

Gostinski lokali in prehranjevanje zunaj doma v Mariboru

Prejeto/
Received:
28. maj 24
Popravljen/
Revised:
03. jun. 24
Sprejeto/
Accepted:
29. avg. 24
Objavljeno/
Published:
13. sep. 24

Vladimir Drozg

Upokojeni profesor; Univerza v Mariboru, Filozofska fakulteta, Oddelek za geografijo; Maribor, Slovenija
vladimir.drozg@siol.net

Izvleček

Besedilo obravnava prehranjevanje zunaj doma in s tem povezane gostinske lokale v Mariboru. Prehranjevanje zunaj doma je v gospodarsko razvitih družbah vse bolj povezano s preživljanjem prostega časa, zabavo in druženjem. Značilnosti gostinskih lokalov v Mariboru – vrste lokalov, razmestitev po območju mesta, spremembe v številu in strukturi v preteklih 20 letih, so prikazane v kontekstu družbenih razmer in prehranjevalnih navad anketirancev. Podatke o strukturi gostinskih lokalov in prehranjevalnih navadah smo pridobili z opazovanjem ter nestrukturiranimi razgovori z zaposlenimi in naključno izbranimi gosti. Povečalo se je število gostinskih lokalov in spremenila se je njihova struktura - več je lokalov s hitro hrano in lokalov s tujo kuhinjo.

Ključne besede

kulturna geografija, urbana geografija, prehranjevanje, gostinski lokali, Maribor

Abstract

Eateries and eating outside of home in Maribor

The paper deals with eateries and eating habits among guests of some restaurants in Maribor. Eating outside the home is increasingly associated with leisure time, entertainment, and socializing in economically developed societies. The characteristics of eateries in Maribor, like type, allocation in the city area, structure and changes over past 20 years are interpreted in the context of general social conditions and responses about food consumption habits of eateries' guests. Data on the structure of eateries and eating habits were obtained through observation and unstructured interviews with employees and randomly selected guests. The number of eateries has increased, especially those serving fast food and foreign cuisine.

Keywords

cultural geography, urban geography, food consumption, eateries, Maribor



© Avtor/Author,
2024



Univerzitetna založba
Univerze v Mariboru

1 Uvod

Najprej pojasnilo o naslovu, ki bi lahko bralca zavedel: beseda gostinski lokal obsega lokale, kjer strežejo hrano in pijačo, torej od goveje juhe, do hamburgerja in čaja. Za lokale, kjer strežejo samo hrano v slovenščini nimamo ustrezne besede; restavracija je samo ena od oblik takega lokala. Za lokale, kjer je mogoče dobiti samo pijačo, tak izraz obstaja – bife, bistro, kafič. V besedilu obravnavamo samo gostinske lokale, kjer strežejo tople jedi, ki jih je možno v lokalu tudi zaužiti. Naslov je tako širši od predmeta obravnavanega v besedilu, a ustrežnejšega poimenovanja nismo našli.

Mesta so sinonim za raznolikost dejavnosti in možnosti izbire med njimi. Če je na začetku 20. stoletja veljalo, da so mesta industrijska središča, ob koncu stoletja oskrbna in storitvena središča, so danes poleg drugega, še središča ugodja in zabave. Del tega se nanaša na prehranjevanje, ki, vsaj v gospodarsko razvitih družbah, večinoma presega biološko potrebo in je povezano s preživetjem prostega časa, z zabavo in druženjem, pa tudi s splošnim pomanjkanjem časa. Dionizična nprav človeka se v dobi izobilja izživlja tudi na ta način. Kot piše Latham, je prehranjevanje povezano s številnimi socialnimi lastnostmi, kot so socialni položaj, življenjski stil, način preživljanja prostega časa, in družbenimi razmerami, kot so globalizacija, celodnevno delo, zaton patriarhata (Latham idr., 2009, 165). Posledica tega so gostinski lokali različnih ambientov, cenovnih razredov, prilagojeni najrazličnejšim pričakovanjem gostov. Vse to ustvarja posebno zgradbo in podobo mesta, govorimo o gastronomifikaciji mestnih središč (Hilpert in Völkening, 2017), o mestih ugodja in razvedrila (leisure and pleasure cities) (Hall idr., 2008, 167), kajti hrana je v gospodarsko razvitem svetu dosegljiva povsod in ob vsakem času.

Gostinski lokali so pomemben element mestnosti. Veliko jih je, a se med seboj razlikujejo do te mere, da v nekatere nikoli ne zaidemo, nekatere pa uvrščamo med priljubljene. Raznolikost je odraz prehranjevalnih navad, okusa, materialnega položaja, obdobja življenja, kar so elementi socialnosti. Prehranjevanje zunaj doma je posledica vse številnejših vsakodnevnih obveznosti, hkrati še oblika zabave in preživljanja prostega časa, kar je ena od značilnosti mestnega načina življenja. Ob tem nastajajo posebni socialni prostori, ki ustvarjajo podobo sodobnega mesta. Prehranjevanje je svojevrsten socialni, posredno še prostorski seizmograf, kajti spremenjene družbene vrednote in trendi na področju kulinarike vplivajo na prehranjevalne navade, te pa se slej ko prej odrazijo v prostoru. V nadaljevanju prikazujemo strukturo gostinskih lokalov v Mariboru, njih razmestitev ter spremembe, ki so se zgodile v preteklih dvajsetih letih. Če slednje povežemo z družbenimi značilnostmi, se pojav gostinskih lokalov in prehranjevanja zunaj doma pokaže kot povedna urbano, socialno in kulturno geografska tema.

Prehranjevanje je ena od osnovnih bioloških potreb, kajti potreba po obnavljanju organizma sili človeka v nenehno zagotavljanje energije, ki jo zaužije s hrano. Vendar je prehranjevanje več kot zgolj biološka potreba. Zaradi pomembnosti in omejenosti te dobrine, je pridobilo še socialno vsebino; pridobivanje, razdeljevanje in uživanje hrane je bilo venomer zadeva skupnosti, ne posameznika. In ko je posredi skupnost, se pojavijo najrazličnejše razlike, tudi take, ki zadevajo delitev in razpolaganje s hrano. A ne le to, prehranjevanje je skozi proces civiliziranja družbe pridobilo še kulturno vsebino. Načini preskrbe z živili, vrste uporabljenih živil, način priprave hrane, način postrežbe in zaužitja so se z razvojem družbe spreminjali, postali element kulturne osveščenosti in specifičnih življenjskih stilov. Ob tem so se spreminjali tudi gostinski lokali, se specializirali, prilagodili, preuredili. Ker se vse

socialno bolj ali manj očitno odraža v prostoru, socialno in prostorsko sta namreč nerazdružljiva - je prehranjevanje tudi kategorija prostora. Pomislimo na kriterije, po katerih je zasnovano stanovanje, še posebej kuhinja in jedilnica, na razmestitev in dostopnost oskrbnih dejavnosti v mestih, na učinke uživanja lokalno pridelane hrane, na družabne dogodke, ki praviloma ne minejo brez uvodne ali zaključne pogostitve, na zabaviščne četrti in gostinske lokale iz različnih kulinarčnih regij. Če na prehranjevanje pogledamo iz časovne perspektive lahko prepoznamo spremembe, ki so posledica družbenih pojavov, od globalizacije, specializacije, individualizacije, socialne diferenciacije, kar vse ima tudi kulturno (geografsko) vsebino.

