

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

<p><u>Delavnica 4:</u> Rokodelski izdelki in izdelki industrijskega oblikovanja</p> <p>Sreda, 6.6.2018</p>	<p>17.00-20.00</p>	<p>Hotel Šport, Otočec</p>	<p>Ponudniki rokodelskih izdelkov, rokodelska društva, centri itd.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Kreativno oblikovanje rokodelskih izdelkov in izdelkov industrijskega oblikovanja • Predstavitev sistema podeljevanja certifikata Dobrote Dolenjske • Usmeritve za pripravo produktov za ocenjevanje (zaželeno je, da udeleženci svoje izdelke prinesejo s seboj) • Razprava o rokodelski aktivnosti na Dolenjskem, primer dobre prakse <p>Delavnico vodita: <i>dr. Janez Bogataj in dr. Tanja Lešnik Štuhec</i></p>
<p><u>Delavnica 5:</u> Turistični produkti in doživljajska vodenja</p> <p>Četrtek, 14.6.2018</p>	<p>11.00-13.30</p>	<p>Hotel Šport, Otočec</p>	<p>Turistične agencije in Vodniki z lokalno ali nacionalno licenco.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Kreativno oblikovanje turističnih produktov ter doživljajskih vodenj • Predstavitev sistema podeljevanja certifikata Dobrote Dolenjske • Usmeritve za pripravo turističnih produktov za doživljajska vodenja <p>Delavnico vodita: <i>dr. Janez Bogataj in dr. Tanja Lešnik Štuhec</i></p>
<p><u>Delavnica 6:</u> Nastanitvene kapacitete</p> <p>Četrtek, 14.6.2018</p>	<p>14.00-16.30</p>	<p>Hotel Šport, Otočec</p>	<p>Ponudniki nastanitvenih kapacitet</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Oblikovanje kreativne ponudbe nastanitvenih kapacitet na podeželju • Predstavitev sistema podeljevanja certifikata Dobrote Dolenjske • Usmeritve za oblikovanje privlačne ponudbe nastanitvev <p>Delavnico vodijo: <i>dr. Janez Bogataj, dr. Tanja Lešnik Štuhec in dr. Živa Deu</i></p>
<p><u>Delavnica 7:</u> Turistične prireditve</p> <p>Četrtek, 14.6.2018</p>	<p>17.00-20.00</p>	<p>Hotel Šport, Otočec</p>	<p>Organizatorji različnih prireditev</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Smernice kreativnega oblikovanja turističnih prireditev • Predstavitev sistema podeljevanja certifikata Dobrote Dolenjske • Usmeritve za pripravo turističnih prireditev <p>Delavnico vodita: <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

031 659 404



LASDBK
Lokalna akcijska skupina
Dolenjske in Bele krajine