



## Povzetek projekta Po kreativni poti do znanja 2017 – 2020, 1. odpiranje, za namen objave in predstavitve na spletni strani sklada

NA LOV ZA SEVNIŠKIM KROŽNIKOM: Lokalna kulinarčna dediščina kot gonilo  
trajnostnega turizma v občini Sevnica

1. Polni naslov projekta: \_\_\_\_\_

- V katero področje na prvi klasifikacijski ravni KLASIUS-P se uvršča projekt glede na vsebinsko zasnovano (neustrezno področje izbršite):

3 - Družbene, poslovne, upravne in pravne vede

2. V sodelovanju z: (navede se univerza oz. samostojni visokošolski zavod, ki je prijavil projekt in članica, ki je nosilka projekta ter partner/ja – podjetje/ji oz. organizacija, ki je/sta bilo/i vključeno/i v projekt)

UNIVERZA V MARIBORU – FAKULTETA ZA TURIZEM, DOMAČIJA REPOVŽ D. O. O.

### 3. Besedilo:

- Opredelite problem, ki se je razreševal tekom izvajanja projekta

*Namen projekta je bil zasnovati značilno sevniško jed, imenovano SEVNIŠKI KROŽNIK, pripravljeno iz tipičnih, tudi tradicionalnih sevniških lokalnih sestavin, pospremljeno z zgodbo, ki utemeljuje in pojasnjuje zasnovano SEVNIŠKEGA KROŽNIKA. Dejstvo je namreč, da je kulinarčna dediščina v turizmu vse pomembnejša, kar je med opredeljenimi ključnimi politikami v okviru naravnih in kulturnih virov prepoznala tudi oktobra 2017 sprejeta Strategija trajnostne rasti slovenskega turizma 2017-2021. Pomen kulinarčne dediščine je začela prepoznavati tudi Sevnica, ki se je zaradi povečanega zanimanja domačih in tujih turistov za tako imenovano »Melanijino mesto« znašla pred izzivom, kakšno kakovostno lokalno kulinariko ponuditi dnevnim obiskovalcem, izletnikom in turistom, zavedajoč se dejstva, da prehranski obrati s hitro prehrano ne predstavljajo zadostne in dovolj kakovostne ponudbe ter da je kulinarčno ponudbo nujno nadgraditi s ponudbo kakovostne lokalne hrane, ki poleg tega, da je pripravljena iz kakovostnih sestavin, pripoveduje tudi zgodbo o destinaciji, njeni tradiciji in načinu življenja. Skozi projekt smo tako želeli predvsem raziskati sevniško tradicionalno kulinariko (tipične jedi kraja) ter jo v povezavi z lokalno gostilno oziroma Domačijo Repovž d. o. o. uvrstiti na njen jedilnik ter posledično v kulinarčno in turistično ponudbo Sevnice (turistični deležniki iz Sevnice so namreč to področje prepoznali kot premalo raziskano, vendar ključno), nadalje smo želeli raziskati, kako s sodobnimi logističnimi procesi zagotoviti čim bolj kakovostne lokalne sestavine za pripravo našega SEVNIŠKEGA KROŽNIKA in seveda na Domačiji Repovž ter pri drugih turističnih deležnikih in v medijih (kot ključne smo prepoznali lokalne medije in nove medije) promovirati sevniške kulinarčne posebnosti, ki naj postanejo del trajnostne turistične ponudbe Sevnice. Ključen rezultat je uvrstitev SEVNIŠKEGA KROŽNIKA na jedilnik Domačije Repovž in začetanje smernic za oblikovanje tega krožnika – jed iz lokalnih in sezonskih sevniških sestavin, pripravljena na osnovi sevniških navad, običajev in tradicij, postrežena estetsko in gostu tudi predstavljena z ustreznim opisom oziroma*