V geografiji ima tema prehrane čvrsto vsebinsko torišče. Obravnavati jo je mogoče na več nivojih, planetarnem, regionalnem ali nacionalnem, na nivoju mesta, podeželja ali gospodinjstva ter iz različnih vsebinskih področij, od pridelave hrane preko dosegljivosti, do ravnanja s hrano (Mendelblatt 2012, 154-163, Baumgarner 2024). V anglosaški geografiji se je pojavil pojem *foodscapes*, sestavljanka iz besed *food* in *landscape* in označuje obliko socialnega prostora v katerem se pojavlja vse, kar je povezano s hrano in prehranjevanjem (gostinski lokali, zelenjavni vrtovi, rastlinjaki, trgovine z živili) in je namenjeno posamezniku ali določeni socialni skupini (MacKendrick, 2024). Kot navaja avtorica citiranega prispevka, poznavanje takega območja osvetljuje povezave med hrano (prehranjevanjem) in socialno (prostorsko) neenakostjo. Slednje se nanaša na dostopnost do (zdrave) hrane, vrsto živil, prehranjevalne navade v splošnem. V urbani geografiji se prehranjevanje pojavlja kot dejavnik ustroja mest, socialno prostorske diferenciacije ter kot kazalec ekonomskih in socialnih procesov. V kulturni geografiji prehranjevanje razumemo kot odraz načina življenja v določenem obdobju in na določenem območju, v socialni geografiji pa je v ospredju prehranjevanje kot odraz življenjskega sloga posameznika ali socialne skupine. Problematika hrane je pogosto predmet ekonomske in ekološke geografije, vsekakor si zasluži vidno mesto v geografskem izobraževanju.

2 Antropološko – kulturno geografski pogled na prehranjevanje

Prehranjevanje zadeva vsakega človeka, a je hkrati stvar skupnosti. V daljni preteklosti je bilo prehranjevanje skupinski obred - člani skupnosti so hrano skupaj pridelali in jo tudi skupaj zaužili; hkrati je skupinski obred sredstvo za zmernost in somernost v prehranjevanju. Skupni obred oziroma omizje je (bil) povezovalni element med člani skupnosti, ki si tako delijo čas in prostor, nahajajo se na istem kraju ob istem času. Za omizjem praviloma sedijo ljudje, katere veže bolj ali manj tesen odnos, le izjemoma so si tujci. Omizje zato ločuje navzven in povezuje navznoter, pravi Claudia Schirrmeister (Schirrmeister, 2010, 26). Nekaj tega je povzeto tudi v zasnovi gostinskih lokalov; različno velika omizja so namenjena različno velikim skupinam gostov, ki jim je tako zagotovljena pričakovana stopnja zasebnosti. In bolj ko je lokal imeniten, bolj je to načelo udejanjeno. Vedenje za mizo je podvrženo pravilom, po katerih obred poteka mirno in usklajeno. Danes je pomen skupinskega obeda nekoliko manjši. Razdrobljenost vsakdana na različne kraje in neenak delovni ritem družinskih članov je vzrok, da pogosto obedujemo sami, v družbi vrstnikov ali sodelavcev, družinska kosila pa postajajo nedeljski oziroma praznični dogodek.

V preteklosti je bila, ponekod je še danes, hrana omejena dobrina in kot pri vseh omejenih dobrinah so se tudi pri tej pojavile razlike glede lažje oziroma težje dostopnosti do hrane, kar je bil dolgo obdobje razlog socialne neenakosti. Do danes je v deželah blagostanja tovrstno razslojevanje postalo manj očitno, predvsem pa premalo razlikovalno, zato se je pojavil nov vidik socialnega razlikovanja. Nanaša se

na vprašanja kaj jemo, kako, kje, kdaj in s kom; vse to namreč ustvarja identiteto posameznika, tako napram drugim članom skupnosti, kot znotraj omizja in navzven. Vse to je povezano z materialnim položajem ter kulturno osveščenostjo posameznika oziroma gospodinjstva. Tudi te drobne razlike se odražajo v gostinskih lokalih; nekateri so namenjeni zgolj petičnim gostom, ambient nekaterih je prilagojen pričakovanjem specifičnih socialnih skupin ali je namenjen posebnim priložnostim, v nekaterih ponujajo posebne vrste jedi, nekateri so namenjeni zgolj potešitvi lakote, drugi pa omogočajo še kulturni in kulinarični užitek.

Način prehranjevanja se je v procesu civiliziranja močno kultiviral, Kikuko Kashiwagi –Wetzel pojasnjuje, da tako na strani priprave jedi, kot na strani konzumiranja (Kashiwagi-Wetzel, 2017, 11). Takšno vsakdanje in skoraj vulgarno dejanje kot je vnašanje hrane v telo, se je profiliralo glede vrste živil, priprave, videza, postrežbe, načina zaužitja in vedenja tekom obeda. Uporaba jedilnega pribora, sedežni red za mizo, način postrežbe jedi, okus in videz jedi, obred obedovanja, so postali sredstvo in merilo kulturne osveščenosti ter znak pripadnosti določenemu socialnemu sloju. V prehranjevanju je kulturna nota, skozi katero se izražajo razlike med posamezniki, socialnimi skupinami in kulturami. Videz in okus pripravljenih jedi, videz omizja, jedilni pribor in posodje, z vsem tem se skuša preseči golo zadovoljevanje biološke potrebe in v prehranjevanje vnesti tudi estetski užitek. Tudi ta vidik prehranjevanja je mogoče prepoznati v urejenosti in opremljenosti gostinskih lokalov; povedano drugače, gostinski lokali se med seboj razlikujejo po stopnji kultiviranosti v ponudbi jedi, opremljenosti lokala in okoliščinah, v katerih obed poteka.

