




Approved by PROVITAL 

# IZVORNO



# SLOVENSKO

Mreža teritorialnih kolektivnih blagovnih znamk v Sloveniji



MREŽA  
TKBZ  
PO MODELU  
IZVORNO  
SLOVENSKO



AN APPLE, A BEE AND A TREE

*Cedarlea*

NATURAL BEEWAX WOOD



# UVODNI NAGOVOR

*V sodobnem svetu prevladujejo globalizmi. Zato vedno bolj iščemo vezi z različnimi vsebinami kulturne dediščine, ki je stoletja soustvarjala istovetnosti lokalnih in regionalnih okolij. Vendar te vezi ne pomenijo "muzeološkega" pogleda ampak izhodišče za bogastva zgodb o lokalnih in regionalnih živilih, pestrostih kulinarčne in gastronomske ponudbe, zaznamovane s kakovostjo, tradicijo in inovativnostjo. Omogočajo vstopanja v doživetja rokodelske in oblikovalske ustvarjalnosti ter dosledno sledijo prizadevanjem za vzdržni razvoj. Poleg tega posredujejo turizmu neštete možnosti z zgodbami in drugimi vsebinami, ki jim pravimo doživetja.*

*Na temeljih modela Izvorno slovensko sta bila postavljena sistem in Mreža teritorialnih kolektivnih blagovnih znamk (TKBZ), ki presegajo najrazličnejša prizadevanja v ruralnih okoljih Slovenije.*

*Posamezne znamke govorijo o ustvarjalnih posameznikih, družinah, skupnostih, odkrivajo lokalne in regionalne pristnosti, izvirnosti, drugačnosti, so trden most med različnimi preteklostmi in sedanjostmi, v okviru katerih razvijamo tako turizem kot tudi druge gospodarske dejavnosti.*

*TKBZ ne ohranjajo kulture in njene dediščine ampak na njenih temeljih ustvarjajo sodobne rešitve, dejavnosti, izdelke. To pomeni tudi pospeševanje lokalnih razvojnih možnosti in razpoznavnosti izdelkov. Slednji tako nadgrajujejo svojo najbolj žlahtno obliko istovetnosti. Vsebine TKBZ oblikujejo zgodbe o rokah, ki ustvarjajo, o zemlji, ki s pomočjo človekovega znanja rojeva živila in o kulturni dediščini, ki je neizčrpen vir sodobnega ustvarjalnega navdih.*

*Vse to je poimenovano Izvorno slovensko in pomeni simbiozo med celotami in detajli.*

*prof. dr. Janez Bogataj,  
častni predsednik Akademije Izvorno slovensko*

*Klemen Langus,  
predsednik Mreže TKBZ po MIS*

IZVORNO SLOVENSKO

Mreža teritorialnih kolektivnih blagovnih znamk v Sloveniji

CIP - Kataložni zapis o publikaciji

Univerzitetna knjižnica Maribor

347.772

BOGATAJ, Janez, 1947-

Izvirno slovensko : [mreža teritorialnih kolektivnih blagovnih znamk v Sloveniji] / [avtorji Janez Bogataj, Ilona Stermecki, Tanja Lešnik Štuhec]. - 1. izd. - Bohinj : Turizem Bohinj, 2024

ISBN 978-961-94723-5-4

COBISS.SI-ID 203737603

Fotografija na naslovnici: Belokranjsko. Foto: Tomo Jeseničnik.

Fotografija na notranji platnici: Čeberolca. Foto: Aklih Design.

Nosilec avtorskih pravic: Turizem Bohinj

Prva izdaja

Avtorji: prof. dr. Janez Bogataj, Ilona Stermecki, mag. mark. in prod., dr. Tanja Lešnik Štuhec

Oblikovanje: Marko Bradica s.p.

Založil: Turizem Bohinj, Stara Fužina 38, 4265 Bohinjsko jezero

Tisk: Medium, design, grafični inženiring, tisk, d.o.o.

Izdano: avgust 2024

Naklada: 1000 kos

# KAZALO

Kaj so teritorialne kolektivne blagovne znamke? . . . . .	6
Mreža teritorialnih kolektivnih blagovnih znamk . . . . .	7
Kaj je model Izvorno slovensko? . . . . .	8
Kako deluje sistem certificiranja in kakšen je njegov pomen? . . . . .	10
Poslovnik za pridobitev pravice do uporabe certifikata znamke . . . . .	10
Sistem usposabljanja, svetovanja in ocenjevanja ponudbe . . . . .	11
Kako poteka ocenjevanje? . . . . .	12
Predstavitve Akademije Izvorno slovensko . . . . .	13
Merila za ocenjevanje. . . . .	16
Pomen oblikovanja vizualne podobe certificiranih izdelkov ter storitev . . . . .	18
Kaj pridobi ponudnik z vključitvijo v Mrežo teritorialnih kolektivnih blagovnih znamk? . . . . .	20
TKBZ povezane v Mrežo Izvorno slovensko	
· BELOKRANJSKO . . . . .	22
· BLEJSKI LOKALNI IZBOR. . . . .	24
· BOHINJSKO. . . . .	26
· BREŽICE IZBRANO . . . . .	28
· DOBROTE DOLENJSKE . . . . .	30
· IDRIJA IZBRANO . . . . .	32
· IZ DOLINE SOČE . . . . .	34
· JERUZALEM SLOVENIJA . . . . .	36
· KRANJSKA GORA VRHUNSKO . . . . .	38
· NAŠE NAJBOLJŠE . . . . .	40
· OKUSI ROGLE . . . . .	42
· OKUSITI LAŠKO. . . . .	44
· SEVNICA PREMIUM. . . . .	46
· SRCE SLOVENIJE . . . . .	48
Študijske ture po območjih TKBZ . . . . .	50



## KAJ SO TERITORIALNE KOLEKTIVNE BLAGOVNE ZNAMKE?

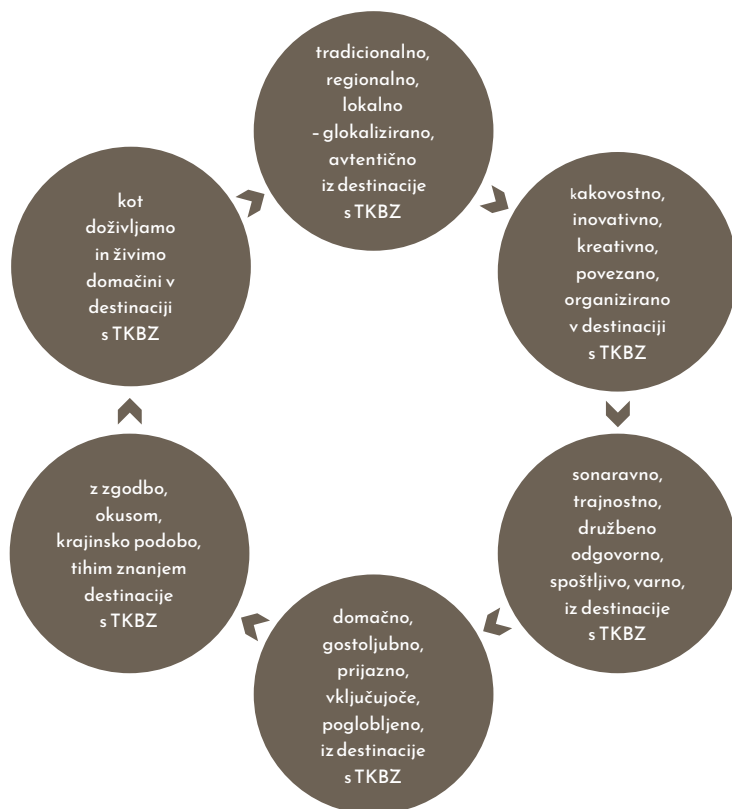
*Teritorialne kolektivne blagovne znamke predstavljajo edinstveno zasnovano v trženju in identifikaciji lokalnih visokokakovostnih izdelkov ter storitev.*

Bistvo je v certificiranju, ki omogoča vzpostavitev kratkih dobavnih verig, povezovanje lokalnih pridelovalcev in potrošnikov ter zagotavljanje jasne istovetnosti, visoke kakovosti ter sledljivost izdelkov in storitev.

S tem pristopom ne spodbujamo le lokalnega gospodarstva, temveč tudi oblikujemo močno povezanost med različnimi nosilci sodobnega razvoja v regiji – od kmetov, gostincev, do ponudnikov doživetij. Teritorialne kolektivne blagovne znamke predstavljajo most, ki povezuje

ponudnike z uporabniki, spodbujajo transparentnost in zaupanje v lokalno proizvedene certificirane izdelke ter storitve.

Pridobljeni certifikat TKBZ ima ključno vlogo pri ustvarjanju zaokroženih in prepoznavnih turističnih destinacij, saj omogoča enakomerno razporejanje prihodkov med deležniki turistične dejavnosti, spodbuja ustanavljanje partnerstev med turističnimi organizacijami in lokalnimi ponudniki ter zagotavlja celovito, preverljivo kakovost ponudbe.



Vrednote certificirane ponudbe TKBZ

# MREŽA TERITORIALNIH KOLEKTIVNIH BLAGOVNIH ZNAMK

Mreža teritorialnih kolektivnih blagovnih znamk povezuje različne slovenske znamke v strukturirano in organizirano mrežo, ki pod eno skupno streho spodbuja medsebojno sodelovanje in povezovanje. Ta koncept temelji na ideji, da se znamke ne obravnavajo kot ločene enote, ampak kot del večje, povezane skupnosti oz. mreže.

