



Delavnica za ponudnike vodenih doživetij za TKZ BELOKRANJSKO vzpostavljeno po modelu Izvorno slovensko



18. 3. 2026, ob 15.00, na daljavo

dr. Tanja Lešnik Štuhec, Ilona Stermecki, mag. mark. in prod., Mojca Polak, mag. mark in prod.
Akademija Izvorno slovensko, ProVITAL d.o.o.



Approved by ProVITAL

- **Uvodni pozdrav gostitelja, Samo Flajnik, RIC Bela krajina**
- **Sistem certificiranja kategorije Vodena doživetja po Modelu Izvorno slovensko - dr. Tanja Lešnik Štuhec**
- **Gastronomija in vodena doživetja, Mojca Polak**
- **Vodena doživetja s primeri prakse, Ilona Stermecki**
- **Razprava**

VSEBINA DELAVNICE



- **Uvodni pozdrav gostitelja, Samo Flajnik, RIC Bela krajina**

VSEBINA DELAVNICE



- **Sistem certificiranja kategorije Vodena doživetja po Modelu Izvorno slovensko - dr. Tanja Lešnik Štuhec**



MREŽA
TKBZ
PO MODELU
IZVORNO
SLOVENSKO



Approved by ProVITAL 



VREDNOTE TKZ BELOKRANJSKO



IZVORNO
SLOVENSKO
AUTHENTIC
FROM
SLOVENIA

Approved by ProVITAL



**Destinacija Bela krajina bo leta 2030 nudila
povezana, avtentična, visoko kakovostna,
butična, personalizirana, nepozabna
gastronomska doživetja znotraj meja
Gorjancev, Kočevskega roga in reke Kolpe
po meri domačinov in obiskovalcev,
ki spoštujejo naravo, kulturno dediščino in tradicijo prostora.**



Approved by ProVITAL 

**TKZ Bela krajina predstavlja leta 2030
visoko kakovost gastronomske ponudbe znotraj meja
Gorjancev, Kočevskega roga in reke Kolpe,
katere tehnologija izvedbe, recepture, vzorci in zgodbe
pridelkov, živil in gradiv ter jedi in pijač postreženih na gostinski način,
izhajajo vsaj v 70 oz. 80 odstotkih pri nastanitvenih kapacitetah,
prireditvah in vodenih doživetjih iz opredeljenega območja
podeljevanja pravice do uporabe
TKZ Bela krajina.**





TKZ Belokranjsko
obljublja in izpolnjuje pričakovanja po
visoki kakovosti gastronomske ponudbe z lokalno dodano vrednostjo
znotraj meja
Gorjancev, Kočevskega roga in reke Kolpe,
ki omogoča izkušnjo izjemnega doživetja
domačinom in obiskovalcem.





Approved by ProVITAL

RC1: **Razvit sistem oskrbne mreže** na območju Bele krajine z učinkovito logistiko in prodajnimi mesti s TKZ

RC2: **Odlično povezane specializirane verige ponudnikov** pridelkov in živilskih izdelkov (meso, mleko, zelenjava, sadje, zelišča, med, žganja in likerji, peka kruha in peciva...), jedi in pijač, rokodelskih izdelkov, nastanitvenih obratov, gastronomskih idr. prireditvev, vodenih doživetij idr. certificiranih s TBZ

RC3: **Učinkovit sistem nenehne nadgradnje kakovosti ponudbe** certificirane s TKZ (svetovanje ter izobraževanje in usposabljanje)

RC4: **Nadgradnja sistema Letnega koledarja odprtih vrat** certificiranih ponudnikov Mreže TBZ, ki s privlačnimi gastronomskimi doživetji vnesejo Belo krajino na gastronomski zemljevid Slovenije

RC5: **Chefi na območju Bele krajine** zagotavljajo neponovljiva gastronomska doživetja z lokalno oskrbno verigo in avtentičnimi okusi Bele krajine

RC6: Programi za aktiven in zdrav življenjski slog na območju Bele krajine vključujejo lokalna živila, ogled kmetij in rokodelskih delavnic, privlačne lokalne tržnice, pokušnje, delavnice, prireditve in gastronomska vodena doživetja

RC7: **Ambasadorji** Bele krajine predstavljajo in prodajajo celovito ponudbo in omogočajo izjemna doživetja

RC8: Vzpostavljen je učinkovit model **digitalne promocije, trženja in prodaje** certificirane ponudbe s TKZ

TRŽENJSKI IN KVANTITATIVNI CILJI TKZ BELOKRANJSKO



Approved by ProVITAL 

TC1: Učinkovit sistem promocije in trženja ponudbe ter prodajnih mest s TKZ

„Letni akcijski načrt promocije, trženja in prodaje ponudbe certificirane s TKZ BK“

TC2: Vsaj **60 prepoznanih izdelkov oz. produktov - blagovnih znamk** ponudnikov certificiranih s TKZ BK, ki zagotavljajo visoko kakovost ponudbe

TC3: Vsaj **20-40 ponudnike vsake od specializiranih verig** pridelkov in živilskih izdelkov s certificirano ponudbo TKZ BK

TC4: Vsaj **20 rokodelcev** s certificirano ponudbo TKZ BK

TC5: Vsaj **25 ponudnikov odprtih vrat** s certificirano ponudbo TKZ BK

TC6: Vsaj **3 gastronomske prireditve** certificirane s TKZ BK

TC7: Vsaj **8 nastanitveni obrati** certificirani s TKZ BK

TC8: Vsaj **5 ponudnikov vodenih doživetij** s certifikatom TKZ BK

TC9: Vsaj **1 ponudnik** s certifikatom TKZ BK **Delavnica odprtih vrat**

TC10: Vsaj **1 ponudnik** s certifikatom TKZ BK **Hiša gastronomije in Domačija**

TC11: Vsaj **1 ponudnik** s certifikatom TKZ BK **Hiša okusov** in **3 ponudnike** s certifikatom **Hiša vina**

TC12: Vsaj **1 STA z vodenimi butičnimi gastronomskimi doživetji** s certifikatom TKZ BK



OBMOČJE PODELJEVANJA PRAVICE DO UPORABE CERTIFIKATA TKZ BELOKRANJSKO



Approved by ProVITAL 



Točke za izvor živil in gradiv v RI, PŽI:

- 70% živil / gradiv iz BK – 100 % točk
- 80 % živil / gradiv iz Dolenjske, Kočevskega, čezmejnega območja in BK – 70 % točk
- 100 % živil / gradiv iz Slovenije – 50 % točk
- do 30 % živil / gradiv iz tujine ostalo iz Slovenije – 30 % točk

Točke za izvor izdelkov in storitev pri NK, PRI, VD:

- 80 % izdelkov/storitev iz BK – 100 % točk
- 90 % izdelkov/storitev iz Dolenjske, Kočevskega, čezmejnega območja in BK – 70 % točk
- 100 % izdelkov/storitev iz Slovenije – 50 % točk
- do 10 % izdelkov/storitev iz tujine ostalo iz Slovenije – 30 % točk



POSLOVNIK za vzpostavitev sistema podeljevanja pravice do uporabe TKZ BELOKRANJSKO - DOLOČILA

**Sistem
MREŽENJA,
USPOSABLJANJA,
SVETOVANJA,
POVEZOVANJA IN
OCENJEVANJA
NK ter
KREATIVNIH PRI
in VD označenih s
TKZ BK**

**Sistem
PODELJEVANJA
PRAVICE DO
UPORABE TKZ BK
– kriteriji: kako-
vost, izvor, zgodba
za CS, trajnostni
pristopi in druž-
bena odgovor-
nost, zagotovljena
ponudba**

**Sistem
ZAGOTAVLJANJA
KAKOVOSTI NK,
PRI, VD s TKZ BK –
spremljanje dejan-
ske kakovosti,
izvora, zgodbe,
trajnostnih pris-
topov in družbene
odgovornosti,
razpoložljivosti
ponudbe**

**Sistem
CELOVITEGA
TRŽENJA PO-
NUDBE NK, PRI,
VD s TKZ BK –
pogodba, javni
register, promo-
cijske kampanje,
foto-/videoteka
prodajna mesta,
logistika**





Approved by ProVITAL 

POSLOVNIK za vzpostavitev sistema podeljevanja pravice do uporabe certifikata TKZ BELOKRANJSKO - AKTERJI

Lastnik
in nosilec
TKZ
-
RIC Bela
krajina

Upravljavec
in skrbnik
TKZ –
RIC Bela
krajina

Koordinator
podeljevan-
ja
pravice do
uporabe
TKZ in
trženja -
Samo
Flajnik

Projektna
in delovna
skupina za
vzpostavit-
e v sistema
podeljevan-
ja pravice
do uporabe
TKZ

Izvajalec
podeljevan-
ja pravice do
uporabe TKZ
–
AIS,
Strokovna
komisija za
ocenjevanje

Prijavitelj
produktov v
ocenjevan-
je za
pridobitev
pravice do
uporabe
TKZ





Approved by ProVITAL

Model Izvorno slovensko



Peta raven: mreženje, usposabljanje, svetovanje, promocija, trženje, logistika in prodaja – Akademija IS

**Predstavitveno-prodajni center -
Ambasador certificirane ponudbe s TKZ v regiji oz. subregiji**

Četrta raven: Vzpostavitev PPC IS na območju regije oz. subregije, Slovenije, čez mejo

- Hiša gastronomije
- Hiša okusov
- Hiša vina
- Razpršeni hotel
- Kreativna domačija
- Delavnica odprtih vrat
- Izjema tur. privlačnost: CN, CK, ODC
- STA z vodenimi butičnimi gastronomskimi doživetji

Tretja raven: Mreženje ambasadorjev – visokokakovostne ponudbe z lokalno dodano vrednostjo v Sloveniji

- Nastanitvene kapacitete
- Gastronomske prireditve
- Vodena gastronomska idr. doživetja

Druga raven: Mreženje za dvig kakovosti in lokalno dodane vrednosti na nivoju TKZ

- Rokodelski izdelki
- Pridelki in živilski izdelki
- Jedi in pijače postrežene na gostinski način

Prva raven: Mreženje za dvig kakovosti in lokalno dodane vrednosti na nivoju TKZ





Pravilnik o TKZ BELOKRANJSKO in pogojih podeljevanja pravice do uporabe TKZ BELOKRANJSKO

Pravilnik o
ocenjevanju
rokodelskih
izdelkov in
izdelkov
unikatnega in
industrij-
skega
oblikovanja

Pravilnik o
ocenjevanju
pridelkov in
živilskih
izdelkov

Podpravidniki za
razrede pridelkov in
živilskih izdelkov

Pravilnik o
ocenjevanju
jedi in pijač
postreženih
na
gostinski
način

Pravilnik o
ocenjevanju
nastanitve-
nih
kapacitet

Pravilnik o
ocenjevanju
gastronom-
skih
idr.
prireditev

Pravilnik o
ocenjevanju
gastronom-
skih idr.
vodenih
doživetij

Merila - Ocenjevalni listi za posamezne izdelke in storitve

Priporočila – Poročila za vsak ocenjen izdelek oz. storitev



Pravilnik o
ocenjevanju
gastronom-
skih idr.
vodenih
doživetij

Strokovna komisija AIS je oblikovala dokumente za kategorijo gastro. idr. vodena doživetja s TKZ BK po MIS:

- **Pravilnik o TKZ** in pogojih podeljevanja pravice do uporabe TKZ,
 - **Pravilnik za kategorijo gastro. idr. vodena doživetja**,
 - **Ocenjevalni list** za kategorijo gastro. idr. vodena doživetja,
 - **Vlogo in Prijavnico** za kategorijo gastro. idr. vodena doživetja,
 - **Poslovník** ocenjevanja gastro. idr. vodena doživetja,
 - **Poročilo** Strokovne komisije za ocenjevanje gastro. idr. vodena doživetja,
 - **Sklep**,
 - **Certifikat**,
 - **Pogodbo.**
- Vodi se arhiv dokumentacije, foto- in videoteka, Register ponudnikov in certificirane ponudbe VD s TKZ BK.**



Approved by ProVITAL 

Pravilnik o
ocenjevanju
gastronom-
skih idr.
vodenih
doživetij

Spodbujanje ponudnikov vodenih doživetij k celovitemu zagotavljanju kakovostnih izkušenj s TKZ:

- Prijavitelj mora imeti **sedež** na območju podeljevanja TKZ BK – 3 občine in **izpolnjevati zakonsko določene predpise in standarde**,
- v kolikor ima Prijavitelj dejavnost registrirano izven območja se mora VD **izvajati preko podjetja registriranega na območju** podeljevanja pravice do uporabe TKZ,
- **vsaj 80 % programa VD** mora biti izvedenega na območju podeljevanja TKZ BK z vsebino z lokalno dodano vrednostjo,
- VD sledi smernicam **trajnostnega poslovanja in družbeno odgovornega ravnanja**,
- visoka mera **lokalno dodane vrednosti** - kratka veriga turističnih ponudnikov VD, vključuje vsaj 2 ponudnika oz. 2 certificirana produkta,
- prepoznavanje ciljnih skupin gostov – ne množično (za 5-8 oseb), **butično, ekskluzivno, avtentično, po meri, vključujoče, za vse**,





Approved by ProVITAL 

Pravilnik o
ocenjevanju
gastronom-
skih idr.
vodenih
doživetij

Spodbujanje ponudnikov gastro. idr. vodenih doživetij k celovitemu zagotavljanju kakovostnih izkušenj s TKZ BK:

- **personaliziranost in standardizacija programa VD** glede na ciljne skupine obiskovalcev,
- lokalno značilni kreativni pristopi, ki temeljijo na **trajnostnem ravnanju in zelenem poslovanju**,
- odlično **usposobljeni akterji** (udeleženi na delavnici, konzultacijah),
- **promocija in prodaja** vodenih doživetij skozi različne kanale – že objavljeno na spletu oz. na enem rezervacijskem sistemu,
- kakovostna **fototeka in videoteka VD**,
- ponudnik VD dokazuje, da je bilo že **vsaj 3 krat izvedeno**,
z **ZGODBAMI** z lokalno dodano vrednostjo, ki razlikujejo VD od podobnih v sosednjih destinacijah.



