

Kako trendovsko/trajnostno vstopiti v novo sezono 2025?

PRIČETEK: 25. 3. 2025 OB 9.00





Mojca Polak, VSGT Maribor



Vsebina:

- Vloga in pomen certificiranja ponudbe
- Trendi na področju globalne in lokalne kulinarične ponudbe
- Umeščanje trajnostnih trendov v vse nivoje ponudbe
- Strokovna napotila za najboljšo predstavitev
- Kako se pripravimo na certificiranje

Vloga in pomen certificiranje ponudbe:

Kaj pridobim s certificiranjem jedi in pijač?

- Izziv, da prispevam k trajnosti svojega poklica in poslanstva
- Pozicioniranje med trajnostne (kakovostne) lokalne ponudnike
- Jasno komuniciranje hišnih in lokalnih posebnosti
- Standardiziranje ponudbe
- Povezovanje z lokalnimi dobavitelji in rokodelci
- Izkazovanje kulinarčne pripadnosti
- Nove poslovne priložnosti
- Doseganje višje dodane vrednosti



KAKO PRIČETI?

Podelitev pravice do uporabe TKBZ IDS

Pravilnik o
ocenjevanju
jedi in pijač
postreženih
na
gostinski
način

- **Jedi iz Kulinarične piramide destinacije Dolina Soče**

Prof. dr. Janez Bogataj, 24. 10. 2020

- **Hišne jedi s tradicijo ali sodobnostjo** gostinskih ponudnikov območja podeljevanja pravice do uporabe TKBZ Iz Doline Soče



Podelitev pravice do uporabe TKBZ IDS



Tradicija in
sodobnost -
DDS v 24
gastronomskih
regijah Slovenije

1. Vrh gastronomske piramide doline Soče

Postrv iz Posočja

(v ajdovi ali koruzni moki ter vse druge možnosti, od surovih rezin do drugih načinov hladne ali tople priprave te postrvi)

Kobariški štruklji

2. Sredina gastronomske piramide doline Soče

Sir tolminc

Bovški sir

Tolminska frika

Sirna župa

Čompe s skuto

Poštoklja

Bulje

Bovški ("buški") krafi

Trentarske kloce

Marijacejski ali liški kolač

Najbolj značilne jedi za posamezne občine in dolino reke Soče.

3. Podnožje gastronomske piramide doline Soče

Pravilnik o
ocenjevanju
jedi in pijač
postreženih
na
gostinski
način

Inovacije

Modelitev pravice do uporabe TKBZ IDS



Approved by
ProVITAL

Pravilnik o
prehranjevanju
in pijači
v restoranih
na
tradicionalni
način

Inovacije

1. Vrh gastronomske piramide doline Soče

2. Sredina gastronomske piramide doline Soče

3. Podnožje gastronomske piramide doline Soče

sestavljajo vse jedi, vseh časov, vseh družbenih skupin.

To je gastronomska banka doline Soče. Jedi je zelo veliko. Poleg terenskih zapiskov, arhivskega gradiva in drugih virov, je za ta del Slovenije na voljo razmeroma malo strokovne literature. Navajamo tri dela, ki so pomembna, in sicer:

Benko Marija, Špolad Žuber Božica: Jedi na Kobariškem. ČZD Kmečki glas, Ljubljana 2008;

Prehrana na Goriškem. Goriški muzej, Nova Gorica 2002;

Jedi na Goriškem, 1., 2. in 3. knjiga. Goriški muzej, Nova Gorica 2002.

Tradicija in
sodobnost -
DDS v 24
gastronomskih
regijah Slovenije

Kako izbrati ustrezne jedi in pijače za certificiranje?

- Približajte ponudbo povpraševanju, vendar poskrbite za vzdržnost delovnih procesov.
- Zagotovite lokalno dobaviteljsko verigo
- Razmislite o sezonskih variacijah jedi
- Premislite ali lahko izbrane jedi in pijače podprete z zgodbo
- Izhajajte iz hišne tradicije ali iz kulinarčne piramide destinacije
- Preglejte ponudbo jedi in pijač, ki so že pridobile certifikat



Primer vzdržne ponudbe



Vzemite si čas za dobro pripravo prijavnice

Ime in priimek prijavitelja:		
Naslov prijavitelja:		
Kontaktne podatke:		
Telefon, GSM E-mail		
Ime in priimek avtorja jedi / pijače:		
Vrsta jedi / pijače:	Jed iz kulinarčne piramide Destinacije Dolina Soče	
	Hišna jed	
	Hišna pijača	
Naziv jedi / pijače:		
Receptura jedi / pijače in vir(-i):		
Izvor živil v recepturi (npr. skuta – lokacija izvora): (potrdilo o izvoru živil, recepture jedi/pijače)		

