



Evropski kmetijski sklad za razvoj podeželja
Evropa investira v podeželje



Bogastvo podeželja ob smaragdni poti

ŠTUDIJA MOŽNOSTI ZA RAZVOJ NOVIH LOKALNO TIPIČNIH PRODUKTOV OZIROMA VKLJUČITEV NOVIH PONUDNIKOV

Pripravila:
ICRA d.o.o. Idrija



Idrijsko -
Cerkljanska
razvojna
agencija
d.o.o. Idrija

februar-maj 2009



Evropski kmetijski sklad za razvoj podeželja
Evropa investira v podeželje



Bogastvo podeželja ob smaragdni poti

Kazalo:

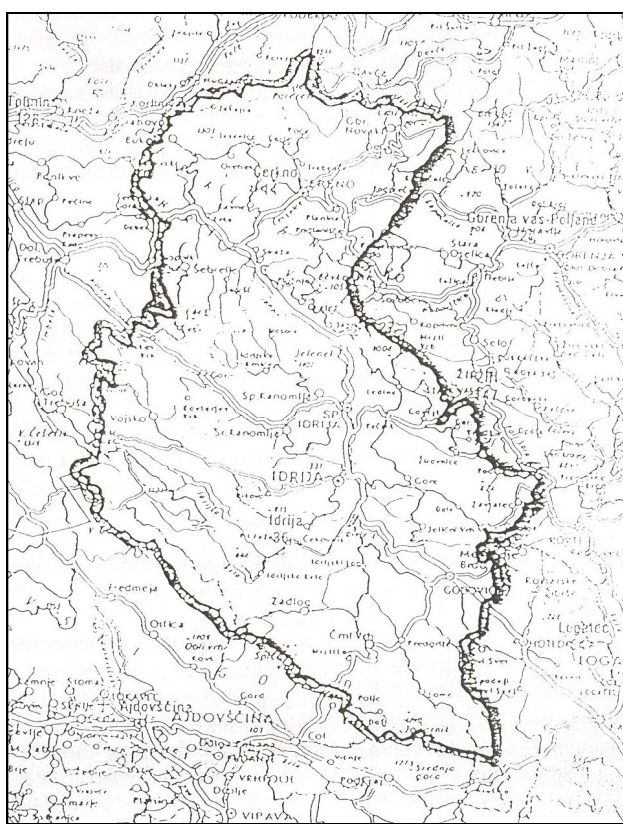
1. Izhodišča pri pripravi študije.....	3
2. Razvojne možnosti na posameznih mikroobmočjih.....	8
3. SWOT analiza.....	15
4. Trendi v turizmu vezani na lokalno tipične produkte.....	16
5. Predlog možnosti za razvoj novih lokalno tipičnih produktov oziroma vključitev novih ponudnikov.....	19

1. Izhodišča pri pripravi študije

- **OBMOČJE**

V študiji smo zajeli pilotno območje občin Idrija in Cerkno. Območje je veliko 425 km². Na njem je 67 naselij, v katerih živi 16.976 prebivalcev.

Zemljevid območja:



Krajevne skupnosti na območju:

OBČINA IDRIJA, obsega 10 krajevnih skupnosti:

- KS mesto Idrija
- KS Črni Vrh
- KS Godovič
- KS Spodnja Idrija
- KS Vojsko
- KS Krnice-Masore
- KS Kanomlja



Evropski kmetijski sklad za razvoj podeželja
Evropa investira v podeželje



Bogastvo podeželja ob smaragdni poti

KS Zavratac

KS Dole

KS Ledine

OBČINA CERKNO, obsega 10 krajevnih skupnosti

KS Cerčno

KS Bukovo

KS Gorje

KS Novaki

KS Orehek

KS Otalež

KS Podlanišče

KS Ravne-Zakriž

KS Straža

KS Šebrelje

Seznam naselij:

OBČINA IDRIJA, obsega 37 naselij:

- Čekovnik
- Črni Vrh
- Dole
- Godovič
- Gore
- Gorenja Kanomlja
- Gorenji Vrsnik
- Govejk
- Idršek
- Idrija
- Idrijska Bela
- Idrijske Krnice
- Idrijski Log
- Javornik
- Jelični Vrh
- Kanji Dol
- Korita
- Ledine
- Ledinske Krnice
- Lome
- Masore
- Mrzli Log
- Mrzli Vrh
- Pečnik
- Potok
- Predgriže

- Razpotje
- Rejcov grič
- Spodnja Idrija
- Spodnja Kanomlja
- Spodnji Vrsnik
- Srednja Kanomlja
- Strmec
- Vojsko
- Zadlog
- Zavratac
- Žirovnica

OBČINA CERKNO, obsega 30 naselji:

- Bukovo
- Cerkno
- Cerkljanski Vrh
- Čeplez
- Dolenji Novaki
- Gorenji Novaki
- Gorje
- Jagršče
- Jazne
- Jesenica
- Labinje
- Lazec
- Laznica
- Orehek
- Otalež
- Planina pri Cerknem
- Plužnje
- Poče
- Podlanišče
- Podpleče
- Police
- Poljane
- Ravne pri Cerknem
- Reka
- Straža
- Šebrelje
- Travniki
- Trebenče
- Zakojca

- **KMETIJSTVO NA PODEŽELJU:**

Na območju je zaradi naravnih danosti živinoreja še vedno poglavitna dejavnost kmetijstva. Naravni pogoji za intenzivnejše poljedelstvo so v večjem delu pokrajine neugodni. Glavna ovira zanj sta intenzivno razčlenjen strm svet z visoko povprečno nadmorsko višino kmečkega dvorišča in večji del tudi neugodno kamninsko sestavo. Na delu Cerkljanskega se kmetje v manjši meri ukvarjajo tudi s sadjarstvom, za katerega pa so primerne le manjše posamezne lege.

Kmetije se v glavnem ukvarjajo z govedorejo in sicer s proizvodnjo mleka in mesa. Število kmetij, ki oddajajo mleko se je močno zmanjšalo, povečuje se količina oddanega mleka na posamezno kmetijo, kar kaže na to, da so se predvsem manjši proizvajalci mleka preusmerili v rejo krav dojl, kar jim omogoča proizvodnjo mesa brez večjega dokupa telet.

Prašičereja je orientirana predvsem v samooskrbo kmetij. Ob ugodnih stimulacijah za proizvodnjo prašičjega mesa ima tudi ta dejavnost možnost razvoja predvsem kot dopolnilne dejavnosti na kmetiji.

Reja drobnice je v zadnjih letih v močnem porastu. Opuščeni in zaraščeni pašniki in travniki ter površine neprimerne za govedorejo so omogočili širitev te panoge živinoreje.

Večina kmetij, ki oddajajo vloge za subvencije, je vključenih v SKOP in KOP program (Slovenski kmetijsko okoljski program). Bistveni cilj SKOP-a (KOP- a) je vzdrževanje kmetovanja in popularizacija take kmetijske pridelave, ki zagotavlja sonaravno rabo naravnih virov, ohranja biotsko pestrost rastlinskih in živalskih vrst ter varuje naravno in kmetijsko krajino ob sočasnem trajnostnem razvoju podeželja.

- **KMETIJSKE IN S KMETIJSTVOM POVEZANE DEJAVNOSTI NA PODEŽELJU:**

Najmočnejša kmetijska panoga na območju je govedoreja, kjer sta produkta mleko in meso.

Mleko kmetje oddajajo v Mlekarno Vipava in Mlekarno Planika Kobarid. Ena kmetija ima registrirano dopolnilno dejavnost na kmetiji in svoje mleko predeluje v sire in druge mlečne izdelke. Potenciala za razvoj več sirarskih dopolnilnih dejavnosti na kmetiji je še precej.

Meso kmetje oddajajo različnim odkupovalcem, registrirano predelavo mesa ima eno podjetje in nobena kmetija kot dopolnilno dejavnost na kmetiji. Največji problem pri odkupu mesa predstavlja odkup telet in odkup ekološkega mesa po isti ceni kot mesa konvencionalne pridelave.