Approved by ProVITAL 

Pravilnik o
ocenjevanju
gastronom-
skih idr.
vodenih
doživetij

Prijavitelj:

- se udeleži **delavnice**.
- na osnovi razpisa izpolni **Vlogo** in prijavi VD v ocenjevanje s **Prijavo** za vodeno gastronomsko doživetje. Priloži tudi izpolnjen **Delovni list** in vsa dokazila - **priloge**.
- se udeleži **konzultacij** in sprejme **Ocenjevalno komisijo**.
- **izvede** prijavljeno vodeno doživetje oz. del tega.
- po pridobitvi certifikata sklene **pogodbo** in spoštuje zapisana določila.
- certificirano ponudbo **označi** s CGP TKBZ skladno s Pravilnikom CGP TKBZ.
- **sodeluje** na prireditvah s certificirano ponudbo.
- je **promotor** TKBZ.

Pravilnik o
ocenjevanju
gastronom-
skih idr.
vodenih
doživetij





Vrste VD:

- Vodeno doživetje **POSAMEZNE TURISTIČNE ATRAKCIJE** na območju podeljevanja pravice do uporabe TKZ – **INDIVIDUALNA ALI SKUPINSKA KRAJŠA VODENA DOŽIVETJA** (delavnice, vodene okuševalnice - degustacije enega ponudnika, vodeni ogledi).
- Vodeno doživetje **VEČ TURISTIČNIH VSEBIN, ZANIMIVOSTI NA MANJŠI LOKACIJI - POLDNEVNA ALI CELODNEVNA INDIVIDUALNA ALI SKUPINSKA VODENA DOŽIVETJA** po območju podeljevanja pravice do uporabe TKZ (prireditve, dnevi odprtih vrat ipd.).
- **INDIVIDUALNI ALI SKUPINSKI KROŽNI** turistični produkt / vodeno doživetje – **ORGANIZIRANI IZLET** po območju podeljevanja pravice do uporabe TKZ.
- **STACIONARNI VEČDNEVNI** turistični produkt / vodeno doživetje na območju podeljevanja pravice do uporabe TKZ.

Pravilnik o
ocenjevanju
gastronom-
skih idr.
vodenih
doživetij



Pravilnik o
ocenjevanju
gastronom-
skih idr.
vodenih
doživetij

MERILO

| | Možne Točke |
|---|-------------|
| 1. primernosti poimenovanja VD glede na njegovo vsebino in sporočilnost | 0 – 10 |
| 2. koncepta povpraševanja - prepoznavanja ciljnih skupin kupcev VD | 0 – 10 |
| 3. pozicioniranja zgodbe VD na slovenskem / mednarodnem trgu | 0 – 10 |
| 4. sezonskosti VD – širitev sezone na vso leto | 0 – 10 |
| 5. območja – lokacije izvajanja VD | 0 – 10 |
| 6. možnega števila udeležencev določenega VD | 0 – 10 |
| 7. števila možnih ponovitev določenega VD v dnevu / sezoni | 0 – 10 |
| 8. mreženja in kakovosti dobaviteljske verige – delnih ponudnikov, ki sestavljajo zgodbo VD | 0 – 10 |
| 9. izvora gradiv, izdelkov in storitev – lokalno dodana vrednost kratke oskrbne verige | 0 – 30 |
| 10. trajnostnega izvajanja VD (okoljska, socialno-kulturna, podnebna komponenta trajnosti) | 0 – 10 |
| 11. vrednot narave – doživljanje in rekreacija | 0 – 10 |
| 12. vrednot kulturne krajine z razglednimi točkami, panoramskimi pogledi in počivališči | 0 – 10 |
| 13. vrednot kulturne dediščine – prepoznavanje in doživljanje | 0 – 10 |
| 14. vrednot (občudovanja) sodobnega načina življenja (arhitektura, oblike gospodarskih prizadevanj domačinov) | 0 – 10 |
| 15. vrednot (navdušenja) nad kakovostno (značilno) lokalno prehransko kulturo | 0 – 10 |
| 16. lokalne / regionalne kulinarike | 0 – 10 |
| 17. družbenih vrednot – druženje in spoznavanje z lokalnim prebivalstvom | 0 – 10 |



Pravilnik o
ocenjevanju
gastronom-
skih idr.
vodenih
doživetij

| MERILO | Možne Točke |
|--|----------------|
| 18. vzgojnih in izobraževalnih sestavin za osebno rast | 0 – 10 |
| 19. umetniških oz. oblikovalskih sestavin | 0 – 10 |
| 20. konkurenčnosti prodajne cene vodenega doživetja | 0 – 10 |
| 21. vzpostavljenega marketinškega komuniciranja s ciljnimi skupinami | 0 – 10 |
| 22. vzpostavljenih prodajnih poti (neposredne in posredne) VD do ciljnih trgov | 0 – 10 |
| 23. usposobljenosti akterjev – izvajalcev VD | 0 – 30 |
| 24. vključevanja poslovnih partnerjev s pridobljeno TKZ BK v VD | 0 – 10 |
| 25. standardizacije izvedbe VD | 0 – 10 |
| 26. varnosti in higienskih standardov VD | 0 – 30 |
| 27. fizičnih dokazov - celostne podobe trženja VD | 0 – 10 |
| 28. celovite kakovosti in unikatnosti doživljanja VD | 0 – 30 |
| 29. ekonomske vrednosti – vrednost za denar (število prodanih VD) | 0 – 10 |
| 30. nagrajenosti – pridobljeni znaki, certifikati | 0 – 10 |
| Skupaj | 0 – 380 |

Meje sprejemljivosti:

Maks = 380 točk (370 točk od 1-29);

Min = 296 točk (80 % od 370 točk)

POSTOPEK PRIDOBIVANJA PRAVICE DO UPORABE CERTIFIKATA TKZ BK



Approved by ProVITAL 

Pravilnik o TKZ BK s pravilniki za vsako kategorijo produktov in podpravilniki za pridelke in živilske izdelke

Razpis za pristop v Mrežo TKZ BK
Vloga
Prijava

Usposabljanje na delavnicah
Svetovanje ena na ena
Nadgradnja produkta in njegove vizualne podobe

Ocenjevanje Strokovne komisije Poslovnik ocenjevanja
Dokumentacija
Izvedba ocenjevanja na terenu – lokaciji NK, izvajanja PRI oz. VD

Ocenjevalni list
Poročilo Sklep
Certifikat
Pogodba
Vpis v register – javna predstavitev

Ponovno svetovanje
Preverjanje kakovosti in celostne podobe certificiranih produktov
Ponovno ocenjevanje





- **Pravico do uporabe certifikata TKZ BK izda Strokovna komisija Akademije Izvorno slovensko s Sklepom, certifikat podelita skupaj z Lastnikom TKZ.**
- **Pridobljena pravica se vpiše v Register upravičencev do uporabe TKZ BK.**
- **Certifikat velja 3 leta, potem je potrebna ponovna ocenitev.**
- **RIC Bela krajina bo certificirane produkte promoviral v sklopu vseh svojih promocijskih aktivnosti in kanalov z njihovimi kontaktnimi podatki.**
- **Vodi se arhiv dokumentacije, slik in video posnetkov v navezi s TKZ BK.**
- **Ponudniki bodo pozvani, da promocijski znak TKZ BK uvrstijo na lastne spletne strani, v podpis mailov, na promocijske materiale ..., v sodelovanju z izbranim oblikovalcem.**



Prejemniki pravice do uporabe TKZ Belokranjsko lahko pričnejo uporabljati certifikat TKZ po:

- **prejemu Sklepa** o podelitvi pravice do uporabe TKZ BK,
- **podpisu Pogodbe** z nosilcem TKZ Belokranjsko, s katero se upravičenec do uporabe TKZ zaveže izpolnjevati določila Pravilnika, ki je kot priloga sestavni del Pogodbe in
- **vpisu v Register** upravičencev do uporabe TKZ Belokranjsko, ki ga vodi Upravljavec TKZ BK.



Approved by ProVITAL 

Pravilnik o
ocenjevanju
gastronom-
skih idr.
vodenih
doživetij

Strokovna komisija za VD:

- **prof. dr. Janez Bogataj in dr. Bojana Rogelj Škafar**
- **Ilona Strmecki, mag. mark. in prod.**
- **Franci Jezeršek in Mojca Polak, mag. mark. in prod.**
- **mag. Marlena Skvarča in Tadeja Vodovnik Plevnik**
- **Urša Cvilak in Dunja Koren in Špela Kuzma, MA**
- **Marko Slapnik in Vid Štuhec, MA**
- **dr. Tanja Lešnik Štuhec**



NAPOTKI ZA PONUDNIKE VODENIH DOŽIVETIJ



IZVORNO
SLOVENSKO
AUTHENTIC
FROM
SLOVENIA

Approved by ProVITAL 

Pri vodenih doživetjih po Modelu Izvorno slovensko ne gre le za "vodenje", temveč za **interpretacijo dediščine**.

- **Standardizacija gostoljubja:** Kako zagotoviti, da bo gost pri ponudnikih TKZ začutil isto raven kakovosti – pečat "Izvorno slovensko po Belokranjsko" - hkrati pa doživel lokalne razlike?



NAPOTKI ZA PONUDNIKE VODENIH DOŽIVETIJ



Pri vodenih doživetjih po Modelu Izvorno slovensko ne gre le za "vodenje", temveč za **interpretacijo dediščine**.

Outdoor vodena
doživetja

Doživetja v naravi

Doživetja kulturne
dediščine

Gastronomska
doživetja

NAPOTKI ZA PONUDNIKE OUTDOOR DOŽIVETIJ



Approved by ProVITAL

Outdoor vključuje športne aktivnosti na prostem, ki izkoriščajo naravne vire (gore, vode, poti), kjer je **primarni motiv telesna aktivnost v kombinaciji z adrenalinom ali sprostitvijo**.

Varnost, oprema in fizična zahtevnost morajo biti jasno skomunicirani. Vedno oblikovati načrt B (vreme).

Vodnik ne sme biti le „usmerjevalnik in štoparica“ ampak **interpretator okolja z razlago vrednot skupnosti** (zakaj je pot zgodovinsko pomembna).

Juliana Trail, Slovenija ponuja ob hoji **zgodbe o biodiverziteti, dediščini in lokalni skupnosti**, kar pohodništvo spremeni v potovanje skozi kulturo.

Ponudniki se lahko s **kreativnim doživetjem priključijo ponudbi highlightov na poti**.

JULIJSKE ALPE
TRIGLAVSKI NARODNI PARK

Zemljevid Ture Načrtovalec poti Juliana TRAIL+ Juliana BIKE Prireditve Nastanitve v Julijskih Alpah Mobilna aplikacija se ali Prijava



Zelena mobilnost v Julijskih Alpah



Odgovori na vprašanja o poti Juliana Trail



Iskalnik nastanitve



Novice iz Julijskih Alp



Destinacije Julijskih Alp



Juliana Trail Highlights

NAPOTKI ZA PONUDNIKE OUTDOOR DOŽIVETIJ

Pohodniške poti in ture „Od ledenika do vina“ – iz Alp do vinorodne regije Vulkanland z nastanitvijo in prehrano ter odprtimi vrati vinogradov in sadovnjakov ter številnimi ponudniki za gastronomska idr. doživetja.



Menu

Regions



Search

Cart

Online Booking

Back to overview



From the Glacier to the Wine - North Route

Accessible by public transport

Best season



Characteristics



The tour in numbers



The northern route of the hiking trail "From the Glacier to the Wine" leads from the Dachstein over the Gesäuse, the Hochschwab and East Styria to Bad Radkersburg in the Spa and Volcano Country. This route presents itself as a journey of discovery of a special kind. Styria offers a diversity of landscapes that is unparalleled in Europe - but it is also known for its cultural treasures, its culinary specialities and the warmth of its people. All these sides of Styria can now be experienced at close quarters and at leisure on the hiking route "From the Glacier to the Wine". This tour with 35 stages is neither about top athletic performance nor about getting from A to B as quickly as possible. The focus is on the scenic, cultural and culinary specialities along the way, which are presented to the hiker from unusual perspectives, partly by local guides. If you don't want to do it all at once, you can get on or off the trail at almost every stage.

The route is therefore more than just a long-distance hiking trail. Along the way, numerous guides such as the National Park Rangers in the Gesäuse or the apple and wine farmers in East Styria and the Spa and Volcano Country offer guests the opportunity to gain insights into everyday life or to take a look behind the scenes. The impressive landscapes of Styria, such as the imposing Hochschwab massif as the mountain range with the most chamois in Europe, form the framework - and sometimes also the focus. Cabins, restaurants and winegrowers, nature park mediators and monastery patrons invite you to get involved in the details along the way.