Trajnostni vidik oblikovanja in predstavitve jedi oz. pijače (vključenost v okoljsko shemo, trajnostni materiali – drobni inventar in oprema, management kadrov, mehka mobilnost, lokalna dobaviteljska veriga, sezonskost, ter podnebna učinkovitost, prodaja lokalnih certificiranih produktov, predstavitve lokalnih ponudnikov):	
Zgodba jedi / pijače z lokalno dodano vrednostjo:	
Prodajna cena jedi / pijače:	
Priloge: (pridobljeni certifikati / znaki kakovosti na nacionalni ravni; računi, dobavnice)	

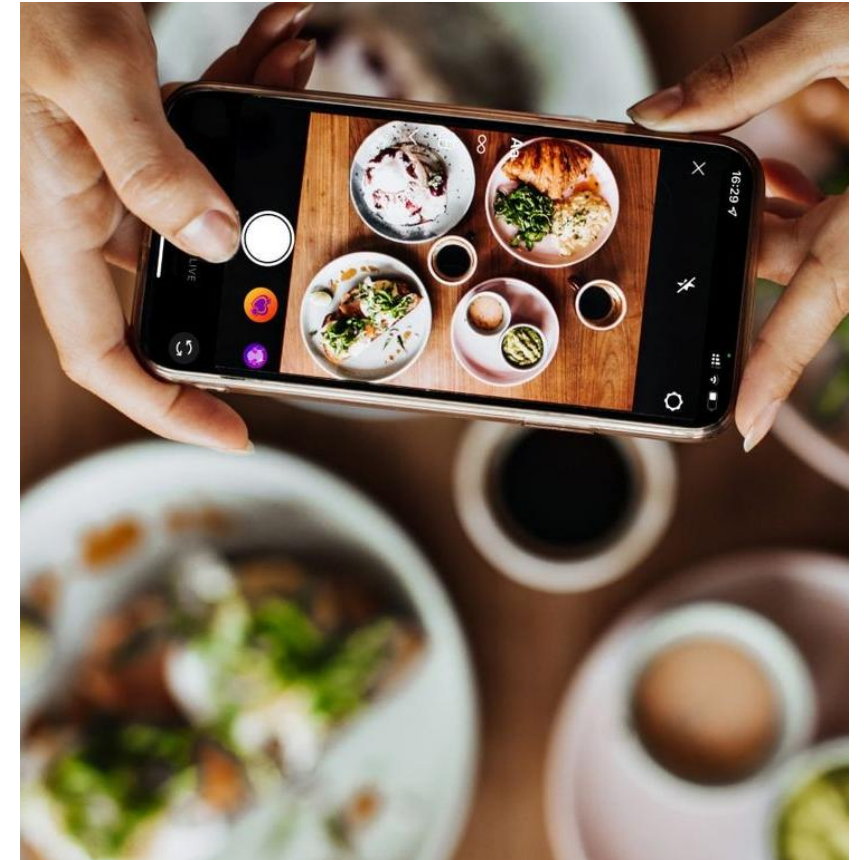
Izjava Spodaj podpisani prijavitelj izjavljam, da vsaj 50 % živil oz. postopkov izdelave jedi oz. pijače izhaja iz območja podeljevanja pravice do uporabe KBZ Dolina Soče oz. 100 % iz območja Slovenije, razen, če živil za določeno jed oz. pijačo ni mogoče zagotoviti v Sloveniji. Prijavitelj izjavljam, da sem registriran za dejavnost, ki pokriva pripravo in prodajo jedi in pijač postreženih na gostinski način, na območju podeljevanja pravice do uporabe KBZ Dolina Soče. Prijavitelj sem seznanjen s priporočili za pridelke in živilske izdelke ter jedi in pijače postrežene na gostinski način s certifikatom KBZ Dolina Soče in v verigo dobaviteljev vključujem ponudnike s certifikatom KBZ Dolina Soče. Izjavljam tudi, da ravnam etično sprejemljivo in trajnostno - v procesu razvoja, izvedbe, promocije in prodaje predvidevam in minimiziram vse negativne posledice in neželene stranske učinke na ljudi in okolje (upoštevana je moralna odgovornost dejanj, ki se nanašajo na jedi in pijače postrežene na gostinski način ter njihova trajnostna nota). Soglašam z uporabo ter obdelavo navedenih osebnih in poslovnih podatkov za namen uporabe KBZ in vodenja Registra uporabnikov KBZ Dolina Soče.