Na delu Cerkljanskega se kmetje v manjši meri ukvarjajo tudi s sadjarstvom, za katerega pa so primerne le manjše posamezne lege. Od sadja je daleč največ jabolk, po večini visokodebelnih ekstenzivnih sadovnjakov, starih sort. Že zelo dolgo območje, predvsem Cerkljanska slovi po dobrem domačem jabolčnem kislu, vendar nihče nima te dejavnosti registrirane, zato povečini kmetje izdelujejo kis in druge sadne proizvode za lastne potrebe.



Evropski kmetijski sklad za razvoj podeželja
Evropa investira v podeželje

Bogastvo podeželja ob smaragdni poti

Na območju delujeta dve čebelarški društvi, ki imata skupaj okrog 100 članov. Po večini imajo manj kot 40 panjev, zato pridelujejo med in čebelje pridelke za svoje potrebe in prodajo na domu. Nekaj čebelarjev (4) prodaja na tržnici, še manj pa jih med oddaja v predelovalne obrate (Medex). Ena podjetnica iz podeželja je svojo podjetniško priložnost našla v izdelavi medenega mila ter izdelkov iz čebeljega voska, za katera ima tudi znamko art&craft.

Na območju je značilna tudi peka kruha, potic in peciva na tradicionalen način (v krušni peči). Veliko domačij (tudi novejših) ima obstoječe krušne peči. Po večini pečejo za domačo uporabo, tri kmetije (od tega ena v mirovanju) pa ima registrirano dopolnilno dejavnost na kmetiji. Pečeta različne vrste kruhov (beli, polnozrnati, mešani, rženi, ajdov z orehi...), potic (orehova, makova, potratna, pehtranova...) ter več kot 20 različnih vrst drobnega peciva. Ena kmetija izdeluje tudi domače testenine in rezance.

Na območju poteka tudi reja drobnice, pretežno za meso. Registrirani sta dve dopolnilni dejavnosti domače obrti - ročno pletenje iz ovčje volne. Produkti so tradicionalni (nogavice, kape, rokavice, brezrokavniki, puloverji...) brez vključevanja sodobnih trendov.

Dopolnilne dejavnosti na območju so dejavnosti povezane s kmetijstvom in gozdarstvom in turizmom (npr. predelava lesa in kmetijskih pridelkov, neposredno trženje osnovnih in predelanih proizvodov kmetije – prodaja na domu ali na kmečki tržnici).

Kmetijstvo je tudi del podeželskega turizma. Na Idrijskem in Cerkljanskem imamo kar nekaj turističnih kmetij, ki niso posebej specializirane, a vendar se med seboj zelo razlikujejo. Kmetije več ali manj imajo svoje lastne produkte, katere bi lahko tudi bolj izpostavili v sklopu svoje kulinarične ponudbe.

Po zadnjih pridobljenih podatkih je na Idrijskem in Cerkljanskem okvirno 80 certificiranih ekoloških kmetij.

- **DOKUMENTI:**

- Analiza stanja na območju Idrijsko – Cerkljanskega glede trenutne ponudbe lokalnih pridelkov, izdelkov in storitev
- Lokalna razvoja strategija za hribovski del Severne Primorske
- Razvojni načrt in usmeritve slovenskega turizma 2007-2011
- Strategija trženja slovenskega turizma 2007-2011
- Strategija razvoja regionalne turistične destinacije Smaragdna pot
- Strategija razvoja gastronomije Slovenije
- Strategija spominkov in organizacijsko-poslovni model produkcije in distribucije spominkov

2. Razvojne možnosti na posameznih mikroobmočjih

Izhajajoč iz predhodno opravljene analize stanja glede trenutne ponudbe lokalnih pridelkov, izdelkov in storitev smo pripravili seznam potencialnih razvojnih možnosti na posameznih mikro območjih na pilotno obravnavanem območju. Kontaktirali smo z nekaterimi potencialnimi ponudniki in poznavalci lokalnega utripa, da smo pridobili več informacij za pripravo študije.

2.1. Cerkljansko

Razvojna možnost **Šebreljske planote** je zagotovo predelava mesa; izdelovanje suhih mesnin vseh vrst.

Na planoti izdelujejo dva pomembna produkta: zaščiten šebreljski želodec in *sveto pismo*.



Slika št.1.: »Sveto pismo«

Sveto pismo je mesni izdelek, je dobil ime sveto pismo zaradi podobnosti s knjigo; prašiča odrežejo na območju trebuha v smeri proti hrbtu in pod rebri, tako da dobijo kvadrat; ki ga prepognejo in zašijejo z vrvico in šivanko. Gre za kvaliteten kos slanina in mesa. (več podrobnosti: dokumentacija raziskovalne delavnice Cerklje april 2008)

Velika priložnost na planoti je turistična dejavnost, vendar med lokalnim prebivalstvom manjka korajžje, odločnosti in spodbude..

Obiskovalci so na Šebreljski planoti množično prisotni že veliko časa. Že v preteklosti je bila planota znana kot neke vrste klimatsko zdravilišče. Najpomembnejši interes za obisk je arheološko najdišče Divje babe. Bolj bi lahko izpostavili pohodniško pot na Šebreljski vrh. Možnost za ekološko kmetijstvo seveda obstaja, ni pa interesa, je zelo zahtevno, tržna moč ja manjša.

O razvojnih možnostih Šebreljske planote je nastala tudi diplomska naloga Andrejke Likar, študentke geografije in zgodovine na Filozofski fakulteti, Univerze v Ljubljani: *Razvojne možnosti in problemi Šebrelj*, Ljubljana 2003.



Evropski kmetijski sklad za razvoj podeželja
Evropa investira v podeželje

Bogastvo podeželja ob smaragdni poti

Na območju **Novakov** prepoznavamo več stebrov oziroma identitet. Pomembne identiteta na področju kulturne dediščine je vsekakor obujena *lok smučka*, ki je tudi »paradni konj« TD Novaki. V prihodnosti lahko postane eden od novih prepoznavnih turističnih produktov smučarskega centra.

Drugi element je slama. Na območju Novakov je nekaj vaščanov, ki so še vešči veščin in spretnosti kritja streh s slamo. Želijo graditi svojo identiteto tudi v smeri domače obrti, ki je tukaj še prisotna. V Dolenjih Novakih imamo tudi domačijo Kamlonarše, katere objekti so še v celoti pokriti s slamo (slamnato kritino ima tudi Čarjeva štirna).

Znanje želijo predstaviti in s tem tudi spodbuditi lokalno prebivalstvo k iskanju novih ustvarjalnih možnosti in vzbuditi interes po ohranjanju in nadgradnji dediščine te domače obrti v našem lokalnem okolju. TD je že začelo v smeri razvoja na temo slame; poleg večletne prireditve Srečanje na Črnem vrhu, kjer se prikazuje način kritja značilen za naše okolje; so že izvedli nekaj ustvarjalnih delavnic izdelkov iz slame – učenje spretnosti, spoznavanje z materialom, namen motivirati prebivalce k ustvarjalnosti.

Kot razvojno možnost (idejno) vidimo tudi v pridelavi slame, saj je povpraševanje po slami prisotno na širšem območju; če pomislimo samo za potrebe obnavljanja kulturne dediščine. V primeru menjave slame na domačiji Kamlonarše je slamo treba pripeljati iz skrajnega vzhoda Slovenije.

Seveda je v prvi vrsti potrebno zagotoviti kvalitetno slamo, primerno za prekrivanje. Potencial je danes tudi v ekogradnji, ki postaja pomemben trend okolju prijazne gradnje.

Na območju Novakov, ki posega na področje Porezna je zaradi bogatih naravnih danosti značilno nabiralništvo.

V poletnem času/sezoni **borovnic** je to območje zelo obiskano. Gre za velik obisk ljudi iz drugih območij, ki izkoriščajo naše potenciale.

Vaščani, ki so bolj dejavni na področju nabiralništva imajo že svoje stalne odjemalce oziroma že oblikovan ciljni trg.