Ustanovitelji in koordinatorji Mreže TKBZ se povezujejo, sodelujejo in si prizadevajo, da se zgodbe, vrednosti in ponudba vsake posamezne znamke delijo ter promovirajo znotraj celotne skupnosti. Skozi to povezovanje Mreža teritorialnih kolektivnih blagovnih znamk ustvarja močnejši, bolj prepoznaven in učinkovitejši temelj za vse svoje člane.



Mreža TKBZ povezuje 14 destinacij z znamko  
vzpostavljeno po modelu Izvorno slovensko.

## KAJ JE MODEL IZVORNO SLOVENSKO?

Model Izvorno slovensko predstavlja celovit pristop k razvoju lokalne in regionalne ponudbe s poudarkom na strategiji, kakovosti in avtentičnosti ter sledljivosti ponudbe. Govorimo o viziji, ki presega običajno turistično ponudbo, saj združuje skrbno načrtovanje in povezovanje lokalnih ponudnikov z namenom ustvarjanja edinstvenih, kakovostnih in trajnostnih turističnih izkušenj.

Ta pristop temelji na razumevanju ponudbe destinacije in na razvijanju jasnih ciljev za prihodnost, z namenom ustvariti resnično krožno gospodarstvo in prispevati k dvigu kakovosti življenja prebivalcev. Model Izvorno slovensko omogoča in združuje usposabljanja, strokovna svetovanja, inovativna trženja in celovita strokovna ocenjevanja izdelkov in storitev. Vse to izvajajo člani Akademije Izvorno slovensko s pomočjo koordinatorjev TKBZ.

Model zagotavlja, da je vsak izdelek ne le visokokakovosten, trajnostno in družbeno odgovorno opremljen, ampak tudi nosilec zgodbe in lokalnih ali regionalnih tradicij.

Razvijanje, uresničevanje in doseganje trajnostnih, družbeno in ekonomsko odgovornih ciljev so torej strateško pomembni koraki poslovnega modela Izvorno slovensko. Pomembno je spodbujanje kratkih dobavnih verig, opozarjanje o pomenu trajnostne embalaže, pridobivanje okoljskih nacionalnih in mednarodnih certifikatov ter nagrad.

Poslovni modeli ponudnikov prispevajo k zmanjševanju ogljičnega odtisa in ohranjanju zelenega DNK destinacij. Vsak ponudnik v mreži posamezne TKBZ, ravna etično sprejemljivo in razvojno vzdržno. To pomeni, da v procesu razvoja, izvedbe, promocije in prodaje predvideva ter zmanjšuje vse negativne posledice in neželene stranske učinke na ljudi in okolje. Tu se še posebej upošteva moralna odgovornost dejanj, ki se nanašajo na izdelke in storitve ter njihova trajnostna usmerjenost.

Razvoj in nadgradnja turističnih izdelkov in storitev je proces, ki z usposabljanjem, svetovanjem, ocenjevanjem in pravilnim managerskim vodenjem ter odzivom vseh deležnikov, prispeva k dolgoročni trajnostni in finančno uspešni destinaciji. Uspešni in povezani ponudniki izdelkov in storitev so najboljši pokazatelji finančno uspešnih in trajnostno usmerjenih destinacij, kar dokazujejo tudi pridobljeni certifikati.





ZNAMČENJE STKBZ PO MODELU IZVORNO SLOVENSKO  
PRINAŠA RED V DESTINACIJO



TKBZ je PARTICIPATIVNI NASTOP DESTINACIJE IN SLOVENIJE -  
omogoča povezano in usmerjeno prepoznavnost skozi skupno promocijo,  
trženje, logistiko in prodajo.



TKBZ je PLATFORMA -  
omogoča prepoznavnost visoko kakovostne ponudbe  
z lokalno dodano vrednostjo in usmerjeno distribucijsko.



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



TKBZ je PODEŽELSKI PODJETNIŠKI INKUBATOR -  
spodbuja in podpira razvoj in udejanjanje kreativnih podjetnih idej  
z lokalno dodano vrednostjo.



TKBZ je MREŽA POVEZANIH PONUDNIKOV -  
omogoča gradnjo vzdržne kakovostne lokalne ponudbe  
posameznega in povezanih ponudnikov destinacije.



## KAKO DELUJE SISTEM CERTIFICIRANJA IN KAKŠEN JE NJEGOV POMEN?

Sistem certificiranja ima ključno vlogo pri vzpostavljanju in ohranjanju kakovosti ter avtentičnosti ponudbe, označene s certifikati lokalnih znamk za izdelke in storitve. Vsaka znamka se vzpostavi skozi tesno sodelovanje z lokalno skupnostjo. Zato tudi zaokroža ponudbo pogosto podeželskih destinacij. Postopek vodijo člani Akademije Izvorno slovensko pod okriljem podjetja ProVITAL d.o.o. Na sestankih projektne in delovne skupine z možnim vključevanjem javnosti se določijo merila ocenjevanja, postavijo pravilniki in poslovniki ocenjevanja. Za vsako znamko se imenuje koordinator, ki je odgovoren za povezovanje ponudnikov in upravljanje vseh potrebnih birokratskih postopkov.

Merila za certificiranje se prilagajajo posebnostim vsake destinacije. To na primer pomeni, da se upošteva vpliv vegetacijskih pogojev in številčnost ponudnikov, kar se razlikuje od regije do regije. Zaradi te prilagodljivosti merila resnično odražajo lokalno identiteto in druge posebnosti vsakega območja. Po drugi strani so merila skupna, vnaprej določena in jasna, zaradi česar je mogoče doseči natančno preverjanje in potrjevanje skladnosti z določenimi standardi kakovosti ter lokalnim poreklom. Pri pripravi posamezne poslovne dokumentacije TKBZ in izvajanju aktivnosti sodelujejo vsi deležniki: prebivalci, lokalne skupnosti, javni in zasebni zavodi, turistično gospodarstvo, obiskovalci idr.

## POSLOVNIK ZA PRIDOBITEV PRAVICE DO UPORABE CERTIFIKATA ZNAMKE

Poslovnik sistema podeljevanja pravice za uporabo TKBZ je temeljni dokument Načrta razvoja podeljevanja pravice za uporabo certifikata TKBZ. Z njim so določeni postopki in merila za pridobitev certifikata. Podrobno so opisane zahteve za kakovost, izvor gradiv, proizvodne procese in druge pomembne vidike, ki jih morajo izpolnjevati ponudniki, da pridobijo pravico za uporabo teritorialne kolektivne blagovne znamke.

Obširna dokumentacija omogoča transparentnost postopka in zagotavlja, da so vsi izdelki in storitve, ki nosijo oznako Teritorialne kolektivne blagovne znamke, resnično visoke kakovosti, estetskega videza, opremljeni z zgodbo, da so lokalnega izvora ter upoštevajo trajnostne, družbene in ekonomsko odgovorne vidike.

# SISTEM USPOSABLJANJA, SVETOVANJA IN OCENJEVANJA PONUDBE

Sistem ocenjevanja pridelkov, izdelkov in storitev za pridobitev pravice za uporabo certifikata posamezne teritorialne kolektivne blagovne znamke temelji na natančno določenem in sledljivem postopku.

Ko upravitelj znamke objavi razpis, se ponudnik prijavi z izpolnjeno vlogo in prijavi produktov v ocenjevanje. Sledijo usposabljanje na delavnicah in svetovanje posameznim ponudnikom. Šele potem se izvede strokovno ocenjevanje, ki ga izvaja neodvisna strokovna komisija Akademije Izvorno slovensko. Sestavljena je iz nepristranskih strokovnjakov, ki niso neposredno povezani s ponudniki, kar zagotavlja objektivnost in verodostojnost celotnega postopka. Če je ocenjevanje zaključeno s pozitivnim številom točk, člani AIS podelijo pravico za uporabo

certifikata teritorialne kolektivne blagovne znamke. Ponudnikom lahko predlagajo tudi nadgradnjo kakovosti izdelkov/storitev in njihove celostne grafične podobe.

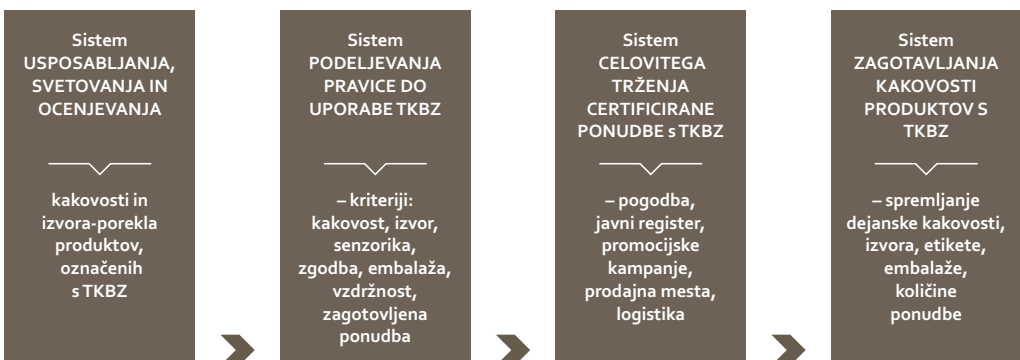
Model Izvorno slovensko utemeljuje obsežna pisna in vizualna dokumentacija, vključno s pravilniki in podprilniki, ki določajo merila ocenjevanja več kot 10 kategorij produktov. Ta merila zagotavljajo, da certificirani izdelki, storitve in ambasadorji ustrezajo visokim standardom kakovosti, ki jih zahteva model. S tem pristopom sistem ocenjevanja teritorialnih kolektivnih blagovnih znamk zagotavlja transparentnost in zaupanje, kar je ključnega pomena za ohranjanje verodostojnosti znamk in zadovoljstvo potrošnikov.

