

TURISTIČNI PROIZVOD V SKLOPU 21. FESTIVALA
VEČ ZNANJA ZA VEČ TURIZMA

TEMA: OKUSNI ZAKLADI

NASLOV TEKMOVALNE SKUPINE: PENŠJERIN SLOVENSKE ISTRE



Avtorji:

Marija Čulum
Tia Kandare
Natalija Knežić
Altina Thaqi
Tobia Predikaka

Mentor:

Leon Senica

Koper, januar 2024

OSNOVNI PODATKI TEKMOVALNE SKUPINE:

Naziv zavoda: Srednja ekonomsko-poslovna šola Koper

Naslov: Martinčev trg 3, 6000 Koper

Kontakt:

- Telefon: 05 663 75 00
- E-naslov: info@seps.si
- Spletna stran: www.seps.si

Naslov naloge tekmovalne skupine: PENŠJERIN SLOVENSKE ISTRE

Člani tekmovalne skupine in avtorji naloge:

Ime in priimek	Kontakt
Marija Čulum	marijaculum3@gmail.com
Tia Kandare	tiakandare@gmail.com
Natalija Knežić	natalijaknezic1@gmail.com
Altina Thaqi	altinathaqialtina@gmail.com
Tobia Predikaka	tobiaviler20mail.com

Mentor:

Ime in priimek	Kontakt
Leon Senica, mag. posl. ved	leon.senica@seps.si, 041 842 102

POVZETEK

Mestna občina Koper letos obeležuje 1500. obletnico nastanka srednjeveškega Kopra. Na podlagi tega smo v sodelovanju z Mestno občino Koper razvili poslovno priložnost. Zanimanje turistov za spomine in kulinarčne dobrote je dandanes vedno večje, zato je naša skupina razvila spominek, ki nagrajuje naše turiste z dodatnim doživetjem naše Slovenske Istre. Ker smo želeli, da je spominek pristen in povezan z našim krajem smo ustvarili kulinarčni istrski spominek, ki smo ga poimenovali po istrski besedi »Penšjerin«, ki pomeni spominek. **Penšjerin predstavlja lesen podstavek iz oljke na njem pa čaj oljčnih listov in medenjaka z okusi našega kraja, okus kakija, žajblja, fige ali refoška.** Cilj naše skupine je uvesti svojo poslovno priložnost v turistično ponudbo kraja in tako zadovoljiti želje in potrebe turistov, ki obiskujejo Slovensko Istro.

Celoten izdelek je domače izdelan iz kakovostnih sestavin lokalnih istrskih kmetov. Najpomembnejše nam je bilo, da je izdelek okolju prijazen ter je izdelan iz naravnih ali recikliranih materialov. Pri peki medenjakov smo sodelovali z lokalnimi kmeti in uporabljali njihove domače pridelane sestavine. Prepričani smo, da bo naša ponudba privlačna in edinstvena za obiskovalce ter jim omogočila izkušnjo naše lovenske Istre v degustaciji našega izdelka.

Ključne besede: kulinarčni spominek, istrski okusi, lokalno in domače pridelano, 1500. obletnica mestne občine Koper

ABSTRACT

This year, the Municipality of Koper celebrates the 1500th anniversary of the nestablishment of medieval Koper, based on which we have developed a business opportunity in cooperation with the Municipality of Koper. The interest of tourists for souvenirs and culinary delights is increasing nowadays, so our group has developed an opportunity that rewards our tourists with an additional experience of our Slovenian Istria. Because we wanted the experience to be authentic and connected to our place, we created a culinary Istrian souvenir, which we named after the Istrian word »Penšjerin«, which means souvenir. Penšjerin represents a wooden base made of olive trees and on it tea of olive leaves and gingerbread with flavors of our place, taste of persimmon, sage, figs or refoška. The aim of our group is to introduce its business opportunity into the tourist offer of the place and thus satisfy the wishes and needs of tourists who visit Slovenian Istria.

The whole product is homemade from quality ingredients of local Istrian farmers. One of the most important things to us was that the product was environmentally friendly and made from natural or recycled materials. When baking gingerbread, we cooperated with local farmers and made a product from their home-grown ingredients. We are convinced that our offer will be attractive and unique for visitors and will allow them to experience our

Slovenian Istria by tasting our product.