Na prehranjevanje vplivajo splošne družbene razmere. Pred industrijsko revolucijo so se ljudje praviloma prehranjevali doma, gostinski lokali so bili večinoma namenjeni popotnikom in tistim, ki so v mesto prihajali po opravkih. A ločitev kraja dela od kraja bivanja, večja zaposlenost žensk in celodnevno delo so tak utečen vsakdan onemogočili. Prehranjevanje doma je postalo vse manj samoumevno. Pojavili so se lokali z vnaprej pripravljeno hrano, število gostinskih lokalov se je povečalo. Z globalizacijo, migracijami in socialnim razlikovanjem se je povečala še raznolikost kuhinj – v mislih imamo pojav tujih, alohtonih kuhinj. In ne nazadnje, prehranjevanje postaja dobičkonosna dejavnost ne le za gostinstvo in živilsko industrijo, tudi za medije, turizem, zdravstvo, farmacijo in industrijo mode.

Prehranjevanje je tesno povezano z lepotnimi ideali, s skrbjo za zdravje in z etičnimi načeli. Očiten je razmah vegetarijanstva, slednje je povezano tudi s težnjo po zdravi prehrani, kar je ena od zapovedi moderne dobe. Sicer pa se na tem področju srečujemo s paradoksom sodobnega sveta: prekomerna telesna teža postaja vse večji zdravstveni problem, čeprav je skrb za zdravje in osebni videz vedno večja. Pomenljivo je, da je bil v obdobjih pomanjkanja hrane lepotni ideal obilnejša postava, v obdobjih izobilja pa nasprotno, suhljata telesa so vzor številnim. Industrija živil in množica lokalov s hitro hrano ponujajo poceni hrano, obogateno s kemičnimi preparati, visoko kalorično, a malo hranljivo, ki je zlahka dostopna malodane vsakomur. Tudi to je poseben vidik socialnega razlikovanja, povezanega s prehranjevanjem. Vse to je daleč od antične modrosti o zmernosti in raznovrstnosti v načinu življenja nasploh, ne le v prehranjevanju; slednja so združena v tako imenovani dietetiki, o čemer piše Frank Juul Agerholm (Agerholm 2024). Lastniki gostinskih lokalov sledijo temu trendu: eni ponujajo manj kalorično hrano in manjše obroke; količino je zamenjala raznovrstnost živil, drugi privabljajo goste s poceni in pogosto manj zdravimi jedmi.

3 Klasifikacija gostinskih lokalov

Čprav gostinske lokale povezuje priprava in ponudba jedi, se med seboj razlikujejo v drobnih, a pomembnih lastnostih. Nekateri ponujajo hrano specifičnega krajevnega izvora, na primer hrano azijski dežel, drugi hitro hrano, nekateri gostinski lokali delujejo zgolj ob posebnih priložnostih, v nekaterih je ponudba hrane skromna, sestavljena iz dveh ali treh jedi, nekateri lokali so namenjeni zgolj prehranjevanju, drugi ponujajo ob tem še kulturne vsebine. V prispevku obravnavamo gostinske lokale na območju mesta Maribor, v katerih pripravljajo in strežejo termično obdelana živila, katera je mogoče tam tudi zaužiti, bodisi stoje ali sede. Lokalov s sladicami, obloženimi kruhki in podobnimi prigrizki nismo upoštevali. Prav tako nismo obravnavali lokalov, katerih osnovna dejavnost je strežba napitkov in pijač, čeprav ponujajo še skromne prigrizke. Gostinske lokale smo razvrstili v pet skupin:

- Restavracija je gostinski obrat v katerem ponujajo več vrst sveže pripravljenih jedi, od začetnih jedi, juh, glavnih jedi in poobedkov. V restavraciji je več miz, ki so namenjene različno velikim skupinam gostov, večje restavracije sestavlja več sob. Restavracije se razlikujejo po velikosti, opremljenosti in ambientu, ponudbi jedi in pijač, času obratovanja, ekskluzivnosti, kar vse se deloma odraža v socialnih lastnostih gostov. Ta tip gostinskega lokala se je pojavil konec 18., predvsem pa v 19. stoletju, ko je postala hrana bolj dostopna širšim množicam. Prvotno gostišče je razpadlo na več pojavnih oblik, ena od teh je restavracija (von Mende, 2022, 236). Še posebej se je kult restavracij razmahnil, ko so postale del življenjskega sloga meščanstva. Nov zagon se je zgodil v 70-tih letih prejšnjega stoletja in 20 let pozneje, ko so se spremenile prehranjevalne navade ljudi v mestih (Schirrmeister, 2010, 68). Predhodnica restavracij so gostilne, slednje so še danes pogostejše v ruralnem okolju. Zanje je značilno, da so gostje v njih potešili tudi žejo, restavracije pa so namenjene predvsem uživanju hrane. Restavracija je bolj urbana oblika gostinskega lokala, saj izhaja iz prehranjevalnih navad meščanov, ki restavracij niso obiskovali zgolj iz potrebe temveč zaradi gurmanskih užitkov in družabnih srečanj.
- Lokali s hitro hrano ponujajo omejeno število enostavnih jedi, katerih priprava ne vzame veliko časa. Lokali s hitro hrano ponujajo samo glavno jed, ne pa tudi začetnih jedi in poobedkov. V teh lokalih ni veliko miz, pogosti so pulti, ob katerih hrano zaužijemo stoje, lahko pa jo odnesemo in zaužijemo drugje. Ker je hitra hrana lahko zelo okusna in razširjena, so lokali s hitro hrano namenjeni tako zahtevnim, petičnim, in manj zahtevnim gostom. Lokali s hitro hrano pogosto delujejo v montažnih objektih, kioskih, mobilnih objektih. Poznamo jih tudi pod imenom bistro, imbis, okrepčevalnica. Obstajali so že v davni preteklosti. Claudia Schirrmeister navaja, da je nekaj podobnega obstajalo v antičnem Rimu, iz 17. stoletja so znane prodajalne sušija v Tokiu, hitra hrana je bila obvezna na piknikih, ki so se v 18. stoletju iz Anglije razširili v zahodno in srednjo Evropo, v 19. stoletju so v Parizu nastali bistroti, s pojavom železnice pa se je na železniških postajah pričela prodaja prigrizkov za potovanje (Schirrmeister, 2010, 62-63). Izvor hitre hrane je ulica, predvsem pa razmere, ko sta mobilnost in funkcionalnost pozitivni vrednoti, pomanjkanje časa pa odreja človekov vsakdan. Od pomfrita, hamburgerja in hotdoga se je v zadnjih dveh desetletjih izbor hitre hrane razširil na različne vrste obloženih kruhkov, juh in testenin. Značilnost obratov s hitro hrano je, da so organizirane v »produksijske oziroma gostinske verige«, kar je sinonim za standardizirane sestavine in okus.
- Lokali s tujo kuhinjo ponujajo jedi »od drugod«, iz drugega kulinarčnega območja. Mimogrede, zgodovinsko in pogovorno gledano uvrščamo Maribor v srednjeevropsko ali dunajsko kulinarčno regijo. Danes v Mariboru najdemo

azijsko kuhinjo, ta je najpogostejša, jedi, ki izhajajo iz območje Balkana, med »tuje kuhinje« smo uvrstili tudi lokale z jedmi iz Mediterana – ribe, morske sadeže ter pice. Pojav tujih kuhinj je posledica globalizacije, priselitev ljudi iz drugih kulinarčnih regij, pa tudi medijske pozornosti, ki jo je deležna določena kuhinja – hrana je vse pogostejše predmet uprizorjanja (insceniranja) in zlorabljanja v komercialne namene. Pica, kebab, jedi iz žara, pekinška raca kot najpogostejše jedi tujih kuhinj so prilagojene lokalnemu okusu, hibridizirane, nekakšna tehnološka reprodukcija originala.