NAPOTKI ZA PONUDNIKE OUTDOOR DOŽIVETIJ



IZVORNO
SLOVENSKO
AUTHENTIC
FROM
SLOVENIA

Approved by ProVITAL 

Pohod z lamami




4 DAYS, 3 NIGHTS FROM \$2970

Women's Dunanda Falls Llama Trek

LOCATION: Montana and Wyoming Hikes & Tours

AREA: Yellowstone Hiking Tours

DIFFICULTY: 

HIGHLIGHTS: All Women Trip, Stunning Waterfalls, Hot Springs ...

Pohod z osli



Plezalni park



NAPOTKI ZA PONUDNIKE OUTDOOR DOŽIVETIJ



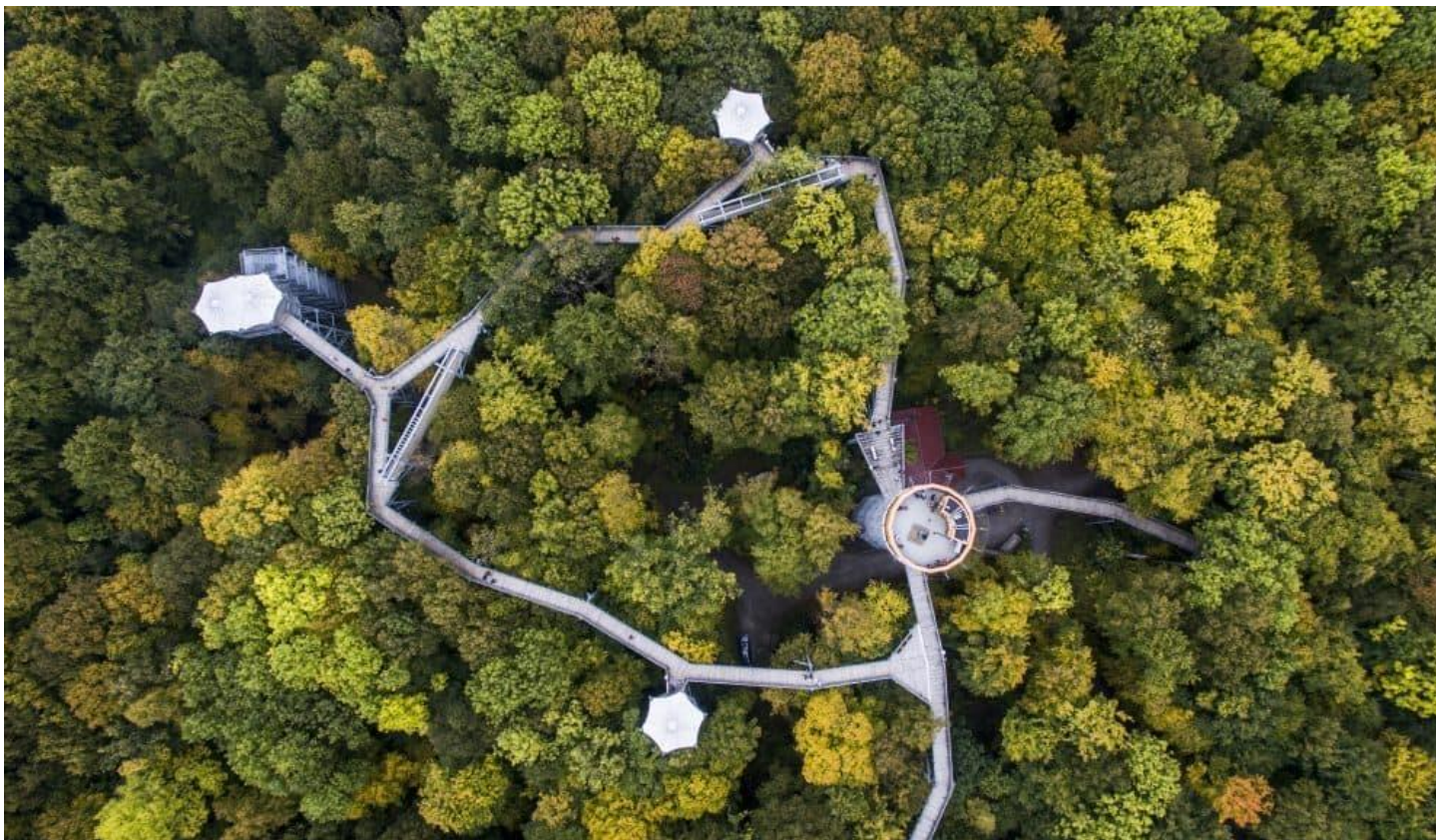
IZVORNO
SLOVENSKO
AUTHENTIC
FROM
SLOVENIA

Approved by ProVITAL 

Park čutil v Leogangu



Pot med krošnjami, NP Hainich



Koruzni labirint



NAPOTKI ZA PONUDNIKE OUTDOOR DOŽIVETIJ



Approved by ProVITAL


▼ NUDIMO
▼ V NAŠI BLIŽINI
CENIK
▼ NAKUP
▼ NAJEM E-KOLES
SLOVENŠČINA ▼
BONI
👤
🛒 0



GOZDNO ČUTNO RAZVAJANJE



NAPOTKI ZA PONUDNIKE OUTDOOR DOŽIVETIJ



IZVORNO
SLOVENSKO
AUTHENTIC
FROM
SLOVENIA

Approved by ProVITAL 



▼ NUDIMO

▼ V NAŠI BLIŽINI

CENIK

▼ NAKUP

▼ NAJEM E-KOLEŠ

 SLOVENŠČINA ▼

BONI



BIVANJE V KROŠNJAH



NAPOTKI ZA PONUDNIKE OUTDOOR DOŽIVETIJ

Finale Ligure – vodene kolesarske ture iz visokogorja do morja



Approved by ProVITAL



NAPOTKI ZA PONUDNIKE DOŽIVETIJ V NARAVI

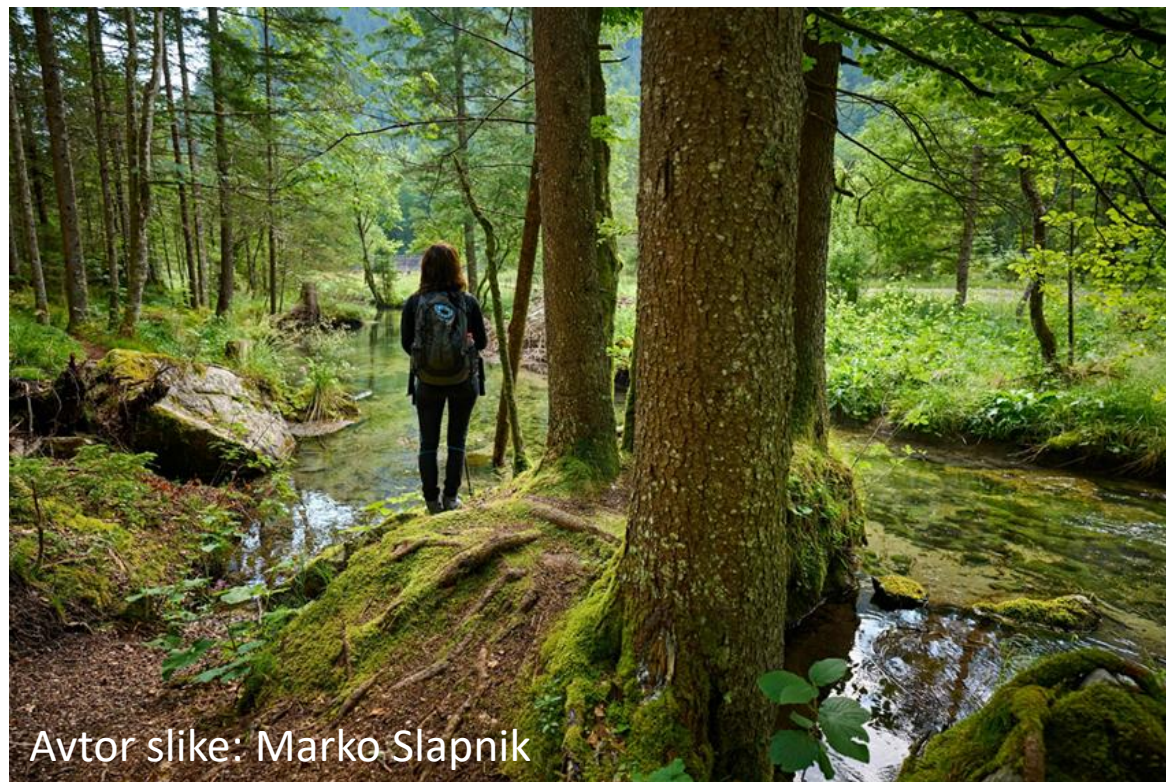


Approved by ProVITAL 

Pri turizmu doživetij v naravi fokus ni na športu, temveč na **čutnem stiku z naravo**, opazovanju prostoživečih živali, gozdni kopeli ali spoznavanju ekosistemov.

Pri oblikovanju VD razmišljati o minimalnem vplivu na okolje (ne puščaj sledi).
Majhne skupine za zagotavljanje miru.

Vodnik po naravi
poskuša vključiti
glavo, srce in roke
obiskovalcev –
čutna popotovanja
po naravi.



Avtor slike: Marko Slapnik



NAPOTKI ZA PONUDNIKE DOŽIVETIJ V NARAVI



Approved by ProVITAL 

Pri turizmu doživetij v naravi fokus ni na športu, temveč na **čutnem stiku z naravo**, opazovanju prostoživečih živali, gozdni kopeli ali spoznavanju ekosistemov.

Umirjanje tempa: Gostu omogočiti tišino, da sliši gozd ali reko.

Vzpostaviti
**točke za čutna
doživetja in
orodja**, ki
omogočajo
odlično
interpretacijo.



Avtor slike: Marko Slapnik



Pri turizmu doživetij v naravi fokus ni na športu, temveč na **čutnem stiku z naravo**, opazovanju prostoživečih živali, gozdni kopeli ali spoznavanju ekosistemov.

Izobraževalna komponenta: Pojasniti soodvisnost človeka in narave v tem specifičnem okolju. Dobro načrtovati interpretacijo narave. Scenarij in testiranje doživetij.

Slediti 4 stopnjam učenja (Cornell)

interpretacije narave:

1. Vzbuditi navdušenje
2. Usmeriti pozornost
3. Neposredna izkušnja
4. Delitev navdiha



NAPOTKI ZA PONUDNIKE DOŽIVETIJ V NARAVI



Kako zanimivosti spremeniti v doživetja?

Kako pokazati kar nam je dragoceno?

Kaj razkriti, kaj pustiti skrito?



Avtor slike: Marko Slapnik

Kako pomagati obiskovalcem do pristnih doživetij?

Kako spodbuditi varovanje dediščine?



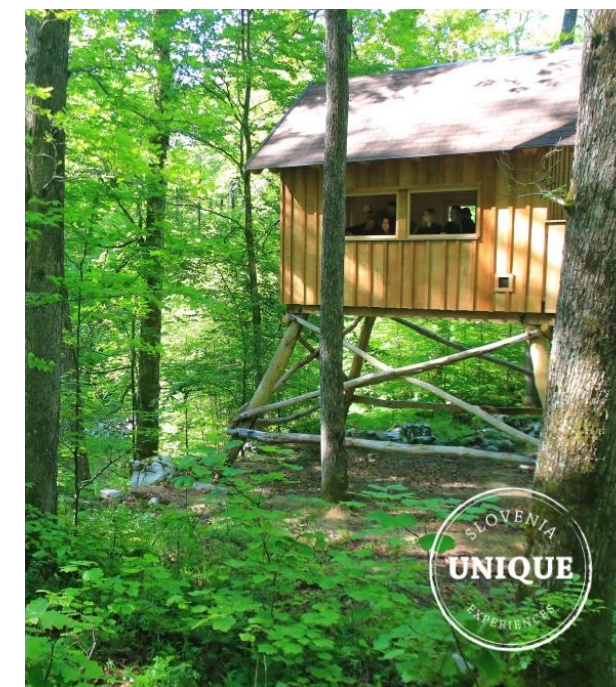
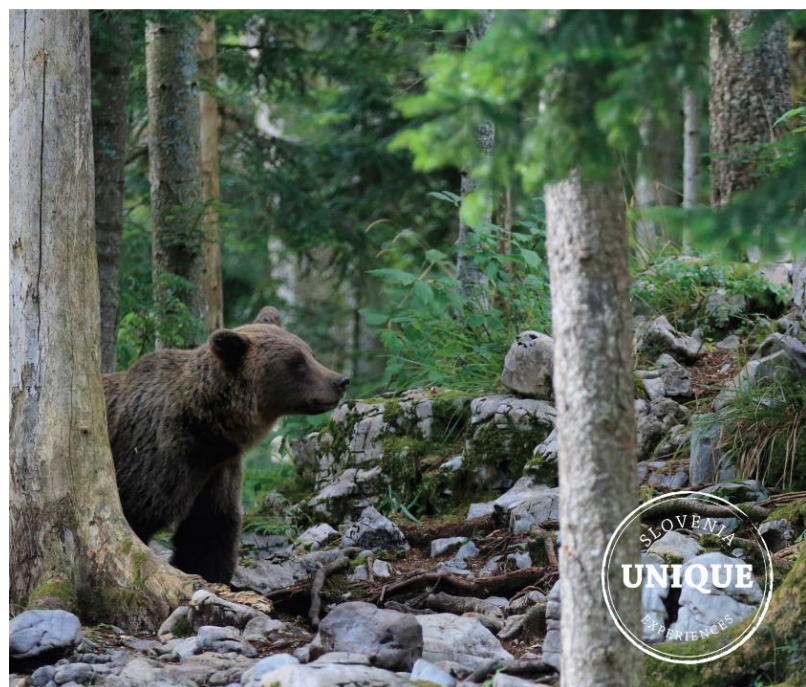
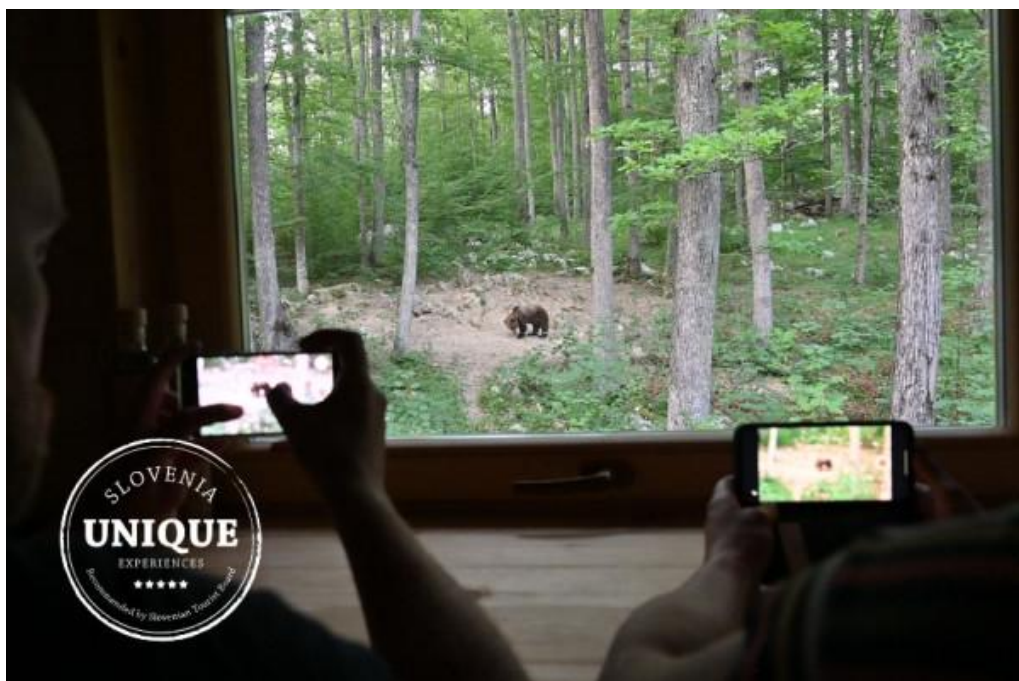
NAPOTKI ZA PONUDNIKE DOŽIVETIJ V NARAVI



