da od študentskega bona dobijo naslednje karakteristike: čim bližje, čim več in čim boljše. To dodobra opiše faktor razvajenosti, s katerim se povezuje tudi oddaljenost, ki študentu še dodatno zoži izbiro, kje bo porabil bon. Popularnost, ki je odraz modernega načina življenja, je tako rekoč edini faktor, ki pri odločitvi o obisku lokala vpliva le na ožji segment študentov.

Če pa poleg faktorjev upoštevamo še imena skupin, z njimi še natančneje opišemo različne segmente študentov. Tako npr. komotneže in razvajence najbolje opišemo s faktorjema popularnosti in razvajenosti, hitreže pa ustrezneje s faktorjem oddaljenosti.

Podobno uspešno se lahko opiše tudi uporabnike bonov s factorsko analizo najboljših bonov za prehranjevanje. Faktorji prizoriščnosti, preračunljivosti in izbirčnosti kažejo na lastnosti študentov, povezanih z njihovimi predstavami o najboljšem lokalu. Torej po eni strani faktorji opisujejo dimenzije »biti viden« ter biti »izbirčen«, po drugi strani pa vedeti, kaj se dobi za

bon, in ponudbo na podlagi podatkov optimizirati. Razvrščanje v skupine pokaže štiri skupine, in sicer prizoriščneže, uživače, prefinjence in gurmane. Vendar zaradi preobsežnih podatkov in premalo prostora niso obravnavani podrobneje, ampak služijo zgolj za boljše predstavo in primerjavo najboljših študentskih bonov z najbolj pogosto uporabljenimi.

Multivariatna analiza je še pokazala, da so študentje iznajdljivi, saj jih večina znotraj sistema subvencionirane študentske prehrane po eni strani stremi k osnovnemu zadovoljevanju potrebe po prehranjevanju, hkrati pa znotraj spektra možnosti, ki jim jih ponuja obstoječa ureditev sistema subvencionirane študentske prehrane, iščejo potencialne priložnosti za uveljavljanje lastnih individualnih želja, ki niso nujno povezane s samimi prehranjevalnimi navadami. Študent namreč lahko posveča veliko pozornost različnim dejavnikom, npr. zadovoljevanju svojih dnevnih energijskih potreb, pojesti »tukaj in zdaj«, če ima ekonomsko žilico, si želi ob tem čim manj zapraviti, četudi bi ob tem trpeli ponudba ali kvaliteta hrane oziroma celo ambient gostinskega lokala. Spet drugi vse karte stavijo na prizorišče (eating out). Zanje tako imenovana popularnost igra ključno vlogo pri izbiri lokala in prehrane. Ni jim pomembno, »kaj jedo«, temveč »kje jedo«. Po drugi strani pa nekatere študente zanima le čisti gurmanski užitek, natančneje užitek v prehranjevanju, ali pa so čisti uživači in želijo uživati še v pestri ponudbi in odlični postrežbi. Nenazadnje ne smemo pozabiti na razvajence, ki v sebi združujejo vse omenjene lastnosti ter tako od bona pričakujejo kar največ.

Najpomembnejše dejstvo pa je nedvomno ugotovitev, da študentov, v kontekstu nakupa in porabe bonov za subvencionirano študentsko prehrano, ne moremo povezovati le z eno konkretno lastnostjo, saj študentje nimajo le ene želje oziroma ene individualne lastnosti, temveč so skupina individuumov, ki predstavljajo širši spekter želja ali celo zahtev, ki niso nujno v logičnem odnosu. Omenjene ugotovitve zato vse bolj potrjujejo domneve, da je za študente prehranjevanje s študentskimi boni vse prej kot le elementarna potešitev lakote.