*spremljevalno zgodbo.*

- Opišite potek reševanja problema oz. kratek povzetek projekta

*Na sestankih projektne skupine smo opredelili raziskovalni problem, dorekli metodologijo, se pogovorili o teoretičnih in metodoloških vprašanjih, mentorji smo podali navodila in usmeritve študentom glede dela na projektu in ravnanja pri izpolnjevanju nalog, s čimer smo omogočili, da je projekt potekal brez metodoloških zapletov. Poleg skupnih sestankov smo pogosto komunicirali po elektronski pošti, telefonu, vibru, skypu - tako smo razreševali sprotne dileme, mentorji smo odgovarjali na vprašanja študentov in pošiljali navodila nalog, prav tako je osebno, po elektronski pošti in telefonu potekala komunikacija med mentorji ter z mediji, ki smo jih obveščali o projektu, študenti so med seboj komunicirali tudi prek Facebooka. S temi oblikami dela smo krepili veščine timskega dela, poslovnega komuniciranja in uporabe novih medijev ter zagotovili, da so naloge potekale nemoteno. S predavanji in delavnicami smo izmenjali teoretična in praktična znanja ter jih posredovali zaposlenim v partnerskem podjetju in podjetjih drugih prisotnih deležnikov ter študentom. Na terenu smo oblikovali različice sevniškega krožnika in pripravo ter postrežbo analizirali, kar je prispevalo k načrtovanju dobrih prihodnjih praks vključevanja lokalne hrane v turistično ponudbo. Z obiski in ogledi delovnih procesov v partnerskem podjetju smo dobili znanje in vpogled v delovanje gospodarskih družb na področju gostinstva, oskrbe s hrano in pridelave hrane, vključno z dobavnimi verigami in pogajalskimi procesi z dobavitelji. V sklopu sodelovanja z delovno mentorico in ekipo Domačije Repovž smo ponudili možne rešitve, do katerih smo prišli na osnovi študije primerov (lokalna hrana in turistične kmetije, ponudba na gradu Sevnica, v Hotelu Ajdovec v Sevnici itd.), z ogledi dobrih praks in gostovanji strokovnjakov (Domačija Repovž, ponudba lokalne hrane na turističnih kmetijah, na gradu Sevnica, gostujoči strokovnjaki iz prakse, npr. dr. Podgoršek, direktor KZ Sevnica Borut Florjančič, g. Dimec z ovčarske kmetije Urban) in literature. Z razpravami, pisanjem poročil smo pridobivali komunikacijske in evalvacijske veščine. Ob zaključnem dogodku (Hotel Ajdovec Sevnica) smo pridobili znanje organizacije dogodka in odnosov z javnostmi.*

- Navedite in opišite rezultate projekta ter njihov doprinos k družbeni koristnosti

*Raziskali in opredelili smo sevniško tradicionalno kulinariko in tipične jedi kraja, kot so npr. sevniška suha salama, jedi iz krškopoljskega prašiča, domač stročji fižol z lokalno kislo smetano in ocvirki krškopoljca, sok voščenske, modra ali bela frankinja itd. Na osnovi raziskovanja in sodelovanja z lokalno gostilno oziroma Domačijo Repovž smo v nadaljevanju oblikovali SEVNIŠKI KROŽNIK ter ga uspeli uvrstiti na njen jedilnik ter predstaviti sevniškim lokalnim ponudnikom in turističnim deležnikom, ki so ga prepoznali kot potencial in orodje promoviranja sevniških kulinaričnih posebnosti, ki naj postanejo del trajnostne turistične ponudbe Sevnice. Ključen rezultat je uvrstitev SEVNIŠKEGA KROŽNIKA na jedilnik Domačije Repovž in začetanje smernic za oblikovanje tega krožnika, ki predstavlja jed iz lokalnih in sezonskih sevniških sestavin, pripravljena je na osnovi sevniških navad, običajev in tradicij, postrežena estetsko in gostu tudi predstavljena z ustreznim opisom oziroma spremljevalno zgodbo. Možnost več različic in izpeljav SEVNIŠKEGA KROŽNIKA tako sevniškim kulinaričnim in turističnim deležnikom ponuja številne možnosti, kako in s katerimi sestavinami bodo oblikovali svoj sevniški krožnik in kaj bodo izbrali za spremljevalno pijačo. Zagotovo bo sevniški krožnik na Domačiji Repovž drugačen od tistega v restavraciji Hotela Ajdovec, prav tako bo spet drugačen sevniški*

*krožnik na kmečkem turizmu, v vinotoču ali v lokalni piceriji. Izjemno pomembno je, da so lokalni ponudniki hrane in pijače SEVNIŠKI KROŽNIK (ki ga je mogoče nadgraditi tudi v sevniško košarico ali »poln kufer Sevnice« za obiskovalce, ki bi radi kaj dobrega iz Sevnice odnesli domov) na dogodkih in prenosih znanja, na katere smo jih povabili v okviru projekta, prepoznali kot jed, ki bi jo lahko uvrstili tudi v svojo ponudbo, kar bo še dodatno prispevalo k promocije sevniške gastronomije in kulinarike ter Sevnice kot gastronomske mikro-destinacije, kar je nedvomno dobrodošlo tudi v luči dejstva, da je bila Slovenija izbrana za gastronomsko regijo leta 2021.*

Oblikovanje SEVNIŠKEGA KROŽNIKA na osnovi lokalnih sestavin, sevniške kulture, tradicije in sevniškega načina življenja prinaša izboljšanje ponudbe na področju kakovostne lokalno pridelane hrane ter izboljšanje kulinarčne in posledično turistične ponudbe Sevnice, kar ocenjujemo kot bistveni doprinos projekta k družbenemu razvoju in napredku. Hkrati pa želimo izpostaviti tudi vlogo projekta pri osveščanju Sevnčanov o lastni kulinariki in pomenu lokalno pridelanih sestavin tako v lastni prehrani kot v ponudbi gostinskih in turističnih obratov.

- 
- 
- 
- 
- 

#### 4. Priloge:

- Slikovno gradivo: Priložite vsaj dve sliki npr. sliko končnega produkta, sliko študentov pri delu na projektu, sliko s sestankov ipd. Pri pošiljanju slik bodite pozorni, v kolikor gre za končni produkt, da bo zadoščeno zahtevam glede informiranja in obveščanja (ustrezni logotipi itd.).