Datum prijave:	Podpis prijavitelja:
kraj,	
Datum prejema prijave:	Podpis prejemnika prijave:
kraj,	

Trendi v kulinarичnem turizmu v letu 2025

- Ključni gost je milenijec (foodie) ali predstavnik generacije Z (super foodie)
- Prepletanje nerformalne in formalne izkušnje
- Ključni vir informacij so prijatelji, družina, družbena omrežja
- Interes po lokalni, avtentični in družbeno odgovorni izkušnji
- Komuniciranje vzdržnosti gostinskega poklica



VEČ KOT 50% POPULACIJE

GEN-Z (12-26 let) & MILENIJCI (27-46 let)

Bolj kot druge generacije, Gen-Z **ne tolerira zelenega zavajanja** in izraža veliko zaskrbljenost zaradi podnebnih sprememb in okolja.

Gen-Z ni optimistična glede prihodnosti gospodarstva. Mentalno se pripravlja na vseživljenjsko stanje finančne negotovosti.

Nadpovprečno cenijo delo, ki jih izpopolnjuje.

GEN-Z

21% vegetarijancev /veganov
33% ne kupuje hitre mode

56 % bi plačalo več za **trajnostna potovanja**, med milenijci je takih 48 %

70 % uporablja **TikTok** za načrtovanje potovanj

51 % pri načrtovanju potovanj zaupa **UI**,
21 % za potovalne načrte uporablja **klepetalne robote**

An elderly couple with white hair, wearing light blue shirts and jeans, are standing on a cobblestone street in a European city. They are both striking a playful pose, mimicking skiing or ice skating, with their arms and legs outstretched horizontally. They are smiling and looking at each other. The background shows historic buildings and a street lamp.

I FEEL
SLOVENIA

GEN-X (46-60 let) & BOOMERS (61+let) (30% POPULACIJE)

SPENDING KIDS INHERITENCE »SKI« POTOVANJA

Skoraj polovica bi svoj denar, raje kot za dediščino otrokom, porabila za potovanje svojega življenja.

Prednost dajejo udobju, iščejo kulturno bogate destinacije, iščejo sproščujoča potovanja.

Pregled trendov na nivoju lokalne kulinarike

- Malo več za malo manj
- Dvig darilnih platform
- Izpostavljanje mikro okolja
- Nižanje normativa proteinske komponente
- Izpostavljanje hišnega USP
- Kreativno vključevanje rastlinskih proteinov
- Promocija brezalkoholnih dvojčkov hrane in pijače



ANALIZA STANJA KULINARIČNE PONUDBE V DESTINACIJ TKBZ Iz doline Soče

- Bogat nabor pridelkov, izdelkov in pijač raznolikih prehranskih skupin
- Izjemna naravna kulisa
- Močni ambasadorji destinacije
- Izpostavljanje ključnih "Must Taste" ikon destinacije
- Renesansa "revne kuhinje"
- Rezerve na področju vključevanja nekultiviranih rastlin
- Pospeševanje razvoja izdelkov z visoko kreativno zaznano vrednostjo
- Izpostavljanje sortne diverzitete
- Priložnosti za nagovarjanje različnih ciljnih skupin gostov
- Optimizacija ponudbe, ki omogoča kakovost storitve tudi ob viških
- Vzpostavitev logistične podpore