Approved by ProVITAL

Pri turizmu doživetij v naravi fokus ni na športu, temveč na čutnem stiku z naravo, opazovanju prostoživečih živali, gozdni kopeli ali spoznavanju ekosistemov.

Primer dobre prakse: *Opazovanje medvedov v kočevskih gozdovih.* Visoka stopnja etike, strokovno vodenje biologov in neposreden, a varen stik z divjino.



NAPOTKI ZA PONUDNIKE DOŽIVETIJ V NARAVI



Approved by ProVITAL

Krožna energijska pot Bolfenk - dolga 20 minut hoje vas popelje skozi 7 energijskih točk.

- 1) Prva čakra (korenska):** Odpravlja pomanjkanje samozavesti, jezo in težave v partnerskih odnosih.
- 2) Tretja čakra (solarni pleksus):** Pomaga pri težavah s prebavili, jetri, mišicami in živčnim sistemom ter odpravlja negativna čustva, kot so jeza in strah.
- 3) Peta čakra (grlena):** Zdravi bolezni ustne votline in grla ter izboljšuje komunikacijo in dihanje.
- 4) Šesta čakra (tretje oko):** Odpravlja težave z očmi, ušesi in grlom ter lajša glavobole.
- 5) Sedma čakra (kronska):** Pomaga pri pomanjkanju inspiracije, zmedenosti, depresiji in pozabljivosti.
- 6) Četrta čakra (srčna):** Odpravlja težave s srcem, čustveno nestabilnostjo in nezmožnostjo odpuščanja.
- 7) Druga čakra (sakralna):** Zdravi težave z reproduktivnimi organi in mehurjem ter odpravlja ljubosumje in posesivnost.



Energijska pot Bolfenk



NAPOTKI ZA PONUDNIKE DOŽIVETIJ KULTURNE DEDIŠČINE



Approved by ProVITAL 

Doživetja kulturne dediščine so vezana na spoznavanje načina življenja, zgodovine, umetnosti in tradicije lokalnega prebivalstva skozi neposreden obisk spomenikov ali interakcijo z ljudmi.

Pri oblikovanju VD se poskušamo **čim bolj odmakniti od "suhoparnih letnic"**. Fokus na človeških zgodbah (kdo je tu živel, kako so preživeli).

Pripoved vojaka s soške fronte



NAPOTKI ZA PONUDNIKE DOŽIVETIJ KULTURNE DEDIŠČINE



Doživetja kulturne dediščine so vezana na spoznavanje načina življenja, zgodovine, umetnosti in tradicije lokalnega prebivalstva skozi neposreden obisk spomenikov ali interakcijo z ljudmi.

Pri izvajanju se nasloniti na **zgodbarjenje** - uporabo anekdot in legend.



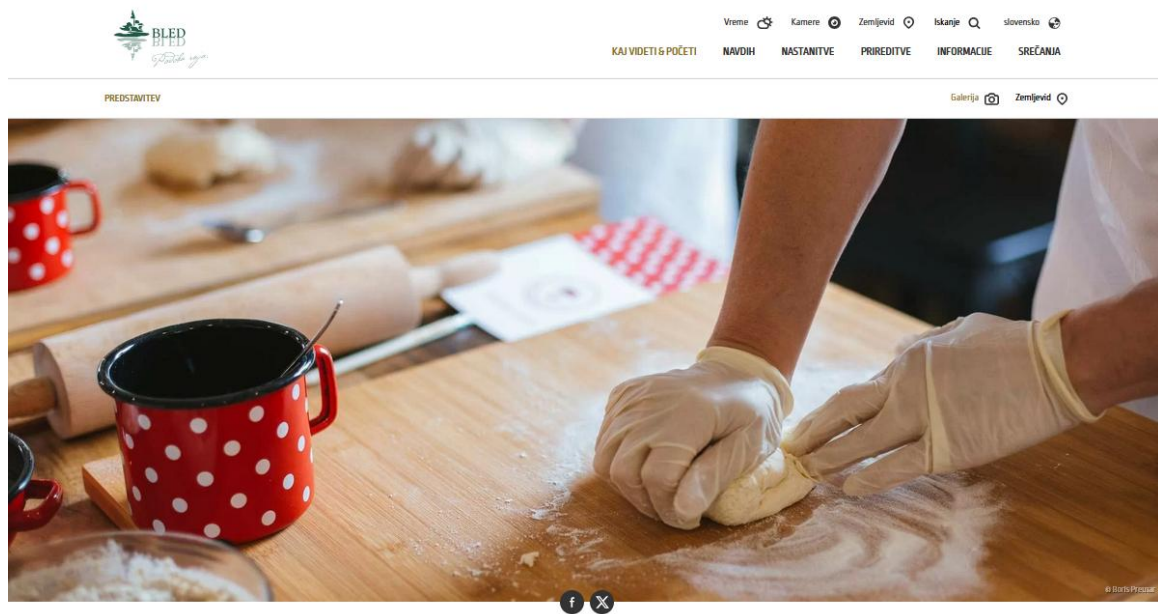
NAPOTKI ZA PONUDNIKE DOŽIVETIJ KULTURNE DEDIŠČINE



Approved by ProVITAL 

Doživetja kulturne dediščine so vezana na spoznavanje načina življenja, zgodovine, umetnosti in tradicije lokalnega prebivalstva skozi neposreden obisk spomenikov ali interakcijo z ljudmi.

Aktivna participacija je ključna - namesto gledanja slike, naj gost poskusi staro obrt ali igro.



Blejski kuharski tečaj



NAPOTKI ZA PONUDNIKE DOŽIVETIJ KULTURNE DEDIŠČINE



Doživetja kulturne dediščine so vezana na spoznavanje načina življenja, zgodovine, umetnosti in tradicije lokalnega prebivalstva skozi neposreden obisk spomenikov ali interakcijo z ljudmi.

Primer dobre prakse: *Zgodbe ljubljanskih obrtnikov*. Gostje obišejo delavnico dežnikarja ali tiskarja in se sami preizkusijo v delu, kar ustvari čustveno vez z dediščino.



Doživetje "Popravi svoj dežnik" v Ljubljani, ki ga vodi Marija Lah (edina dežnikarica v mestu), je unikatna, trajnostna izkušnja popraviljanja dežnikov s skoraj 60-letno družinsko tradicijo. Obiskovalci v stari delavnici spoznajo filigransko obrt, se nauče popravila, poškodovan dežnik pa lahko predelajo v nakupovalno vrečko ali predpasnik.

Cena delavnice vključuje

- predstavitev dežnikarske obrti in zgodbe edine popravilnice v Ljubljani,
- popraviljanje dežnika pod mentorstvom dežnikarice,
- edinstven spominek: popravljen dežnik.

Cena

- 1 oseba 68,20 €
- 2 osebi 83,93 €

Cena že vključuje strošek spletne rezervacije.

Urnik

- ponedeljek, torek, sreda in petek ob 13. in 16. uri
- sobota in nedelja ob 9., 12. in 16. uri

Trajanje

75-90 minut

Lokacija

Dežnik, Trubarjeva cesta 13, 1000 Ljubljana

Število udeležencev

Minimalno število udeležencev je 1, maksimalno pa 2.

Jezik

slovenščina, angleščina



NAPOTKI ZA PONUDNIKE DOŽIVETIJ KULTURNE DEDIŠČINE



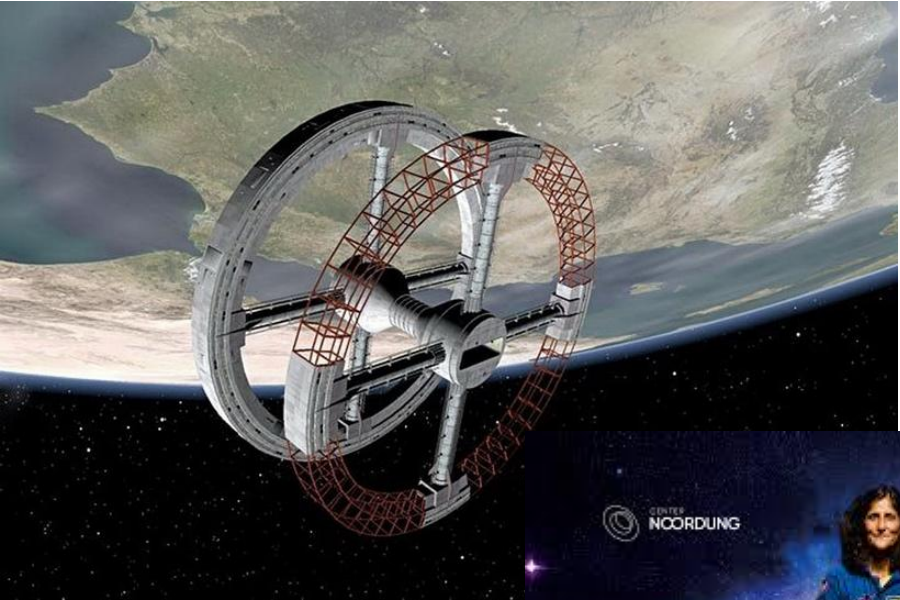
Approved by ProVITAL



NAPOTKI ZA PONUDNIKE DOŽIVETIJ KULTURNE DEDIŠČINE



Approved by ProVITAL



Center NOORDUNG

Suni

OBISK **Sunite Williams**

13. 1. 2026
ob 17. uri

Ministrstvo za šolstvo, visokošolsko in strokovno izobraževanje





Approved by ProVITAL 

5 zlatih pravil za specializirana vodena doživetja

1. Od "ogledovanja" k "sodelovanju"

Vsako vodenje mora vsebovati vsaj eno točko, kjer gost nekaj **naredi z lastnimi rokami**.

2. Interpretacija namesto informacij

Vedno odgovorite na vprašanje: **"Zakaj bi to gosta zanimalo danes?"**

3. Luksuz tišine in prostora

Tišina ni praznina, je **del doživetja**, ki omogoča refleksijo.

4. Lokalni obraz

Gost se ne bo spomnil cerkve, spomnil pa se bo **pogovora z domačinom**, ki mu je odklenil vrata.

5. „Ne puščaj sledi“ in regeneracija

Naj gost odide z občutkom, da je s svojim obiskom **naredil nekaj dobrega** za destinacijo.

"Če bi vaše doživetje jutri obiskal tujec, ki ne razume slovenskega jezika – ali bi skozi vonjave, okuse in gibanje vseeno začutil srce vaše destinacije?"