- Lokali za vegane in vegetarijance ponujajo jedi brez sestavin živalskega izvora oziroma jedi, pripravljene izključno iz rastlin. Lahko so restavracije ali obrati s hitro hrano, vendar jih zaradi specifične ponudbe, ki nagovarja posebno socialno skupino, obravnavamo posebej. Dodaten razlog je, da pomenijo nov trend v prehranjevanju, povezan s težnjo po zdravem načinu življenja, verjetno je vegetarijanstvo tudi oblika vzpostavljanja prepoznavnosti na način samoomejevanja. Vegetarijanstvo sicer ni nov pojav, že pitagorejci so, podobno kot budisti, zavračali hrano živalskega izvora zato, ker so verjeli v kroženje duš umrlih in se tako izognili kanibalizmu. V drugi polovici 20. stoletja je vegetarijanstvo pomenilo znak upora proti prevladujoči meščanski ideologiji, saj, kot piše Claudia Schirrmeyer, vegetarijanstvo ne pripisuje uživanju mesa škodljivih posledic na zdravje (Schirrmeyer, 2010, 157). Tak način prehranjevanja je predvsem znak življenjskega sloga in težnje po zdravem življenju.
- Občasni gostinski lokali, gre za mobilne gostinske enote na prireditvah, ki se odvijajo ob praznikih, kulturnih, zabavnih in športnih dogodkih. Ker so prireditve vse pomembnejši del ekonomije mest, so tudi vse pogostejše. Odvijajo se na posebnih krajih, običajno na mestnih trgih. Množice obiskovalcev pritegnejo tudi kulinarčne dobrote, zato jih obravnavamo kot posebno obliko gostinske ponudbe. Ponudba jedi je enostavna, po pripravi in postrežbi podobna hitri hrani, ki jo je mogoče zaužiti zunaj, na prostem, ob pulatih, na pol stoje, izjemoma tudi sede.

Takšna razvrstitev gostinskih lokalov ni brez pomanjkljivosti, saj je mogoče nekatere uvrstiti v dve ali več kategorij. Pri razvrščanju smo upoštevali prevladujočo oziroma glavno ponudbo jedi, število jedi na jedilnikih ter opremljenost lokala. Predvsem pa s tem nabor krajev prehranjevanja zunaj doma ni celovit. V zadnjem času se množijo gostinski lokali, ki poleg pijače, predvsem toplih napitkov, ponujajo skromne prigrizke, na primer tople kruhke ali rogljiče. Takšnih lokalov nismo upoštevali, ker njihov osnovni namen ni prehrana, temveč pijača. Hrana je le dodatna ponudba h kavi ali čaju. V preteklih letih se je povečala ponudba pripravljene hrane v trgovinah z živili, kjer jo je mogoče samo kupiti, ne pa zaužiti, zato tudi tovrstnih primerov nismo upoštevali. Vse pogostejše je naročanje hrane domov ali na delovno mesto. Oboje pomeni novo možnost prehranjevanja zunaj doma, kar kaže da se prehranjevanje spreminja in prilagaja družbenim razmeram.

4 Struktura in razmestitev gostinskih lokalov v Mariboru

Podatke o gostinskih lokalih smo pridobili od Agencije RS za javnopravne evidence in storitve (AJ PES, 2024). Seznam je obsegal popis gospodarskih dejavnosti po Standardni klasifikaciji dejavnosti za leto 2004 in 2023, upoštevali smo razdelek 55 Gostinske nastanitvene dejavnosti ter razdelek 56 Dejavnosti strežbe jedi in pijač. Podatke je bilo potrebno prečistiti in selekcionirati ter večino njih preveriti na terenu, kar smo opravili spomladi 2024. Podatke za leto 2004 smo primerjali z rezultati kartiranja gospodarskih dejavnosti, kar so spomladi leta 2003 izdelali študentje

geografije na Filozofski fakulteti Univerze v Mariboru, v okviru seminarja iz Urbane geografije. Prečiščene podatke smo razvrstili v skupine, jih obdelali s preprostimi statističnimi metodami in kartografsko prikazali. Podatke o strukturi gostov, prehranjevalnih navadah in ponudbi jedi smo pridobili z opazovanjem ter iz nestrukturiranih, a ciljno naravnanih razgovorov z zaposlenimi v gostinskih lokalih in nekaterimi naključno izbranimi gosti. Zanimalo nas je, kako pogosto se prehranjujejo zunaj doma, v katerem delu dneva, kakšni so razlogi za to, katero vrsto lokalov običajno obiskujejo, ali so ti v bližini njihovega delovnega mesta, ali povezujejo prehranjevanje zunaj doma z družabnimi srečanji ali gre zgolj za potešitev lakote? Odgovore smo primerjali s starostjo vprašanih. Žal je teh podatkov premalo, da bi jih bilo mogoče uporabiti za veljavne zaključke, čeprav so se odgovori in mnenja vprašanih dokaj ponavljali, ujemali s pričakovanji, zaradi česar jih smatramo za povedne (a upoštevati je potrebno, da smo se pogovarjali z isto interesno skupino). Rezultati numeričnih podatkov so prikazani v Preglednici 1.

Preglednica 1: Struktura gostinskih lokalov v Mariboru leta 2004 in 2023 (po mestnih četrtih).

Vir: AJPES, 2024; lastni podatki.