Poglejmo čez
planke



DUTCH CUISINE WORKSHOP FOR THE HAGUE CHEFS

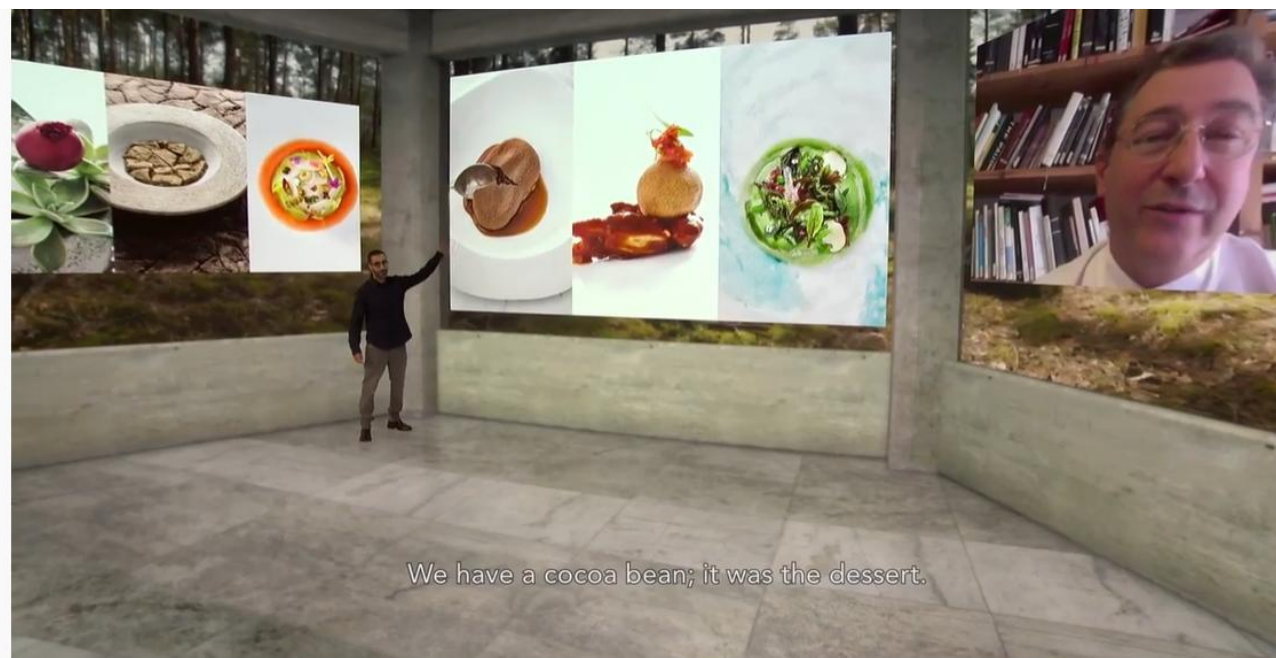
29 November 2017

On 16 October, Dutch Cuisine ambassador Bas Cloo held a Dutch Cuisine workshop at the Horeca Academie in The Hague in conjunction with the Municipality of The Hague. The target group comprised chefs from The Hague who were looking to make their menu more sustainable by including one or multiple Dutch Cuisine dishes on their bill of fare. Following the workshop, Bas Cloo held a presentation on trends within food during the Sustainability Dialogue 'Blijf van mijn worst af' (Hands off my sausage).

Trajnostni
pristopi pri
promociji
kulinaričnih
destinacij

Ključni imenovalec vseh
izobraževalnih aktivnosti
mora biti TRAJNOSTNI
koncept

ŠPANSKI ODZIV K TRAJNOSTNI GASTRONOMIJI



📍 AED STUDIOS NV

Eating the Gap 2020 - "Sustainable Gastronomy"

Trajnostni
pristopi pri
izvedbi
kulinaričnih
festivalov in
dogodkov

Naša ponudba in storitev
govorita o naši predanosti
do trajnostnega poslovanja

ISKANJE REŠITEV ZA NARAVNI UMAMI IN BOJ PROTI MSG – danski boj proti Knorr in Maggi generaciji



Hrana za
zdravje

Vzgoja in učenje trajnostnega pristopa v gastronomiji



KREPITEV HIŠNIH GURMET TRGOVIN

Trajnostno valoriziranje sezonskih viškov

Produkti z daljšim rokom uporabe

Analiziranje potreb potrošnikov/gostov

Krepitev vrednot blagovne znamke

Prepoznavanje prodajnih niš destinacije



Tekmovanja in ocenjevanja nagrajujejo kreativne trajnostne pristope v oskrbi s hrano

- Nagradimo trajnostni pristop celotnega procesa
- Ocenimo vključenost lokalnih ponudnikov
- Merimo odpadke in uporabo plastike
- Nagradimo povezovanje in družbeno odgovornost
- Izpostavimo komercialno vrednost





Trajnostni
pristopi pri razvoju
ponudbe jedi,
pridelkov in izdelkov

Iskanje lokalnih rešitev za alternativne goste



Valorizacija
stigmatiziranih
produktov in
ustvarjanje
prodajnih dvojčkov



Inovacija
tradicije za
sodobnega
gosta

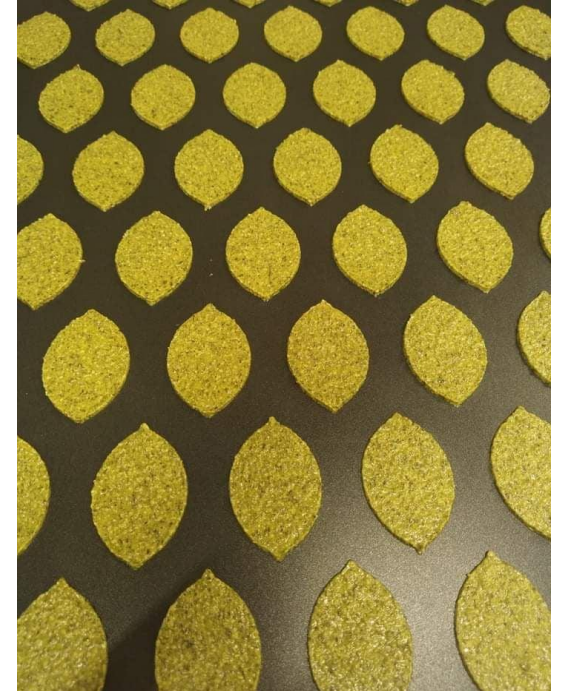


Inovacija
tradicije za
sodobnega
gosta



UMEŠČANJE TEHNOLOŠKIH IN VSEBINSKIH INOVACIJ

- Valorizacija živilskega odpada
- Neodvisnost od tujih trgov
- Obvladovanje zalog