## VZPOSTAVITEV SISTEMA PODELJEVANJA PRAVICE DO UPORABE CERTIFIKATA TKBZ PO MODELU IZVORNO SLOVENSKO

### KORAKI MODELA podeljevanja pravice do uporabe certifikata TKBZ



### POSLOVNIK MODELA podeljevanja pravice do uporabe TKBZ



## KAKO POTEKA OCENJEVANJE?

Ena ključnih nalog strokovnega ocenjevanja produktov je skrbno in objektivno ocenjevanje ter svetovanje članov Strokovne komisije, še posebej tistim ponudnikom, katerih izdelke je potrebno dopolniti.

Ob ocenjevanju poteka tudi profesionalno fotografiranje izdelkov in storitev. Ponudniki tako prejmejo kakovostne fotografije svojih izdelkov in kratke filme storitev, ki jih lahko uporabijo v svojih promocijskih in trženjskih gradivih.

Ta del celovitega pristopa zagotavlja dodano vrednost za ponudnike ter pripomore k večji prepoznavnosti in privlačnosti njihove certificirane ponudbe.

V primeru, da ponudniki ne izpolnjujejo meril ocenjevanja, sledi postopek svetovanja, ki je namenjen usmeritvi razvoja in izboljšanja izdelkov ponudnikov.

Ponudniki dobijo vrsto podpornih storitev, ki jim pomagajo izboljšati, razviti privlačne zgodbe in ustvariti učinkovito celostno grafično podobo. Namen tega pristopa je zagotovitev potrebnega znanja vseh ponudnikov in seznanitev z orodji za doseganje in preseganje standardov, določenih s strokovnimi merili.



*Izdelke in storitve oceni tričlanska strokovna komisija po pripravljenih merilih za ocenjevanje.*

# PREDSTAVITEV AKADEMIJE IZVORNO SLOVENSKO

Akademija Izvorno slovensko, pod okriljem podjetja ProVITAL d.o.o., je izobraževalna platforma, ki skrbi za razvoj podeželja z usposabljanji, svetovanji, certificirani in evalvirani certificirane ponudbe ponudnikov, ki pridobijo pravico do uporabe znaka teritorialne kolektivne blagovne znamke. Ti programi so namenjeni izboljšanju kakovosti ponudbe, spodbujanju inovacij in razvoju kreativnih novih izdelkov in storitev. Akademija se osredotoča k trajnostnemu razvoju in krepitvi lokalnih identitet. To je ključno za vsakega ponudnika, ki želi uspeti v vedno bolj dinamičnem in konkurenčnem turističnem okolju. Znanje in veščine se prenašajo na način, ki ne bogati le posameznika, temveč celotno Mrežo TKBZ, saj je cilj enoten: ohraniti in obogatiti to, kar je Izvorno slovensko.



## Prof. dr. Janez Bogataj

Ideja za ustvaritev sistema teritorialnih kolektivnih blagovnih znamk se je v nekaj letih razvila v pravo gibanje. Ni si jo »izmislila« neka agencija, ampak je nastala kot posledica izmenjave različnih strokovnih pogledov, ki so privedli do temeljitega načina certificiranja. To pomeni trden številčni sistem, podprt s pozitivnimi in tudi negativnimi argumenti, predvsem tudi s spremljajočo dokumentacijo. Prav slednja ne pomeni le velike odsotnosti v našem turizmu ampak tudi na drugih gospodarskih in kulturnih področjih, ki so podvržena razvoju, predvsem argumentiranemu načrtovanju. Zelo pomembno pri našem strokovnem delu je zavedanje predmetnih opredelitev posameznih strok, ki so zastopane s člani in članicami v Akademiji izvorno slovensko. To je velika »šola« tudi za slovenski turizem nasploh, kjer še vedno prevladuje večdesetletna logika, da se pač vsi v turizmu na vse spoznamo! Sicer je že Prešeren povedal, kako je s čevlji in kopitarjem!



## Doc. dr. Tanja Lešnik Štuhec

Nadgrajevanje modela Izvorno slovensko je skozi leta pripeljalo tudi do Akademije Izvorno slovensko, mreže strokovnjakov, ki skrbijo za vzpostavlanje TKBZ s certificirano ponudbo z lokalno dodano vrednostjo in Mreže TKBZ vzpostavljenih po modelu Izvorno slovensko (MIS) s certificirano ponudbo v 14 turističnih destinacijah s 77 občinami, kar pokriva 40 % ozemlja Slovenije. V letu 2012 smo se nadejali, da bosta prvi TKBZ Bohinjsko in Okusi Rogle polnomočno zaživel z mrežo ponudnikov v petih letih. Po dvanajstih letih lahko ponosno gledamo v preteklost in se veselimo prihodnosti, saj dobri temelji obljublajo prosperiteto. Ključno je, da bodo tudi v bodoče ponujene možnosti koriščenja javnih sredstev, s pomočjo katerih je bila vzpostavljena glavnina znamk, pa tudi verjetnost, da bo certificirana ponudba s TKBZ vedno bolj prepoznavna v Sloveniji in širšem prostoru. Za odlično delo velja zahvala certificiranim inovativnim ponudnikom, koordinatorjem TKBZ ter njihovim nadrejenim, ki so prepoznali pomen povezane visokokakovostne destinacijske ponudbe ter mreži strokovnjakov, ki nenehno bdijo nad kakovostjo in lokalno dodano vrednostjo označene ponudbe.



## Ilona Stremecki, mag. mark. in prod.

Vzpostavljen sistem TKBZ po Modelu Izvorno slovensko predstavlja učinkovito orodje za dvig kakovosti turistične ponudbe slovenskega podeželja. Prednost turističnih destinacij, ki imajo uveden sistem podeljevanja pravice do TKBZ se kaže v dvigu dodane vrednosti lokalne ponudbe in vodenih doživetij ter vzpostavitvi sinergičnih učinkov med ponudniki, kar je pomemben gradnik identitete lokalnega območja.

Članstvo v Akademiji Izvorno slovensko mi je v čast in ponos. Omogoča mi spoznavanje lokalnih ponudnikov ter pristne ponudbe edinstvenih vodenih doživetij, ki imajo pomembno vlogo v ponudbi posamičnih turističnih destinacij. Veseli me, da lahko skupaj z ostalimi člani Akademije Izvorno slovensko delimo svoja znanja in izkušnje ter tako s skupnimi močmi uresničujemo vizijo slovenskega turizma.



## Franci Jezeršek

Sodelovanje v mreži TKBZ MIS je velik privilegij in zadovoljstvo. Srečevanje s ponudniki živilskih izdelkov in jedi, rokodelskih izdelkov ter gastronomskih doživetij me bogati, saj imam priložnost spremljati smeri razvoja na teh področjih stroke in s ponudniki izmenjati mnenja.

Sodelovanje s člani Akademije Izvorno slovensko mi je v veselje, saj s strokovnjaki različnih področij svetujemo znanja in izkušnje željnemu ustvarjalcem. Certificiranje izdelkov in storitev na podeželju in v urbanih sredinah pomeni za slovenski turizem kačipot razvoja. Ponudba izdelkov in storitev se je v času, odkar poteka certificiranje, zelo izboljšala. Ponudniki opuščajo slabše ocenjene izdelke in storitve ter upoštevajo navodila pri nadgradnji. Certificirani izdelki so kakovostni, predstavljeni v primerni embalaži in opremljeni z zgodbami. Ponudba se izboljšuje, večja je dodana vrednost, turizem v destinacijah z vzpostavljenim TKBZ po MIS dobivajo nov zagon.



## Viš. pred. mag. Marlena Skvarča

V množici pridelkov in živilskih izdelkov je vse bolj pomembno poiskati tiste, ki se odlikujejo v kakovosti, nam ugajajo, so lokalnega izvora, trajnostno pakirani in zdravju prijazni. Pri certificiranih teritorialnih kolektivnih blagovnih znamkah se je pokazala potreba, da je dejanska kakovost potrjena na osnovi strokovnega senzoričnega ocenjevanja, seveda v povezavi z izvorom in celostno podobo, če želimo doseči celovito kakovost. Obenem so vplivale na pestrost ponudbe. Ugotavljamo, da se po eni strani ohranjajo tradicionalni živilski izdelki, po drugi nastajajo tudi novi, izvirnejši. Ne glede na regijo, mestno ali podeželsko okolje, široko paleto izdelkov, smo ocenjevalci živilskih izdelkov skupaj s proizvajalci zaznali, da je potrebno strokovno prepoznati in doseči dejansko kakovost.



## Izr. prof. dr. Kaja Pogačar

Certificiranje nastanitvenih kapacitet ima velik pomen za razvoj turizma na podeželju in v urbanih destinacijah v Sloveniji, saj potrjuje, da nastanitvene enote (npr. hoteli, gostišča, apartmaji, domačije ...) izpolnjujejo določene standarde in kriterije kakovosti, ki lahko prinesejo številne pozitivne učinke na različnih ravneh. Zagotavljanje kakovosti storitev pripomore k večjemu zadovoljstvu gostov ter krepi ugled destinacije. Certificiranje spodbuja konkurenčnost na turističnem trgu, kot tudi razvoj trajnostnega turizma z odgovornostjo do okolja in lokalne skupnosti. Spodbuja sodelovanje z lokalnimi ponudniki in proizvajalci, kar koristi lokalnemu gospodarstvu in pripomore k razvoju skupnosti ter privablja nove investicije. V Sloveniji je tak pristop na področju nastanitvenih kapacitet še kako potreben in pomemben, saj smo v preteklosti prevečkrat iskali bližnjice in obenem zapostavljali lastno kulturno identiteto. Osebnostno odgovornost, da lahko v okviru certificiranja pripomoremo k dolgoročno bolj pristni arhitekturni izkušnji in krepitevi slovenske kulturne identitete.