5.1. Primerjave z drugimi raziskavami

5.1.1. Internetna anketa

Vzporedno, a dalj časa je potekala tudi web anketa na spletni strani (www.sou-lj.si). Med rezultati terenske in web ankete lahko opazimo določena odstopanja, vendar so ta v glavnem minimalna. V posamičnem primeru večjih odstopanj je verjetna razlaga ta, da je internetno anketo reševal drug tip študenta; denimo študent, ki ima lažji dostop do IT in mu ta tehnologija hkrati ni tuja, mogoče pa gre tudi za študenta, ki se raje zadržuje doma. Takšnemu študentu je tudi bolj pomembna prehrana preko dostave, kar nakazuje že odstotek teh študentov (teren: 35.1 %; web: 48.5 %). Hkrati ti tudi bolj cenijo kriterij, da ni potrebno zapustiti stanovanja ali jesti sami v lokalih, saj so v primerjavi s »študenti s terena« mnenja, da so slabše tretirani kot študenti, kadar jedo z boni. Posledično je pri »web študentih« moč zaslediti manjši odstotek zlorab (prehranjevanje študenta ali prijatelja brez statusa, menjava bona za gotovino, preprodaja bona, večja kontrola študentskih izkaznic ...), kar je verjetno posledica prej omenjenih dejstev. Hkrati pa je ta študent tudi bolj poučen o sistemu subvencioniranja (višina subvencije ...) in se zaveda, da se lahko pritoži zaradi nezadovoljstva s ponudnikom prehrane. Vendar pa se ta tip študenta s pritožbo ne želi izpostavljati, čeprav je imel v primerjavi s »študentom s terena« več negativnih izkušenj s študentsko prehrano.

5.1.2. Prejšnje raziskave na področju ŠŠP

Edina predhodna raziskava, ki ima podobno tematiko, kot je obravnavana v tej raziskavi, je bila opravljena decembra 2002 pod vodstvom Andreja Okorna in pod okriljem komisije za prehrano ŠOU v Ljubljani. Če primerjamo demografijo, opazimo rahlo odstopanje študentov FDV (12 %) ter zabeležen velik odstotek ostalih fakultet. Pri strukturi letnikov se pojavi velika razlika. V Okornovi raziskavi je samo 9 % študentov 1. letnika, med tem ko jih je v raziskavi 2004 nekaj čez 30 %, kar je tudi pričakovano, saj je procentualno prav študentov 1. letnika največ. Razlike se pojavijo tudi ob vprašanju, kje študentje stanujejo; raziskava iz leta 2004 je zaznala precejšen porast deležev v najetem ali svojem stanovanju (s 24 % na 40 %). Ujemajo pa se izbrani najboljši lokali (ocenjeni s strani študentov): to sta Šumi in Joe Pena's. Tudi pri najslabših lokalih se pojavijo podobnosti, to sta lokala Sodexo in Emonska klet, ki sta bila v obeh raziskavah označena kot slaba lokala. Na žalost je preostala analiza iz leta

2002 zaradi metodološke neustreznosti neprimerljiva z raziskavo o subvencionirani študentski prehrani (glej Okorn, 2002).

V primerjanju še z eno raziskavo, in sicer o študentski prehrani z vidika prehranjevanja v študentskih menzah (MF, 1989) zaznamo identičen izmerjen rezultat. V omenjeni raziskavi, ki je bila izvedena na reprezentativnem vzorcu med fakultetami, je bilo podobno število zaužitih obrokov na dan- 3,07 (Vehovar, 1989:12), medtem ko je kraj bivanja drugačen zaradi same metodologije: bivajoči pri starših- 41,3 %, v študentskem domu- 29 %, kot podnajemniki- 16,3 %, sami- 7 %, drugo- 6,4 % (Vehovar, 1989:20).

5.1.3. Sorodne multivariatne analize

Četudi je bil merski inštrument v raziskavi o SŠP razvit na novo, je smotrno pregledati ostale možne prehranjevalne skupine, ki so jih ugotavljali v raziskavah drugod. Tako so raziskovalci v štirih evropskih državah našli naslednje skupine uporabnikov:

- a) nezainteresirani: gojijo malo zanimanja za hrano, kakovost le-te je nepomembna, uživajo hitro in industrijsko pripravljeno hrano;
- b) brežkrbneži: ne načrtujejo prehrane, radi imajo novosti ali industrijsko hrano;
- c) racionalisti: hrana jim je izredno pomembna, načrtujejo tako nakupe kot sestavo obrokov;
- d) konzervativci: so tradicionalisti v vseh pogledih prehranjevanja (kuhar naj bo ženska, kosilo vedno ob isti uri);
- e) pustolovci: preizkušajo novosti, kupujejo v specializiranih trgovinah;
- f) zmerni ekologi; zanimajo se za biološko pridelano hrano.