Keywords: culinary souvenir, Istrian flavors, locally and locally produced, 1500th anniversary of the municipality of

KAZALO

UVOD	1
1 POSLOVNA PRILOŽNOST	2
1.1 Opredelitev poslovne priložnosti.....	2
1.1.1 Medenjaki in istrski okusi	3
1.1.2 Zdravilni čaj iz oljčnih listov	5
1.2 Panoga in dejavnost.....	7
1.3 Podjetje	7
2 RAZISKAVA IN ANALIZA TRGA	8
2.1 Ciljni kupci.....	8
2.2 Konkurenti	8
3 FINANČNE PROJEKCIJE	9
3.1 Ocena odhodkov	9
3.2 Ocena prihodkov.....	10
4 strategija trženja	10
4.1 Sodelovanje z Mestno občino Koper.....	10
4.2 Udeleženci, proces izvajanja in fizični dokazi.....	11
ZAKLJUČEK.....	11
LITERATURA IN VIRI.....	13
PRILOGE	15

KAZALO TABEL IN SLIK

Tabela 1: SWOT analiza: prednosti, slabosti, priložnosti in nevarnosti	8
--	---

KAZALO SLIK

Slika 1: Primer medenjakov in čaja.....	3
Slika 2: Kaki.....	3
Slika 3: Figa	4
Slika 4: Žajbelj	4
Slika 5: Refošk	5
Slika 6: Čaj oljčnih listov	7

Slika 7: Logotip podjetja	7
Slika 3: Logotip ob praznovanju 1500. obletnice mesta Koper	11

KAZALO PRILOG

Priloga 1: Grafika postavitve stojnice za sodelovanje na sejmu Alpe-Adria	1
---	---

UVOD

Zanimanje turistov za spominke in kulinarične dobrote je dandanes vedno več, zato je naša skupina razvila priložnost, ki nagrajuje naše turiste z dodatnim doživetjem naše Slovenske Istre.

Ne glede na izvor spominka, njegovo vrednost in način nakupa še vedno velja dejstvo, da ljudje na svojih potovanjih radi kupujejo spominke in jih hranijo. Zatorej je smiselno, da se področju, kot so turistični spominki, pripiše pomen, ki si ga zasluži, saj je tesno povezano s turizmom samim in njegovim razvojem. Ne glede na razlog potovanja pa v osnovi želijo s storitvami v turizmu zadovoljiti določene želje in potrebe.

Naš izdelek je kulinarični spominek z imenom Penšjerin. Izdelek vključuje lesen podstavek, vrečko čaja iz oljčnih listov in vrečko z medenjacom z okusom kakija, žajblja, fige ali refoška. Celoten izdelek je domače izdelan iz kakovostnih sestavin lokalnih istrskih kmetov. Lesen podstavek je izdelan ročno iz lesa oljke, fige ali kakija. Ena izmed najbolj pomembnih stvari nam je bilo to, da je izdelek okolju prijazen ter je izdelan iz naravnih ali recikliranih materialov.

Želeli smo si, da bi našo poslovno priložnost povezali z Mestno občino Koper in podprli lokalne kmete. V letu 2024 poteka vrhunec praznovanja 1500. obletnice mesta Koper. Gre za 5 letni projekt obeležitve 1500. obletnice nastanka srednjeveškega Kopra, ki ga povezujemo s posvetitvijo Nazarija iz Boršta v koprskega škofa leta 524.

Na podlagi tega smo razvili našo poslovno priložnost. Povezali smo se z Mestno občino Koper, ki nas na naši poti razvoja kulinaričnega spominka podpira in ga želi vključiti pri promociji našega kraja in letošnjega praznovanja.

Pomembno je, da se kulinarični spominek poveže z našo bogato istrsko tradicijo, zato je namen naše naloge zamišljeno poslovno priložnost resnično vpeljati v turistično ponudbo našega kraja.

Z izdelavo naloge želimo med drugim doseči naslednje cilje:

- Predstaviti nov kulinarični spominek na slovenskem trgu, ki avtentično predstavlja Slovensko Istro.
- Ugotoviti, kako dodatna kulinarična ponudba vpliva na obiskanost turističnih dogodkov v našem kraju.
- Pripraviti novo doživetje tradicionalnih izgubljenih istrskih okusov.
- Podpreti lokalne kmete in izdelovati kakovostne izdelke.