*Člani akademije Izvorno Slovensko (od leve proti desni): Tadeja Vodovnik Plevnik, Vid Štuhec, MA, Mojca Polak, mag., dr. Tanja Lešnik Štuhec, Franci Jezeršek, dr. Janez Bogataj, Dunja Koren, Ilona Stremecki, mag., dr. Kaja Pogačar, mag. Marlena Skvarča, dr. Jana Vilman. Na sliki manjkajo Urša Cvilak, Špela Kuzma, MA in Marko Slapnik.*



## MERILA ZA OCENJEVANJE

Merila za ocenjevanje kategorij teritorialnih kolektivnih blagovnih znamk, vzpostavljenih po modelu Izvorno slovensko, temeljijo na visokih standardih kakovosti in lokalnem izvoru vseh izdelkov. Postopek je razdeljen na več ravni, kar omogoča celovit in postopen pristop k zagotavljanju kakovosti in avtentičnosti.

### PRVA RAVEN:

V prvem letu se vzpostavi tri verige ponudnikov in ocenjuje pridelke in živilske izdelke, rokodelske izdelke ter izdelke sodobnega oblikovanja ter jedi in pijače postrežene na gostinski način. Ocenjevanje temelji na izvoru gradiv in živil, trajnostnih praksah, kratkih dobavnih verigah in estetskih ter uporabnih vrednostih izdelkov. Ob koncu prve faze se ocenjuje jedi in pijače iz certificiranih živil, postrežene na certificiranem drobnem gostinskem inventarju.

### DRUGA RAVEN:

Proces druge ravni traja od dveh do tri leta in vključuje ocenjevanje storitev, kot so nastanitvene kapacitete, gastronomske in druge prireditve ter butična vodena doživetja. Pri tem so ključni pomen storitve, ki vključujejo predhodno certificirano lokalno ponudbo. Poudarki so na uporabi lokalnih gradiv in živil, vključevanju jedi in pijač iz lokalne (regionalne) gastronomske piramide, na trajnostnih praksah in povezovanju z lokalnim okoljem.

### TRETJA RAVEN:

Po vzpostavitvi kakovostne lokalne ponudbe v turistični destinaciji sledi ocena ambasadorjev TKBZ. To so, na primer, lahko odlični gostinski ponudniki, ki imajo naziv Hiša gastronomije, vinarji in vinske kleti z nazivom Hiša vina, živilski predelovalni obrati ali Hiše okusov idr.

### ČETRTA RAVEN:

Zasnovana je z namenom, da različna prodajna mesta ponujajo celotno paleto izdelkov posameznih ali več blagovnih znamk. Cilj je vzpostaviti informacijske, predstavitvene in prodajne centre na vsaki destinaciji s TKBZ. Oblikovane in zagotovljene morajo biti personalizirane pokušnje, vodena doživetja po meri ciljnih skupin, nakup certificirane ponudbe izdelkov s TKBZ in promocijske aktivnosti, ki pritegnejo obiskovalce k obisku ponudnikov.

### PETA RAVEN:

Na tej ravni se postavlja razvoj lokalne certificirane ponudbe s pomočjo sistemov usposabljanja, svetovanja, ocenjevanja in spremljanja istovrstnih ponudnikov, povezanih v verige.

Vse omenjene razvojne ravni so med seboj tesno povezane in tvorijo večletni proces gradnje kakovostne ponudbe, označene z blagovnimi znamkami. S skrbno načrtovanimi koraki v tem procesu lahko vsaka raven prispeva k skupnemu cilju, ki je v ustvarjanju močnih, transparentnih in prepoznavnih blagovnih znamk, delujočih v turističnih destinacijah. Tak celovit pristop zagotavlja, da se certificirani izdelki in storitve dolgoročno uspešno tržijo ter prodajajo.



Approved by ProVITAL 

## TKBZ PO MODELU IZVORNO SLOVENSKO Z AKADEMIJO IZVORNO SLOVENSKO

Peta raven - mreženje, usposabljanje, svetovanje, promocija, trženje, logistika in prodaja

Predstavitevno-prodajni center -  
Ambasador certificirane ponudbe s TKBZ v regiji oz. subregiji

Četrta raven - Vzpostavitev centra TKBZ na območju regije oz. subregije, tretje-peto leto vzpostavljanja TKBZ

Hiša Gastronomije	Hiša okusov	Hiša vina	Atrakcija	Kreativna domaćija	Delavnica odprtih vrat	STA z vodenimi butičnimi gastronomskimi doživetji
----------------------	----------------	--------------	-----------	-----------------------	---------------------------	--

Tretja raven - Mreženje ambasadorjev - visokokakovostne ponudbe  
z dodano vrednostjo na nivoju regije, tretje-peto leto

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

Druga raven - Mreženje za dvig kakovosti in dodane vrednosti na nivoju TKBZ, drugo-tretje leto

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

Prva raven - Mreženje za dvig kakovosti in dodane vrednosti na nivoju TKBZ, prvo leto vzpostavljanja TKBZ

*Ravni ocenjevanja po modelu Izvorno slovensko.*

## POMEN OBLIKOVANJA IN VIZUALNE PODOBE CERTIFICIRANIH IZDELKOV TER STORITEV

V procesu strokovnega vrednotenja in ocenjevanja, ki se uporablja v sistemu pridobivanja pravice za uporabo certifikata teritorialne kolektivne blagovne znamke, ima vizualna podoba izdelkov ali storitev pomembno vlogo. Poleg uporabnosti in kakovosti sta estetska podoba in celovit videz izdelka oz. promocijskega materiala storitve ključna za uspešno predstavitev in trženje. Grafična podoba je povezana z zgodbo, ki jo izdelek pripoveduje, z lokalnimi kulturnimi elementi in kulturno dediščino destinacije.

Ta vidik ocenjevanja spodbuja ponudnike, da razmišljajo ne samo o kakovosti in avtentičnosti svojih izdelkov, ampak tudi o tem, kako jih vizualno predstaviti trgu in kupcem.

V ocenjevanja so zato vključena merila o vizualni podobi izdelkov in njihovih embalažah. Strokovna Komisija preverja besedila zgodb v slovenskem in angleškem jeziku. Tak pristop pomaga graditi in utrjevati kakovost ter prispeva k razvoju celotne destinacije. Podoba izdelka ali storitve postaja integralni del njihove vrednosti in prispeva k celostnemu vtisu, ki ga ustvarjata na trgu.



*Primer nadgradnje označevalnih elementov in embalaže na živilskih izdelkih. Foto: Mitja Sodja.*



*Primer nadgradnje označevalnih elementov in embalaže na rokodelskih izdelkih. Foto: Tomo Jeseničnik.*



*Primer destinacijske darilne embalaže. Foto: Agencija Aritmija.*

## KAJ PRIDOBI PONUDNIK Z VKLJUČITVIJO V MREŽO TERITORIALNIH KOLEKTIVNIH BLAGOVNIH ZNAMK?

Vključitev v katerokoli znamko Mreže teritorialnih kolektivnih blagovnih znamk prinaša ponudnikom številne prednosti. Ko posamezni ponudnik pridobi pravico za uporabo certifikata TKBZ, se zaveže, da bo svoje izdelke in storitve označil z znakom certifikata, ki označuje najvišjo lokalno / regionalno kakovost. Kot predstavnik destinacije bo tako promoviral ponudbo celotne destinacije. Pridobljeni certifikati dvigujejo vrednost in ugled ponudbe izdelkov in storitev, ponudniki pa postanejo del aktivne in dinamične Mreže TKBZ. V njej lahko redno sodelujejo na srečanjih in izmenjujejo ideje. V skupnosti se krepijo medsebojna sodelovanja, ki vodijo do kratkih dobavnih verig, spodbujanja inovativnosti in kreativnosti ter odpiranja vrat za nove poslovne priložnosti.

Ponudnikom je z vključitvijo v Mrežo posamezne TKBZ omogočeno, da pridobijo informacije iz njihove stroke in sledijo svetovnim težnjam. Kot predstavniki najvišje lokalne/regionalne kakovosti destinacije so predstavljeni na spletnih straneh, drugih načinih promocije ter gradivih, ki so večinoma prevedeni v angleščino ali v več tujih jezikov. To pomeni promocijo tudi na svetovnem turističnem trgu.

# TERITORIALNE KOLEKTIVNE BLAGOVNE ZNAMKE POVEZANE V MREŽO IZVORNO SLOVENSKO



## BELOKRANJSKO

### Kaj je belo v Beli krajini?

Prepletene s soncem in zelenjem kolpskih ravnin in vinorodnih gričev pod Gorjanci, skrivnosti in okusi destinacije Bela krajina oživijo pod TKBZ Belokranjsko. Znamka predstavlja mozaik sonaravno pridelanih, predelanih in izdelanih lokalnih posebnosti, ki so plod zemlje, znanja in dela rok prebivalcev Črnomlja, Metlike in Semiča. Vsak izdelek, vsaka jed, vsak požirek odražajo globoko ukoreninjenost tradicij ter hkrati sodobne inovativnosti ter na svoj način pripovedujejo zgodbe tega območja.

Belokranjci so skozi stoletja spreminjali to kraško pokrajino v polja, pašnike, vinograde, sadovnjake in ustvarili rajski vrt Slovenije. Uspeli so ohraniti mnogo avtohtonih rastlinskih in živalskih vrst, tudi tradicionalnih znanj za pripravo jedi, kot sta belokranjska pogača in prosta povitica.