(glej Tivadar, 2002: 154)

5.2. Smernice za nadaljnji razvoj SŠP

Sistem SŠP se je s pomočjo evalvacije optimiziral in popravljene so bile nekatere najbolj sporne točke tega sistema. Predvsem je bilo ključno oblikovanje konkretnega javnega razpisa, ki, kot je bilo ugotovljeno metodološko, predstavlja most med gostinci in študenti in mora tako pomembno služiti obema. Popravljen je bilo tudi temelj dela komisije za prehrano, njen poslovnik ter sami zapisniki, ki se uporabljajo na terenu.

V sami evalvaciji je ostalo odprto samo informiranje študentov. Predlagano je celovito informiranje preko spletnega mesta, ki mora vsebovati vse potrebne informacije o gostincu in njegovi ponudbi, ki jih je pridobil kot izvajalec. Spletno mesto mora vsebovati aktualno dnevno ali stalno ponudbo gostincev. Lahko vsebuje spletni naslov konkretnega ponudnika in tudi posebno ponudbo gostincev ter različne akcije za študente. Vsebovati mora vsaj vse podatke, ki so navedeni pri točki o informacijskih deskah. Spletno mesto mora vsebovati interaktivni forum za izmenjavo informacij med študenti in pristojnimi za prehrano. Smotno bi bilo izvajati redno spletno anketo, ki sicer verjetno ne bo prikazalo dejanskega stanja, vendar bo ponudila tekoče informacije s terena. Na spletnem mestu bi moral biti dosegljiv tudi obrazec za pritožbe in kontakt s komisijo za prehrano.

Pomembno bi bilo tudi informiranje preko informacijskih desk na prodajnih mestih študentskih bonov, ki morajo vsebovati vsaj osnovne podatke o ponudniku (naziv lokala, naslov ali telefon v primeru dostave), o ceni bona in vrednosti bona v lokalu, čas ko so na voljo študentska kosila in dodatni obroki, število študentskih kosil in število dodatnih obrokov, nudenje študentskih obrokov ob sobotah in nedeljah, dostopu za invalide, možnosti posebnega prehranjevanja, ponudbo vegetarijanske hrane kot tudi čas zaprtja lokala zaradi npr. dopustov in prenehanje možnosti plačevanja z boni pri posameznem ponudniku. Študenti s posebnimi prehranjevalnimi potrebami morajo biti informirani, kako je z možnostmi posebnega prehranjevanja in pridobitvijo potrebnega potrdila. Vsi študenti morajo biti informirani o svojih in o možnosti ocenjevanja ponudnikov ter o možnosti pritožbe. Osnovne informacije (vsaj spletni naslov) bi morale biti navedene tudi na zadnji strani bona ali pa celo na prvi strani, če je to tehnično izvedljivo.

Nenazadnje je potrebno vložiti veliko dela v to, da bi se študente seznanilo s tem, zakaj je preprodaja bonov škodljiva (da s preprodajo bonov podarijo vrednost subvencije, ki jo država nameni njim, in da s tem omogočajo velike dobičke preprodajalcem) in jih sploh bolje poučiti o sistemu subvencioniranja.

5.3. Smernice za nadaljnje raziskovanje SŠP

Pri raziskovanju odnosa študentov do različnih segmentov sistema subvencionirane študentske prehrane so mogoči še drugačni pristopi, ki jih pričujoča diploma ne vključuje in jih zato tudi ne analizira natančneje. Med samo analizo rezultatov raziskave se je namreč izkazalo, da bi bilo potrebno natančneje proučiti:

- splošen odnos študentov do prehrane in pri tem upoštevati raziskovalna vprašanja, kot so: kaj je za študenta dobra hrana, kaj okusna in kaj zdrava hrana, kako vidi študent energetsko bogato hrano, ali mu je pomemben videz hrane ipd.;
- prehranjevalne navade študentov (časovna in količinska komponenta);
- zdravstveno stanje študentov (možna korelacija z izbiro samih lokalov, načina prehranjevanja);
- odnos študentov do bonov za subvencionirano študentsko prehrano;
- fenomen prehranjevanja dostave na dom, kvaliteto tovrstnega načina prehranjevanja, vpliv na zdravje;
- detajlni odnos do ŠOU in pristojnega ministrstva ter vzroke nezainteresiranosti za sodelovanje v sistemu SŠP.