VSEBINA DELAVNICE



- **Gastronomija in vodena doživetja, Mojca Polak**

Gastronomska
doživetja

VODENA GASTRONOMSKA DOŽIVETJA



Approved by ProVITAL 



UVOD



IZVORNO
SLOVENSKO
AUTHENTIC
FROM
SLOVENIA

Approved by ProVITAL 

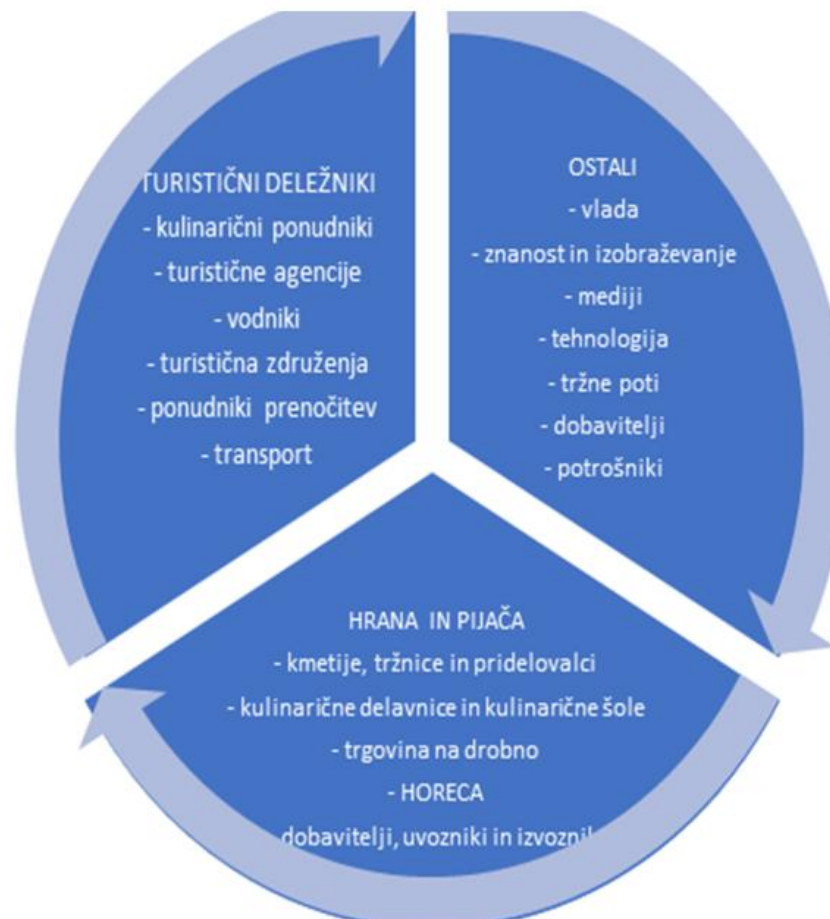
Gastronomski turizem ali kulinarčni turizem sodi med izkustvene oblike turizma, kje je turistično udejstvovanje posameznika povezano z obiski pridelovalcev, kulinarčnih dogodkov, kulinarčnih sejmov, tržnic, kulinarčnih delavnic, degustacij, obiski restavracij in drugih aktivnosti povezanimi s kulturo hrane (Hall and Sharples, 2003).

Izkustveni turizem tako povezujemo z življenjskim stilom, ki vključuje raziskovanje, učenje na osnovi odkrivanja drugih kultur, osvajanje novih znanj ter poglobljeno spoznavanje turističnega produkta povezanega z gastronomsko kulturo neke destinacije.



Gastronomski turizem je potovanje z namenom spoznavanja okusov destinacije, da doživimo njen avtentični karakter.

(World food travel association)



Approved by ProVITAL 



TRENDI NA PODROČJU VODENIH GASTRONOMSKIH DOŽIVETIJ



- Združeni narodi: Leto 2026 je mednarodno leto prostovoljstva pri trajnostnem prehranjevanju ter kmetic in pastirjev
- pitna voda v naravi
- nekultivirana hrana
- slow food
- nenavadna ambientalna izkušnja
- animacija s soudeleženo gosta
- hrana, ki stimulira zdravje
- učenje arhaičnih kuharskih tehnik
- učenje veščin samooskrbe





Approved by ProVITAL 

VODENA DOŽIVETJA SO
INTEGRIRAN PRODUKT
GASTRONOMSKEGA
TURIZMA Z NAJVIŠJO
DODANO VREDNOSTJO

Pohod s soljenjem ovc nad Češko kočo

od 65,00 €

Rezerviraj 

Več >

Popotovanje po stoletnih poteh ovčereje na Jezerskem z izkušenim alpinistom.



POSEBNE PONUDBE
IN PAKETI. 





Approved by ProVITAL

KLJUČNI GRADNIKI VODENEGA GASTRONOMSKEGA DOŽIVETJA





Travel. Taste. Connect.

Authentic food tours, dinners, cooking classes hosted by locals around the world.

Where? --

16 March - 16 April

2 guests



events near you



Food tour

Food Tour Ljubljana

★ 5 (8)

€116



Food tour

Food & Wine tour with a Sommelier

★ 5 (1)

€91



Dinner

Seasonal 6-Course Tasting Menu in...

★ 5 (20)

€83



Dinner

Sea & Flavors – An Elegant...

€65



Dinner

Homemade Istrian Dinner Surround...

★ 5 (2)

€111



Approved by ProVITAL

KATERE GASTRONOMSKE POSEBNOSTI DESTINACIJE LAHKO PREOBRAZIMO V VODENA GASTRONOMSKA DOŽIVETJA?

- Kulinarika različnih zgodovinskih obdobj in interesnih združenj (zgodovinska kuhinja, židovska kuhinja, socialistična kuhinja, delavska kuhinja, lovska kuhinja, gasilska kuha, okusi NK Maribor)



KATERE GASTRONOMSKE POSEBNOSTI DESTINACIJE LAHKO PREOBRAZIMO V VODENA GASTRONOMSKA DOŽIVETJA?

- Predstavitev kulinarčnega znanja, samooskrbe, kulinarčno opolnomočenje





Druga stran kolin

20. 11. 2017 / 0 Komentarjev / v Objave, Razmišljanja / Ksenija

” Da bi razumeli pravi pomen kolin, si moramo pogledati tole fotografijo.

Na njej je družina z mrtvim prašičem.

In ljudje, ki so se zbrali okrog njega.

In so z njim komunicirali tako kot z mrtvim družinskim članom, ki je ležal. ”



Approved by ProVITAL

**KATERE GASTRONOMSKE POSEBNOSTI
DESTINACIJE LAHKO PREOBRAZIMO V VODENA
GASTRONOMSKA DOŽIVETJA?**



KATERE GASTRONOMSKE POSEBNOSTI DESTINACIJE LAHKO PREOBRAZIMO V VODENA GASTRONOMSKA DOŽIVETJA?



Approved by ProVITAL

Domov / Dogodki / Kulinarična delavnica: Koline v klubu gurmanov Skaručna



KULINARIČNA DELAVNICA: KOLINE V KLUBU GURMANOV SKARUČNA

70,00 €

Čakajo nas koline na **kulinarični delavnici**. Pod vodstvom **chefa Marka Žagarja** se bomo naučili delati svinjski želodec, pečenice, pražena jetrca, domače klobase in še mnogo več.

[Dodaj v Google Koledar](#)

11 na zalogi

1

DODAJ V KOŠARICO

KATERE GASTRONOMSKE POSEBNOSTI DESTINACIJE LAHKO PREOBRAZIMO V VODENA GASTRONOMSKA DOŽIVETJA?

- Osvetlitev ključnih prehranskih pridelkov in jedi iz gastronomske piramide destinacije



Obiranje jabolk

Poskrbite za ozimnico in v klet dodajte nekaj zabojev jabolk. Obiščite jabolčne sadovnjake pod Konjiško goro, kjer si lahko pri veliko pridelovalcih sami naberete jabolka.

V eni uri boste porabili 200 kalorij, z nošenjem zabojev pa boste še okrepili mišice.

Naučite se pripraviti škalsko pogačo...



KATERE GASTRONOMSKE POSEBNOSTI DESTINACIJE LAHKO PREOBRAZIMO V VODENA GASTRONOMSKA DOŽIVETJA?

- Izpostavljanje prehranskih rešitev iz destinacije, ki stimulirajo zdravje.



KATERE GASTRONOMSKE POSEBNOSTI DESTINACIJE LAHKO PREOBRAZIMO V VODENA GASTRONOMSKA DOŽIVETJA?

Visoka kulinarika & vinski turizem.



IZVORNO SLOVENSKO
AUTHENTIC
FROM
SLOVENIA

Approved by ProVITAL

NAZAJ

POT PENIN

- 📍 Kraj: Sevnica
- 📍 Lokacija: vinske kleti Freljih, Domaine Slapšak, Kozinc, Albiana, Huba
- 🕒 Začetek: 16.11.2024 ob 14:00
- 💰 Cena: 15€ za 3 kozarce

Informacije

- ✉ E-mail: info@kstm.si
- ☎ Telefon: [07 81 61 070](tel:078161070)

Pot penin

**SOBOTA, 16. 11. 2024
OD 14.00 - 22.00**

**ODPRTE KLETI IN
VODENE DEGUSTACIJE**

SEVNICA
SLOVENIA



KATERE GASTRONOMSKE POSEBNOSTI DESTINACIJE LAHKO PREOBRAZIMO V VODENA GASTRONOMSKA DOŽIVETJA?

- Prehranske navade in običaji povezani z načinom življenja.

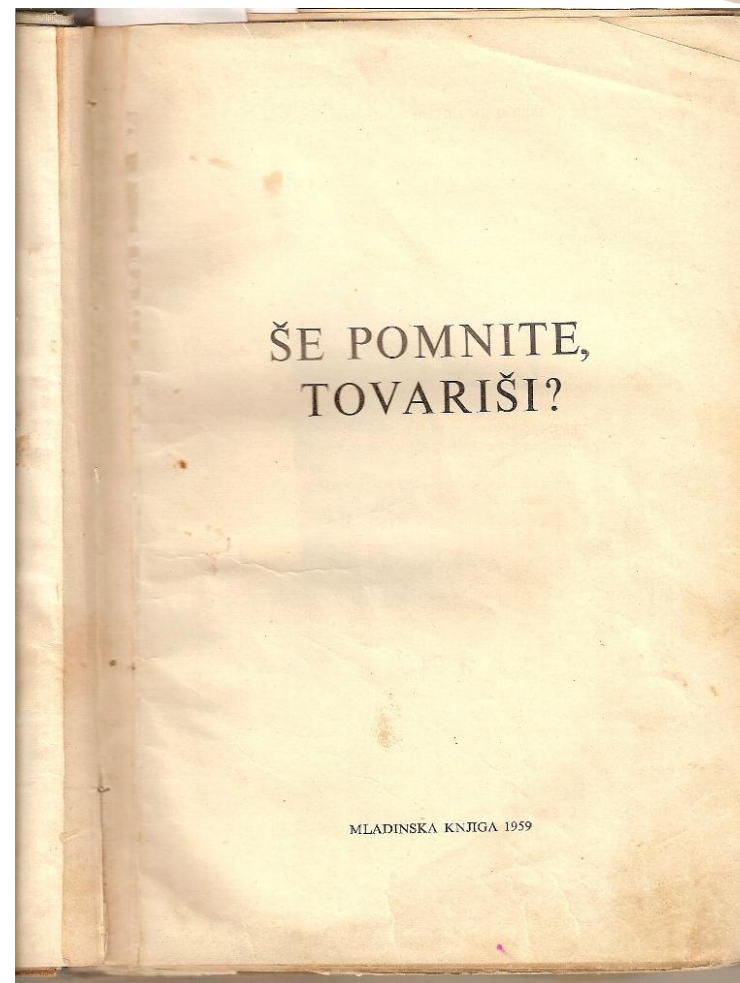


Blejski kuharski tečaj

Zabavna kuharska delavnica, ki vas popelje v svet tradicionalnih slovenskih jedi.

LOKALNO IN AVTENTIČNO

- DNK destinacije
- Stopimo v čevlje domorodca in začutimo "real feel" med interakcijo s ključnimi protagonoisti
- Presenetimo z "nekaj za domov,,,"



EMOCIONALNO, PODPRTO Z DOBRO ZGODBO, PRESENETLJIVO



Approved by ProVITAL





*ZELENO IN
TRAJNOSTNO*



*BUTIČNO,
PERSONALIZIRANO*





Approved by ProVITAL



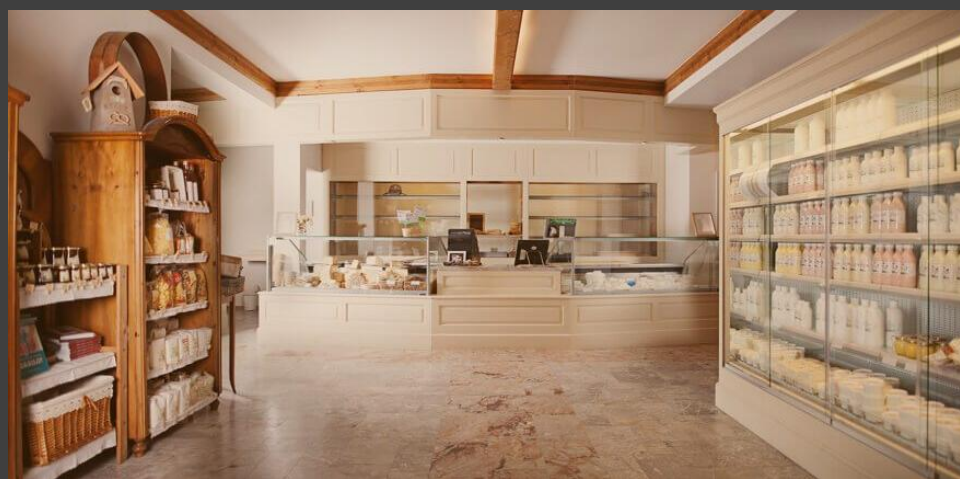
NEODVISNO OD SEZONE

IZKORISTITI POSEBNOSTI LETNEGA ČASA ZA RAZŠIRITEV DOŽIVETJA





SIRAR ZA EN DAN



KREIRAJ SVOJ GIN



Approved by ProVITAL 

Returns to original departure point

What To Expect

Ever wanted to try your hand at being a distiller? Live out the dream at the Wild Atlantic Distillery, where you and a lucky friend can create your own gin, tour the distillery and enjoy tastings to match with lunch. Get the lowdown on all things gin from your entertaining host as they take you through the distillery, showing you the process of creating craft gin. Sample tastings from Wild Atlantic Distillery's unique Irish Gin, before entering the gin classroom and putting your expertise to the test. Working at your shared miniature copper still, you'll choose botanicals and distil your gin, while enjoying three creations of Wild Atlantic Irish gin based cocktails each or classic G&T's (it's important to keep the creativity flowing). You'll take home one 70cl bottle of your own hand crafted gin, complete with personalised label. More than that you will take home your new found knowledge and appreciation for small batch, hand-crafted gin. What's Included? • Create your own gin with a friend at the Wild Atlantic Distillery • Entertaining and informative distillery tour • Three gin based drinks each & light tapas style lunch