Mestna četrt	Restavracija		Lokal s hitro hrano		Lokal s tujo kuhinjo		Vegetarijanska restavracija		Skupaj	
	2004	2023	2004	2023	2004	2023	2004	2023	2004	2023
Koroška vrata	2	3	1	5	1	2	0	0	4	7
Center	17	18	11	13	13	19	0	1	41	51
Ivan Cankar	0	0	0	1	1	1	0	0	1	2
Brezje-Dogoše-Zrkovci	4	4	0	2	1	1	0	0	5	7
Pobrezje	3	2	1	1	2	1	0	0	6	4
Tezno	2	2	3	4	2	2	0	0	7	8
Tabor	2	4	1	2	2	8	0	0	5	14
Radvanje	8	9	2	2	0	2	0	0	10	13
Studenci	3	5	1	2	1	1	0	0	5	8
Nova vas	0	0	1	0	3	4	0	0	4	4
Magdalena	4	1	2	6	3	2	0	0	9	9
Skupaj	46	48	23	38	29	43	0	1	97	127

Možnosti prehranjevanja zunaj doma so dokaj enakomerno razpršene po mestu. V vsakem predelu oziroma mestni četrti so lokali vseh obravnavanih kategorij, razen priložnostnih gostinskih lokalov, povezanih s prireditvami. Največ lokalov je v ožjem mestnem središču na levem in desnem bregu Drave. V drugih mestnih četrtih vzorca razmestitve ni mogoče razbrati, a možnost prehranjevanja zunaj doma obstaja. Več lokalov je ob starih vpadnicah, v območjih centralnih dejavnosti, v nakupovalnih središčih, v bližini prometnih terminalov ter v okolici izobraževalnih ustanov in delovnih mest, ne pa v stanovanjskih soseskah. Izven ožjega središča mesta so novi gostinski lokali nastali na območjih, kjer je večja gostota delovnih mest in večja gostota izobraževalnih ustanov. To je opaziti na delu Ljubljanske ceste v mestni četrti Tabor in delu Gosposvetske ceste v mestni četrti Koroška vrata. Predvsem pa je opazno povečanje števila gostinskih lokalov v ulicah (predelih), kjer je lokalov že bilo veliko. Značaj gostinskih - zabavišnih predelov posameznih ulic je tako postal še bolj očiten (Poštna ulica, Grajski trg). Razmestitev gostinskih lokalov po mestu kaže, da

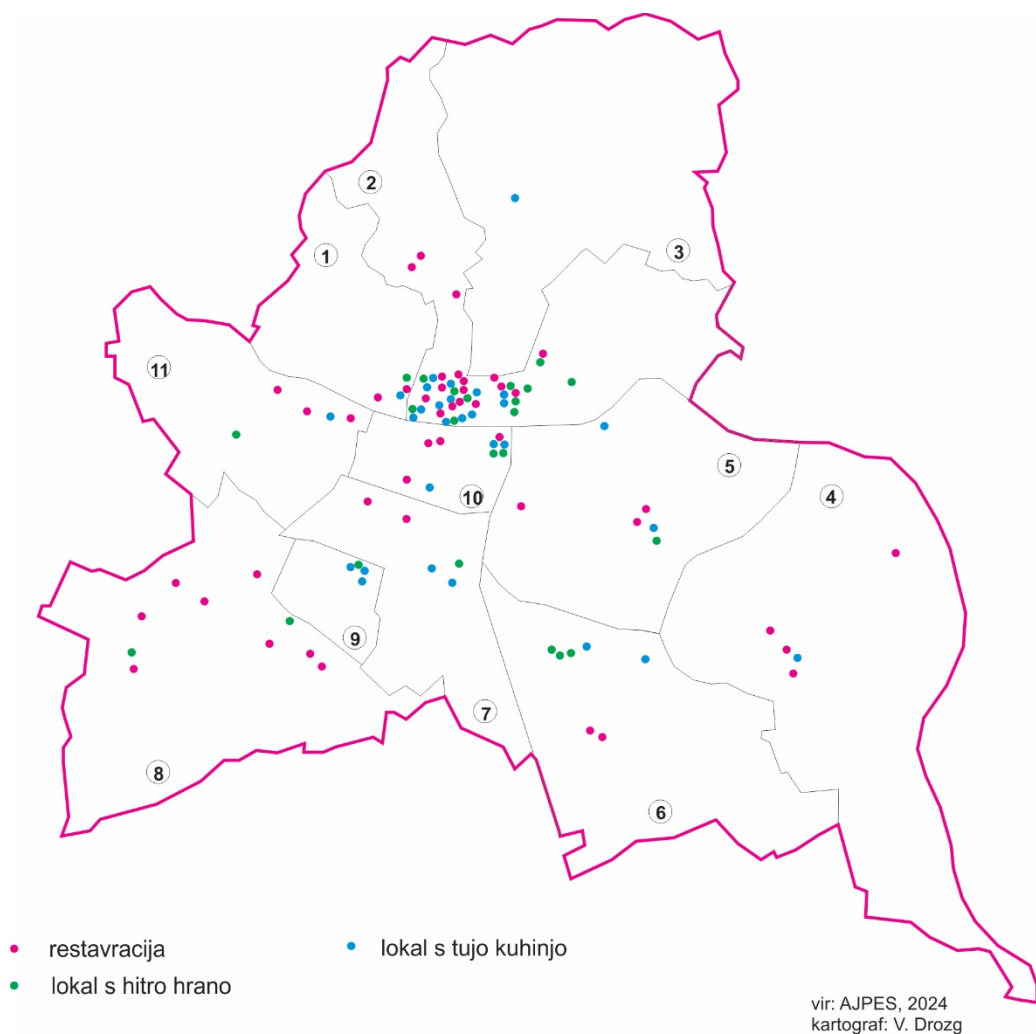
razen ožjega mestnega središča (še) ni izrazitih središč z večjo koncentracijo gostinske dejavnosti, recimo središč mestnih četrti.

Dostopnost gostinskih lokalov in s tem možnost prehranjevanja zunaj doma se je med letoma 2004 in 2023 povečala. V dvajsetih letih je pričelo delovati 30 novih gostinskih lokalov, in to po celotnem območju mesta. Le v treh mestnih četrtih od enajstih se število lokalov ni povečalo, temveč je ostalo enako. Največ novih lokalov je nastalo v ožjem središču mesta (tudi v delu na desnem bregu Drave) ter v nakupovalnih središčih (Sliki 1 in 2).

Na prireditvah, ki se odvijajo na trgih v ožjem središču mesta, je gostinska ponudba večinoma v obliki hitre hrane na stojnicah. Mimogrede, to je tudi razlog zakaj ta kategorija ni prikazana v tabeli. Število prireditev se iz leta v leto spreminja, a jih je vedno več. Poleg štirih ali petih stalnih, se pojavljajo nove športne in zabavne prireditve. Največje so povezane z decembrskim veseljačenjem, Martinovanjem, zabavnimi in kulturnimi prireditvami v mesecu septembru, pustovanjem, športnimi prireditvami v maju in še več manjšimi. Festivalizacija mestnih središč vključuje tudi zabavo ob hrani in pijači. Opazili smo, da se območje, kjer se prireditve odvijajo, povečuje in se širi v bližnje ulice. Mobilnih gostinskih obratov je vse več, saj tudi število obiskovalcev narašča, ponudba jedi pa je prilagojena različnim okusom.