6. Literatura

- Aleksić, Jelena (2000): Ideologija hrane. Teorija in praksa, 38, 2, str. 307-327.
- Beadsworth, Alan in Teresa Keil (1997): Sociology on the menu, an invitation to the study of food and society. Routledge, London.
- Eder, Klaus (1996): The social construction of Nature. Sage production, London.
- Ferligoj, Anuška (1989): Razvrščanje v skupine. Metodološki zvezek 4. Ljubljana.
- (2002) Javni razpis za izvedbo študentske prehrane za leti 2003 in 2004, Ministrstvo RS za delo, družino in socialne zadeve.
- (2004) Javni razpis za izvedbo študentske prehrane za leti 2005 in 2006, Ministrstvo RS za delo, družino in socialne zadeve.
- Johnstone, Bruce (2003): The economics and politics of cost sharing in higher education: comparative perspectives. Economics of education review 23 (2004), Elsevier, Washington.
- Johnstone, Bruce (2004): Cost sharing in higher education: Tuition, Financial Assistance, and Accessibility in Comparative Perspective. www.gse.buffalo.edu/org/IntHigherEdFinance (1.2.2005).
- Južnič, Stane (1998): Človekovo telo, med naravo in kulturo. Teorija in praksa, Ljubljana.
- Kolenc, Katja (2004): Prehranjevalne navade Slovencev. Diplomsko delo, FDV.
- Kos, Drago (1998): Zgodovina gre skozi želodec v: Montanari, Massimo (1998): Lakota in izobilje: zgodovina prehranjevanja v Evropi. CF, Ljubljana.
- Kropivnik, Samo (2003): Tržno raziskovanje: prosojnice, povzetki predavanj in primeri analiz. Ljubljana, FDV.
- Mennell, Stephen (1992): The sociology of food: eating, diet and culture. Sage production, London.
- Ministrstvo za delo, družino in socialne zadeve: www.gov.si/mddsz (1.2.2005).
- Montanari, Massimo (1998): Lakota in izobilje: zgodovina prehranjevanja v Evropi. Cf, Ljubljana.
- Montanari, Massimo (1996): The culture of food. Blackwell, Oxford.

- Okorn, Andrej (2002): Analiza študentske prehrane ob 10. obletnici študentskih bonov.
- Olsen, Kay Wendy in Alan Ward in Lydia Martens (2000): Social differentiation and the market for eating out in the UK. Pergamon, 19, 2000, str. 173-190.
- (2004) Pogodba za ŠOU v Ljubljani o zagotavljanju subvencionirane študentske prehrane v letu 2005 in 2006.
- (2004) Poslovnik komisije za opravljanje kontrolnih pregledov pri opravljanju nadzora nad delom ponudnikov subvencionirane študentske prehrane (2004), interno gradivo ŠOU.
- (2002) Razpisna dokumentacija za javni razpis za izvedbo študentske prehrane za leti 2003 in 2004, Ministrstvo RS za delo, družino in socialne zadeve.
- (2004) Razpisna dokumentacija za javni razpis za izvedbo študentske prehrane za leti 2005 in 2006, Ministrstvo RS za delo, družino in socialne zadeve.
- Scholliers, Peter (2001): Food, drink and identity. Cooking, eating and drinking in Europe since the middle ages. Meals, Food Narratives, and Sentiments of Belonging in Past and Present. Oxford, New York.
- Študentska organizacija Univerze (ŠOU), resor za socialo in zdravstvo. <http://www.sou-lj.si/sociala> (1.2.2005).
- Študentska organizacija Univerze (ŠOU), resor za socialo in zdravstvo, študentski boni <http://www.sou-lj.si/prehrana> (1.2.2005).
- Tivadar, Blanka (2002): Od goriva za telo do pripomočka za samouresničevanje: vzorci prehranjevanja v Sloveniji. Teorija in praksa, 18, 39, str. 151-178.
- Trček, Franc in Marjan Hočevar (2002): Global localities. Kulturverlag Polzer-Salzburg.
- Ule, Mirjana (1996): Predah za študentsko mladino. Zavod RS za šolstvo: Ministrstvo za znanost, šolstvo in šport, Urad RS za mladino.
- (1996) Uradni list Republike Slovenije 24/1996, 10.5.1996. Člen 1499 Uredba o subvencioniranju študentske prehrane. str: 2053.
- (1997) Uradni list Republike Slovenije 1/1997, 10.1.1997. Člen 89 Uredba o spremembi uredbe o subvencioniranju študentske prehrane. str: 90.
- (1998) Uradni list Republike Slovenije 29/1998, 10.4.1998. Člen 1215 Uredba o spremembah in dopolnitvah uredbe o subvencioniranju študentske prehrane. str: 1951.