Vsekakor bi lahko domačini poskrbeli tudi za ohranjanje oz. preprečevanje zaraščanja borovcev in tako posledično tudi še naprej izkoriščali. Možnosti so za bolj prepoznavne in že obstoječe produkte: borovničev čas, liker, *borovničke* (v žganju).

Na območju so prisotne tudi maline.

Na območju raste **palajevc** (*Micromeria thymifolia (Scopoli)*), redko prisotna rastlina, za katero že od nekdaj velja, da ima več zdravilnih učinkov. *Palajevc* tako ne more postati nek tržni produkt, ker je nemogoče, saj so rastišča redka in dragocena.

Ob pravilni promociji in ponudbi pa lahko postane prepoznaven nov produkt (*hard to get produkt*) in ga lahko Novačani, ponudniki na tem območju uporabijo kot aperitiv, pri sprejemu gostov v svoje domače okolje.

Zbirka kmečkega orodja in predmetov domače obrti, ki jo hrani Zdravko Čemažar lahko v prihodnosti postane še bolj prepoznaven, predvsem pa novaški lokalni muzej. Potrebno bi bilo dokumentirati in popisati zbirko predmetov.

V turističnem društvu je velik delež (60%) mladih, kar je dobra popotnica za nadaljnji razvoj in utrip vasi.

Seveda je velika razvojna možnost turistična dejavnost, katero so se nekateri že dobro oprijeli; preveč pa je vse usmerjeno le v zimsko sezono oziroma dva meseca letno.

Še vedno pa se premalo naredi na povezovanju in skupnem soustvarjanju skupne razvojne poti turizma (Hotel Cerčno – Smučarski center Cerčno, Občina Cerčno, lokalno prebivalstvo).

Zakriž ima ugodno lego za sadje. Značilnost vasi je tudi obratovanje štirih *pajštev* (sušilnic sadja). Delujejo občasno in odvisno tudi različno od letine.



Slika št. 2: Sušilnica sadja v Zakrižu

Na območju Zakriža so prisotne naslednje sadne vrste: jonatan, goriška sevka, pisan kardinal, carjevič, mošancar, bobovec. Od hrušk tepka, *ta prave* in *ta laške* slive. Sevke, tepke in slive sušijo tudi v sušilnicah.

Sušenje sadja v tradicionalnih sušilnicah je zagotovo pomembna razvojna možnost na področju lokalnih produktov, turistične ponudbe in razvoja kulinaričnega turizma.

Suho sadje lahko skozi ustrezne tehnološke in razvojne faze postane lokalni produkt; v primerni embalaži.

Suho sadje namočijo tudi v žganje, kar je lahko njihov dodatni lokalni produkt.

Glede na zaznan utrip s terena in poizvedbe imajo vaščani interes po predstavitvi značilnosti njihove vasi. Kot zanimivost in možnost za ogled je na spletni strani <http://www.slovenia.info> prisotna tudi ena od *pajštev*.

Ena temeljitejših in aktualnih obravnav vasi in njenih razvojnih možnosti je diplomska naloga *Zakriž kot dodatna turistična ponudba Cerkljanske* (Visoka šola za turizem Turistica Portorož, Portorož, 2008), avtorja Darjana Kodra.



Evropski kmetijski sklad za razvoj podeželja
Evropa investira v podeželje

Bogastvo podeželja ob smaragdni poti

Zgodovinski vir, ki zgovorno priča o preteklem vojnem dogajanju so podzemne kaverne (dve kaverni in dva bunkerja). Domačini eno od njih že uporabljajo za različne prireditve. Imajo pa tudi večji interes po njihovi oživitvi in uporabi.

Opomba: glede na to, da je na Idrijskem in Cerkljanskem več kavern in da na več mestih zaznavamo interes po njihovi »oživitvi« oziroma uporabi bi bilo potrebno v prihodnosti razmišljati o ideji in povezovanju teh zgodb ostanka vojne dediščine.

Največja razvojna možnost v **Ravnah** je vzpostavitev jam z aragonitnimi ježki kot turistične produkte in v raziskovalne namene.

V vasi je deloval župnik, ki je veljal za ljudskega zdravilca. K njemu so hodili vaščani in drugi ljudje od blizu in daleč. Imel je vzpostavljeno lastno sušilnico za zelišča. Pričevanja o njegovem zdravljenju in življenju so še vedno živa, zato oblikovanje (še precej raziskovanje njegovega dela) zgodb na to temo ni izključeno.

Podlanišče

Prednosti KS Podlanišče so razgiban teren; neokrnjena narava; oddaljenost, razgledi nad okolico.

V Cerkljanskem Vrhu je kmetija Na Ravan, ki ima dopolnilno dejavnost predelava mleka. Iz lastne surovine, pridelane na kmetiji izdelujejo domače sire in druge mlečne izdelke. Kmetija ima lastno blagovno znamko sirov Očanc. Vršijo tudi prodajo na domu. Za potrebe prodaje na domu imajo urejen tudi degustacijski prostor, ki lahko sprejme približno 50 oseb.

.....

Razvojna možnost kmetij, ki proizvajajo lokalne produkte kot območja naj bi bila čim večja prodaja lastnih lokalnih produktov na domu oziroma bližina doma.

Potrebno pa je razviti kanale, ki bi povečali prodajo produktov v primarnem okolju, kjer ti tudi nastajajo (programi, poti povezovanja,)



Evropski kmetijski sklad za razvoj podeželja
Evropa investira v podeželje



Bogastvo podeželja ob smaragdni poti

2.2. Idrijsko

Črni Vrh

Črnovrško je bilo nekoč pretežno kmetijsko območje, kjer so se največ ukvarjali z živinorejo in prodajo mleka in mlečnih izdelkov. Od poljščin so prodajali ali menjavali za vino predvsem krompir. Zelo pomembna dodatna dejavnost pa je bilo tudi suhorobarstvo.

Črnovrščani se vedno bolj zavedajo pomena tradicije in s tem tudi pomena tradicionalnih obrti. Težava pri tem pa je, da ne znajo tržiti svojih izdelkov. Mladi, ki radi ustvarjajo iz lesa se redkeje odločajo za suhorobarstvo, temveč za bolj rentabilno mizarstvo (izdelovanje ograj, miz, pomanjšav, okrasnih predmetov, itd.).

Za dejavnosti, ki so prisotne je značilna prodaja na domu.

Ljudje na tem območju mogoče pogrešajo predvsem uporabna predavanja, ki bi bila v Črnem Vrhu (možnosti povezovanja, zeliščarstvo, čebelarstvo,...) in ljudi dodatno spodbudila k trgovanju z lokalnimi produkti.

Črni Vrh nudi veliko športnih aktivnosti: smučanje, kolesarjenje, pohodništvo, jamarstvo,...

V preteklosti je bilo na planoti močno razvito suhorobarstvo in pintarjenje.

Razvojna možnost: ohranjanje in spodbujanje suhorobarstva – z izdelovanjem suhe robe se ljubiteljsko ukvarja le še nekaj starejših ljudi; morali pa bi razviti produkte za sodobno uporabo.

Matuckarjeva pot v Zadlogu

(Matuckarjeva pot v Zadlogu: Etnološka raziskava in interpretacija sestavin tematske poti; diplomska naloga Urška Bajec, 2006)

Pot ni zaživela tako kot je bilo sprva načrtovano.