1 POSLOVNA PRILOŽNOST

1.1 Opredelitev poslovne priložnosti

Našo poslovno priložnost smo pričeli razvijati po skupnih pogovorih z Mestno občino Koper in različnimi lokalnimi kmeti. Po analizi opravljenih pogovorov in posvetovanju z našim mentorjem smo prišli do zaključka, da v našem kraju manjka ponudba, kjer bi lahko posameznik, predvsem če gre za turista, kupil tradicionalen istrski spominek. Ob obeležitvi 1500. obletnice mesta Koper smo se odločili in razvili kulinarčni izdelek s spominom in tradicijo Istre in mesta Koper.

K obeležitvi praznovanja 1500. obletnice je Mestna občina Koper kot nosilka projekta skupaj s partnerji pristopila že leta 2019. V snovanje in izvajanje projekta Koper 1500 so poleg MOK aktivno vključeni še Pokrajinski arhiv Koper, Pokrajinski muzej Koper, Škofija Koper, Univerza na Primorskem Fakulteta za humanistične študije, Gledališče Koper, Znanstveno-raziskovalno središče Koper, Zavod za mladino, kulturo in turizem Koper, Osrednja knjižnica Srečka Vilharja Koper, Centro Italiano Carlo Combi, Skupnost Italijanov Santorio Santorio Koper, Zavod za varstvo kulturne dediščine, Območna enota Piran in mnoge druge institucije. V sklopu projekta so vsa štiri pretekla leta nastajale številne razstave, koncerti in znanstveni simpoziji, pristopili pa smo tudi k obnovi krstilnice sv. Elije, ki se bo letos zaključila.

Ker smo želeli, da je spominek pristen in povezan z našim krajem, smo za iztočnico izbrali istrske sestavine in ustvarili različne okuse medenjakov in čaj iz oljčnih listov. Naš izdelek je kulinarčni spominek z imenom Penšjerin. Izdelek vključuje lesen podstavek, stekleničko čaja iz oljčnih listov in vrečko z medenjacom z okusom kakija, žajblja, fige ali refoška. Celoten izdelek je domače izdelan iz kakovostnih sestavin lokalnih istrskih kmetov. Lesen podstavek je izdelan ročno iz lesa oljke, fige ali kakija. Ena izmed najbolj pomembnih stvari nam je bilo to, da je izdelek okolju prijazen ter je izdelan iz naravnih ali recikliranih materialov. Za vrečko v kateri bodo medenjaki smo uporabili recikliran tekstil. Pri peki medenjakov smo sodelovali z lokalnimi kmeti in iz njihovih domače pridelanih sestavinah spekli sočne medenjake, kateri vam pričarajo izkušnjo Istre v enem samem ugrizu. Zvezda našega izdelka pa je čaj iz oljčnih listov, ki ima veliko zdravilnih učinkov, kot so okrepitev imunskega sistema, izboljšava splošnega zdravja ter prežene kronično utrujenost. Pomaga tudi pri prehladu in gripi. Za pripravo čaja smo uporabili sveže oljčne liste. Sveže liste smo nabrali in jih posušili. Posušene liste smo nežno zdrobili, da se sprostijo naravna olja in arome. Posušene liste smo v čajniku prelili z vročo vodo in jih pustili stati 20 minut, da se arome prelijejo. Po namakanju smo ga na koncu precedili.

Slika 1: Primer medenjakov in čaja



Vir: Pinterest.

1.1.1 Medenjaki in istrski okusi

Kaki: Kaki je sladko sadje, ki spominja na mešanico hruške in paradižnika. Obstajata dve glavni vrsti kakija: astringentni (adstringentni) in neastringentni.

Slika 2: Kaki



Vir: Pinterest.

Figa: Fige imajo sladek in bogat okus, ki ga lahko opisujemo kot mešanico med medom, jagodami in malo oreščkov. Okus fig se razlikuje glede na sorto, stopnjo zrelosti in rastne pogoje, vendar je splošno znano, da so fige sočne, sladke in imajo prijetno aromo.

Ko so fige popolnoma zrele, imajo nežno teksturo in izrazit sladek okus. Mnogi ljudje uživajo fige sveže, lahko pa se tudi posušijo, kar poudari sladkost in doda gostoto teksturi.

Fige so priljubljeno sadje, ki se pogosto uporablja v različnih kulinarčnih receptih, vključno s solatami, marmeladami, sladicami in celo v glavnih jedeh. Poleg odličnega okusa fige prinašajo tudi prehranske koristi, saj so bogate s prehranskimi vlakninami, vitamini in minerali.