- (2000) Uradni list Republike Slovenije 103/2000, 14.11.2000. Člen 4340 Uredba o spremembah in dopolnitvah uredbe o subvencioniranju študentske prehrane. str: 10927.
- (2001) Uradni list Republike Slovenije 12/2001, 23.2.2001. Člen 744. Navodilo za izvajanje subvencionirane študentske prehrane. str: 1251.
- (2001) Uradni list Republike Slovenije 56/2001, 6.7.2001. Člen 3004 Uredba o subvencioniranju študentske prehrane. str: 5795.
- (2002) Uradni list Republike Slovenije 85/2002, 4.10.2002. Člen 4154. Zakon o subvencioniranju študentske prehrane (ZSŠP). str: 9345.
- (2002) Uradni list Republike Slovenije 115/2002, 27.12.2002. Člen 5617. Navodilo za izvajanje subvencionirane študentske prehrane. str: 14825.
- (2004) Uradni list Republike Slovenije 107/2004, 1.10.2004. Člen 4519. Navodilo o spremembah in dopolnitvah Navodila za izvajanje subvencionirane študentske prehrane. str: 12841.
- (2004) Uradni list Republike Slovenije 117/2004, 29.10.2004. Javni razpis za izvedbo študentske prehrane za leti 2005 in 2006. str: 7406.
- Vehovar, Urban (1989): Raziskava o študentski prehrani z vidika prehranjevanja v menzah. Prešernova naloga, MF.
- Warde, Alan in Lydia Martens (2000): Eating out. Cambridge: Cambridge University Press.
- Žura, Drago (2001): Zakon o subvencioniranju študentske prehrane, http://www.sms.si/izjave/16-03-01_predlog-zakona-prehrana-student.htm (20.1.2005).

7. Priloge

Priloga A: Anketni vprašalnik

1. Kako pogosto kupuješ bone?

- a) vsak dan posebej b) vsakih nekaj dni c) 1 × tedensko d) 2 × mesečno e) 1 × mesečno f) redkeje

2. Koliko denarja v povprečju na mesec porabiš za bone? _____ SIT

3. Koliko bonov za prehrano povprečno porabiš na mesec? (vpiši številko) _____

4. Koliko obrokov povprečno zaužiješ na dan (vseh, ne samo na bone)? (vpiši številko) _____

5. Glede prehrane si:

- a) vsejedec/ka b) vegetarijanec/ka c) vegan/ka d) drugo: _____

6. Naštej od 1 do 3 gostinske lokale (brez dostave), v katerih se NAJVEČKRAT prehranjuješ na bone. Na 1. mesto napiši tisti gostinski lokal, v katerem se prehranjuješ najpogosteje; na 2. mesto tistega, kjer se prehranjuješ malo manj; itd. Vsako vrstico oceni na lestvici od 1 do 5, kjer 1 pomeni »sploh ne drži« in 5 »popolnoma drži«.

1. _____

2. _____

3. _____

Zakaj izbereš ta (1. mesto) gostinski lokal? Ker...	sploh ne drži	ne drži	niti- niti	drži	popolnoma drži
...je blizu fakultete/stanovanja	1	2	3	4	5
...je dobra hrana	1	2	3	4	5
...je postrežba hitra	1	2	3	4	5
...je količina obroka velika	1	2	3	4	5
...je ponudba raznolika	1	2	3	4	5
...je gostinski lokal čist/urejen	1	2	3	4	5
...je gostinsko osebje prijazno/ustrežljivo	1	2	3	4	5
...so poceni boni	1	2	3	4	5
...je lokal popularen	1	2	3	4	5
...prijatelji/sošolci jedo tam	1	2	3	4	5

7. Naštej od 1 do 3 gostinske lokale (brez dostave), kateri so po tvojem mnenju NAJBOLJŠI. Na 1. mesto napiši tisti gostinski lokal, kateri je po tvojem mnenju najboljši; na 2. mesto tistega, kateri ti je malo manj dober; itd. Vsako vrstico oceni na lestvici od 1 do 5, kjer 1 pomeni »sploh ne drži« in 5 »popolnoma drži«.