Avtorica in oblikovalka poti pa razmišlja tako: *»Tematsko pot vidim tudi kot projekt, ki se lahko nenehno nadgrajuje. Predstavitev lokalnih znamenitosti oziroma elementov dediščine je le osnova za nadaljnji razvoj dodatnih dejavnosti na podeželju in trženje poti ter spremljevalnih aktivnosti. Pot lahko postane dodatna ponudba turističnih kmetij, za kmetije, ki se ukvarjajo z ekološkim kmetovanjem, je to priložnost za prodajo domačih izdelkov in pridelkov, ki jih lahko zaščitijo kot blagovno znamko. Pot bo vsekakor potrebno obogatiti z gostinsko ponudbo. Tu se lahko vključi Društvo podeželskih žena, ki bi lahko najavljenim obiskovalcem pripravilo kakšno kulinarično dobroto s tega območja. Možno bi bilo organizirati kakšno delavnico, kot je na primer peka kruha v krušni peči in razne delavnice za otroke. Za vsakega obiskovalca bi lahko pripravili spominek s poti, npr. ročno izdelan »matuck«. Organizirali bi tudi razne spremljevalne prireditve, ki bi jih združili z ogledom poti, npr. pohod na Špičasti vrh ali tekmovanje v rolanju po zadloški ravnini. Prireditve bi zaključili z zabavnim programom in kulinarično ponudbo. Vse to pa je že nadaljevanje zgodbe.«*

(povzeto iz članka v Idrijskih razgledih LII 2/2007; Zaključne misli)



Evropski kmetijski sklad za razvoj podeželja
Evropa investira v podeželje

Bogastvo podeželja ob smaragdni poti

Godovič je že od nekdaj zelo prehodan, razvija in širi se zelo hitro, veliko je novogradenj, vse bolj je usmerjen v industrijo in podjetništvo (Hidria IMP Klima, Smart Industries, Glog, Žaga, Obdelovalni center Godovič,...) in že ima podobo spalnega naselja. V kmetijstvu so možnosti presežkov mleka in mesa. Danes je prisotna predvsem intenzivna živinoreja in gozdarske storitve.

V krajevni skupnosti **Gore-Dole** je opazen obisk sprehajalcev, pohodnikov in kolesarjev. Ostale ponudbe skorajda ni. Po zadnjih informacijah je v pripravi turizem na kmetiji. Prisotna je živinoreja in lesna dejavnost. Od poljščin imajo krompir in zelje. Prebivalci vidijo razvoj na področju povečanja urejenosti kraja, ponudbe domačij, povečanja ponudbe kmetijskih pridelkov.

Ledine imajo možnosti za še večji obisk. Turistična kmetija ima s svojimi programi predvsem otroke za ciljno skupino. Njen prepoznaven hišni produkt je predvsem domači kruh, pečen v krušni peči. Dodatne možnosti so nadgradnja programov, ureditev zbirke na sodoben in strokoven način.

Kot razvojne možnosti vidijo

- povečano ponudbo storitev in izdelkov
- vrtovi, cvetje, zelišča, poznavalci zelišč, lahko za prodajo ali kot učna pot
- razvoj dopolnilne dejavnosti na kmetiji peka kruha in peciva
- ponudba jahanja
- druge možnosti za trženje: povečanje ponudbe pridelkov, izdelkov – žganjekuha (hruškovo žganje); ponudba sadja
- možnost za rekreacijo tudi v zimskem času (nova dvorana v Govejku)

V **Zavratcu** je izrazita močna prisotnost religioznega elementa. Podobo vasi dopolnjujejo kapelice in freske (v cerkvi, na stanovanjskih hišah in drugih gospodarskih poslopih). Po poizvedovanju med prebivalci zgodbe in vire o freskah zelo slabo poznajo, za njih so tudi dokaj samoumevna stvar. Vsekakor bi bilo potrebno stvari raziskati, zapisati, dokumentirati in predstaviti zainteresirani javnosti, kasneje tudi obiskovalcem z pomočjo lokalnega vodnika (poznavalca vasi).

Vojskarsko planoto že prepoznavamo po zimskem turizmu, kolesarstvu, nabiralništvu, pridelkih,...

Krajani vidijo razvoj svojega kraja na področju:

- povečana ponudba pridelkov (lokalni produkti: morda maslo, skuta, krompir, zelje, koleraba,...)
- biodinamika
- zimski turizem
- razvoj zeliščarstva
- zdraviliška ponudba – klimatsko zdravilišče; programi za hujšanje, sprostitev – wellness center

Potencialni kandidati za prodajo pridelkov bi morda potrebovali konkretno motivacijo. Lokalno prebivalstvo potrebuje več povezovalnih aktivnosti, skupna načrtovanja razvoja svojega kraja, več motivacije...

Načeloma bi po vojskarskih poteh oziroma na kmetijah danes lahko že kupili mleko. Kmetije že »ponujajo« pridelke, večinoma sorodnikom in znancem, manj zunanjim.



Zanimiv je vpogled v razmišljanje o razvojnih možnostih planote med prebivalci. Glede na izsledke raziskovalnega tabora 2007 s študentkami etnologije in kulturne antropologije so bile izpeljane delavnice z prebivalci. Na delavnicah so razmišljali o nadaljnjih idejah in razvoju novih produktov tudi s pomočjo izsledkov tabora.

Izoblikovali so naslednje ideje:

- **Naravoslovni dan za otroke 4.-6. razreda**
- **Zloženka z opisom različnih poti na Vojskem**
- **Blagovna znamka Astramontana (zelišča)**

Opomba: Nabirajo se predvsem, arnika, šentjanževka, lipovo cvetje, materina dušica, bezeg, žajbelj, kamilica, meta, melisa, kumina, lapuh, brinove jagode, astra montana, rman, smrekovi vršički, trpotec, glog, gabez, breza in drugo. Tudi borovnice, maline, šipek, bezeg. Večinoma se iz posušenih zelišč kuhajo čaji ali pa se namakajo v olje oziroma žganje in uporabljajo kot mazilo.

- **Spominki**

V **Kanomlji** je prvi razvojni potencial domačija Šturmajce.

2.3. Povzetek

Raziskava o razvojnih možnostih ne more biti nikoli zaključena, zato tudi tega vira ne moremo obravnavati kot zaključen dokument oziroma dokument z omejeno vsebino. Razvojne možnosti na področju novih produktov so neomejene in jih je potrebno raziskovati interdisciplinarno.

V okviru razvojnih možnosti tudi ne smemo posebej razmišljati o lokalnih in turističnih produktih, ampak jih moramo smiselno povezovati.

Razvojne možnosti so na področju ekoloških pridelkov in izdelkov, produktov iz sadja, zeliščarstva, žganjekuhe, rokodelstva, itd.

Vsaka mikrolokacija ima svoje značilnosti in prednosti, slabosti in razvojne priložnosti.

Razvojna možnost je v oblikovanje zgodb o lokalnih produktih posameznih območij.

Splošne pojav na širšem območju je tudi prepletanje vseh mogočih poti, ki nimajo prave vsebine oziroma živijo le v kratkih zapisih na različnih promocijskih materialih. Nimamo »živih« poti, ki bi bile povezane tudi z lokalnimi produkti.

Strateška priložnost je predvsem stalna kakovost izdelkov, lastna – domača surovina, nadgradnja obstoječih oziroma razvoj novih potrošniku prijaznih, naravnih proizvodov z dodano vrednostjo; skrb za stalno zadovoljstvo kupcev, ...

S kakovostnimi in izvirnimi produkti ter učinkoviti promocijo bi povečali razpoznavnost kmetij in njihovih izdelkov.

Produkti naj predstavljajo simbiozo lokalnih danosti (narava, zdrava surovina, klima) in znanj (osebna znanja; poznavanje tradicije, poznavanje tehnologije). **Izvirnost** je



Evropski kmetijski sklad za razvoj podeželja
Evropa investira v podeželje



Bogastvo podeželja ob smaragdni poti

potrebno dosežena z domiselnim vključevanjem novih prvin v izdelke, naravnostjo k inovacijam) in njihovim večplastnim povezovanjem (narava-tradicija-zdravje) v enovito zgodbo, **promocijsko** zanimivo za obiskovalce in kupce.