Večje število gostinskih lokalov in enakomerna razmestitev po mestu je posledica družbenih okoliščin. Po navedbah vprašanih, se vse več zaposlenih vsaj enkrat dnevno prehranjuje zunaj doma. Priprava hrane doma je vse pogostejše omejena na skromnejše obroke, na primer popoldan, po vrnitvi iz dela. Temu so pritrjevali številni gostje, ki smo jih nagovorili v gostinskih lokalih. Večina jih večji del dneva prebije na delovnem mestu, opoldne pa zaužijejo malico, ki je pravzaprav kosilo. Zaradi odmerjenega časa obiskujejo bližnje lokale, v katerih ponujajo v naprej pripravljene malice ali lokale s hitro hrano, kar pred 20 leti ni bil običaj. Mlajši pogosto večerno druženje povežejo s prehranjevanjem, lokali s hitro hrano v središču mesta so zato posebej priljubljeni in obiskani. Tudi to je nov običaj. Številni tudi ob koncu tedna hrane ne pripravljajo doma, saj proste dni preživijo na izletih ali na rekreaciji. Ker postaja prehranjevanje zunaj doma cenovno vse bolj dostopno, se povečuje število uporabnikov, posledično število lokalov in tako je krog sklenjen. S tem pa je povezana naslednja značilnost prehranjevanja zunaj doma.

Spremenila se je struktura gostinskih lokalov. Število restavracij se v preteklih dvajsetih letih skoraj ni spremenilo, povečalo pa se je število lokalov s hitro hrano (iz 23 na 38) in lokalov s tujo kuhinjo (iz 29 na 43). Vsak drugi lokal tuje kuhinje je picerija. Najbolj se je razmerje med lokali s hitro hrano in restavracijami spremenilo v okolici izobraževalnih ustanov, sicer pa so novi gostinski lokali nastali v vseh mestnih četrtih oziroma na celotnem območju mesta. Nekoliko izstopa ožje središče mesta ter MČ Tabor, predvsem na delu Ljubljanske ceste. Videti je, da je porast števila lokalov s hitro hrano in lokalov s tujo kuhinjo splošni trend. A prikazana struktura gostinskih lokalov ni povsem objektivna. Veliko restavracij ponuja tudi jedi, ki so domena lokalov s hitro hrano ali lokalov s tujo kuhinjo, npr. pice. In obratno, v nekaterih picerijah ponujajo tudi jedi, ki pripadajo srednjeevropski (dunajski) ali balkanski kulinarčni regiji. Raznovrstnost ponujenih jedi povezujemo z vse večjo individualizacijo okusov, kar postaja splošna značilnost sodobne družbe. Spodbuja jo globalizacija, vse pogostejša pojavnost hrane v medijih, večje blagostanje, najbrž tudi iskanje in negovanje lastne identitete.

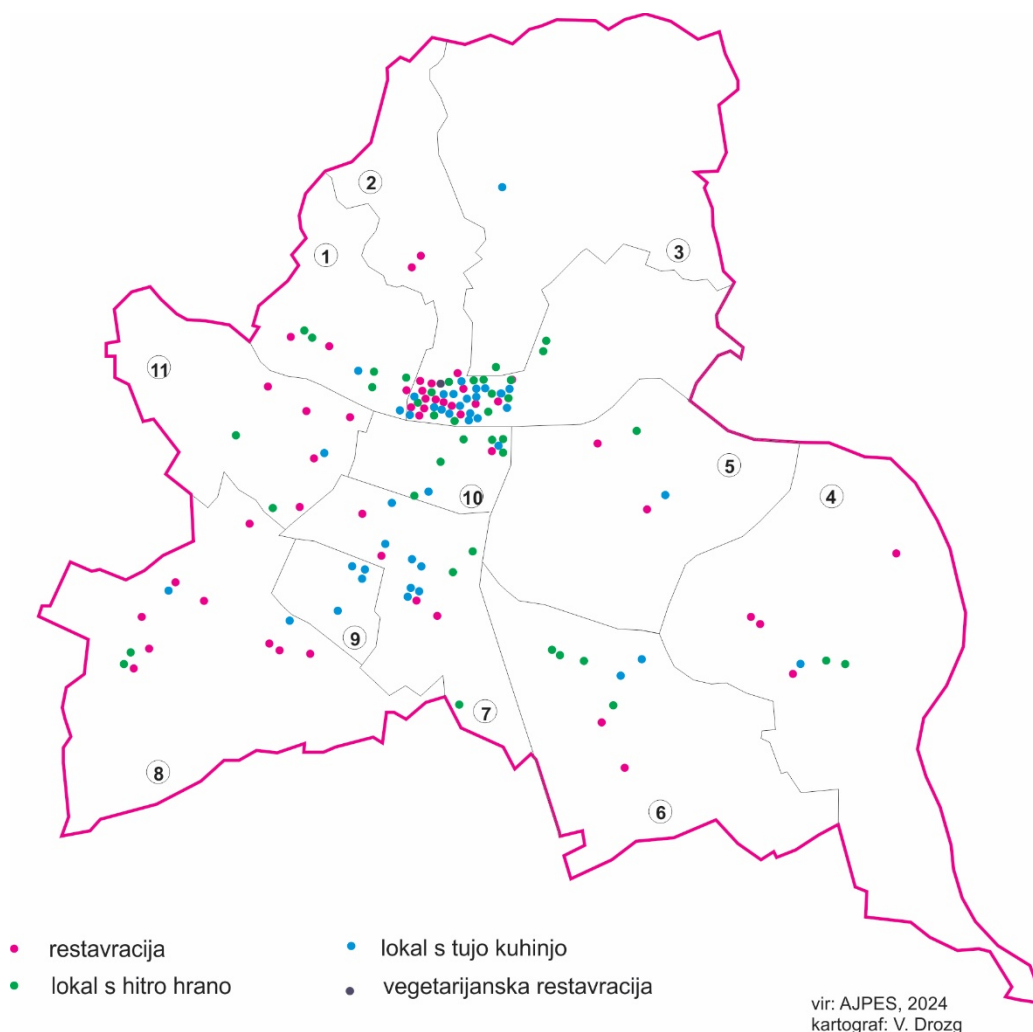


Četrtna skupnosti na območju mesta Maribor

1 Koroška vrata	4 Brezje-Dogoše-Zrkovci	7 Tabor	10 Magdalena
2 Center	5 Pobrežje	8 Radvanje	11 Studenci
3 Ivan Cankar	6 Tezno	9 Nova vas	

Slika 1: Gostinski lokali v Mariboru leta 2004 (po četrtnih skupnostih).

Vir: Avtor.