1. _____

2. _____

3. _____

Zakaj meniš, da je ta (1. mesto) gostinski lokal najboljši? Ker	sploh ne drži	ne drži	niti-niti	drži	popolnoma drži
...je dobra hrana	1	2	3	4	5
...je postrežba hitra	1	2	3	4	5
...je količina obroka velika	1	2	3	4	5
...je ponudba raznolika	1	2	3	4	5
...je gostinski lokal čist/urejen	1	2	3	4	5
...je gostinsko osebje prijazno/ustrežljivo	1	2	3	4	5
...so poceni boni	1	2	3	4	5
...je lokal popularen	1	2	3	4	5

8. Naštej od 1 do 3 gostinske lokale (brez dostave), kateri so po tvojem mnenju NAJSLABŠI. Na 1. mesto napiši tisti gostinski lokal, kateri je po tvojem mnenju najslabši; na 2. mesto tistega, kateri ti je malo manj slab; itd. Vsako vrstico oceni na lestvici od 1 do 5, kjer 1 pomeni »sploh ne drži« in 5 »popolnoma drži«.

1. _____

2. _____

3. _____

Zakaj meniš, da je ta (1. mesto) gostinski lokal najslabši? Ker	sploh ne drži	ne drži	niti-niti	drži	popolnoma drži
...hrana ni dobra	1	2	3	4	5
...je postrežba slaba	1	2	3	4	5
...je količina obroka premajhna	1	2	3	4	5
...je ponudba preskromna	1	2	3	4	5
...gostinski lokal ni čist/urejen	1	2	3	4	5
...gostinsko osebje ni prijazno/ustrežljivo	1	2	3	4	5
...so boni dragi	1	2	3	4	5
...lokal ni popularen	1	2	3	4	5

9. Ali se prehranjuješ na študentske bone preko dostave?

a) DA b) NE ⇒ ČE SI ODGOVORIL/A Z NE, NADALJUJ Z VPRAŠANJEM 11!

10. Na bone preko dostave se prehranjujem, ker:

	sploh ne drži	ne drži	niti-niti	drži	popolnoma drži
...je hrana dobra	1	2	3	4	5
...je količina obroka velika	1	2	3	4	5
...je ponudba raznolika	1	2	3	4	5
...je hrana hitro dostavljena	1	2	3	4	5
...ni treba zapustiti stanovanja	1	2	3	4	5
...nočem jesti sam v gostinskem lokalu	1	2	3	4	5
...ker so zvečer in ob nedeljah lokali zaprti	1	2	3	4	5

11. Ali si se že kdaj znašel/a v situaciji, ko je nekdo (ti, prijatelj, znanec, sošolec, itd.) ...

	DA	NE
...jedel na študentski bon brez statusa študenta	1	2
...v gostinskem lokalu bon menjal za gotovino (z gostinskim osebjem,...)	1	2
...na bon kupil pijačo/alkohol/cigarete	1	2
...preprodajal bone (svoje bone prodal nekomu drugemu,...)	1	2
...jedel na bon brez ustreznega dokumenta (brez študentske izkaznice, potrdilo o vpisu)	1	2

12. V kolikšni meri se strinjaš z naslednjimi trditvami? Vsako trditev oceni na lestvici od 1 do 5, kjer 1 pomeni »sploh se ne strinjam« in 5 »popolnoma se strinjam«.

	sploh se ne strinjam	se ne strinjam	niti-niti	se strinjam	popolnoma se strinjam
V celoti gledano sem zadovoljen/a z gostinskimi lokali, v katerih jem na bone.	1	2	3	4	5
Kadar jem na bone, sem slabše tretiran/a, ker sem študent/ka.	1	2	3	4	5
V celoti gledano je kvaliteta hrane, ki jo dobim na študentske bone zelo dobra.	1	2	3	4	5

13. Kaj bi morali ponudniki študentske prehrane po tvojem mnenju zagotavljati za študentski bon? Vsako vrstico oceni na lestvici od 1 do 5, kjer 1 pomeni »sploh se ne strinjam« in 5 »popolnoma se strinjam«.

	sploh se ne strinjam	se ne strinjam	niti-niti	se strinjam	popolnoma se strinjam
juho, glavno jed, solato, sladico	1	2	3	4	5
po želji, tudi sendviče	1	2	3	4	5
najmanj 5 različnih menijev	1	2	3	4	5
vegetarijanske kot tudi mesne jedi	1	2	3	4	5
ob hrani še brezalkoholni napitek	1	2	3	4	5