3. SWOT ANALIZA

Prednosti

Več možnosti prodajnih poti

Pokrita tržnica v lasti Občine Idrija in Občine Cerklje, delovanje v organizaciji ICRA d.o.o. Idrija

Vzpostavljena kolektivna blagovna znamka Grape (zajema območje Bovca, Trnovsko-Banjske planote in Idrijsko-Cerkljanske, območje Kanala)

Vzpostavljene osebne blagovne znamke nekaterih lokalnih ponudnikov

Na lokalne produkte se vsebinsko že navezuje kar nekaj prireditvev (sobotne tržnice, sejmi, prireditve v poletnem času)

Kakovostni izdelki in pestra paleta ponudbe

Predelava lastne surovine

Slabosti

Pomanjkljiva znanja obstoječih in potencialnih novih ponudnikov

Nepovezanost lokalnih produktov z lokalnimi jedmi in pijačami

Gostinski obrati s ponudbo iz »industrijsko« pripravljenih sestavin

Priložnosti

Pestrost regionalnih jedi na majhnih razdaljah, pogojenih z geografskimi dejavniki

Svetovni trend ekoturizem, wellness

Dati višjo vrednost regionalnim jedem (ustvarjenimi z lokalnimi produkti)

Povezati se vertikalno: gostinci s kmeti

Tematske prireditve

Več poudarka na povezovanju in sodelovanju na Dobrotah slovenskih kmetij

vzpostavitev večjega sodelovanja z največjim ponudnikom nočitev na območju

Graditi na profesionalnemu pristopu, izhajajoč iz različnosti potreb in okusov ciljnih skupin ter stremeti k stalnemu pridobivanju novih strank

Privabiti nove zahtevnejše povpraševalce po tržnih produktih

Dvigniti raven ponudbe na nivo najzahtevnejših gostov

Stalna širitev in dopolnitev ponudbe v smeri novih produktov

Utrditev in povečanje razpoznavnosti blagovne znamke - obvladovanje nišnega trga, ki ga prepoznavajo tudi kupci

Spodbujanje več vrst dopolnilnih dejavnosti

Povezati lokalne produkte z izročilom, zgodbami, načinom življenja na kmetiji.

Oblikovanje primernih embalaž, da lahko izdelki postanejo primerni kulinarični spominki oziroma darila



Nevarnosti

Cenejši proizvodi v trgovski verigi

Neugodno podjetniško okolje z administrativnimi ovirami za nove ponudnike

Sprememba trenda povpraševanja na trgu kmetijskih pridelkov

Sprememba zakonodaje, davčne politike

Vstopne ovire za nove ponudnike: visoke začetne investicije, pridobivanje dokumentacije, dovoljenje. Za opravljanje dejavnosti in prodajo je potrebno opraviti tudi izobraževanja, za katere je potreben čas. Za vzpostavitev določenega nivoja kakovosti, odpravljanja motenj v delovnem procesu so potrebne dolgoletne izkušnje in veliko znanja.

4. Trendi v turizmu vezani na lokalno tipične produkte

Pri možnostih za razvoj novih lokalno tipičnih produktov se je potrebno opirati na strateške dokumente, ki podajajo pomembne usmeritve, trende, opredelitve in navsezadnje se v njih skrivajo tudi ideje za naš nadaljnji razvoj lokalnih produktov.

Sodobne trende in usmeritve lahko zasledimo v naslednjih državnih strateških dokumentih.

- Razvojni načrt in usmeritve slovenskega turizma 2007-2011
- Strategija trženja slovenskega turizma 2007-2011
- Strategija razvoja regionalne turistične destinacije Smaragdna pot
- Strategija razvoja gastronomije Slovenije
- Strategija spominkov in organizacijsko-poslovni model produkcije in distribucije spominkov

Lokalni produkti so posredno vključeni v vsebino slednjih dokumentov, ki omenjajo lokalno značilno hrano, lokalno pridelano hrano, kulinarčni turizem, izdelki domače in umetnostne obrti, spominkarstvo.

Strategija razvoja gastronomije Slovenije (maj 2006) v povezavi s turistično ponudbo poudarja, da spoznavanje z lokalnimi produkti pomeni tudi spoznavanje kulture oziroma načina življenja. Na eni strani gre za ponudbo, s katero se lahko obiskovalec okusi in v času obiska tudi prehranjuje.

V strategijo so temeljne prednosti, ki jih v Sloveniji imamo na področju kulinarike, strnili v nekaj točk. Med drugim so med prednostmi:

- **Razvijanje palete lokalno tipičnih gastronomskih produktov s poudarkom na ekološko pridelanih živilih.**

»Lokalni pridelki in izdelki predstavljajo temelje regionalne gastronomije. Pri njihovi pripravi je pomembno upoštevati, da povprašuje vse več odjemalcev po ekološko neoporečno pridelani hrani, ki jo uvrščamo med storitve z visoko dodano vrednostjo. Ekstenzivno poljedelstvo in živinoreja zagotavljata naraven okus pridelkov, kmetje (predvsem v tujini) pa poskusno vzgajajo vse več poljščin, ki so bile do pred kratkim pozabljene, saj so jih v preteklosti opustili kot ekonomsko nezanimive. Razvijanje ekološke gastronomije se ujema z načelom trajnostnega razvoja turizma.« (str. 48)

- **Ohranjanje lokalnih posebnosti, razvijanje identitete regije ter zaščita prehranskih pridelkov, izdelkov ter receptur**

»Sodobna kulinarika želi z uporabo lokalnih prehranskih pridelkov poudariti izvirnost in tipiko regije ter tako hkrati pospešiti njihovo prodajo. Gastronomska identiteta regije tako združuje vse ponudnike prehranskih pridelkov in gostinskih storitev, ki izvirajo iz lokalnih pridelkov in dediščine okolja. ...« (str. 48)

V večini primerjanih držav in pokrajin je gastronomija močno navezana na lokalne surovine (in ekološke standarde). Tako si ne moremo predstavljati baskovske gastronomije brez baskovskega fižola ali mesa, kakor tudi ne brez značilnega vina, pridelanega v regiji.

Opredelili so se tudi do potreb po nadaljnjih raziskavah.

Strategija razvoja kmetij z dopolnilno dejavnostjo (tudi turističnih kmetij), ki bi morala vsebovati tudi: model za intenzivnejše povezovanje kmetij na produktnem in tržnem področju; ukrepe za dvig kakovosti; in kar je v tem primeru zelo pomembno izdelati predloge za področje produkta - tako hrane kot pijače (povzeto po str. 86)

Obravnavana področja so poleg kulinarike, sadje in zelenjave, vina in druge pijače, zelišča in zeliščne napitke.

Na področju zelišč je omenjen je Janez Anton Scopoli, eden najuglednejših znanstvenikov 18. stoletja, ki je prišel leta 1754 kot zdravnik v Idrijo in kasneje zaslovel po svojih botaničnih in medicinskih delih. Znano je njegovo delo »Flora carniolica«.

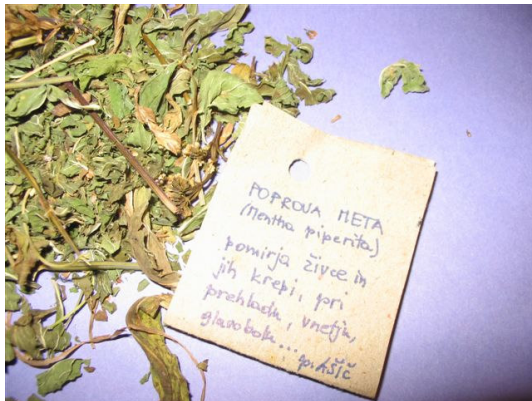
Zelišča so lahko pomembna tržna niša. V Grgarskih Ravnah so odprli zeliščni center s prodajalno z zelišči in domačimi proizvodi iz planote.

Na našem območju (višje ležeče vasi) ima zeliščarstvo že dolgo tradicijo. Ljudje so nabirali, sušili in prodajali zelišča že v prvi polovici prejšnjega stoletja. Še vedno med nami živi bogato izročilo o uporabnosti in učinkih zelišč. Center se bo zagotovo razvijal, kar lahko pomeni tudi eno odprtih možnosti oziroma tržnih niš za zelišča iz Idrijskega in Cerkljanskega okoliša.