Četrtna skupnosti na območju mesta Maribor

1 Koroška vrata	4 Brezje-Dogoše-Zrkovci	7 Tabor	10 Magdalena
2 Center	5 Pobrežje	8 Radvanje	11 Studenci
3 Ivan Cankar	6 Tezno	9 Nova vas	

Slika 2: Gostinski lokali v Mariboru leta 2023 (po četrtnih skupnostih).

Vir: Avtor.

Izvedeli smo, da so v nekaterih restavracijah jedilnike prilagodili novim prehranjevalnim navadam in so precej drugačni kot pred dvajsetimi leti: več je hitro pripravljene hrane, porcije mesnih jedi so manjše, na krožniku je več zelenjave, na jedilniku so vegetarijanske jedi. Številne jedi, značilne za srednjeevropsko kuhinjo, ki so nekdanj obvezna ponudba restavracij (ocvrto meso, drobovina) se umikajo, ker se je spremenila kultura prehranjevanja. Predvsem mlajši in osebe srednjih let ne povprašujejo po tradicionalnih jedeh. V lokalih v bližini izobraževalnih ustanov in zabavišnih ulicah mesta je to še posebej očitno. V restavracijah, kjer ohranjajo tradicionalne jedi, našli smo jih devet, je starostna sestava gostov izrazito v prid

starejšim ter osebam poznih srednjih let. Eva Barlösius poudarja, da okus ni le individualna, temveč tudi družbena kategorija z močnim socialno – kulturnim nabojem, je sredstvo socialnega razlikovanja in se spreminja skladno z javnim mnenjem oziroma prevladujočim okusom (Barlösius, 2011, 79). Pomen hrane je očitno socialno pogojen, še zdaleč ni odvisen od živila samega in njegove hranilne vrednosti, temveč od splošnega pojmovanja o (ne)primernosti za zdravje in uživanje. Zato je podvržen spremembam in različnemu vrednotenju.

V splošnem je ponudba jedi vse bolj raznolika, k čemur prispeva vse več tujih kuhinj. Pred 20 leti so bile najpogostejše tuje jedi iz Balkana (leta 2004 je bilo 6 lokalov z jedmi na žaru, leta 2023 pa 9), picerije so šele prodirale, danes je številna tudi azijska kuhinja (8 lokalov), picerije pa smo, po številu sodeč, tako rekoč posvojili. Zanimivo, kljub poudarjanju za zdravje koristnih mediteranskih jedi, se število ribjih restavracij ni povečalo, ostajajo trije tovrstni lokali. Pred dvema letoma je v središču mesta pričela delovati restavracija z jedmi izključno rastlinskega izvora.

Spremenile so se prehranjevalne navade. Še sredi prejšnjega stoletja je veljalo, kot beremo v priročniku za gospodinje Andreja Pčeljnikova, da so trije (zmerni) obroki dnevno primerna oblika prehranjevanja; večerja bi naj bila najmanj bogat obrok, kosilo pa najbolj (Pčeljnikov, bl., 11-12). Danes tako imenovana malica nadomešča kosilo, nekateri lokali s hitro hrano ponujajo »brunch« (nekaj med zajtrkom in kosilom), pri mnogih sta kosilo in večerja združena v en obrok – »kočerjo«, večerjo nadomestijo raznovrstni prigrizki. V lokalih s hitro hrano navajajo, da je število gostov opoldan in zvečer največje. V restavracijah, ki poleg kosil ponujajo malice opažajo, da se je število obiskovalcev najbolj povečalo opoldan, zmanjšalo pa v zgodnjem popoldnevu, ko je bil tradicionalno čas kosila. V mnogih restavracijah so zmanjševanje števila gostov v večernem času ustavili s spremembo jedilnikov – namesto klasičnih večerj ponujajo hitro pripravljene jedi in prigrizke. Še najmanj sprememb zaznavajo v restavracijah, ki bi jih lahko označili kot gostilne, kjer ponujajo tradicionalne jedi, njihovi gostje pa so večinoma predstavniki srednje in starejše generacije.

Gostje lokala s hitro hrano so na vprašanje zakaj obiskujejo ta lokal odgovorili, da jih pritegne cena, okus jedi in hitrost postrežbe. Gostje restavracije pa so izpostavljali zadržano urejenost lokala in ponudbo bolj tradicionalnih jedi. Zanimivo, starost prvih je bila med 25 in 35 let, starost drugih pa nad 50. Prvi zahajajo v lokal dva do tri krat v tednu, drugi pa približno en krat v mesecu. Tak odziv vprašanih pojasnjuje povečevanje števila lokalov s hitro hrano ter spreminjanje ponudbe jedi v restavracijah. Starostna sestava gostov v posamezni vrsti gostinskega lokala je po mnenju zaposlenih naslednja: v restavracijah prevladujejo gostje srednjih let (med 40 in 60 let ter starejši (nad 60 let), v lokalih s hitro hrano prevladujejo mladi in gostje srednjih let, v lokalih s tujo kuhinjo se največ prehranjujejo mladi in osebe srednjih let, v lokalih, kjer strežejo jedi na žaru je veliko starejših gostov, v vegetarijanski restavraciji je starostna sestava gostov izrazito v prid mladih, občasne lokale na prireditvah pa obiskujejo vse generacije.

Vpliv morale na prehranjevalne navade je s poudarjenim individualizmom postal še bolj očitni. V Mariboru deluje zgolj ena restavracija za vegetarijance in vegane, a brezmesne jedi strežejo v številnih restavracijah ter lokalih s hitro hrano. Starostna sestava gostov restavracije za vegetarijance je specifična – skoraj izključno so to mladi med 20 in 30 letom, delež starejših pa je zelo nizek. Številni jo obiskujejo redno – vsaj tri krat tedensko v času kosila (ne pa malice). Težnja po zdravem načinu življenja vpliva tudi na prehranjevalne navade mladih.

Opazna je tudi spremenjena zasnova novejših gostinskih lokalov. V prvotnih restavracijah je bil kuhinjski del ločen od jedilnice. Danes je v vse več lokalih možen vsaj delen pogled v kuhinjo oziroma v prostor priprave jedi. Takšna inscenacija je pogosta v picerijah in lokalih s hitro hrano, povečala bi naj atraktivnost lokala, morda vznemirjenost gostov pred obrokom. Tudi glasba v ozadju je namenjena vzpostavljanju posebnega vzdušja, podobno kot posodje in pogrinjki.

Iz seznama gostinskih lokalov je mogoče razbrati nenavadno naklonjenost poimenovanju v tujem jeziku, predvsem z angleškimi imeni, za picerije tudi italijanskimi. Nekdanja okrepevalnica je fast food, žar je grill, gostišče je preimenovano v steak house; izraz gostilna je rezerviran samo še za stara gostišča, starokopitneže in tradicionaliste ter za ruralna območja.