Additional Info


from €113.20



KMET ZA EN DAN

ŽENSKI EKO VEČER



Approved by ProVITAL 

- Ob posebni priložnosti (praznovanje, srečanje...) vam na naši EKO IDIL na Pohorju pripravimo poseben kulinarčni vinski dogodek Ženski eko večer.
- Kaj je lepšega kot klepet s prijateljicami, razvajanje ob dobri hrani, vinu in ličenju obraza.
- Na ženskem eko večeru sodelujejo:
- Patricija ŠENEKAR – EKO kozmetika SUNNA, vam bo predstavila, kako se naličite v vašem vsakdanu.
- Ekološka kmetija Valentan bo poskrbela za vinsko kapljico z izbranimi ekološkimi vini.
- Baronova kuhinja pa bo pripravila pravo kulinarčno doživetje s 5 hodnim historičnim degustacijskim menijem izključno iz lastnih ekoloških sestavin.
- Na dogodku bomo pripravili tudi tržnico v malem, ekološke kmetije Pri Baronu, ekološke kmetije Valentan, Hiške zelišč in ekološke kozmetike SUNNA.





BERGSTEIGER
DÖRFER

deutsch

Die Orte Aktiv am Berg Angebote Sehi



Approved by ProVITAL

LUCK © Alpenhotel Wanderniki

Kulinarisch durch das Lesachtal

Alpenhotel "Wanderniki" | Lesachtal

Erleben Sie die weltweit erste Slow Food Travel Destination und lernen Sie die Philosophie dieser einzigartigen Region im Süden Österreichs kennen.

Diese Reise führt zu den Produzenten des Tales, welche die Wurzeln des guten Geschmacks nie verlassen haben: Brotbacken nach alten Rezepten, Buttererzeugung aus eigener Milch und der Anbau von Urgetreidesorten.

Folgen Sie den Pionieren dieser

WIRTSCHAFTSUNIVERSITÄT SALZBURG

WIRTSCHAFTSUNIVERSITÄT SALZBURG

WIRTSCHAFTSUNIVERSITÄT SALZBURG

WIRTSCHAFTSUNIVERSITÄT SALZBURG

genießen Sie die Lesachtaler Kulinarik

Angebotszeiträume und Preis

Highlights & Fakten

- 6 Tage geführte Wanderungen und Slow Food Travel Erlebnissen
- "Friggaessen" auf der Obergailer Alm
- Lesachtaler Kulinarik beim



Gourmet pohodništvo



KULINARIKA ZA JOGISTE S KOZJO JOGO



Approved by ProVITAL





Approved by ProVITAL 

KATERE INFORMACIJE POTREBUJE GOST?

- Jasna predstavitev doživetja
- Izpostaviti dobrobit
- Ali je doživetje varna izkušnja
- Časovna opredelitev, sezonska odvisnost (opcije)
- Cenovni razpon
- Možnost rezervacije
- Prehranske, vremenske, garderobne omejitve
- Možnost razširjenega produkta

What's Included?

- ✓ Gin Lover's Masterclass with Tastings for Two
- ✓ Discover gin's past and the distillery process from a gin expert
- ✓ Taste five unique gins and learn about each, accompanied by Fever Tree tonic and nibbles
- ✓ Choice of main courses from the Academy menu
- ✓ Choose your favourite gin and enjoy a large G&T to finish
- ✓ Experience Gift Voucher with personalised gift message





Approved by ProVITAL 

KATERE INFORMACIJE POTREBUJEMO PRI RAZVOJU DOŽIVETJA?

Imamo na voljo izurjenega vodnika – gostitelja?

Imamo na voljo dovolj osebja?

Kako zagotoviti stalno kakovost?

Kako prilagoditi doživetje letnim časom?

Kako učinkovito tržiti?

Kako pritegniti ostale deležnike?

Kako zagotoviti parametre vodenega doživetja?

Kako uskladiti dejavnost doživetja s primarno dejavnostjo?

Priprava pravno-formalnih pogojev za izvedbo

Smo upoštevali vse gradnike?

Lahko uspešno promoviramo ostale deležnike in ponudbo?



VSEBINA DELAVNICE



Approved by ProVITAL

- **Vodena doživetja – primeri dobrih praks, Ilona Stermecki**

POMEN CERTIFICIRANIH BUTIČNIH DOŽIVETIJ



Zasledovanje ciljev Strategije slovenskega turizma 2022-2028

Dvig dodane vrednosti ponudbe pri posamičnem ponudniku skozi razumevanje elementov butičnosti

Povezovanje ponudnikov v turistični destinaciji in regiji

Vključevanje in povezovanje različnih vsebin: kulturna dediščina, gastronomija, doživetja in aktivnosti v naravi, dobro počutje, idr.

Desezonalizacija

Višja PDB v turistični destinaciji

Vključevanje lokalnih/regijskih turističnih vodnikov

Osnova za oblikovanje celodnevni ali večdnevni študijski tur za različne ciljne skupine (ogledi primerov dobrih praks)

Vključevanje sprejemnih/incoming turističnih agencij



KONCEPT ZASNOVE BUTIČNEGA DOŽIVETJA



Kako oblikovati privlačen naslov doživetja

Kakšna bo rdeča nit doživetja

Čas trajanja doživetja

Komu bo namenjeno

Minimalno in maksimalno število udeležencev

Cena ter navedba kaj cena vključuje



KONCEPT ZASNOVE BUTIČNEGA DOŽIVETJA



Čas možne izvedbe (letni čas)

Kdo so ostali vključeni ponudniki

Število možnih ponovitev

Kako goste informiramo o ponudbi doživetij

Kje lahko opravijo rezervacijo in plačilo

Kakšne alternative so na voljo v primeru izzivov



Kdo so naši gostje

Od kod prihajajo

Ali so na destinaciji prvič

Kakšno je število in starost gostov

Prehranske ali druge posebnosti

Kakšne so njihove preference



DOŽIVETJE TEMELJI NA DOBRI ZGODBI



Approved by ProVITAL



PRIMERI DOBRIH PRAKS GASTRONOMSKIH DOŽIVETIJ



Oljarna Kocbek

VABLJENI NA DEGUSTACIJSKO DOŽIVETJE



Od buče do olja – zgodba družinske oljarne z dolgoletno tradicijo

Stopite v svet personalizirane premium storitve in top gastronomije ter postanite del procesa tradicionalne predelave bučnega olja. Vodili vas bomo skozi zgodovino buč, od njihovega zorenja na poljih neokrnjene narave, pobiranja, čiščenja bučnih semen, mletja in same predelave. Spoznajte nove možnosti kulinarike, okušajte domače, lokalne dobrrote in postanite del skupne zgodbe.

Z obiskom v več kot 90 let stari oljarni lahko doživite izkustvo na večih ravneh – fizični, čustveni, izkustveni, spiritualni, intelektualni in družbeni ravni, ter se zlijete v sam proces tradicionalne predelave, kot so to počeli naši predniki.



<https://kocbek.si/oljarna-kocbek-degustacija/>

PRIMERI DOBRIH PRAKS GASTRONOMSKIH DOŽIVETIJ



Approved by ProVITAL 

NAŠE NAJBOLJŠE:

Certifikat **Naše Najboljše** podeljuje Zavod za turizem Maribor, ki prepoznava osnovo za butična petzvezdična turistična doživetja destinacij, ki si prizadeva za utrditev na zemljevidu najboljših gastronomskih destinacij v širši regiji.

Degustacijsko doživetje v oljarni Kocbek je tako prejel certifikat **Naše Najboljše**, kot edinstven ponudnik predstavitve stare tradicije predelave bučnega olja.

V sklopu vodenega ogleda in predstavitve oljarne gostje prejmejo individualno pripravljeno degustacijsko desko s pokušino različnih izdelkov z bučnim oljem.

INDIVIDUALNI GOSTJE

Cena na osebo (min.2 oseb – max. 35 oseb/pax) **27 Eur**

Trajanje programa cca 90 minut

predstavitve, voden ogled oljarne in vodena pokušina **14 izdelkov)**

(DDV je vključen v ceno)



<https://kocbek.si/oljarna-kocbek-degustacija/>



Doživetje Naše najboljše



PRIMERI DOBRIH PRAKS GASTRONOMSKIH DOŽIVETIJ



Edinstvena doživetja



<https://kocbek.si/oljarna-kocbek-degustacija/>

SLOVENIA UNIQUE EXPERIENCES *****

Izkustveno doživetje - SLOVENIA UNIQUE EXPERIENCES *****

5* Multisenzorično izkustveno degustacijsko doživetje predelave bučnega olja

Če želite doživeti nekaj res edinstvenega, butičnega, avtentičnega, bodite pozorni na oznako **Slovenia Unique Experiences**, ki označuje edinstvena 5-zvezdična doživetja.

Podajte se na multisenzorično potovanje v oljarni, kjer že tretja generacija nadaljuje tradicijo pridelave bučnega olja, te zaščitene kulturne dediščine Slovenije. Raziskovali boste zgodovino buč, vse od njihovega zorenja na poljih do pobiranja, čiščenja bučnih semen in mletja. Presenetili vas bomo z okušanjem lokalnih jedi, ki vsebujejo bučno olje. Ob tem boste lahko doživeli izvrstno kulinarično izkušnjo z bučnim oljem in tako postali del naše družinske zgodbe.

SLOVENIA UNIQUE EXPERIENCES:

Cena na osebo (min. 2 oseb – max. 35 oseb/pax) **45 Eur**



PRIMERI DOBRIH PRAKS GASTRONOMSKIH DOŽIVETIJ



IZVORNO
SLOVENSKO
AUTHENTIC
FROM
SLOVENIA

Approved by ProVITAL

Izkustveno degustacijsko doživetje - ZA VEČJE SKUPINE

Kocbek doživetje za večje skupine

Na poti skozi odkrivanje SV Slovenije, je za številne popotnike v večjih skupinah postanek v naši oljarni, kjer ob vodeni predstavitvi in ogledu ter pokušini izdelkov spoznajo osnove našega družinskega dela in tradicije.

Odličen program za turistične agencije in ponudnike raznovrstnih avtobusnih vodenih degustacijskih ogledov skozi naše kraje.

VEČJE SKUPINE

Do 25 oseb je fiksni strošek / **200 Eur**

Nad 25 oseb se plača po osebi / **8,00 Eur**

Trajanje programa cca 75 min

predstavitve, voden ogled oljarne in pokušina **9 izdelkov**.

(DDV je vključen v ceno)



Pokušina

Team building doživetje - POSLOVNA SREČANJA - OBLETNICE

<https://kocbek.si/oljarna-kocbek-degustacija/>

PRIMERI DOBRIH PRAKS GASTRONOMSKIH DOŽIVETIJ



Approved by ProVITAL

Pivsko doživetje v neandertalčevi deželi

S kraft pivovarno Zajc se je na idrijsko-Cerkljansko vrnilo varjenje piva. Poleg različnih stilov in okusov piva, v pivovarni ponujajo tudi celovito doživetje z vodenim ogledom, degustacijo piv in prigrizkov iz lokalnih surovin.



PRIMERI DOBRIH PRAKS GASTRONOMSKIH DOŽIVETIJ



Approved by ProVITAL 



<https://www.soca-valley.com/sl/navdih/certifikat-iz-doline-soce/ponudba/2024091813322013/ni-bojsga-ku-prasc-kulinaricno-doizivetje-na-kmetiji-pr-lukcevih/>



PRIMERI DOBRIH PRAKS DOŽIVETIJ V NARAVI

DOŽIVITE SVETLOBO TIŠINE IN RAZIŠČITE POTI POHORSKE DEDIŠČINE IN KULINARIKE



<https://www.izvornoslovensko.si/destinacije/dozivate-svetlobo-tisine-in-raziscite-poti-pohorske-dediscine-in-kulinarike>



PRIMERI DOBRIH PRAKS DOŽIVETIJ V NARAVI



Approved by ProVITAL

I FEEL SLOVENIA BOHINJ | SLOVENIJA
TRIGLAVSKI NARODNI PARK, JULIJSKE ALPE

Aktivnosti Znamenitosti Informacije Prireditve Trgovina



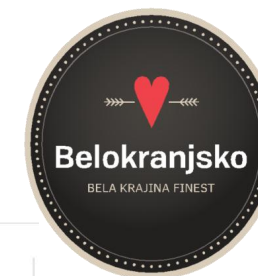
ZLATOROGOVA PRAVLJIČNA POT

Zabavna, izobraževalna in ustvarjalna tematska pot za otroke.