Bela krajina je ena najtoplejših pokrajin v Sloveniji. Obilica sončnih dni nudi Belokranjcem odlične pogoje za rast vinske trte, pridelavo vin, sadja in zelenjave. Sveža lokalna živila, ki jih zagotavljajo družinske kmetije in podjetniki, so temelj vrhunske kulinarike. V Beli krajini je zelo bogata tudi kulturna dediščina. Značilne velikonočne belokranjske pisanice ter tkani in ročno vezeni laneni izdelki so vrhunci rokodelskega ustvarjanja.



*Slikovita Bela krajina je znana po vinorodnih gričih ter zmernem podnebju z dolgotrajnimi sončnimi obdobji, ki omogočajo pridelavo značilnih belokranjskih vin. Ta vinorodna dežela se ponaša s stoletno tradicijo vinogradništva, ter prepoznavnimi vini kot so Metliška črnina PTP, Belokranjec PTP, modra frankinja, portugalka ter vrhunskimi predikatnimi vini in peninam, ki v okusu nosijo unikatne značilnosti. Foto: Jan Kocjan.*



*Belokranjci vas po stari šegi ob prihodu toplo pozdravijo s tradicionalno belokranjsko pogačo. Zanja je Martin Skoliber (Lončarstvo Skol) oblikoval in izdelal pogačnik oz. pladenj za peko in serviranje. Foto: Tomo Jeseničnik, Uroš Raztresen.*



*Značilne velikonočne belokranjske pisanice in ročno tkani in vezeni laneni izdelki so vrhunci tradicionalnega rokodelskega ustvarjanja v Beli krajini. Foto: Jan Kocjan*



RIC Bela krajina, Ulica na Utrdbah 18, SI-8340 Črnomelj  
Kontakt: samo.flajnik@ric-belakrajina.si



## BLEJSKI LOKALNI IZBOR

### Znamka, ki je opredmetenje raja

TKBZ Blejski lokalni izbor ponuja veliko vsega, kar so prebivalci dobili od svojih prednikov. To so sprejeli s hvaležnostjo, dodajajo pa svoje ideje in zamisli, ki so odraz časa, v katerem živijo. Ponosni so, da lahko izvirnost, kakovost in inovativnost, združene v TKBZ, ponudijo sebi ter svetu.

Blejske zgodbe odražajo paleto lokalnih posebnosti. Navdih za izdelke in storitve izvirajo iz zdravilnih metod Švicarja Arnolda Riklija (1823 – 1906), hidropata in začetnika modernega zdraviliškega turizma na Bledu. Tako so npr. nastale Zakistar bosohodke in okusne Riklijeve rezine, ter kolekcija oblačil in dodatkov povezanih z elementi vode, zraka in svetlobe. Inspiracija za linijo izdelkov, kot so nakit in nahrbtniki Rajska ptica se navezuje na arheološko najdbo sponke v obliki pava iz 6. stoletja.

Izdelovanje vrhunskih živinskih zvoncev v vasi Gorje prehaja iz roda v rod. V vrhunskih restavracijah nastajajo okusi z blejskim pridihom, predstavljeni na sodoben način.

Hruške prge (tepke ali moštнице) so ena od značilnosti lokalne kulinarike v Zasipu pri Bledu, kjer so postale živilo za izdelavo prginega kruha, prginih štrukljev, burgerjev prgovcev, tepkovega žganja in likerjev ter izvrstnih potic na Blejskem otoku.

Pomembno vlogo v blejskih zgodbah igra čebelarstvo, nasadi aronije, rdečega in črnega ribeza in vonji zelišč.



Znamenita blejska kremna rezina ali "kremšnita", je sladica, ki jo je ob obisku Bleda potrebno poskusiti. Foto: Boris Pretnar.



Rajska ptica je posebnost Bleda: sponka v obliki pava je replika najdbe iz 6. stoletja, ki simbolizira vir življenja in bogastva. Kot spominek je na voljo v različnih oblikah - od male priponke do zlatega obeska in obežilnika. Foto: Tomo Jeseničnik





*Doživetje Vrta okusov in občutkov je edinstven primer urejenega zeliščnega vrta in predstavitve naravnega okolja skozi prepričljivo in doživeto zgodbo ter vključevanja vrednot naravne in kulturne dediščine. Foto: Boris Pretnar*



Javni zavod Turizem Bled, Ljubljanska cesta 27, SI-4260 Bled  
Kontakt: [mateja.vilman@visitbled.si](mailto:mateja.vilman@visitbled.si)



## BOHINJSKO

### V Bohinju ima mlade znamka in ne dež!

Bohinj je kot prva slovenska destinacija prejel platinasti znak Slovenia Green, kar potrjuje status pionirja odgovornega turizma z zavezami k trajnostnemu razvoju in skrbnem ohranjanju alpske idile. S številnimi mednarodnimi nagradami in 15-letnim trajnostnim delovanjem Turizma Bohinj, destinacija dokazuje, da je trajnostni turizem temelj njenega uspeha, podprt z mednarodnimi festivali, lokalno blagovno znamko in prizadevanji na področju mobilnosti.

Bohinjsko/From Bohinj ponuja vpogled v to edinstveno naravno in kulturno okolje, kjer se prepletajo raznolikost pokrajine, bogata kulturna dediščina in gostoljubje. Kulinarika je pestra paleta okusov, kjer lokalno pridelane sestavine, vključno z mlekom za tradicionalne bohinjske sire, ustvarjajo jedi, ki odsevajo pristnost in kakovost. Bohinjci so bili vedno malce posebni in drugačni. Blagovna znamka Bohinjsko/From Bohinj označuje izdelke in storitve, ki jih znajo samo Bohinjci ponuditi svetu. Danes vsebujejo izvirne večšine prednikov in bohinjsko domišljijo, ki je pristna izjemnemu naravnemu okolju in stoletnemu načinu življenja.

Neponovljiva bohinjska osebnost v najbolj pristni in najboljši podobi je njihova garancija pristnosti.



*Sir mohant, ki so ga Bohinju izdelovali še pred prihodom današnjih klasičnih sirarskih tehnologij, je lokalna specialiteta in se ponaša z evropskim znakom zaščiteni označba porekla. Med vsemi mlečnimi izdelki bohinjskih sirarjev ostaja pikantna posebnost za drzne kulinarčne užitarje. Foto: Mojca Odar*



*V šivalnici in ustvarjalni delavnici odprtih vrat v Bohinjski Bistrici ustvarja Primož Rauter. Po naročilu izdeluje specialne nahrbtnike in rezbarji izdelke iz lesa in roževine.*



*Melodija gozda. Na subtilno vodenem doživetju se obiskovalci prepustijo čarobnosti gozda in odkrijejo, kako drevesa ustvarjajo melodije, poslušajo skrivnostne zvoke gozda, spoznajo njegovo krhkost in se sprostijo s hojo po gozdnih tleh, obdani z intimnostjo ekskluzivne mikrolokacije. Foto Mojca Odar.*



Turizem Bohinj, Stara Fužina 38, Stara Fužina, SI-4265 Bohinjsko jezero  
Kontakt: [bohinjsko@bohinj.si](mailto:bohinjsko@bohinj.si)



## BREŽICE IZBRANO

### Kjer se srečata Krka in Sava

TKBZ Brežice izbrano je bila ustanovljena leta 2022. Povezuje najboljše iz Brežic in odraža bogato gospodarsko in kulturno ustvarjalnost ter dediščino območja ob rekah Savi in Krki. V njej se prepletajo predanost lokalnih pridelovalcev, umetnostna ustvarjalnost, edinstvenost okusnih gostinskih doživetij ter gostoljubne hišne nastanitve. S svojo izvirnostjo in kakovostjo očarajo tako domačine kot obiskovalce ter vabijo k odkrivanju različnosti tega območja.

Pokrajina nudi idealno okolje za pridelavo kakovostnih vin in bogato kulinarčno ponudbo. Kulturna dediščina, ohranjena v muzejih ali na prireditvah, daje edinstven pečat regiji. Brežice so destinacija, ki s harmonično kombinacijo naravnih lepote, kulturne dediščine in ponudbe pristnih lokalnih rokodelskih izdelkov vsakomur ponudi tisto, kar je razpoznavno za ta del Slovenije.



*Certificirana tradicionalna prireditev Dan kruha, vina in salam v Posavskem muzeju Brežice, je bila uvrščena med 100 najboljših trajnostnih zgodb na svetu (Top 100 Stories 2023).*



*Vinorodni okoliš Bizeljsko – Sremič, ki se ponaša z izvrstnimi vini. Foto: Simon Srečkovič.*



*Gostoljubnost in toplina lokalnih prebivalcev sta osnovna temelja regionalne gastronomije, ki omogoča paleto okusov. Foto: Simon Srečkovič*



Zavod za podjetništvo, turizem in mladino Brežice, Gubčeva ulica 10a, 8250 Brežice  
Kontakt: [klemen.mlakar@zptm.si](mailto:klemen.mlakar@zptm.si)



## DOBROTE DOLENJSKE

Znamka Dobrote Dolenjske so zakladnica kulinaričnega in rokodelskega bogastva Dolenjske in Kočevske.

TKBZ je last Zavoda Dobrote Dolenjske, ki ima tudi svojo lastno proizvodnjo butičnih kulinaričnih izdelkov, narejenih ročno na tradicionalen način iz lokalnih surovin dolenjskih pridelovalcev. Ukvarjajo se s peko piškotov, potic in peciv, s kuhanjem marmelad, s sušenjem in predelavo zelišč v zeliščne čaje, sirupe, likerje, soli, hidrolate, z vlaganjem zelenjave ter hkrati nadgrajujejo proizvodnjo z novimi tehnologijami, kot je liofilizacija. Zavod s svojo znamko udejanja filozofijo trajnostnega razvoja in socialne vključenosti skozi vsa področja delovanja, saj s statusom zaposlitvenega centra zaposlujejo številne invalide.