Slika 3: Figa



Vir: Pinterest.

Žajbelj: Žajbelj je zelišče, katerega značilnosti okusa so močne, zeliščne in malo pikantne. Čeprav je nekoliko nenavadno, v nekaterih kulinarčnih eksperimentih lahko najdete recepte, kjer je žajbelj vključen tudi v slaščice. Na primer, lahko se uporablja pri pripravi žajbljevih piškotov, žajbljevega sladoleda ali celo v kombinaciji s sadjem v pecivu. Če se želite lotiti eksperimentiranja s to zeliščno noto v slaščicah, je pomembno paziti na pravilno ravnotežje okusov, da ne bo preveč prevladoval nad sladkostjo in drugimi sestavinami.

Slika 4: Žajbelj



Vir: Pinterest.

Refošk: Refošk je sorta rdečega vina, ki izvira iz Istre. Njegov značilen okus je povezan z grozdem sorte Refošk, ki ima temno barvo in robusten okus. Vina iz te sorte pogosto izražajo zemeljske in jagodne note, s primesmi začimb.

Slika 5: Refošk



Vir: Fotografije Jaka Ivančič in arhiv Vinakoper.

1.1.2 Zdravilni čaj iz oljčnih listov

Čaj iz oljčnih listov je priljubljen napitek, ki ga pripravljamo s kuhanjem listov oljke (*Olea europaea*). Oljčni listi vsebujejo različne bioaktivne spojine, vključno z oleuropeinom, ki ima številne zdravstvene koristi.

Postopek priprave čaja iz oljčnih listov običajno vključuje naslednje korake:

- Zbiranje listov: Liste oljke običajno nabiramo spomladi, ko so mladi in polni hranil.
- Sušenje listov: Nabrane liste je treba posušiti, da odstranimo večino vlage. To se lahko naredi na soncu ali v sušilniku.
- Priprava čaja: Suhe oljčne liste lahko uporabimo za pripravo čaja. Za to lahko uporabimo žličko suhih listov na skodelico vode.
- Vretje: Suhe liste dodamo v vrelo vodo in jih pustimo vreti nekaj minut. Nato odstavimo, pokrijemo in pustimo, da se čaj ohladi.
- Sladkanje in okus: Čaj iz oljčnih listov ima rahlo grenak okus, zato ga lahko po potrebi sladkamo s medom ali drugim naravnim sladilom.

Čaj iz oljčnih listov je znan po svojih antioksidativnih in protivnetnih lastnostih. Ljudje ga pijejo tudi zaradi morebitnih koristi za srce, zmanjšanja krvnega tlaka in splošnega počutja. Kljub tem potencialnim koristim je vedno priporočljivo, da se pred rednim uživanjem takšnih napitkov posvetujete s svojim zdravnikom, še posebej, če imate kakršne koli zdravstvene težave ali jemljete zdravila.

Čaj iz oljčnih listov je znan po različnih potencialnih zdravilnih učinkih, saj vsebuje različne bioaktivne spojine. Vendar pa je treba opozoriti, da se večina raziskav o učinkih oljčnih listov izvaja v laboratorijskih okoljih ali na živalih, in človeških študij je relativno malo. Kljub temu so nekateri predlagani zdravilni učinki čaja iz oljčnih listov naslednji:

- Antioksidativne lastnosti: Oljčni listi vsebujejo antioksidante, vključno z oleuropeinom, ki lahko pomagajo zmanjšati škodo, ki jo povzročajo prosti radikali v telesu. Antioksidanti so pomembni za zaščito celic pred oksidativnim stresom.
- Protivnetno delovanje: Oleuropein, ki ga najdemo v oljčnih listih, ima protivnetne lastnosti, kar pomeni, da lahko pomaga zmanjšati vnetje v telesu.
- Podpora srčnemu zdravju: Študije na živalih kažejo, da lahko ekstrakti oljčnih listov pomagajo znižati krvni tlak in zmanjšajo tveganje za srčne bolezni. Prav tako lahko pomagajo pri zmanjšanju ravni holesterola.
- Regulacija krvnega sladkorja: Nekatera raziskovanja kažejo, da lahko oljčni listi pomagajo uravnati raven glukoze v krvi in s tem podpirajo nadzor nad krvnim sladkorjem.
- Imunski sistem: Nekateri študije kažejo, da lahko oljčni listi okrepijo imunski sistem in pomagajo telesu pri boju proti okužbam.
- Antibakterijsko in protivirusno delovanje: Oleuropein ima tudi potencialne antibakterijske in protivirusne lastnosti, kar lahko pomaga pri boju proti bakterijam in virusom.