Zlatorogova pravljica pot je namenjena predvsem družinam z manjšimi otroki, skupinam vrtcev in prve triade osnovnih šol ter strokovnemu izobraževanju zaposlenih v vrtcih in šolah. Facebook stran: Zlatorogova pravljica pot.



<https://www.bohinj.si/pohodnistvo/zlatorogova-pravljica-pot/>



OKUSITI LAŠKO > Pivocvetni potep po Laškem z zgodbami iz starodavnega rudnika

Pivocvetni potep po Laškem z zgodbami iz starodavnega rudnika

Laško 87 € 6 h

Laško je poznano kot zdraviliško mesto, kjer ohranjajo skoraj 200-letno tradicijo pivovarstva. Območje vam nudi edinstvena doživetja skozi številna zelena presenečenja, izjemne kulturne posebnosti ter bogato in raznoliko tradicijo, ki se prepleta s sodobnostjo. Obisk domačije Slapšak vam bo približal zgodbo starodavnega rudnika svinca in srebra ter vas seznanil z načini inovativnega kmetijstva in obdelovanja okoliškega lesa. Dežurna »čebelica« vas bo popeljala na Pivocvetni potep po Laškem, ki vam bo ponudil možnost, da postanete medeni pivovarji ter da si pripravite svoje grenkosladke napoje. Svoje brbončice pa boste razvajali tudi ob slastnih grižljajih izpod rok vrhunskega kuharskega mojstra Marka Pavčnika.



<https://www.izvornoslovensko.si/destinacije/pivocvetni-potep-po-laskem-z-zgodbami-iz-starodavnega-rudnika>

Approved by ProVITAL

PRIMERI DOBRIH PRAKS DOŽIVETIJ Z DEDIŠČINSKO VSEBINO



Approved by ProVITAL

I FEEL SLOVENIA
GREEN & SAFE

Večerni obisk gradu Sevnica in srečanje z GROFICO MATHILDE

Mrak. Grad kot nekoč. Osvetljujejo ga sveče, vi se po njem sprehajate z lanterno. Vodička vam prek interpretativnega vodstva razkriva zgodovino gradu. Srečate grofico Mathilde Arco Zinneberg, zadnjo lastnico gradu. Izjemno žensko, ki vam zaupa svojo življenjsko zgodbo vredno romana. Več vam ne povemo. Nekatere skrivnosti se razkrijejo samo ob srečanju iz oči v oči.

Ko pade mrak.
Točno uro začetka vam sporočimo ob rezervaciji vstopnice.

Cena: 19,90 €; otroci do 14. leta: 18,90 €.
Zaradi omejenega števila obiskovalcev je potrebna rezervacija:
dozivljaj@kstm.si ali 051 680 287

Edinstven dogodek, ki vam bo za vedno ostal v spominu.

www.visit-sevnica.com KŠTM Sevnica



<https://visit-sevnica.com/nocni-ogled-gradu-sevnica-in-srecanje-z-grofico-mathilde>



PRIMERI DOBRIH PRAKS DOŽIVETIJ Z DEDIŠČINSKO VSEBINO



Approved by ProVITAL 



<https://www.jeruzalem-slovenija.si/hr/nase/vodeno-doizvetje-z-andrej-em-jeruzalemskim>



PRIMERI DOBRIH PRAKS DOŽIVETIJ Z DEDIŠČINSKO VSEBINO



VOĐENO DOŽIVETJE DELAVNICA S FOLKLORNO SKUPINO TKD IVANJKOVCI



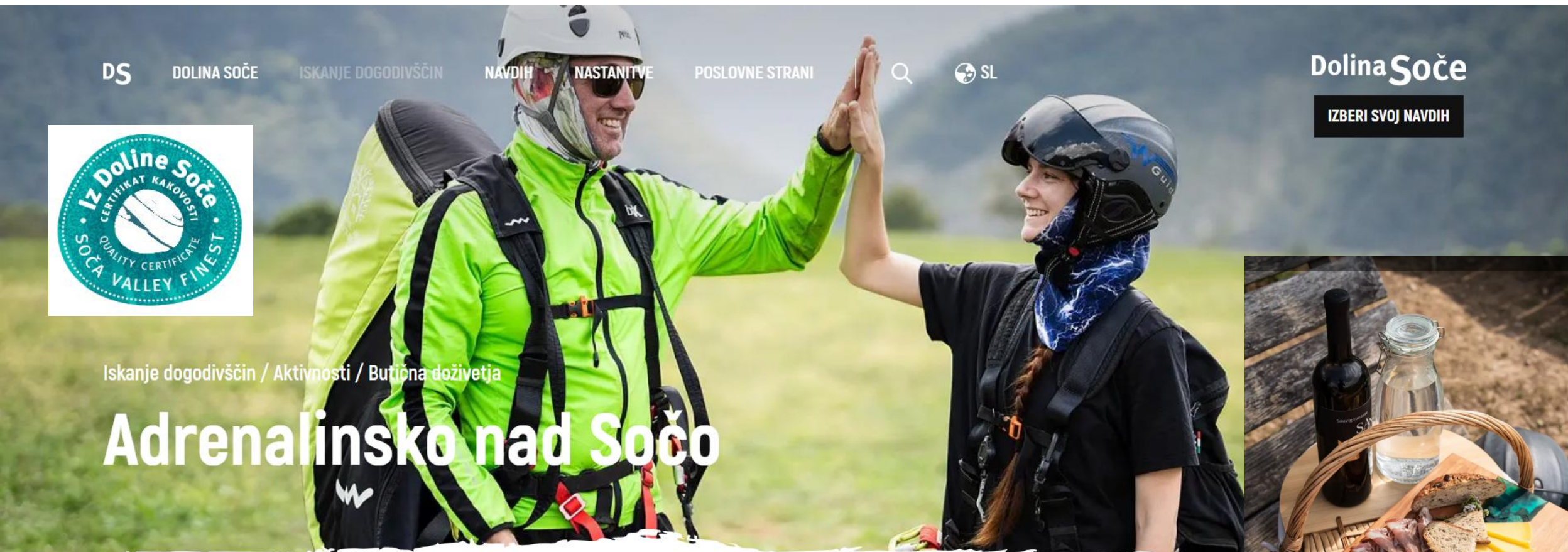
<https://www.jeruzalem-slovenija.si/hr/nase/vodeno-doizivetje-z-andrej-jeruzalemskim>



PRIMERI DOBRIH PRAKS DOŽIVETIJ/ AKTIVNOSTI NA PROSTEM



Approved by ProVITAL 



Iskanje dogodivščin / Aktivnosti / Butična doživetja

Adrenalinsko nad Sočo



<https://www.soca-valley.com/sl/iskanje-dogodivscin/aktivnosti/buticna-doizivetja/2025031912530525/adrenalinsko-nad-soco/>



PRIMERI DOBRIH PRAKS DOŽIVETIJ/ AKTIVNOSTI NA PROSTEM



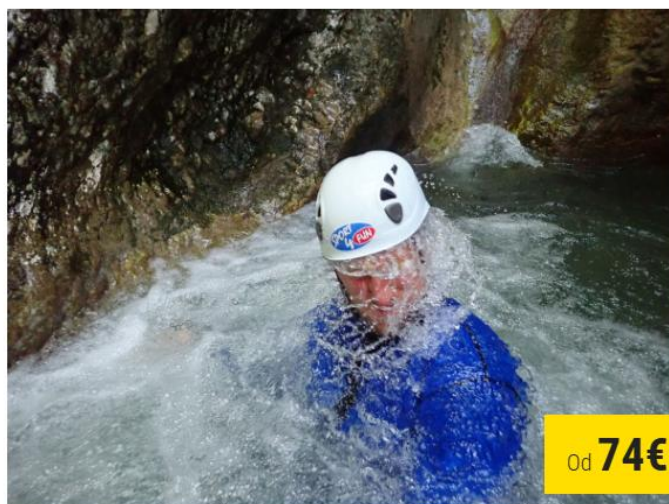
Approved by ProVITAL



Domov **Aktivnosti** Cenik Darilni boni Ekipa Kontakt Zima

+386 41 975 878

Slo



Od **74€**

NAROČI

<https://www.sport4fun.si/soteskanje-bohinj/>

ODKRIJTE NAJBOLJ SKRITE KOTIČKE NARAVE

Raziščite lepoto divje narave. Soteskanje oz. canyoning je nepozabna dogodivščina. Skozi soteskanje oz. canyoning boste spoznali delo narave, ki ga je ta ustvarjala skozi tisočletja. Predstavljajte si, da se dričate po naravnih toboganih, spuščate po slapovih, plavate v kristalno čistih tolmunih in se »abzajlate« v ozke skalne soteske! Na soteskanje oz. canyoning v najbolj skrite koticke se boste podali pod vodstvom izkušenih vodnikov. Soteskanje (canyoning) vas bo zagotovo navdušilo.

CENA SOTESKANJA / CANYONINGA na osebo

Canyoning JEREČICA1 (2h, min. 2 osebi; lahka) 74 EUR

Canyoning JEREČICA2 (3-4h, min. 2 osebi; lahka) 84 EUR

Canyoning GRMEČICA1 (2h, min. 2 osebi; srednja) 89 EUR

Canyoning GRMEČICA2 (4-5h, min. 2 osebi; srednja) .. 105 EUR

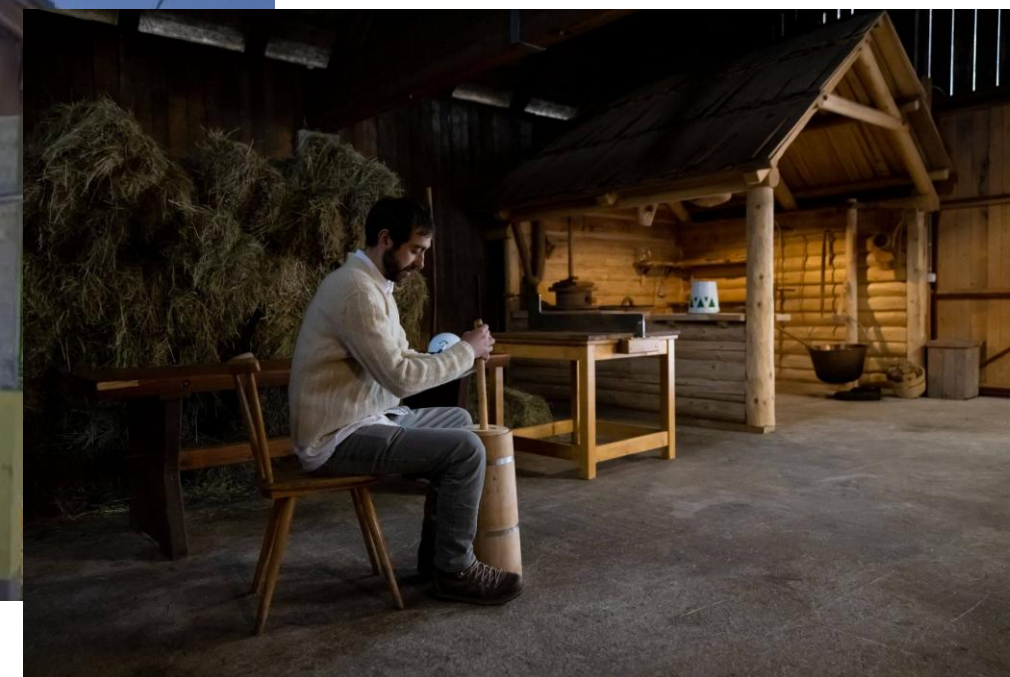


PRIMER OBLIKOVANJA ENODNEVNE ŠTUDIJSKE TURE



Approved by ProVITAL

ALPSKA KULINARIČNA POT – OKUSI IN ZGODBE POD TRIGLAVOM



<https://bohinjgartner.com/sl/visit-gartner/#TRPLINKPROCESSED>



PRIMER OBLIKOVANJA ENODNEVNE ŠTUDIJSKE TURE

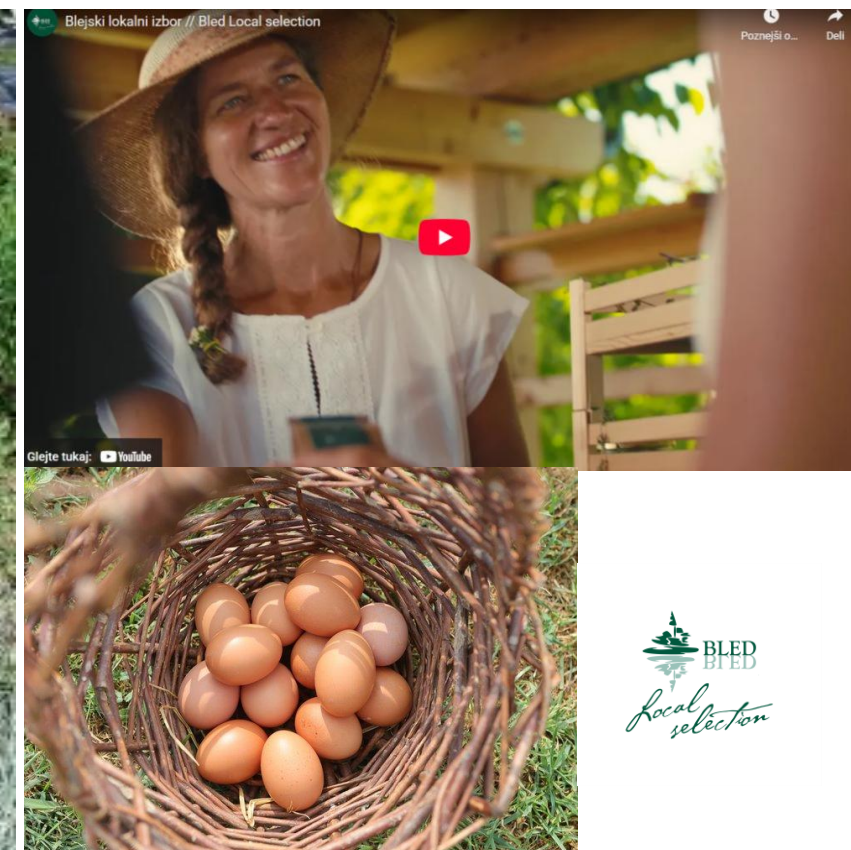


Approved by ProVITAL

ALPSKA KULINARIČNA POT – OKUSI IN ZGODBE POD TRIGLAVOM

Dovolite mi, da vas
popeljem po Vrto
okusov.