V ljudskem zdravilstvu je poznana uporaba več kot 500 zdravilnih rastlin. Znanje bi veljalo obnoviti, preveriti in ga vključiti v ponudbo. Zdravilna zelišča sodijo med dodatke k jedem in pijačam.



Slika št. 3: Paket zelišč iz Novakov



Slika št. 4: Poprova meta z nasveti

Strategija spominkov in organizacijsko-poslovni model produkcije in distribucije spominkov

Po modelu iz strategije bi bilo potrebno vzpostaviti tipologijo lokalnih produktov.

TIPOLOGIJA LOKALNIH PRODUKTOV (predlog, vzorec povzet po strategiji)

Tipološko bi lahko lokalne produkte (v razvojno-strateškem smislu) razdelili na temeljne skupine:

- tipologija po posameznih zvrsteh
- tipologija po geografski/lokacijski vezanosti
- tipologija po načinih pridelave/izdelave
- tipologija po načinih prodaje
- tipologija po funkcijah
- tipologija glede na potrošnike (uporabnike) – npr. na lokalno prebivalstvo; potrošniki izven primarne lokacije (npr. občine) op.: vendar delitev glede na potrošnike ni smiselna in je neprimerna.

Strategija spominkarstva ugotavlja, da je daleč najslabša ponudba prav v večjih turističnih središčih (vpliv trgovcev) in da je lokalno izdelovanje zelo skromno razvito. Tudi na področju lokalnih produktov bi bilo potrebno postaviti sistem obstoječih možnosti, manj pa iskati nove možnosti za nove produkte.

Obstoječe prodajne lokacije bi bilo potrebno povezati s turističnimi točkami, atrakcijami in prireditvami.

Pravzaprav nam ni znano, kaj so naši nosilni produkti za območje Idrijskega in Cerkljanskega (če izzvamo idrijsko čipko in na področju gastronomije idrijske žlikrofe).

Pomembni elementi za razvoj novih produktov in novih ponudnikov so:

- človeški viri
- raziskovalna podpora
- kakovost
- trženje in prodajni kanali
- primeren trajnostni razvoj
- primerno poslovno in investicijsko okolje



Evropski kmetijski sklad za razvoj podeželja
Evropa investira v podeželje



Bogastvo podeželja ob smaragdni poti

5. Predlog možnosti za razvoj novih lokalno tipičnih produktov oziroma vključitev novih ponudnikov

Predlog izhaja iz trendov v turizmu ter ugotovitev iz analize stanja, ki je bila izvedena v januarju 2009.

5.1. RAZVOJNE MOŽNOSTI

Razvojne možnosti vidimo predvsem v dveh segmentih:

- vključevanje novih ponudnikov v izdelavo obstoječih lokalno tipičnih produktov,
- razvoj novih produktov, ki bi jih izdelovali obstoječi in novi ponudniki.

Da bi lahko do novih produktov in novih ponudnikov prišli, je potrebno motivirati in izobraziti nove ponudnike, da bodo svoje produkte ponudili na trgu. Predvsem je potrebno izvesti izobraževanja, usposabljanja in tečaje za nove ponudnike ter jim individualno svetovati o možnostih registracije dejavnosti ter različnih prodajnih poteh. Za motivacijo ter prenos znanja je smiselno uvesti mentorske kmetije, ki bodo služile kot primer dobre prakse za zainteresirane nove ponudnike.

Pri razvoju novih produktov je smiselno graditi predvsem na lokalno tipičnih produktih, ki jih izdelovalci sedaj izdelujejo za lastno uporabo. Tudi v tem primeru je potrebno izdelovalce motivirati in usposobiti, da svoje produkte ponudijo na trgu. Za razvoj pa so zanimivi tudi produkti, ki izhajajo iz naravnih danosti okolja (npr. gojenje zelišč, jagodičja, cerkljanski kis, izdelki iz volne...), produkti, ki so bili nekoč prepoznavni, sedaj pa se jih ne izdeluje več, razvoj novih oblik turizma na kmetiji oziroma na podeželju ter novi produkti iz obstoječih danosti v okolju (obstoječi izdelovalci, ki imajo registrirane dejavnosti...).

Smiselno je tudi večati prepoznavnost lokalno tipičnih produktov ter jih s tem narediti bolj zanimive za izdelovalce. Pri tem je predvideno graditi na povezavi med različnimi ponudniki ter blagovni znamki Grape, pripravi programskih sklopov za različne ciljne skupine, ki se jih zaradi ugodnih infrastrukturnih možnosti pilotno izvede na tržnici v Idriji, izvedba delavnic za posamezne ciljne skupine (npr. kuharski tečaji za otroke iz lokalnih surovin in produktov...), priprava turističnih programov z obstoječimi lokalno tipičnimi produkti.

Posebna ciljna skupina so brezposelni in podzaposleni prebivalci podeželja, katerim se lahko še dodatno predstavi možnosti pri izdelavi lokalno tipičnih produktov ter jih motivira in izobrazi v smeri izdelave le-teh produktov.

Kot začetek dela s potencialnimi novimi ponudniki pa predlagamo, da se izvede večkratna srečanja potencialnih ponudnikov (delovni naziv srečanj »Prinesi kar imaš«), kjer bi se ponudnike motiviralo in izobrazilo za začetek prodaje njihovih produktov pa tudi za izdelavo novih produktov.



Smiselno je oblikovati tematske sklope, ki pomenijo dodatno vrednost pri predstavitvi produktov. Tako se večja prepoznavnost lokalno tipičnih produktov, z večjo prepoznavnostjo pa postanejo le-ti zanimivi za nove izdelovalce. Predstavitve naj poteka v obstoječem prostoru za promocijo in trženje idrijsko cerkljanskega podeželja, kjer ob sobotah poteka Kmečka tržnica. Smiselno je združiti predstavitev s prodajo, saj se lahko produkte tako predstavi širšemu krogu ljudi.

Predlagamo vsebinsko zaokrožene sklope, ki ponujajo različne možnosti predstavitev :

Na tržnico po ideje (obiskovalcem bi ponudili različne ideje, ki bi jih lahko uporabili doma),

Idrijsko-cerkljansko podeželje se predstavlja (predstavitev podeželja na različne načine preko posameznikov in preko društev),