14. Zanima nas tvoje poznavanje sistema subvencioniranja študentske prehrane! V vsaki vrstici obkroži izbrano vrednost!

	DA	NE	NE VEM
ŠOU v Ljubljani določa ceno bona.	1	2	3
Pristojno državno ministrstvo subvencionira študentsko prehrano.	1	2	3
ŠOU v Ljubljani nadzira ponudnike študentske prehrane (gostinske lokale).	1	2	3
Višina subvencije je enaka za vse bone.	1	2	3

15. Kako pogosto gostinsko osebje po tvojih izkušnjah kontrolira študentske izkaznice/indekse?

a) nikoli b) redko c) včasih e) pogosto f) vedno

16. Ali veš, da se lahko v primeru nezadovoljstva s ponudnikom študentske prehrane pritožiš?

a) DA b) NE ⇒ ČE SI ODGOVORIL/A Z NE, NADALJUJ Z VPRAŠANJEM 18!

17. Ali veš komu na ŠOU v Ljubljani se lahko pritožiš glede slabe ponudbe študentske prehrane? Ustrezno obkroži!

- a) vem, pritožim se lahko: _____ (vpiši komu)
b) ne vem

18. Kaj meniš o možnosti pritožbe glede študentske prehrane? Vsako trditev oceni na lestvici od 1 do 5, kjer 1 pomeni »sploh se ne strinjam« in 5 »popolnoma se strinjam«.

	sploh se ne strinjam	se ne strinjam	niti-niti	se strinjam	popolnoma se strinjam
Pritožba je učinkovita.	1	2	3	4	5
Postopek pritožbe je preveč zapleten.	1	2	3	4	5
Pritožba je učinkovit način nadzora gostincev.	1	2	3	4	5
S pritožbo se ne želim izpostavljati.	1	2	3	4	5
Ne da se mi ukvarjati s pritožbo.	1	2	3	4	5

19. Si imel/a kdaj pri prehranjevanju na bone kakšno negativno izkušnjo?

a) DA b) NE ⇒ ČE NEGATIVNE IZKUŠNJE NISI IMEL/A, NADALJUJ Z VPRAŠANJEM 21!

20. Kaj si naredil/a glede katerekoli negativne izkušnje?

	DA	NE
pritožil/a sem se osebi ali lastniku lokala	1	2
pritožil/a sem se (vpisal/a sem) v Knjigo pritožb in pohval	1	2
pritožil/a sem se pristojnim na ŠOU v Ljubljani	1	2
obvestil/a sem državnega inšpektorja (sanitarnega, davčnega,...)	1	2
v prihodnje nisem več obiskal/a tega lokala	1	2
začel/a negativno reklamo pri prijateljih, sošolcih,...	1	2

21. Kje stanuješ v času študija? a) doma (pri starših, sorodnikih) b) v študentskem domu c) v najetem ali svojem stanovanju

22. Katero fakulteto obiskuješ? _____

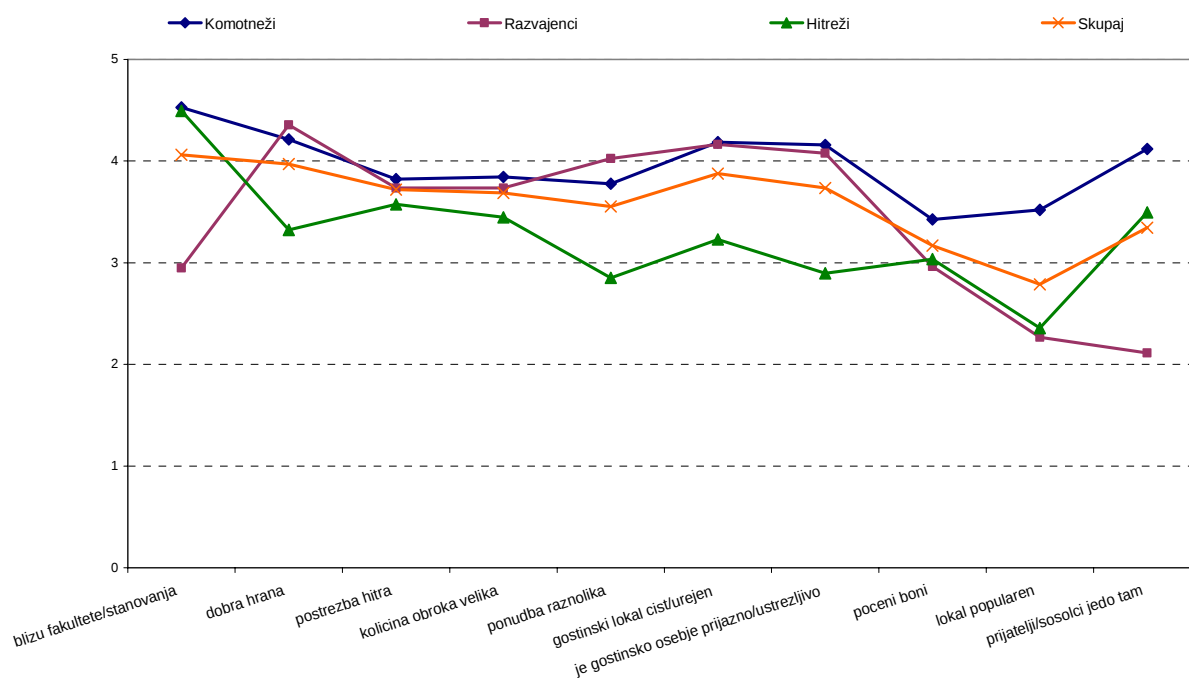
23. Letnik študija (obkroži): 1 2 3 4 5 6 absolvent podiplomski študent