Diferenciranost gostinskih lokalov glede na socialno sestavo gostov je zelo težko oceniti, saj zbrani numerični podatki niso dovolj relevantni. Na podlagi opazovanja ocenjujemo, da tovrstna diferenciacija v Mariboru ni prav izrazita. Obstaja nekaj restavracij višjega cenovnega razreda, to so tradicionalna gostišča in restavracije v hotelih, na drugi strani pa je veliko lokalov, ki so dostopni najširši množici. Tudi vprašani so izrazili mnenje, da se gostinski lokali razlikujejo predvsem po ambientu in ponudbi jedi, med socialnimi lastnostmi gostov pa bolj kot materialni položaj izstopa starost. Predvsem v lokalih s hitro hrano je razmerje med mladimi in starejšimi obiskovalci izrazito v korist prvih. Podobno smo ugotavljali tudi za okrepevalnice in kafiče (Drozg, 2012). Očitno je starost pomemben dejavnik prostorske, ne le socialne diferenciacije. A kot navajajo lastniki in zaposleni v gostinskih lokalih, je struktura gostov povezana z delom dneva. Zvečer v večini lokalov prevladuje mlajša populacija, čez dan pa je delež srednje in starejše generacije opaznejši.

5 Sklep

Prehranjevanje ni zgolj zadovoljevanje življenjske (biološke) potrebe, hrana in način uživanja sta sredstvo izkazovanja socialnega položaja, premoženja, religioznosti, modernosti ali tradicionalnosti, kulturne osveščenosti, življenjskega nazora in še česa. Posledica je raznovrstnost gostinskih lokalov, ki so po ponudbi in opremi prilagojeni pričakovanjem gostov oziroma posameznim socialnim skupinam. Prehranjevanje zunaj doma postaja vse bolj razširjeno, vedno več ljudi se prehranjuje na ta način. Večinoma zaradi pomanjkanja časa in celodnevne dela, pa tudi zaradi socialnosti prehranjevanja samega, ki je priložnost za druženje. Prehranjevanje je vse manj socialno pogojeno in vse bolj je posledica načina življenja, to je dela in preživljanja prostega časa. Spremembe v načinu prehranjevanja se odražajo na gostinskih lokalih. Ti so vse bolj raznoliki, število njih se povečuje, spreminja se struktura lokalov, ponudba jedi, njih videz, spremenil se je del dneva, ko je obiskovalcev največ. Prehranjevanje zunaj doma in gostinski lokali bodo vse bolj aktualna geografska tema.

Menimo, da se prehranjevanje zunaj doma razvija v treh smereh: ena je hitra potešitev lakote med delovnim časom, kar kaže veliko število lokalov s hitro hrano in ponudba vnaprej pripravljenih toplih obrokov (malic) v restavracijah. Druga smer je prehranjevanje, kjer je v ospredju družabna, bolj »kultivirana« oblika, bližja slavnostnim in tradicionalnim kosilom in večerjam; slednja je omejena na restavracije in lokale višjega cenovnega razreda. Tretja oblika je prehranjevanje kot družabni

dogodek, na primer ob večernih zabavah oziroma druženju. Ta se dogaja večinoma v zabaviških predelih mesta, kjer je več lokalov s hitro hrano.

Literatura

Agerholm, J. (2024). The sex res non naturales and the regimen of health: On the contemporary relevance of the history of ideas of dietetics. Pridobljeno 20. 2. 2024 iz au.dk/The_Sex_Res_Non_Naturales_and_the_Regimen_of_Health_On_the_Contemporary_Relevance_of_the_History_of_Ideas_of_Dietetics.pdf

AJPES - Agencija RS za javnopravne evidence in storitve. (2024). Standardna klasifikacija dejavnosti, leto 2004 in 2023, razdelek 55: Gostinske nastanitvene dejavnosti, razdelek 56: Dejavnosti strežbe jedi in pijač.

Barlösius, E. (2011). *Soziologie des Essens: Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung*. Juventa Verlag.

Baumartner, K. (2024). The geography of food. Pridobljeno 22. 2. 2024 iz arcgis.com/The_Geography_of_Food

Drozg, V. (2012). Forms of social and spatial differentiation in towns (based on the case of Maribor). *Revija za geografijo*, 7(2), 69–78. <https://doi.org/10.18690/rg.7.2.3871>

Hall, T., Hubbard, P., & Short, J. R. (2008). *The Sage companion to the city*. Sage.

Hilpert, M. in Völkening, N. (2017). Shoppen, surfen, socialisieren – Aktuelle Konsumtrends hybrider Konsumenten in der Innenstadt (Shopping, surfing, socializing – current trends of consumption among hybrid consumers in city centers). *Zeitschrift für Wirtschaftsgeographie*, 64(1). <https://doi.org/10.1515/zfw-2017-0030>

Kashiwagi-Wetzel, K. (2017). Vorwort. V: K. Kashiwagi-Wetzel & A. Meyer (ur.), *Theorien des Essens*. Suhrkamp.

Latham, A., McCormack, D., McNamara, K., & McNeill, D. (2009). *Key concepts in urban geography*. Sage.

MacKendrick, N. (2014). Foodscape: Reframing environmental exposure in the context of urban food systems. *Contexts*, 13(3), 16–18. <https://doi.org/10.1177/1536504214545754>

Pčeljnikov, A. (brez letnice). *Zlata knjiga gospodinje*. ORZZOZV, Maribor.

Schirrmeister, C. (2010). *Bratwurst oder Lachmousse? Die Symbolik des Essens – Betrachtungen zur Esskultur*. Transcript Verlag.

Mandelblatt, B. (2012). Geography of food. In M. J. Pilcher (Ed.), *The Oxford Handbook of Food History* (pp. 154–163). Oxford University Press. <https://doi.org/10.1093/oxfordhb/9780199729937.013.0010>

von Mende, J. (2022). *Zwischen Küche und Stadt: Zur Verräumlichung gegenwärtiger Essenpraktiken*. Transcript Verlag.

Summary

Food consumption is a peculiar social and indirectly a spatial seismograph – the current social conditions affect people's eating habits, which are also reflected in the city spatial structure. All-day work, the separation of the place of work from the place of residence and food that is increasingly available in terms of price and spatial accessibility are the reasons that more and more people are eating outside the home. As a result, the number of eateries is increasing, the range of dishes is being adapted to new eating habits, and the differentiation between eateries regarding the type of food and expected social structure of guests is established. In this paper, we have divided eateries into five types: restaurant type, fast food type, foreign cuisine type, vegetarian type and occasional eatery type. The number of eateries increased from 97 in 2004 to 127 in 2023 in Maribor town. The largest number goes to fast food eatery type and the foreign cuisine type. The allocation of eateries is fairly evenly throughout the city, but most of them are in the inner city, near educational institutions, near working places and in shopping centres.