REVITALIZACIJA UVELJAVLJENIH REŠITEV



UVAJANJE NOVIH PRODAJNIH KANALOV ZA CERTIFICIRANJE JEDI

- Izvedba kulinarčnih tim buildingo-v



TEKMOVANJE V KUHANJU *pohorskega piskra*

Program se začne s toplim pozdravom našega Chefa Gregorja Jagra, ki skupini predstavi Pohorski pisker. Chef na kratko opiše zgodovino in pomen te okusne jedi ter predstavi izziv, s katerim se bodo skupine soočile – pripravo lastnega Pohorskega piskra. Tekmovanje poteka v naravi, v središču Resorta, ki je idilično umeščen na gozdno jaso, kar poskrbi za dodatno čarobno vzdušje med kuhanjem.

Vsaka skupina ima svoj kuharski otok, opremljen z vsemi potrebnimi sestavinami in pripomočki. Za lažje sledenje receptu bo vsaka skupina prejela natančna navodila, kako pripraviti Pohorski pisker.

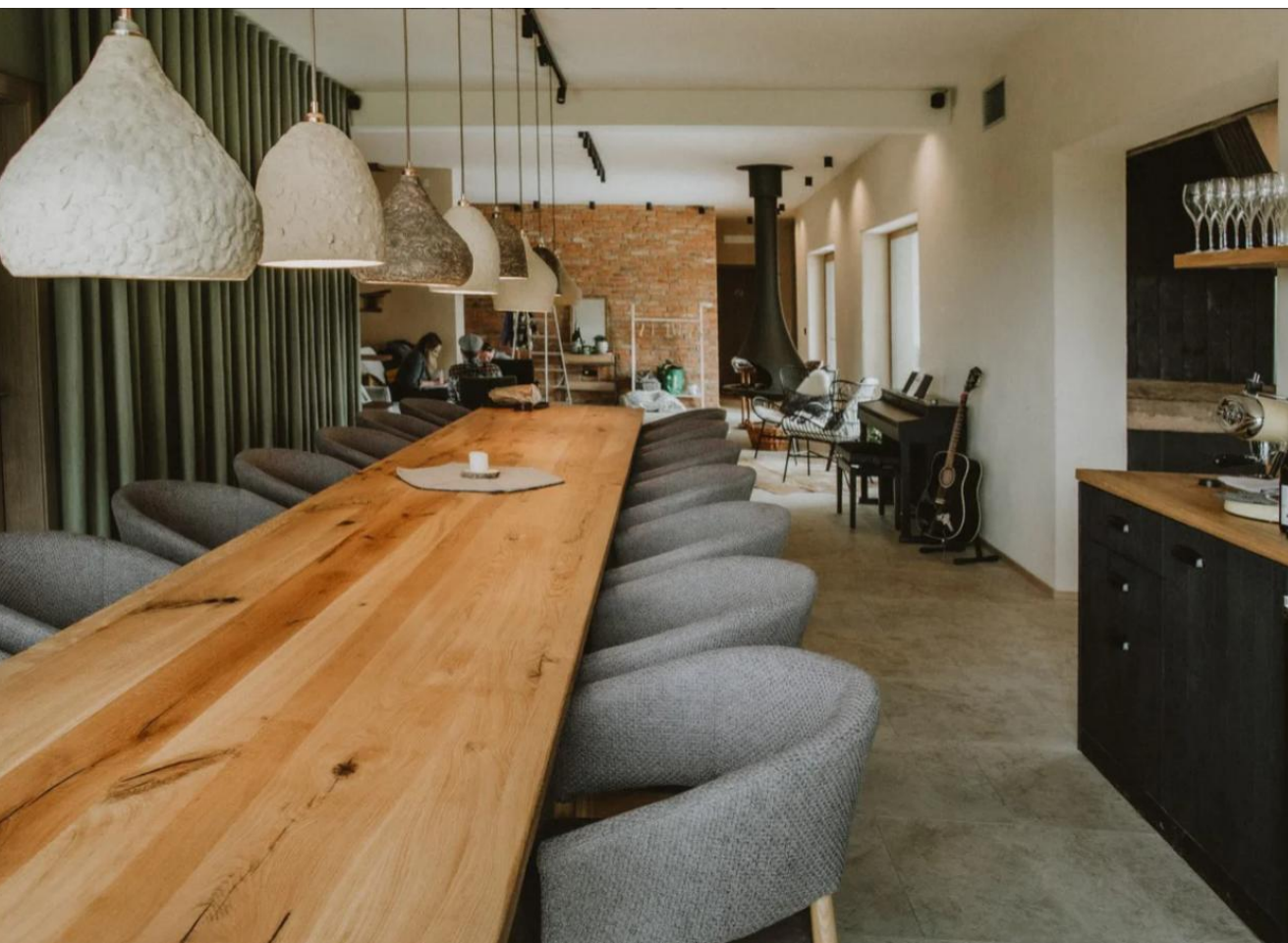
Za dodatno udobje in prijetno vzdušje bo poskrbela postrežba pijače, ki bo neposredno na voljo skupinam. Po želji lahko pripravimo tudi odprt bar s pijačo, kjer se bodo lahko udeleženci osvežili med kuhanjem. Vzdušje popestri skrbno izbrana glasba, ki igra iz bližnjih zvočnikov in ustvarja prijetno ozadje za to edinstveno kulinarčno izkušnjo.