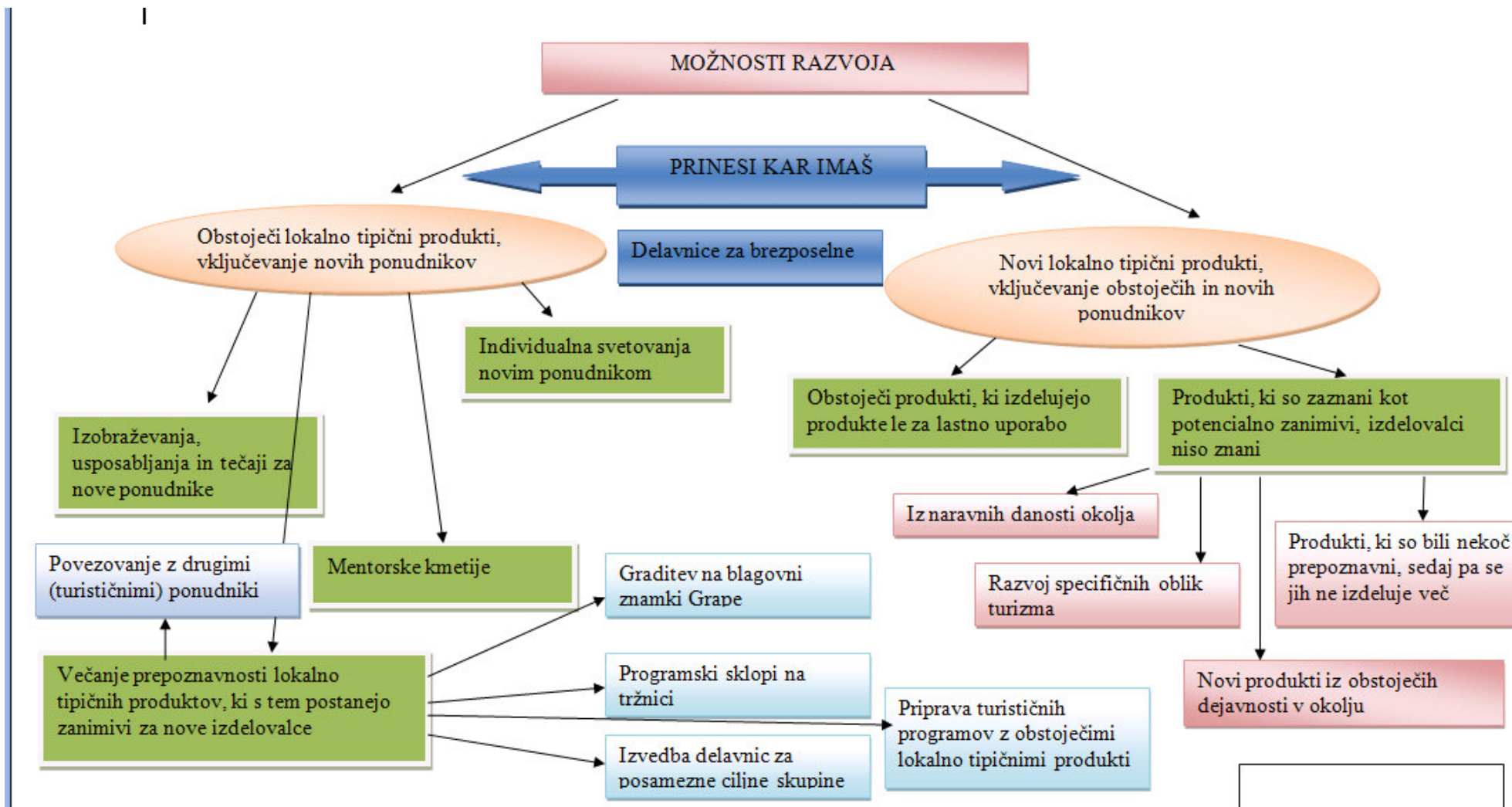
Aktualno iz Grape - Dobro pridelano doma (predstavitev produktov, vključenih v blagovno znamko Grape),

Spoznavajmo druge (predstavitev ponudbe z drugih območji z namenom spodbuditve naših ponudnikov pa tudi z namenom predstavitve zanimivih lokalnih produktov, ki se jih pri nas ne proizvaja).

Naš namen je, da se skozi različne vsebine pojavijo tudi novi produkti obstoječih lokalnih ponudnikov.

Novim potencialnim ponudnikom manjka znanj in izkušenj s področja:

- prodajnih poti in prednostih posameznih poti
- zakonodaja pri neposredni prodaji
- higienske zahteve za prodajo
- komunikacija s kupci
- načini predstavitve produktov, kmetije





5.2. PODROBNEJŠI PREGLED PREDLAGANIH VSEBIN

5.2.1. PREDLAGANI IZOBRAŽEVALNI PROGRAM ZA VKLJUČITEV NOVIH PONUDNIKOV:

- Izvedba tečajev o že prepoznanih lokalno tipičnih produktih na temo predelave mleka v sire in izdelavo izdelkov iz filca (tehnika predelave ovčje volne).

- Priprava posebnega izobraževalnega programa:

1. Ime programa

» Prinesi kar imaš«

2. Ciljne skupine oziroma pogoji za vključitev

Ciljna skupina so izdelovalci lokalno tipičnih produktov, ki izdelujejo produkte za lastno uporabo in jih še ne tržijo, brezposelni in podzaposleni prebivalci podeželja, ki se želijo dodatno zaposliti ter drugi zainteresirani za izdelavo lokalno tipičnih produktov.

Pogoji za vključitev: ni posebnih pogojev za vključitev (npr. glede starosti in predhodnega znanja udeležencev).

3. Cilji

- Udeleženci se seznaniijo z lokalno tipičnimi produkti območja ter njihovimi značilnostmi.
- Poznajo možnosti ter prednosti in slabosti neposredne prodaje.
- Naučijo se označiti stojnico, pridelke oziroma izdelke v skladu z zakonodajo.
- Spoznajo higienske zahteve pri proizvodnji in predelavi živil.
- Seznaniijo se s tem kdaj in kako napisati račun.
- Naučijo se urediti svojo stojnico ter kako primerno ponuditi produkte potrošnikom.
- Naučijo se kako komunicirati s kupci, vključno s konceptom predstavitve kmetij.

Širši cilji:

- Razvoj produktov in posledično razvoj podeželja
- Dodana vrednost območju kot dodatna turistična ponudba, ki temelji na ohranjanju identitete območja
- povečanje zaposlitvenih možnosti za udeležence

4. Predmetnik ali tematski sklopi oziroma teme

- Prinesi kar imaš
- Lokalno tipični produkti



- Neposredna prodaja
- Možnosti registracije dejavnosti
- Označevanje
- Higijenske zahteve pri prodaji živil
- Račun
- Komunikacija s kupci in ureditev stojnice

5. Podrobnejša vsebina

- Prinesi kar imaš

Zainteresirani (ki so bili v analizi stanja prepoznani kot potencialni izdelovalci) prinesejo na prvo srečanje prinesejo svoje izdelke. Srečanje temelji na spodbudi in dobri izkušnji, ki jo udeleženci dobijo pri prvi predstavitvi svojega produkta v krogu skupine, ki ima podobne cilje in interese.

- Lokalno tipični produkti

Predstavitev lokalno tipičnih produktov območja in njihovih značilnosti. Poseben poudarek na certificiranih živilih ter znakih kakovosti, vključno z znamko Art & craft ter ekološkimi proizvodi.

Predstavitev produktov na območju, ki so vključeni v blagovno znamko Grape.

- Neposredna prodaja

Vrste neposredne prodaje ter možnosti, ki jih posamezna vrsta nudi. Prednosti in slabosti neposredne prodaje. Preprosta analiza – ocena trga, ki jo lahko pripravi kmet sam preden se odloči za vrsto prodaje. Kdo in kaj lahko neposredno prodaja.

- Možnosti registracije dejavnosti

Kdo lahko registrira dejavnost in kakšno dejavnost se lahko registrira. Primerjava med različnimi oblikami registracije: s.p., dopolnilna dejavnost na kmetiji, osebno dopolnilno delo.

- Označevanje

Oznaka stojnice oziroma kako mora biti označeno prodajno mesto. Oznaka živil (nepakirana in predpakirana živila) ter tekstilnih in drugih izdelkov. Oznaka cen.

- Higijenske zahteve pri prodaji živil

Kakšni so higijenski oz. zdravstveni pogoji za proizvodnjo in prodajo posameznih živil. Smernice dobre higijenske prakse in HACCP načrt. Kdaj in kako je potrebno proizvodnjo in prodajo prijaviti na Zdravstveni inšpektorat RS oziroma VURS. Kako izdelati preprost HACCP načrt za prodajo živil nizkega tveganja na premični stojnici.



Evropski kmetijski sklad za razvoj podeželja
Evropa investira v podeželje



Bogastvo podeželja ob smaragdni poti

- Račun

Kdo lahko izdaja račun. Kakšen račun lahko izda in kakšni podatki morajo biti na računu. Kdo in v kakšnem primeru izdaja naročilnice.

- Komunikacija s kupci in ureditev stojnice

Priprava koncepta predstavitve lastne kmetije. Kako lično urediti stojnico. Zakaj kupci kupujejo neposredno. Kaj pričakujejo od produktov in ponudnikov.

6. Obseg izobraževanja v urah (teoretični in praktični del)

Predviden obseg izobraževalnega programa je 30 ur. Obsega teoretični in praktični del, poudarek je na praktičnem delu

7. Podatki o izvajalcih (ime in priimek, stopnja ter vrsta izobrazbe, reference)

Darja Lahajnar, univ. dipl. inž. živilske tehnologije, svetovalka za razvoj podeželja na ICRA. Izkušnje pri izvedbi različnih predavanj, tečajev in motivacijskih delavnic za kmete in druge ponudnike lokalno tipičnih produktov.