Kljub tem obetavnim rezultatom je treba poudariti, da so potrebne nadaljnje raziskave, zlasti na ljudeh, da bi potrdile te učinke in določile optimalne odmerke ter morebitne kontraindikacije. Pred uporabo čaja iz oljčnih listov za zdravstvene namene je vedno priporočljivo posvetovati se s strokovnjakom za zdravje, še posebej, če imate zdravstvene težave ali jemljete zdravila.

Slika 6: Čaj oljčnih listov



Vir: <https://zelisca-marjetka.si/product/oljka/>.

1.2 Panoga in dejavnost

Naša dejavnost spada v panogo kulinarike, turizma in prostega časa. V zadnjih časih je v turizmu veliko več povpraševanja po avtentičnih kulinaričnih spominkih, zato smo pospešili razvoj naše poslovne priložnosti ter na trgu predstavili naš izdelek z imenom Penšjerin.

1.3 Podjetje

Za izvajanje navedene dejavnosti bomo ustanovili podjetje z nazivom Penšjerin Slovenske Istre, družba z omejeno odgovornostjo (d. o. o.).

Slika 7: Logotip podjetja



Vir: Lastno delo.

Naše osnovno poslanstvo bo osredotočeno na odpravljanje pomakanja kulinaričnih spominkov, še posebej iz domačih, tradicionalnih istrskih sestavin. Glavni cilj so zadovoljne

in vesele stranke, ki bodo z nakupom našega izdelka doživele izgubljene okuse Istre ter imele spomin na naše kraje.

2 RAZISKAVA IN ANALIZA TRGA

2.1 Ciljni kupci

Za doseg naših konkurenčnih prednosti smo morali dobro spoznati trg in ugotoviti, kateri je naš ciljni segment.

Glede na to, da gre za kulinarčni turizem smo razdelili potencialne kupce na dva večja segmenta:

- turisti, ki v slovenski istri radi poizkušajo tradicionalne dobrote.
- kupci, ki jim veliko pomeni podpora lokalnih kmetov in uživanje kakovostnih dobrot.

2.2 Konkurenti

Naši konkurenti so vsa podjetja, ki se ukvarjajo s pridelavo medenjakov in domačih kakovostnih slaščic po celem slovenskem trgu. Pri analizi konkurentov smo zasledili, da se na našem območju ukvarja s tem še nekaj podjetij, kot so Perger in Medičarstvo Celec. Poleg tega se na slovenskem trgu z pridelavo čaja iz oljčnih listov ukvarja tovarna zdrave hrane

V nadaljevanju, v SWOT analizi, predstavljamo prednosti, slabosti, priložnosti in nevarnosti, ki so povezane z našim izdelkom:

Tabela 1: SWOT analiza: prednosti, slabosti, priložnosti in nevarnosti

PREDNOSTI	SLABOSTI
Izdelek je primeren za oba spola Izdelek je pridelan iz domačih kakovostnih sestavin v sodelovanju z lokalnimi kmeti Pomankanje kulinarčnih spominkov na trgu Ohranjanje naravne vrednote in kulturne dediščine v okviru slovenskih mest in podeželj	Izdelek primeren le za starostno skupino od približno 15 – 75 let Namenjen tistim, ki radi preizkušajo nove okuse Ker je to hrana obstaja možnost alergij, posledično nekateri ne bi mogli preizkušati

PRILOŽNOSTI	NEVARNOSTI
<p>Sodelovanje z lokalno skupnostjo</p> <p>Predstavitev novega inovativnega izdelka na trgu</p> <p>Interes prebivalstva za turistični razvoj in povečanje interesa za vlaganje v turizem s strani drugih gospodarskih dejavnosti</p>	<p>Trg na katerega vstopamo ima zahtevne kriterije</p>

Vir: Lastno delo skupine.

3 FINANČNE PROJEKCIJE

Menimo, da na trg ni dobro prodreti z nizkimi cenami, saj lahko pri potencialnih kupcih spodbudimo negativno sporočilo v zvezi z kakovostjo izdelkov.