Naš team building program ni le tekmovanje v kuhanju, temveč tudi priložnost za krepitev timskega duha, spoznavanje lokalnih okusov in uživanje v prijetnem druženju. Pripravite se na dan poln zabave, kreativnosti in okusnih doživetij!

ČAS TRAJANJA: 3 ure

UVAJANJE NOVIH PRODAJNIH KANALOV ZA CERTIFICIRANJE JEDI

- Izvedba kulinarčnih delavnic 2.0



POSLOVNI IN DRUGAČNI **Dogodki**

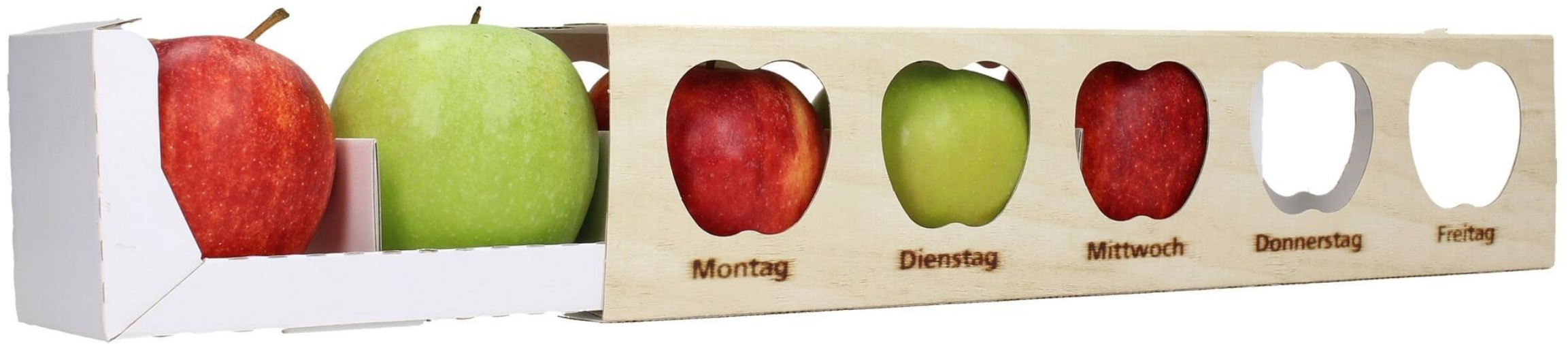
Gre za lušten kulinarčni dogodek pri nas v Motovilcih na Goričkem z Binetom v sproščenem vzdušju majhne skupine (največ 4 udeleženci), nato pa se vsakemu od udeležencev pridružijo še 3 njegovi gosti (družina, prijatelji, sodelavci itd). Vse skupaj poteka cel dan (med vikendom – vsaj 10 dogodkov na leto, izberete razpisani vnaprej termin)... preostali trije gosti se med kuhanjem udeleženca/ke zamotijo po svoje, nato pa se pridružijo ostalim za skupno mizo, da poskusijo, kar so skuhalo udeleženci.