Polona Kavčič, gimnazijski maturant, absolventka etnologije in kulturne antropologije, sodelavka na ICRA. Ima izkušnje pri pripravi lokalnih sejmov, sodelovanje z lokalnimi ponudniki, pripravo programskih izhodišč za tržnico, sodelovanje s turističnimi društvi. Raziskovalna področja: načrtovanje razvoja podeželja, prehrana, domača in umetnostna obrt, turizem, in drugo.

Dušanka Černalogar, univ. dipl. politolog, poslovna sekretarka na ICRA. Ima večletne izkušnje pri izvedbi javnih naročil, pripravi in izdaji naročilnic ter računov. Je mentorica v točki vseživljenjskega učenja, koordinatorica študijskih krožkov, izobraževanj za starejše odrasle.

8. Načini izvedbe

Izobraževalni program bo izveden kot sklop učnih in motivacijskih delavnic.

9. kraj izvedbe:

Idrija

5.2.2. INDIVIDUALNA SVETOVANJA POSAMEZNIM PONUDNIKOM

Predlagamo svetovanja v okviru obstoječih strokovnih institucij (kmetijske svetovalne službe, VEM točke, razvojne agencije...) ter svetovanja na domu ponudnikov.

Svetovanja naj obsegajo tako postopek registracije dejavnosti, različnih vrst neposredne prodaje, opremljenosti prostorov za izdelavo (živilskih) produktov, označevanje



Evropski kmetijski sklad za razvoj podeželja
Evropa investira v podeželje



Bogastvo podeželja ob smaragdni poti

produktov, svetovanje pri pripravi HACCP načrta oziroma upoštevanja higienskih smernic.

5.2.3. VZPOSTAVITEV MENTORSKIH KMETIJ

Na območju so kmetije, predvsem ekološke in kmetije z dopolnilno dejavnostjo na kmetiji, ki se jih lahko vključi v pripravo programa mentorskih kmetij. Cilj je, da mentorske kmetije nudijo potencialnim novim ponudnikom določeno podporo in motivacijo pri preusmeritvi oziroma registraciji nove dejavnosti.

5.2.4. PRIPRAVA TURISTIČNIH PROGRAMOV Z OBSTOJEČIMI LOKALNO TIPIČNIMI PRODUKTI

- Priprava enodnevnega izleta za obiskovalce s spoznavanjem lokalno tipičnih produktov idrijsko – cerkljanskega območja.
- Priprava programov za posamezne lokalno tipične produkte. Dogovor s ponudniki lokalno tipičnih produktov, predvsem so aktualni tisti, ki bodo sodelovali tudi kot mentorske kmetije.

Turistične programe lahko ponujajo TIC- i na območju kot tudi drugi ponudniki (npr. hotel Cerkno...).

5.2.5. IZVEDBA DELAVNIC ZA POSAMEZNE CILJNE SKUPINE

Priprava predstavitvenih delavnic za različne ciljne skupine, tako za brezposelne in podzaposlene prebivalce podeželja, ki bi jim izdelava lokalno tipičnih produktov predstavljala vir dohodka kot tudi za druge (potrošnike, turiste...). Posebna ciljna skupina so osnovnošolski otroci, saj je smiselno graditi na tem, da se pozitiven odnos do lokalno tipičnih produktov privzgoji že pri mladih.

5.3. DRUGE MOŽNOSTI

Predlagamo, da se prepoznane produkte in tiste na katerih je smiselno graditi poveže v predloge različnih projektov za prijavo na različne razpise.

Možnost vzpostavitve spletne trgovine oz. ponudbe produktov na obstoječih straneh.

Posebej aktualni so naslednji produkti in izdelki iz teh produktov:

- **MESO** (mesnine, ekološko meso, pašno meso...)
- **MLEKO** (konzumno mleko, siri, kislina in albuminska skuta, sladka in kislina smetana, maslo, sirotka, kisava, jogurti, kefir, razvojno delo s ponudniki...)
- **SADJE**, predvsem stare sorte (suho sadje, sok, marmelade, kis...)



Evropski kmetijski sklad za razvoj podeželja
Evropa investira v podeželje



Bogastvo podeželja ob smaragdni poti

1. Priprava in izhodišča za interpretacijski center Idrijskega in Cerkljanskega sadjarstva

Študija (zgodovinski in etnološki pregled sadjarstva, pokrajina, sadne vrste/sorte, vzgoja, uporaba/predelava, orodja, način gojenja)

Idejna zasnova interpretacije (priprava vsebin, oprema za interpretacijo – DVD, panoji, projektor...)

2. Izdelava tehnologij predelave sadja v različne izdelke (sok, vino, kis, suho sadje...)

Vzpostavitev kriterijev za predelavo sadja v Cerkljanski kis

Kriteriji za kakovost

Proizvajalna specifikacija za Cerkljanski kis

Preučitev organizacijske oblike za trženje: na kmečkem gospodarstvu, tržnici, skupni prodajalni...

3. Pilotna postavitev skupne predelovalnice sadja na cerkljanskem – različne opcije (samo prešanje ali tudi pasterizacija soka, predelava v vino, v kis, sušenje...)

4. Promocija različnih vrst predelanih izdelkov iz sadja

- VOLNA

1. Popis in dokumentiranje postopkov obdelave volne v preteklosti:

Izdelati popis postopka in orodij pri obdelavi volne, zbrane fotografije orodij, tradicionalni izdelki iz volne.

2. Popis primernih pasem, postopkov striženja... za pridobitev kvalitetne volne:

Izdelati priročnik z navodili za rejce.

3. Barvanje ovčje volne (naravna in umetna barvila):

Izdelati seznam primernih naravnih in umetnih barvil za ovčjo volno in opis postopka/ov obstojnega barvanja.

4. Razvoj produktov iz ovčje volne z uporabo različnih tehnik:

Izvesti natečaj »sodobna in tradicionalna uporaba ovčje volne v rokodelstvu« kjer bomo pridobili ideje, skice in načrte izdelkov, ki se jih bo skozi projekt pilotno izdelalo. V natečaj vključiti tekstilne šole in modne oblikovalce, v drugi del izvedbe pa obstoječe in potencialne Izvesti delavnice, kjer se bodo potencialni izdelovalci (tudi šole) naučili različnih tehnik. Pri tem sodelovati čim širše in uporabljati IKT tehnologijo (npr. videokonference...).

- Izvesti ogled dobre prakse in izmenjavo izkušenj (za šole, modne oblikovalce in izdelovalce)

Pilotno izdelati izbrane produkte izdelovalce.

- Pripraviti natečaj, pogoje, načine sodelovanja...

Predlagane tehnike: polstenje (filcanje), pletenje, kvačkanje, nove tehnike uporabe ovčje volne

Predlagane kategorije: tradicionalni izdelki, tradicionalni izdelki z dodano sodobno vrednostjo, drugi produkti.



Evropski kmetijski sklad za razvoj podeželja
Evropa investira v podeželje

Bogastvo podeželja ob smaragdni poti

Predlagani produkti: oblačila, dodatki, drugo

- Vzpostaviti komisijo, ki bo ocenila in izbrala projektne predloge (vključiti tudi italijanske člane).
- Izvesti delavnice, kjer se bodo potencialni izdelovalci (tudi šole) naučili različnih tehnik. Pri tem sodelovati čim širše in uporabljati IKT tehnologijo (npr. videokonference...).
- Izvesti ogled dobre prakse in izmenjavo izkušenj za šole, modne oblikovalce in izdelovalce.
- Pilotno izdelati izbrane produkte.
- Pripraviti potujočo razstavo na natečaju izbranih in izdelanih izdelkov. Izdelati katalog razstavljenih izdelkov s predstavitvijo dejavnosti.

5. Nakup stroja za pripravo volne za filcanje (česalnik volne)

- Domača obrt (pletarstvo, lesena posodje, pripomočki za klekljanje...)