Dobrote Dolenjske zagotavljajo izjemne kulinarične in rokodelske izdelke ter udejanjajo filozofijo trajnostnega razvoja in socialne vključenosti. Vsak izdelek ali storitev pripovedujejo zgodbe o posebnostih Dolenjske in njenih ljudi.

Dobrote Dolenjske imajo tri lastne prodajalne, in sicer v središču Ljubljane, Novega mesta in Trebnjega, kjer lahko spoznate, degustirate in doživite izjemne kulinarične in rokodelske izdelke, ki pripovedujejo zgodbe o posebnostih Dolenjske in njenih ljudi.

Gastronomijo regije, zgodbe dolenjskih posebnežev, avtohtonih sort in pasem pa vam predstavijo skozi pogostitev hišnih dobrot in vodeno kulinarično doživetje »Okusi Dolenjsko!«



*Izdelki in storitve Dobrot Dolenjske so pogost predmet izobraževalnih delavnic in kulinaričnih doživetij.  
Foto: Tomo Jeseničnik*



*Vodeno kulinarično doživetje Okusi Dolenjsko! vas obogati z novimi zgodbami in spoznanji ter prepriča s pristnimi lokalnimi okusi.*



*Znamka predstavlja več kot 100 ponudnikov in 500 izdelkov, ki so naprodaj v treh lastnih prodajalnah v Trebnjem, Ljubljani in v Novem mestu. Foto: Tomo Jeseničnik*



Zavod Dobrote Dolenjske, Gubčeva cesta 1a, SI-8210 Trebnje  
Kontakt: [barbara.jerovsek@dobrote-dolenjske.si](mailto:barbara.jerovsek@dobrote-dolenjske.si)



## IDRIJA IZBRANO

### Živahno kot živo srebro

Živahno kot živo srebro TKBZ Idrija izbrano pripoveduje zgodbe lokalnih ustvarjalcev, ki so dediči bogate naravne in kulturne dediščine Idrijskega.

Certifikat odličnosti so pridobili izdelki in storitve, ki ustrezajo visokim standardom kakovosti, vključujejo lokalno pridelane surovine in so zgovorni pripovedovalci tradicij, kulture in načinov življenja ljudi na območju UNESCO Globalnega geoparka Idrija. Izvirnost, kakovost in ročna izdelava so najpomembnejše lastnosti rokodelskih izdelkov s certifikatom Idrija izbrano. Okrasni in uporabni izdelki, oblikovani s skrbnostjo in ljubeznijo, pripovedujejo o izročilu idrijskih krajev.

Pomemben del ponudbe so doživetja Idrijskega, ki se odstira obiskovalcem tako skozi mesto Unescove dediščine ali ob doživljanju pokrajine idrijskega podeželja.

Geopark Idrija ni znan le po nekdanjem rudniku živega srebra ampak tudi po drugih posebnostih, kot so npr. Divje jezero, Krajinski park Zgornja Idrija, ročno klekljanja idrijska čipka ali okusni idrijski žlikrofi, ki so temeljna dediščina lokalne kulinarike.

Obiskovalci Idrije in Idrijskega zato lahko polno uživajo v raznovrstnih aktivnostih v naravi in na vodenih ogledih, ki pripovedujejo zanimive zgodbe.



*Idrijski žlikrofi: z začinjanimi krompirjevimi kroglicami polnjene testenine značilne oblike, ki nosijo nacionalno in evropsko oznako Zajamčena tradicionalna posebnost.*

*Foto: Bojan Tavčar.*



*Pod znakom odličnosti Idrija izbrano so zbrana tudi posebna doživetja Idrijskega, ki obiskovalcu na potepu skozi mesto Unescove dediščine ali po slikoviti pokrajini podeželja približajo lokalni svet, njegove ljudi in bogato kulinarčno dediščino. Foto: Bojan Tavčar.*





*Idrija je od nekdaj veljala za pomembno središče izdelave klekljanih čipk. Ob tradicionalnem znanju se danes v Idriji razvijajo tudi sodobno oblikovane klekljarske mojstrovine. Veščini klekljanja idrijske čipke je bila njena univerzalna vrednost priznana s skupnim vpisom enote »Klekljanje čipk v Sloveniji« na Unescov Reprezentativni seznam nesnovne kulturne dediščine človeštva. Foto: Gregor Kacin.*



Zavod za turizem Idrija, Mestni trg 2, SI-5280 Idrija  
Kontakt: [urska.b-rupnik@geopark-idrija.si](mailto:urska.b-rupnik@geopark-idrija.si)



## IZ DOLINE SOČE

### Na visokogorskih pašnikih in ob smaragdni reki

Teritorialna kolektivna blagovna znamka Iz Doline Soče / Soča Valley Finest ni zgolj oznaka geografskega porekla, temveč je zaveza vrhunske kakovosti in izvirnosti. Certificirani pridelovalci predstavljajo najboljše, kar to okolje lahko ponudi, od tradicionalnih izdelkov do inovativnih storitev, ki so strogo standardizirani in odsevajo značilnosti te edinstvene regije ob reki Soči.

Dolina, po kateri Soča vije svojo pot med Julijskimi Alpami in Jadranskim morjem, ni le prizorišče športnih aktivnosti, temveč s tradicijo prepletenih novih zgodb.

Tukaj so doma soška postrv in odlični ribji izdelki. Domačini sušijo mesnine na zraku. Na pašnikih se pasejo krave in drobnica, v lokalnih sirarnah nastajajo odlični mlečni izdelki, siri značilnih okusov, kot sta tolminc ter bovški sir oba z zaščiteno označbo porekla. Na njivah raste tudi žafran.

V Triglavskem narodnem parku in na njegovem pragu čudesa narave vabijo k raziskovanju in odkrivanju, pristna kulinarčna raznolikost pa razvaja brbončice. Krožniki ponujajo od najbolj preprostih pastirskih jedi, kot je npr. frika, do vrhunskih kulinarčnih kreacij.

Vztrajni delovni domačini, vsakogar toplo sprejmejo v svoje domove in poskrbijo za nepozabna doživetja.



*Hiša gastronomije: Ana Roš Stojan, Hiša Franko v Starem Selu pri Kobaridu, se opira na lokalne sezonske sestavine, ki prihajajo z visokogorskih pašnikov in gozdov ob reki Soči. Osrednjo vlogo imajo mlečni in mesni izdelki s kmetij nad Kobaridom in Tolminom. Na krožnikih se tradicija prepleta z inovativnostjo in prvinsko lepoto narave, ki obdaja ljudi in njihova bivališča. Doživetje v Hiši Franko je povezano z zgodbo, ki je vsakokrat malce drugačna, a vselej iskrena podoba (k)raja v katerem živijo.*

*Foto: Suzan Gabrijan.*



*Hiša okusov: Mlekarna Planika sledi tisočletni tradiciji sirarstva v Posočju in ohranja vrednoto skupnega gospodarjenja in življenja v planinah, tradicionalne sirarske postopke in recepte. Zavezani trajnostnemu poslovanju prisegajo na vrhunsko kvaliteto, dediščino pa ohranjajo tudi v sirarski muzejski zbirki in na ekološkem oglednem posestvu Bogata v Bovcu.  
Foto: Žiga Koren.*



*Izdelke, ki jih oblikujejo rokodelci iz lesa, gline, volne, soških prodnikov in drugih lokalnih gradiv odlikuje uporabnost in mojstrstvo izdelave.  
Foto: Žiga Koren.*



Turizem Dolina Soče, Rupa 17, SI-5230 Bovec  
Kontakt: [tjasa.bizjak@dolina-soce.si](mailto:tjasa.bizjak@dolina-soce.si)



## JERUZALEM SLOVENIJA

### Tudi Slovenija ima svoj Jeruzalem

Vrednote, ki jih destinacija Jeruzalem Slovenija zastopa, odražajo pristnost, kakovost, inovativnost, kreativnost, povezanost, sonaravnost, trajnost in družbeno odgovornost. Vse to sestavlja gastronomsko posebnost in odličnost, ki jo dopolnjujejo rokodelski izdelki. V samem vrhu gastronomskega doživetja izstopajo meso iz tünke in prleška gibanica, ob druženju s šiponom, najbolj značilnim vinom Prlekije.

V Destinaciji Jeruzalem Slovenija se prepletajo doživetja med goricami, ravninami in vodicami.

Na gričevnatih terasah raste žlahtna vinska trta. Na rodovitnih ravninskih tleh s približno 1000 hektarji namakalnega sistema pridelujejo zelenjavo in poljščine, tudi lupinarje, sadje in jagodičevje. Število ekoloških kmetij in ponudnikov s trajnostnimi certifikati iz leta v leto narašča. Obiskovalci tega dela Slovenije se vedno bolj podajajo na gastronomska izkustvena potovanja, kar jim omogoča kar najbolj celovita turistična doživetja.