Cena kulinarčnega doživetja znaša 432 eur in vključuje kuhanje udeleženca/ke z Binetom in pogostitev 4-hodni sezonski meni z vinsko spremljavo in brezalkoholno pijačo za 4 osebe. Če podarite dogodek »4x4« kot darilo, vam po pošti pošljemo personalizirano posvetilo za obdarovanca/ko. Več informacij: info@binevolcic.si

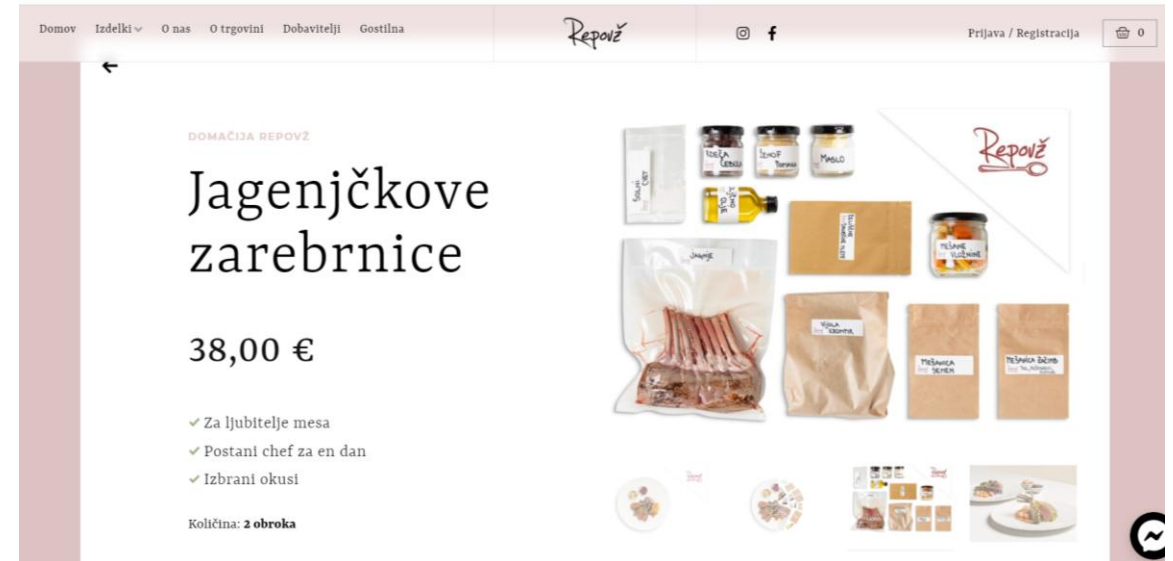
Zaključene skupine do 18 oseb se v popolnem umiku v podeželski mir zares lahko posvetijo namenu svojega dogodka. Na Posestvu Monstera je na voljo večnamenski prostor za predavanja ali teambuildinge, ki se po želji lahko transformira tudi v dvorano za jogo in zvočne kopeli.











Kulinarično opolnomočenje gosta



Promocija široke uporabnosti
pridelkov in izdelkov



Zgodbarjenje





Spodbujanje in vzgoja lokalnega kulinarичnega podmladka

- Implementiranje lokalne
kulinarike v javne kuhinje
- Dan odprtih vrat
- Izvedba tekmovanj in
natečajev
- Neformalno izobraževanje
- Medgeneracijsko tutorstvo
- Kulinarično prostovoljstvo

Inovativni izdelki za hišne ljubljence



- Promocija Zero waste pristopa pri:
- Uporabi živalskih stranskih produktov
- Rastlinskih pridelkov z nizko prodajno vrednostjo



Lokalni pridelki in izdelki
pripravljani za doživetje v
naravi



Napolnimo nahrbtnike pohodnikov z okusi TKBZ

Umeščanje
trajnostnih
trendov v vse
nivoje ponudbe

Hladne predjedi

- Spreminjanje normativov v prid zelenjavnih komponent
- Kultura kruha in namazov
- Paleta vložnin
- Hitro kvašena zelenjava
- Tržna navezava s pijačimi
- Stalna kakovost in svežina
- Navezava z lokalnimi izdelovalci lesenih in kamnoseških izdelkov



Juhe in enolončnice

- Juhe imajo najvišji RVC
- Hišne juhe s hišnimi vložki
- Sodobne modifikacije klasik, ki vključujejo sezonske posebnosti in krepijo razumevanje juham naklonjene destinacije
- Lansiranje prodajnih dvojčkov, ki razbremenijo procese v kuhinji in v strežbi
- Poudarjanje prehranske uravnoteženosti





Tople predjedi

- Ponujanje krožnikov dveh velikost ($\frac{1}{2}$ porcija je $\frac{2}{3}$ cena)
- Nadgradnja standardnega okusa s sezonskimi poudarki

Solate

- Vključevanje sezonskih rešitev
- Karta prelivov iz lokalnih vrst olja in kisa
- Zelenjava hišnega izvora
- Vključevanje ostalih pridelkov s TKBZ v solatne krožnike
- Izpostavljanje tradicije uživanja solate iz skupne sklede
- Navezava z lokalnimi izdelovalci lončarskih ali lesarskih izdelkov