Triurno interaktivno doživetje
ekološkega vrta za vsa čutila.



<https://vrtokusov.si/obisk/>

PRIMER OBLIKOVANJA ENODNEVNE ŠTUDIJSKE TURE



Approved by ProVITAL

ALPSKA KULINARIČNA POT – OKUSI IN ZGODBE POD TRIGLAVOM

POSLOVNE INFORMACIJE MULTIMEDIA O KRANJSKI GORI INFORMACIJE KONTAKT

KRANJSKA GORA

Kaj videti? Kaj početi? Kulinarika Rezerviraj nastanitev Trgovina

SL

Vodeno doživetje Aljaž skozi oči Požganca

Odkrijte Jakoba Aljaža in izkusite vodeno doživetje nagrajeno s certifikatom Kranjska Gora Vrhunsko.

Domov \ Packages \ **Vodeno doživetje Aljaž s...**

Doživetje “Aljaž skozi oči Požganca” v Slovenskem planinskem muzeju v Mojstrani odkriva zgodbo Jakoba Aljaža, ikoničnega slovenskega planinca in župnika, ki je pustil neizbrisen pečat v alpskem svetu.

Obiskovalci skozi pripoved Požganca, Aljaževega zvestega sodelavca, spoznavajo družbeno-politične razmere ob koncu 19. stoletja ter življenje v Mojstrani in njenih okoliških gorah. V muzeju oživijo zgodbe o postavitvi Aljaževega stolpa in pomenu ohranjanja naravne ter kulturne dediščine. V tej unikatni izkušnji preteklost oživi skozi predmete, razstave in izjemne zgodbe, ki obiskovalce povežejo z duhom časa. Doživetje se zaokroži z značilno planinsko malico, ki obiskovalcem približa preprosto, a iskreno tradicijo tistega časa.



<https://kranjska-gora.si/paketi/vodeno-doizivetje-aljaz-skozi-oci-pozganca>

Podatki ponudnika

✉ info@planinskimuzej.si

☎ +386 8 380 67 30



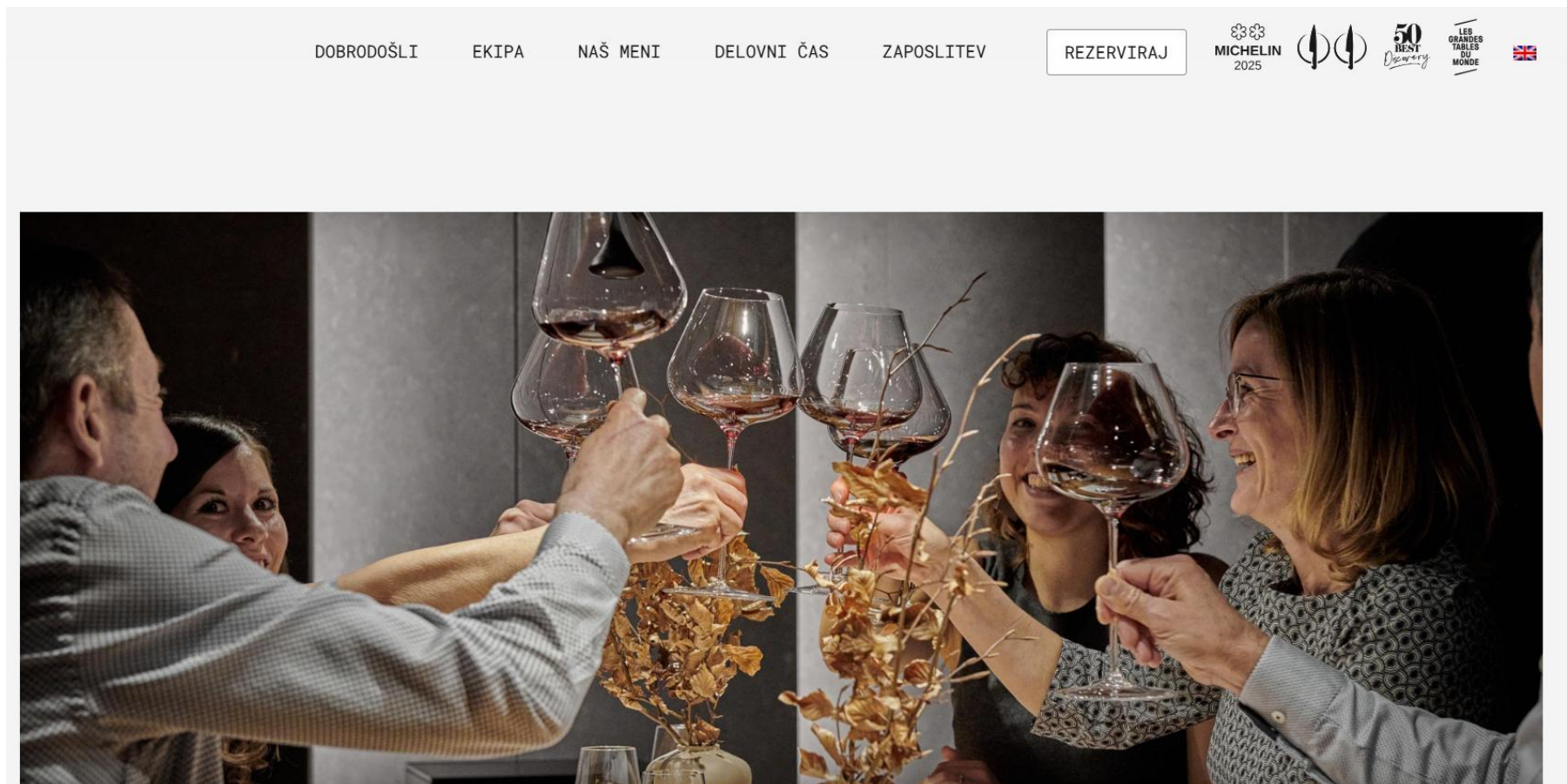
VRHUNSKO | FINEST
KRANJSKA GORA



PRIMER OBLIKOVANJA ENODNEVNE ŠTUDIJSKE TURE



ALPSKA KULINARIČNA POT – OKUSI IN ZGODBE POD TRIGLAVOM



<https://www.hotelmilka.si/sl/restavracija/>



PRIMER OBLIKOVANJA ENODNEVNE ŠTUDIJSKE TURE



ALPSKA KULINARIČNA POT – OKUSI IN ZGODBE POD TRIGLAVOM

SULEC

krompir, orehov list

BUČA

kutina, ocvirki

MAVRIČNA POSTRV

kislo zelje, lisičke

PIŠČANČJI ŽELODČKI

fermentiran krompir, zelena paprika

SRNA

vloženo jagodičevje, Perigord tartuf

OVČJI SIR

brin, zeleni paradižnik

GODLJA

kruhova karamela, kaša

285€



<https://www.hotelmilka.si/sl/restavracija/>



PRIMER OBLIKOVANJA ENODNEVNE ŠTUDIJSKE TURE



ALPSKA KULINARIČNA POT – OKUSI IN ZGODBE POD TRIGLAVOM

Ciljna skupina: Ponudniki kulinarike iz KBZ Naše najboljše in KBZ Okusi Rogle

Predvideno število oseb: 6

Čas trajanja: cel dan

Možnost izvedbe: pomlad in jesen

Minimalno število oseb za izvedbo: 4

Maksimalno število oseb za izvedbo: 8

Cena: 575 EUR na osebo pri udeležbi 6 oseb

Rezervacija in plačilo: TA Pohorje tours Slovenska Bistrica

IZHODIŠČA

<https://www.hotelmilka.si/sl/restavracija/>

PRIMER OBLIKOVANJA ENODNEVNE ŠTUDIJSKE TURE



ALPSKA KULINARIČNA POT – OKUSI IN ZGODBE POD TRIGLAVOM

Program butičnega doživetja:

9.00 Sirarska delavnica na TK Gartner Studor (izdelava sira in masla, dopoldanska malica/mesnina, siri, maslo, napitek)

12.00 Doživetje Vrta Okusov v vasi Zgornje Gorje (voden ogled Zeliščnega vrta z Matejo Reš, priprava lahkega kosila)

15.00 Aljaž skozi oči Požganca – vodeno doživetje v Slovenskem planinskem muzeju Mojstrana

18.00 Večerja v Restavraciji Milka Kranjska gora (kulinarično razvajanje)

20.00 Zaključek programa

ČASOVNICA

PRIMER OBLIKOVANJA ENODNEVNE ŠTUDIJSKE TURE



Approved by ProVITAL 

IZRAČUN PRODAJNE CENE

| VRSTA STROŠKA/AKTIVNOST | VARIABILNI STROŠKI | FIKSNI STROŠKI | NABAVNA CENA NA OSEBO/6 UDELEŽ. |
|---------------------------------|--------------------|----------------|---------------------------------|
| Turistični vodnik & voznik | | 300 | 50 |
| Najem kombija | | 250 | 42 |
| Sirarska delavnica Studor | | 180 | 30 |
| Vrt okusov Bled | 45 | | 45 |
| Planinski muzej VD | 20 | | 20 |
| Restavracija Milka | 285 | | 285 |
| STROŠKOVNA CENA/na osebo | | | 472 |
| 15% PROVIZIJE ORGANIZATORJA | | | 70,80 |
| DDV (22% OD PROVIZIJE) | | | 15,76 |
| PRODAJNA CENA | | | 558,40 |
| ZAOKROŽENA PRODAJNA CENA | | | 560 EUR |



PRIMER OBLIKOVANJA ENODNEVNE ŠTUDIJSKE TURE



- **izvedba sirarske delavnice na TK Gartner (vključena dopoldanska malica)**
- **doživetje Vrta Okusov (vključeno lahko kosilo)**
- **obisk Slovenskega planinskega muzeju v Mojstrani (vodeno doživetje)**
- **pozno kosilo v Restavraciji Milka (degustacijski meni)**
- **organiziran prevoz z udobnim kombijem**
- **spremstvo turističnega vodnika, ki je hkrati voznik kombija**
- **organizacija ekskurzije ter DDV**

VKLJUČENO:

PRIMER OBLIKOVANJA ENODNEVNE ŠTUDIJSKE TURE



RAZUMEVANJE IZKUSTVNOSTI DOŽIVETJA



- **Vključevanje gosta**
- **Prenos znanj in spoznanj**
- **Pripovedovanje zgodbe**
- **Emocionalnost gosta**
- **Dvosmerna komunikacija - ali gost sodeluje?**

KAKO USMERITI GOSTA ZA NAKUP LOKALNIH IZDELKOV?



<https://www.hotelmilka.si/sl/restavracija/>



DOŽIVETJE JE LAHKO LEPO DARILO!



NADALJNJE AKTIVNOSTI ZA PRIDOBIVANJE PRAVICE DO UPORABE CERTIFIKATA TKZ BK



Svetovanja za VD, april/maj 2026, na daljavo
Ocenjevanje VD, 9. julij 2026, 9.00

ZNAMČENJE S TKZ PO MODELU IZVORNO SLOVENSKO PRINAŠA RED V DESTINACIJO



TKZ je PARTICIPATIVNI NASTOP DESTINACIJE –

omogoča povezano in usmerjeno prepoznavnost skozi skupno promocijo, trženje, logistiko in prodajo.

TKZ je PLATFORMA –

omogoča prepoznavnost visoko kakovostne ponudbe z lokalno dodano vrednostjo in usmerjeno distribucijsko.

TKZ je CERTIFIKAT –

zagotavlja izvor gradiv in živil ter visoko kakovost pridelkov, izdelkov, storitev in doživetij z zgodbo.

TKZ je PODEŽELSKI PODJETNIŠKI INKUBATOR –

spodbuja in podpira razvoj in udejanjanje kreativnih podjetnih idej z lokalno dodano vrednostjo.

TKZ je MREŽA POVEZANIH PONUDNIKOV –

omogoča gradnjo vzdržne kakovostne lokalne ponudbe posameznega in povezanih ponudnikov destinacije.

VSEBINA DELAVNICE



- **Razprava**



**Delavnica za ponudnike vodenih doživetij
za TKZ BELOKRANJSKO
vzpostavljeno po modelu Izvorno slovensko
NAJLEŠA HVALA ZA VAŠO POZORNOST IN KONSTRUKTIVNO
SODELOVANJE!**

18. 3. 2026, ob 15.00, na daljavo

dr. Tanja Lešnik Štuhec, Ilona Stermecki, mag. mark. in prod., Mojca Polak, mag. mark in prod.

Akademija Izvorno slovensko, ProVITAL d.o.o.