Hiše vina, ambasadorji znamke Jeruzalem Slovenija:

- Puklavec Family Wines
- Turistična kmetija Hlebec
- Turistična kmetija Puklavec
- Verus vinogradi d.o.o.
- Wine estate Herga
- Vino – turizem – kmetija Ratek



*Štirinajst manjših nastanitvenih kapacitet z veliko mero lokalno dodane vrednosti Prlekije sestavlja mrežo kategorije Razpršeni hotel Jeruzalem Slovenija. Gre za ambasadorje destinacije Jeruzalem Slovenija, ki pokriva tri občine, in sicer: Ormož, Središče ob Dravi in Sveti Tomaž. Zaposleni v Hostlu Ormož, članu mreže Razpršeni hotel Jeruzalem Slovenija, vodijo promocijsko in sprejemno dejavnost za vse ostale člane mreže. Obiskovalci lahko spoznavajo kraje in prebivalce na krajevni tržnici in pri okoliških lokalnih ponudnikih. Hostel je dobitnik okoljskega certifikata Zeleni ključ, ki obiskovalcem zagotavlja udobno bivanje. V lokalnem okolju spodbuja delovanje kratkih dobavnih verig in čim manjši ogljični odtis. Temelj delovanja predstavlja vizija ohranjanja in nadgrajevanja zelene destinacije Jeruzalem Slovenija, s ponudbo najvišjih ravni lokalnih kakovosti, kar zagotavlja certifikat TKBZ Jeruzalem Slovenija. Foto: Denis Žuran.*



*Zelena košarica lokalnih dobrot, postrežena med goricami. Foto: Denis Žuran.*



Javni zavod za turizem, kulturo in šport Občine Ormož, Grajski trg 3, SI-2270 Ormož  
Kontakt: [anita@jeruzalem-slovenija.si](mailto:anita@jeruzalem-slovenija.si)



## KRANJSKA GORA VRHUNSKO

### Kjer krapi niso samo ribe

Zgodba TKBZ Kranjska Gora Vrhunsko govori o spoštovanju narave, dediščine in lokalnih rokodelskih znanj. V okolju pod mogočnimi vrhovi Alp znamka predstavlja najvišje standarde kakovosti in pripoveduje očarljive zgodbe. Vsak izdelek, označen z znamko, je skrbno izbran in predstavlja eno od značilnosti Zgornjesavske doline, od ročno izdelanih rokodelskih izdelkov, značilnih lokalnih jedi, ki sooblikujejo gastronomske posebnosti Gorenjske in širšega alpskega sveta.

Rokodelci ročno izdelujejo izdelke iz lesa ali volne. Na gastronomskem področju nastajajo izjemne hišne in lokalne jedi, ki so pogosto interpretacije prehranske kulturne dediščine. Vsako naselje v Dolini npr. pozna svojo vrsto krapov, t.j. testenih žepkov z različnimi lokalnimi nadevi. Vsako živilo, jed ali izdelek so del zgodbe, ki jo pišejo mogočna narava, bogata zgodovina in aktivna lokalna skupnost.



*Rateški žoki, ročno izdelani tradicionalni copati so le eden izmed mnogih rokodelskih izdelkov, ki se ponašajo s certifikatom Vrhunsko Kranjska Gora.  
Foto: Nik Bertoneclj.*



*Med iz Zgornjesavske doline je znan po čistosti in vrhunski kakovosti, zahvaljujoč srčnim čebelarjem, ki s predanostjo skrbijo za čebele. Njihovi medeni izdelki so idealna protokolarna darila, saj odražajo ljubezen do narave in čebel. Foto: Nik Bertoneclj.*



*Rateški krapci; Čeprav ima svoje vrste krapov, testenih žepkov z različnimi nadevi, skoraj vsaka vas v Dolini, so najbolj znani rateški kocovi in špresovi krapci. Pri prvih je nadev iz suhih hrušk, pri drugih pa prosena kaša. So kulinarčna posebnost Rateč in so primerno vključeni v gostinsko ponudbo. Foto: Matic Lipar.*



Turizem Kranjska Gora, Kolodvorska ulica 1C, Kranjska Gora, SI-4280 Kranjska Gora  
Kontakt: [smolejtamara@gmail.com](mailto:smolejtamara@gmail.com)



## NAŠE NAJBOLJŠE, MARIBOR

### Kjer domuje najstarejša trta na svetu

Ime znamke »Naše najboljše« poudarja štajersko gostoljubje, vsak certificiran pridelek, izdelek ali doživetje pa obljublja edinstvene izkušnje, katerih vrh je srečanje s 450-letno najstarejšo trto na svetu. Vpisana je tudi v Guinnessovo knjigo rekordov. Vinoteka Hiše Najstarejše trte je prava zakladnica najboljših štajerskih in slovenskih vin. Med njimi sta tudi dve vini s certifikatom Naše najboljše, in sicer rdeče vino iz potomk Najstarejše trte ter penina Najstarejše trte.

V bogatem naboru kulinarčnih pridelkov in izdelkov območja so bučna olja, izdelki iz aronije in sivke, pohorska bunka in pohorska šunka, žgane pijače (borovničevci, viljamovka), drobno pecivo in vrhunska bela vina z okoliških vinorodnih gričev.

Znamka Naše najboljše združuje 80 ponudnikov ter preko 232 izdelkov in storitev.

Še posebej pa se znamka ponaša s kategorijama Vodena doživetja in Hiša vina.

Vodena doživetja s certifikatom Naše najboljše:

- Eko idila na Pohorju – Eko dan s piknik culo
- Doživetje strasti zelenega zlata
- Srečanje z glino
- Najboljši medeni oddih
- Doživetje s splavom Hlodovcem po reki Dravi
- Edinstveno lončarsko doživetje
- Vodeni ogled: Skrivnostni Minoriti



*Maribor se ponaša s svojo lokalno sladico, to je pohorska omleta, ki je pri treh gostinskih ponudnikih v Mariboru (Restavracija Sedem, Gostilna Pri lipi, Nana Bistro & Kavarna) tudi certificirana z znamko Naše najboljše. Omleta je nadevana z brusnicami in smetano, preliv z mentolovim likerjem pa naj bi simboliziral zeleno Pohorje. Foto: Tomo Jeseničnik*

Hiše vina, ambasadorji znamke Naše najboljše:

- Vina Frešer
- Hiša Joannes Protner
- Vinska klet Duca
- Vino Valdhuber
- Vino Jamnik
- Vinska klet Dveri-Pax
- Vinska klet Opok 27
- Vino Gaube
- Hiša vina Leber
- Vinogradništvo Kaloh
- Ekološka kmetija Valentan





*Maribor z okoliškim podeželjem je odlična destinacija za ljubitelje vina in kulinarike - vinski griči so le streljaj iz mestnega jedra. Foto: Tomo Jeseničnik.*



*Za ohranjanje tradicije splavarjenja po reki Dravi že vrsto let skrbijo Mariborski flosarji. Foto: Tomo Jeseničnik*



Zavod za turizem Maribor, Tkalski prehod 4, Maribor, SI-2000 Maribor  
Kontakt: Vesna.Horvat@maribor.si



## OKUSI ROGLE

### V naročju pohorskih gozdov

Blagovna znamka Okusi Rogle je odsev spoštovanja naravne in kulturne dediščine, vključevanja lokalne skupnosti in spomin na kartuzijanske vrednote nekdanjega samostana v Žičah. Združuje najboljše, kar lahko območje ponudi: od svežih pridelkov do rokodelskih izdelkov, kulinarčnih posebnosti in vodenih doživetij.

Rdeča nit je zaveza k skromnosti, samooskrbnosti in zmernem razvoju. Vse to so razvijali že žički kartuzijani. Njihova razmišljanja se odražajo v vsakem izdelku in doživetju, ki ga znamka ponuja. Sodobnega človeka spodbuja tudi k zmanjševanju odpadkov, povezanosti z naravo in iskanju notranjega miru.

Med rokodelskimi izdelki izstopajo pletarski izdelki in izdelki iz lesa in volne. Žganja in likerji, vrhunska vina, medovi, zeliščne soli, suhe mesnine iz divjačine in mladi siri se lepo ujemajo z dišečim kruhom iz krušne peči. Številni gostinski ponudniki ponujajo za območje značilne jedi.

Skrivna sestavina v gospodinjstvih Dravinjske doline je zeliščna sol Majnika, ki jo bogati 18 vrst zelišč in zelenjave.

Pohorski lonec in Jurjevanje sta le dve izmed avtentičnih prireditev, ki skupaj z vodenimi in samo vodenimi doživetji na južnem delu Pohorja, pritegnejo k obisku.



*Tradicija jurjevanja v čast svetemu Juriju, zavetniku Slovenskih Konjic, šteje že preko dvajset let. Na ta dan oživi stara legenda o konjiškem zmaju, ki je zase zahteval mlado in lepo deklco Marjetico. Sedaj ta dan praznujemo tako, da svoje obiskovalce razvajamo z odlično kulinariko gostinskih ponudnikov Turistične destinacije Rogla-Pohorje, na stojnicah pa se predstavljajo številni lokalni ponudniki prehranskih in rokodelskih izdelkov z znakom kakovosti Okusi Rogle. Foto: Domen Hohler*



*Doživite Žičko kartuzijo na drugačen način in vstopite v svetlobo tišine na zeliščnem vrtu. Si sploh lahko predstavljate preživeti urico svojega časa v popolni tišini in užiti paleto zvokov, vonjav in občutkov, ki jih ponuja zeliščni vrt? Foto: Nareks, Izidor Kotnik.*



*Praznik pohorskega lonca, tradicionalna prireditev na Rogli, kjer ekipe tekmujejo v pripravi tradicionalne lokalne jedi, ki se pripravljajo iz ješprena, gob, krompirja in mesa. Foto: Dan Briski*



LTO Rogla-Zreče, GlZ, Cesta na Roglo 11J, Zreče, SI-3214 Zreče  
Kontakt: [info@rogla-zrece.si](mailto:info@rogla-zrece.si)



## OKUSITI LAŠKO

### Kjer se pivo vari že 200 let

TKBZ Okusiti Laško predstavlja izjemno gastronomsko doživetje, ki presega običajno pojmovanje blagovne znamke. Njeno poslanstvo se odraža v spodbujanju trajnostnega gastronomskega turizma in lokalne samooskrbe ter v osveščanju javnosti o pomenu zdrave prehrane. Je povezovalni most med lokalnimi ponudniki živil, izdelovalci rokodelskih izdelkov ter jedi in pijač postreženih na gostinski način ter ljubitelji kulinarike. Preko edinstvenih doživetij razkriva pestrost okusov in pristnost gastronomskih zgodb.