24. Način študija (obkroži): a) redni b) izredni (redno zaposlen) c) izredni (brez redne zaposlitve)

25. Leto rojstva (dopolni): 19____

26. Spol (obkroži) : a) moški b) ženski

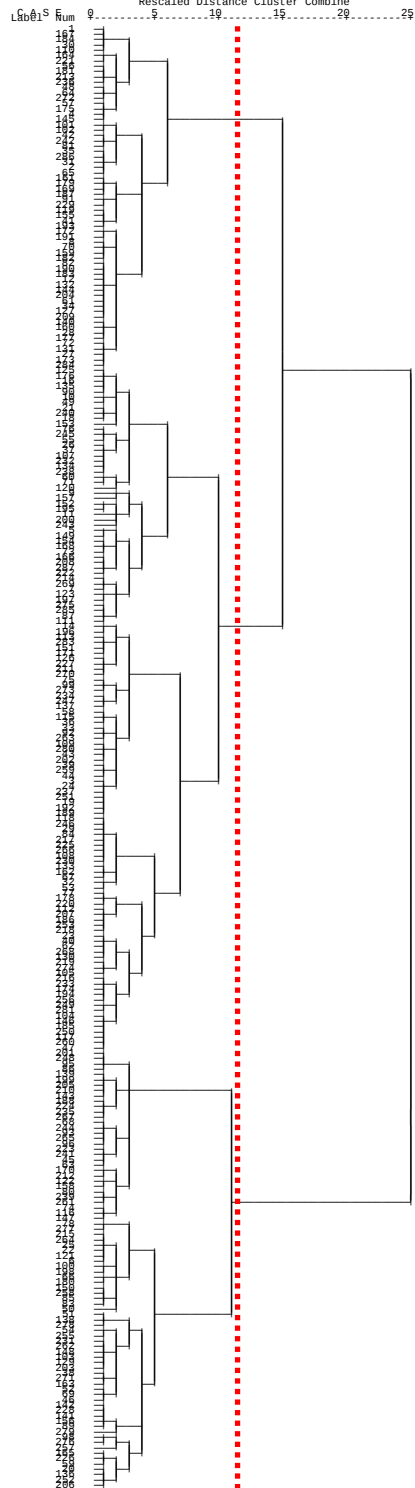
Priloga B: pomembnost posameznih dejavnikov, na skali od 1 do 5, kjer 1 pomeni sploh ne drži do 5 popolnoma drži, pri odločitvi anketirancev o tem, v katerem gostinskem lokalu bo najpogosteje jedli, glede na skupine anketirancev pridobljene z razvrščanjem v skupine in metodo voditeljev (april-maj 2004, n=274)



Priloga C: hierarhično razvrščanje v skupine na dejavnikih, ki vplivajo na odločitev anketiranca o tem, v katerem gostinskem lokalu bodo najpogosteje jedel (april-maj 2004, n=274)

***** HIERARCHICAL CLUSTER ANALYSIS *****

Dendrogram using Ward Method
Rescaled Distance Cluster Combine



Priloga D: Faktorski model za dejavnike, ki vplivajo na odločitev anketirancev, kje bodo najpogosteje jedli na študentske bone- faktorske uteži in deleži nepojasnjene variance za posamezne trditve (april-maj 2004, n=274)