Za izračun prihodkov smo najprej izračunali višino stroškov za sestavine in material in njihovo količino. Glede na to, da v primerjavi s konkurenti ponujamo medenjake s tradicionalnimi istrskimi okusi, smo cene določili tudi temu primerno.

Ko smo končali s postavitvijo cen, smo se osredotočili na količino, ki smo jo poizkušali čim natančneje določiti s pomočjo raziskave trga, upoštevali smo tudi nihanja, ki so povezana z sezonskimi obiski turistov. Pri določanju količin so nam bili v veliko pomoč rezultati ankete, saj smo prav z njo opravili velik del raziskave na naših potencialnih kupcih.

3.1 Ocena odhodkov

Variabilne stroške pri naši poslovni priložnosti predstavljajo cene sestavin iz katerih pečemo medenjake in pridelujemo čaj iz oljčnih listov, ter cena materiala, ki ga potrebujemo za ustrezno pakiranje le teh. Ceno sestavin smo ocenili tako, da smo z analizo dobaviteljev izbrali tistega, ki je za svoje domače izdelke ponujal najboljše pogoje. Pri tem smo v nekaterih primerih zanemarili analizo cen in se osredotočili na kakovost sestavin. Veliko nam pomeni, da so surovine iz katerih izdelujemo naše izdelke kakovostne ter domače.

Povprečen strošek izdelave enega izdelka je okvirno 2,50 EUR. Do tega zneska smo prišli tako, da smo izračunali strošek izdelave 100 kos Penšjerinov, ki vključuje ceno sestavin, materiala za pakiranje, najemnine, delo zaposlenega, ostale stroške in maržo.

Mesečni **fiksni stroški** pri naši poslovni priložnosti predstavljajo:

- Najemnina prostora za shranjevanje sestavin ter peko: 250 EUR

- Stroški elektrike, vodarine in uporabnika prostorov: 150 EUR
- Stroški enega redno zaposlenega: 1100 EUR bruto mesečne plače
- Stroški administracije (računovodstva, telefonije, domen): 100 EUR
- Stroški promocij: 400 EUR

3.2 Ocena prihodkov

Našemu izdelku smo določili prodajno ceno v višini 8,00 EUR z DDV.

Glede na to, da bi naše izdelke prodajali na različnih prazničnih in turističnih sejmih, smo predvsem vezani na organizatorje teh sejmov. Po različnih pogovorih smo ocenili, da se turistični sejmi okvirno izvajajo med sezono, to pomeni enkrat na mesec v petih mesecih v letu. Ti dogodki so lahko enodnevni, večkrat pa tudi večdnevni (2 do 3 dni).

Poleg tega bi naše izdelke prodajali tudi v lokalnih trgovinah s spominki ter slaščičarnah, v katerih bi se prodajali čez celo leto. Ocenili smo, da bi med sezono na posameznem turističnem sejmu prodali približno 250 kos Penšjerinov, kar pomeni, da bi letno na sejmih prodali cca. 1.250 Penšjerinov in bi prihodek znašal 5.000 EUR. V trgovinah s spominki ter slaščičarnah bi čez celo leto prodali 4.500 Penšjerinov, kar bi naše prihodke pripeljalo do zneska 36.000 EUR. V povprečju na leto to znaša 5.750 prodanih Penšjerinov, kar pomeni letni prihodek v višini 46.000 EUR.

Na količino prodanih izdelkov močno vpliva obisk turistov iz križark (ena križarka običajno pripelje do 3.000 obiskovalcev). Zato smo pri oceni prodanih izdelkov upoštevali izkušnje lokalnih trgovcev, ki so nam zaupali okvirne podatke.

4 STRATEGIJA TRŽENJA

4.1 Sodelovanje z Mestno občino Koper

Kot navedeno v uvodu predstavitve kulinaričnega spominka se bo naša skupina povezala z Mestno občino Koper ter v sodelovanju vzbudila pozornost o 1500. obletnici mesta Koper ter podpiranje lokalnih kmetov in pridelovanje domačih surovin.

Podpora lokalnih kmetov veliko pomeni naši istrski skupnosti, saj je turizem ena izmed najbolj razširjenih dejavnosti v našem domačem kraju in z našim izdelkom bi vzpodbudili naše kupce k podpori našim lokalnim kmetov ter domačih izdelkov.

