



## VABILO NA STROKOVNE DELAVNICE ZA SPODBUJANJE KREATIVNOSTI PRI OBLIKOVANJU PONUDBE LOKALNIH PRODUKTOV IN STORITEV

### Spoštovani!

Vabimo Vas, da skupaj inovativno nadgradimo turistično ponudbo naše Dolenjske. Naravna in kulturna dediščina Dolenjske je edinstvena osnova za razvoj »zelenega« turizma v kulinariki, vinogradništvu, vinarstvu, rokodelstvu, nastanitvah, prireditvah idr. Sooblikujmo prepoznavne turistične produkte okusov, doživetij in zgodb tradicije dežele Dolenjske, nekoč dolnje Kranjske.

Kolektivna blagovna znamka Dobrote Dolenjske je kot pojem odličnosti v letu 2015 postala članica Evropske mreže destinacij odličnosti EDEN (European Destinations od Excellence). Izhajajoč iz bogastva **raznolike tradicije Dolenjske** raziskujemo, obujemo in povezujemo ustvarjalnost dolenjskega podeželja, izobražujemo in certificiramo ponudbe novih partnerjev, vzpodbujamo lokalno pridelavo in potrošnjo lokalne ponudbe, skrbimo za skupno promocijo dolenjskega dediščinskega bogastva z inovativno nadgradnjo po poti doživljajskega turizma.

Ponujamo jagodni izbor lokalnih pridelovalcev in predelovalcev, ki predstavljajo izbrano ponudbo visokokakovostnih izvirnih produktov s certifikatom kolektivne blagovne znamke Dobrote Dolenjske. Ker so pridelani in izdelani **s Srcem**, nosijo neprecenljivo sporočilno vrednost. V tem trenutku je v našo shemo vključenih več kot 50 partnerjev s preko 350 proizvodi z območja Dolenjske.

S 1. januarjem 2018 smo začeli izvajati projekt »**Razvoj in promocija kolektivne blagovne znamke in vzpostavitve mreže lokalnih ponudnikov**«, da bi nadgradili, razvili in promovirali obstoječo kolektivno blagovno znamko ter vzpostavili mrežo lokalnih ponudnikov za skupen nastop na trgu. V sklopu projekta bomo v juniju izvedli 7 delavnic, in sicer 3 na temo **pridelkov, prehranskih izdelkov in jedi** ter po 1 na temo **rokodelskih izdelkov; turističnih produktov in doživljajskih vodenj; nastanitvenih kapacitet** in **turističnih prireditev**. Delavnice potekajo ob različnih dnevih, na različnih krajih:

Datum	Ura	Lokacija	Vabljeni ponudniki	Vsebina delavnice
<u>Delavnice 1-3:</u> <b>Pridelki, prehranski izdelki, jedi</b>			Kmetije s pridelavo, čebelarji, sirarji, oljarji, sadjarji, ostali ponudniki ter gostinski ponudniki.	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Kreativno pridelovanje in predelovanje kmetijskih pridelkov in oblikovanje jedi</b></li><li>• Predstavitev sistema podeljevanja certifikata Dobrote Dolenjske</li><li>• Usmeritve za pripravo produktov za ocenjevanje in <b>kulinarična piramida Dolenjske</b></li><li>• Razprava o dobaviteljski verigi in gastronomiji na območju Dolenjske, primer dobre prakse</li></ul> <b>Delavnico vodijo:</b> <i>dr. Janez Bogataj, Franci Jezeršek, dr. Tanja Lešnik Štuhec</i>
Ponedeljek, <b>4.6.2018</b>	<b>11.00-</b> <b>14.00</b>	Kulturni dom, <b>Mirna peč</b>		
Ponedeljek, <b>4.6.2018</b>	<b>17.00-</b> <b>20.00</b>	Dežela kozolcev, <b>Šentrupert</b>		
Sreda, <b>6.6.2018</b>	<b>11.00-</b> <b>14.00</b>	Metelkov dom, <b>Škocjan</b>		

<p><b>Delavnica 4:</b> <b>Rokodelski izdelki in izdelki industrijskega oblikovanja</b></p> <p>Sreda, <b>6.6.2018</b></p>	<p><b>17.00-20.00</b></p>	<p><b>Hotel Šport, Otočec</b></p>	<p>Ponudniki rokodelskih izdelkov, rokodelska društva, centri itd.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Kreativno oblikovanje rokodelskih izdelkov in izdelkov industrijskega oblikovanja</b></li> <li>• Predstavitev sistema podeljevanja certifikata Dobrote Dolenjske</li> <li>• Usmeritve za pripravo produktov za ocenjevanje (zaželeno je, da udeleženci svoje izdelke prinesejo s seboj)</li> <li>• Razprava o rokodelski aktivnosti na Dolenjskem, primer dobre prakse</li> </ul> <p><b>Delavnico vodita:</b> <i>dr. Janez Bogataj in dr. Tanja Lešnik Štuhec</i></p>
<p><b>Delavnica 5:</b> <b>Turistični produkti in doživljajska vodenja</b></p> <p>Sreda, <b>27.6.2018</b></p>	<p><b>11.00-13.30</b></p>	<p><b>Hotel Šport, Otočec</b></p>	<p>Turistične agencije in Vodniki z lokalno ali nacionalno licenco.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Kreativno oblikovanje turističnih produktov ter doživljajskih vodenj</b></li> <li>• Predstavitev sistema podeljevanja certifikata Dobrote Dolenjske</li> <li>• Usmeritve za pripravo turističnih produktov za doživljajska vodenja</li> </ul> <p><b>Delavnico vodita:</b> <i>dr. Janez Bogataj in dr. Tanja Lešnik Štuhec</i></p>
<p><b>Delavnica 6:</b> <b>Nastanitvene kapacitete</b></p> <p>Sreda, <b>27.6.2018</b></p>	<p><b>14.00-16.30</b></p>	<p><b>Hotel Šport, Otočec</b></p>	<p>Ponudniki nastanitvenih kapacitet</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Oblikovanje kreativne ponudbe nastanitvenih kapacitet na podeželju</b></li> <li>• Predstavitev sistema podeljevanja certifikata Dobrote Dolenjske</li> <li>• Usmeritve za oblikovanje privlačne ponudbe nastanitvev</li> </ul> <p><b>Delavnico vodijo:</b> <i>dr. Janez Bogataj, dr. Tanja Lešnik Štuhec in dr. Živa Deu</i></p>
<p><b>Delavnica 7:</b> <b>Turistične prireditve</b></p> <p>Sreda, <b>27.6.2018</b></p>	<p><b>17.00-20.00</b></p>	<p><b>Hotel Šport, Otočec</b></p>	<p>Organizatorji različnih prireditev</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Smernice kreativnega oblikovanja turističnih prireditev</b></li> <li>• Predstavitev sistema podeljevanja certifikata Dobrote Dolenjske</li> <li>• Usmeritve za pripravo turističnih prireditev</li> </ul> <p><b>Delavnico vodita:</b> <i>dr. Janez Bogataj in dr. Tanja Lešnik Štuhec</i></p>

**V medsebojni povezanosti, soustvarjalnosti in skozi skupno promocijo bomo Dolenjci še bolj prodorni in cenjeni. Skupaj zmoremo največ! Pristrčno vabljeni!**

**Informacije:**

Zavod za trajnostni razvoj Temeniške in Mirnske doline

Barbara Jerovšek, vodja projekta

[barbara.jerovsek@dobrote-dolenjske.si](mailto:barbara.jerovsek@dobrote-dolenjske.si)

031 659 404