Glavne jedi

- Izpostavljanje jedi za a la carte ali skupine
- Rešitve za catering
- Premislek o recepturi
- kako zagotoviti vključenost lokalnih pridelkov
- Kako sezonsko diferencirati prilogo
- Poiskati jedi, ki imajo izpovedno vrednost
- Brezmesne jedi
- Trajnostne vrste mesa (kunec, divjačina)
- Od gobčka do repa



Sladice

- Prispevati k hišnemu USP
- Razmisliti o ciljni skupini
- Razvijanje sladic, ki jih je možno prodajati skozi vse leto
- Sladice kot kulinarčni spominek
- Učinkovito druženje z vinom ali drugimi lokalnimi pijačami
- Sladice "za zraven"



Ribje jedi

- Vztrajati na strokovni pripravi rib
- Umeščanje enostavnih hladnih predjedi iz rib
- Enostavne ribje jedi za večje skupine



Ponudba za posebne dogodke - poročni jedilnik Iz doline Soče





Ponudba za skupine



Ponudba pijače

- Premisliti o pospeševanju pro
- Trend nizko alkoholnih pijač
- Harmonične dvojice



olnih pijač

Ponovimo načela stroke/plating

- Manj je več
- Signature dish s sezonskimi poudarki
- Upoštevamo pravila stroke
- Jedi serviramo na strežnem inventarju
- Nagradimo degustiranje



Ponovimo načela stroke/zgodbarjenje

- Zgodba naj ima začetek, vrh in zaključek
- Zgodba je naše tržno orodje



Zgodbo o neusahljivi volji in pogumu, ki je nastala ob koncu 2. svetovne vojne, danes pripovedujemo potomci Ivana Dopplerja. Bolnemu in shiranemu je vaška zdravnica po njegovi vrnitvi iz Dachaua priporočila cašo rdečega na dan. Hvala za efekt, ki je pripomogel, da je dočakal 93 let.

Sorta: 50% Modra frankinja, 50% Zweigelt

Sladkorna stopnja: suho

Barva: rubinasto rdeča z rahlo opečnatimi notami

Vonj: temno jagodičevje, tobakovi listi

Okus: kakavova zrna, češnje, čokolada

Temperatura serviranja: 8°C

Tehnični list ni naložen

- 1 + 15.00 € V košarico

Ponovimo načela stroke/umestitev certificirane ponudbe

- Certificirana ponudba naj ima svojo stran v jedilnem listu
- Certificirano ponudbo pospešeno tržimo
- Certificirano ponudbo tržimo z deležniki

Kulinarika

Kulinarična razvajanja so del naše pestre ponudbe. Razvajajte svoje brbončice s kvalitetno, svežo, lokalno pridelano hrano ter avtohtonimi slovenskimi jedmi iz tega področja.



OKUSITI LAŠKO

Podajte se na kulinarično odkrivanje in okušanje najboljšega iz Laškega, jedi, ki nosijo znak kolektivne blagovne znamke »Okusiti Laško«. Znamka predstavlja gastronomsko tradicijo območja, povezuje lokalne ponudnike, poudarja trajnostni vidik ter pomen zdrave prehrane za zdravje.

[Več >>](#)

KAKO SE PRIPRAVIMO NA CERTIFICIRANJE?

- Pripravimo jed ali pijačo po izbrani recepturi (2 porciji)
- Inventar, način postrežbe, normativ in predstavitev naj bo identična kot tista v prijavi
- Rezervirajte si čas za razgovor s komisijo
- Pripravite vprašana za komisijo
- Miren prostor za fotografiranje jedi

Restavracija 1906 Bled

Kolodvorska cesta 33, 4260 Bled

+386 (0)4 575 26 10

info@hoteltriglavbled.si

[Spletna stran](#)

Juha sušenih jurčkov z royalom lisičk in slanine slanine Mesarije Mlinarič iz Lesc ter ajdovo kašo.

Okusite odlično gobovo juho, pripravljeno po receptu Nežke Zrimec, prababice lastnika hotela Triglav Zdravka Rusa, in nadgrajeno s sodobno inovativnostjo hotelskih kuharjev. Juho so poimenovali z letnico 1906, ki v kulinarinem svetu velja za pomembno leto, hkrati pa je to leto, ko je svoja vrata prvič odprl Hotel Triglav.

PRODAJNA MESTA

- ✓ Restavracija 1906 Bled (Kolodvorska cesta 33, Bled)



Namesto zaključka

mojca.polak@vsgt.si