Slika 8: Logotip ob praznovanju 1500. obletnice mesta Koper



Vir: <https://ekopercapodistria.si/>

4.2 Udeleženci, proces izvajanja in fizični dokazi

Celoten koncept naše ponudbe doživetja istrskih okusov nam pove, da se naša poslovna priložnost nanaša na turistični kulinarčni spominek. Zato moramo upoštevati tudi dodatne tri P-je (PEOPLE, PROCESS, PHYSICAL EVIDENCE), ko analiziramo trženje storitev; to so: udeleženci, proces izvajanja in fizični dokazi.

Zaposleni so ključni dejavnik za izdelavo izdelka. Zato se zavedamo, da je potrebno dati velik poudarek pri iskanju in zaposlovanju pravih ljudi. Izdelava naših izdelkov bo temeljila na domače in kakovostno pridelanih sestavinah. Da bomo dosegli vse to, se bomo povezali z lokalnimi priznanimi kmeti ter v sodelovanju z njimi pridobili primerne sestavine. Proizvod naših izdelkov bo temeljil na prijaznosti, urejenosti in dobrih odnosih med zaposlenimi. To bi pa dosegli tako, da bomo vsakemu novo zaposlenemu ponudili dobro uvajanje v sistem, tako s tehničnega vidika kot tudi higienskega minimuma.

Proces proizvodnje mora biti vedno enak ne glede na to kdo proizvaja, zato je dobro izobraževanje in uvajanje zaposlenih nujno potrebno. Pri proizvodnji naših izdelkov bomo dali velik poudarek standardom, ter tako preprečili neprijetna odstopanja v končnih izdelkih, npr. recept, količina čaja, velikost izdelka.

Pri fizičnih dokazih bi radi izpostavili, da se bomo pri proizvodnji naših izdelkov trudili za urejenost in prijaznost zaposlenih. Poleg tega bomo spodbujali sodelovanje in dobro vzdušje med zaposlenimi kot tudi prijaznost do strank.

ZAKLJUČEK

Vsebina razpisa 21. mednarodnega festivala Več znanja za več turizma nas je spodbudila, da smo svojo pot raziskave pričeli s pogovorom z organizatorji 1500. obletnice Mestne občine Koper, ki skrbi za aktivnosti in program praznovanja.

Iz pogovorov smo tako v prvi vrsti prejeli iztočnico, na podlagi katere smo se odločili, da

bomo naredili kulinarčni spominek, ki bo obujal in spodbujal k ohranjanju tradicionalnih in izgubljenih istrskih okusov. Tako smo pričeli z razvojem naše poslovne priložnosti, ki kulinarčne dogodke preko turizma dopolni in obogati z izboljšanjem prepoznavnosti naše destinacije.

Nadalje smo ugotovili, da so obiskovalci našega kraja še vedno zainteresirani za nakup spominkov, predvsem tistih, ki pristno predstavljajo obiskan kraj.

Na podlagi ugotovljenega lahko z veseljem zaključimo, da je naš turistični proizvod zanimiv in pritegne pozornost turistov našega kraja. Ponosni smo, da so nas lokalna skupnost in vsi obiskani lokalni pridelovalci toplo sprejeli in omogočili pogovore in raziskave.

Vabljeni na našo stojnico, ki bo na 21. mednarodnem festivalu Več znanja za več turizma v okviru sejma Alpe Adria 2024, kjer si boste lahko ogledali naš edinstven kulinarčni spominek »Penšjerin«

LITERATURA IN VIRI

1. Todorović, S. (2021). *Obmorski in podeželski istrski okusi skozi čas*. Libris d.o.o. Koper.
2. Publikacija Doživi Koper. *Zavod za mladino, kulturo in turizem Koper*.
3. Živković, M., Poklar Vatovec, T. (2009). *Istrska kulinarika*.
4. Brezovec, A. (2000). *Marketing v turizmu*. Portorož, Turistica – Visoka šola za turizem.
5. Rabar, J. (1983), *Gastronomski vodnik Istrska kuhinja*, DO "Istarska naklada" TOZD "Izdavačka djelatnost", Pula.
6. Pucer, A. (2000). *Istrska kuhinja*. Ljubljana: Kmečki glas.
7. Šuligoj, B. (2005). *Prepovedano zlato iz Slovenske Istre*. Delo.
8. Razno gradivo pridobljeno na spletni strani <https://visitkoper.si/>

PRILOGE

Priloga 1: Grafika postavitve stojnice za sodelovanje na sejmu Alpe-Adria



Vir: Lastno delo skupine.