Območje znamke izstopa z edinstveno dediščino termalnih in izvirskih voda, skoraj dvestoletno tradicijo pivovarstva, 120-letnim organiziranim čebelarjenjem, raznolikimi zeliščarskimi praksami ter tradicionalno pripravo pregrete smetane, kulinarične posebnosti območja.

V prepletanju tradicije in sodobnosti se rojevajo prepoznavne zgodbe destinacije Laško, ki se lahko pohvali s prestižnimi priznanji: Slovenia Green Platinum Destination, EDEN - Evropska destinacija odličnosti na področju dostopnega turizma in drugimi.



*Hiša gastronomije, Restavracija Pavus, se nahaja v čudovitem ambientu gradu Tabor Laško. Pod vodstvom vrhunskega chefa Marka Pavčnika, Pavus ponuja bogastvo okusov, mavrico vonjav in paleta barv, ki presenetijo in navdušujejo. Njegovi krožniki so izvirni, prilagojeni letnim časom, na njih pa divja hrana – rastline, zelišča in plodovi, ki jih najde v gozdu ali na bližnjem travniku. Ker Laško slovi po pivu, je pivo prisotno tudi v nekaterih jedeh na jedilniku. V letu 2024 je restavracija zasijala v Michelinovi zvezdici. Foto: Rok Deželak.*



*Certificirana vodena doživetja, ki na inovativen in poučen način predstavljajo dediščino in sodobno življenje območja Laškega, so Pivocvetni potep po Laškem, Natura in kultura z roko v roki ter Čaša nesmrtnosti na Aškerčevi domačiji ter Odkrivanje skrivnosti starodavnega rudnika svinca in srebra ter inovativnega kmetijstva na domačiji Slapšak. Foto: Matjaž Jambriško.*





# Q SEVNICA PREMIUM

## SEVNICA PREMIUM

### Ustvarjalnost na bregovih Save

Za pridelki in izdelki TKBZ Sevnica Premium stojijo ljudje, ki z velikim ponosom ohranjajo dediščino svojih krajev in jo skrbno prenašajo onkraj meja občine.

Območje TKBZ Sevnica Premium, znano po slikoviti pokrajini in rodovitnih tleh, ponuja širok nabor visoko kakovostnih izdelkov in storitev. Odlične gastronomske posebnosti, kot so sevniška salama, vino modra frankinja, jabolko sevniška voščenska, ovčji siri in mnoge druge, temeljijo na lokalnih sestavinah in tradicionalnih receptih.

Rokodelski izdelki so odraz spretnosti in ustvarjalnosti lokalnih mojstrov.



*Nočni ogled gradu in srečanje z nekdanjo lastnico grofico Mathilde, ki obiskovalce nagovori v prvi osebi in jih popelje skozi zgodbe o gradu, kraju in njegovih prebivalcih, v Sevnico privablja mnoge obiskovalce. Foto: Aklih Design*



*Hiša gastronomije: gostilna Repovž je središče kulinarčnih užitkov, kjer izurjena ekipa pripravlja jedi iz živil lastne pridelave in pridelkov lokalnih ponudnikov. Znani so po pristni dolenski gostoljubnosti in edinstvenih kulinarčnih dobrotah, ki zadovoljijo tudi najzahtevnejše sladokusce, ki iščejo mojstrovine visoke kulinarike in jedi štirih letnih časov. Foto: Klemen Bec.*



*Naravni ovoj za ponovno uporabo Čeberol'ca se uporablja za zaščito hrane kot alternativa folijam za ovijanje živil in pokrivanje posod. Avtorica Tjaša Mesinger je za rokodelski izdelek, kot darilni paket Voščene zgodbe, pridobila nagrado na mednarodnem tekmovanju World Food Gift Challenge 2023 v kategoriji najbolj ekološke izbire (Most Ecological Choice).  
Foto: Aklih Design.*



Javni zavod za kulturo, šport, turizem in mladinske dejavnosti Sevnica, Glavni trg 19, 8290 Sevnica  
Kontakt: [dozivljaj@kstm.si](mailto:dozivljaj@kstm.si)



## SRCE SLOVENIJE

### Slovenija in njeno "srce"

Srce Slovenije povezuje občine osrednjega dela Slovenije. To je navdihujoč prostor, kjer lokalne posebnosti in osebni pristop prepletajo svoje niti. Predani mreženju celotne skupnosti znamka postavlja trajne temelje za ustvarjalne možnosti prostora, kjer ima vsak izdelek svojo zgodbo, prepleteno z inovativnostjo, ki sledi simboliki srca.

Območje zajema Savsko ravan, Posavsko hribovje in Kamniško-Savinjske Alpe in navdušuje z bogato naravno dediščino. Pridelovalci in proizvajalci vnašajo v svoje izdelke edinstvene elemente, izhajajoče iz pastirskih, oglarskih, živinorejskih, rudarskih in čebelarških tradicij.

Naravne danosti in ohranjena narava sta značilnosti pretežno ruralnega območja, kjer ljudje ustvarjajo butične serije izdelkov, obogatenih z zelišči in lokalnimi posebnostmi. Visoko kakovost dosegajo rokodelski izdelki iz lesa in oglje, pridelano na tradicionalen način v oglarskih kopah.



*Rokodelec Aleš Veber. Les je, poleg kovine, volne in gline, ena od glavnih surovin, iz katerih rokodelci v Srcu Slovenije izdelujejo unikatne izdelke. Bogata tradicija rokodelstva ne le ohranja kulturno dediščino regije, temveč jo tudi živo prepleta s sodobnimi praksami. Foto: Matej Povše.*



*Sir trnič je eden od prepoznavnih simbolov slovenskega kulinaričnega izročila in tradicionalne obrti, ter je okronan s Kolektivno blagovno znamko Srce Slovenije. Znamka poudarja lokalne sestavine, iz katerih nastajajo kvalitetni prehranski izdelki iz osrednje Slovenije. Foto: Matej Povše.*





*Med minerali in kapniki v Srcu Slovenije - Rudnik Sitarjevec Litija. Doživetja v Srcu Slovenije so tesno prepletena s hrano, ki dopolnjuje celotno doživljajsko izkušnjo. Sitarjevška mal'ca v Rudniku Sitarjevec, preoblečena v sodobno preobleko, ohranja svoj zgodovinski čar in obiskovalce skupaj z zgodbami popelje v nekdanje čase rudarjenja. Foto: Matej Povše.*



Razvojni center Srca Slovenije, d.o.o., Kidričeva cesta 1, 1270 Litija  
Kontakt: [mojca.hauptman@visitlitija.si](mailto:mojca.hauptman@visitlitija.si)



## KAJ SO VODENE ŠTUDIJSKE TURE?

Strokovne študijske ture so zasnovane kot vodena doživetja, namenjena strokovni javnosti in različnim združenjem, ki jih tematika zanima. Ponujajo namreč poglobljen vpogled v specifične teme in prakse ter so odlična priložnost za izmenjavo znanj

in izkušenj med udeleženci, poleg tega pa tudi prispevajo k povezovanju, bogatitvi in raznolikosti skupne certificirane ponudbe. Vodene študijske ture organizira sprejemna turistična agencija Pohorje turizem s člani mreže TKBZ.



Čas trajanja



Max št. udeležencev



Cena na udeleženca



Možnost Izvedbe



Informacije in rezervacije





## DOŽIVETJE BELOKRANJSKE NARAVE IN KULTURE

Ko zaslišite Bela krajina, zveni kot ime iz pravljice. Resnica ni daleč. Če prihajate iz večjih mestnih središč ali natrpanih urnikov v Belo krajino, se vam bo zazdelo, da počivate v naročju pokrajine, postlane s praprotni in belimi brezami, ki vam dajejo energijo. Ko bo svoje naredilo še gostoljubje Belokranjcev, ki so ime dobili tudi po beli narodni noši, boste začarani od belokranjskega melosa. Ob prihodu v Belo krajino vas bo sprejel vodnik in vas popeljal skozi staro mestno jedro Metlike. Zapeljali se boste čez belokranjske stelnjake ter sedli v učne klopi ter spoznali posebnosti dežele na sončni strani Gorjancev. Dan boste zaključili s pokušnjo vin v največji vinski kleti v Beli krajini.

### Program vodnega doživetja vključuje:

- voden sprehod skozi staro mestno jedro Metlike ter zgodbe iz preteklih obdobij,
- vožnjo z retro kombijem,
- tradicionalno osnovnošolsko doživetje v šoli Bistra buča s predstavitvijo načina šolanja v šestdesetih letih prejšnjega stoletja s poudarkom na naravni in kulturni dediščini Bele krajine,
- ogled Vinske kleti Metlika ter spoznavanje vinorodnega okoliša Bela krajina skozi pokušnjo vin (4 vzorci, narezek suhih mesnin in sira),
- spremstvo destinacijskega turističnega vodnika, organizacijo izvedbe doživetja ter DDV.



Foto: Uroš Novina.



Foto: Uroš Novina.

🕒 5 ur

👤 8 oseb

€ 80,00 EUR

📅 vse dni v letu

📍 TIC Črnomelj,  
Ulica Staneta Rozmana 1  
8340 Črnomelj

tic.crnatelj@ric-belakrajina.si

tel. 07 305 65 30



## DIŠI PO TRADICIJI IN ZVENI PO PRAZNIKI

Največji slovenski pesnik France Prešeren je zapisal: »Dežela Kranjska nima lepšga kraja, kot je z okolšno, ta podoba raja.« S tem je verjetno želel poudariti, da je Bled eno od čudes sveta pod Triglavom na Kranjskem. Ob zdravilnem podnebnju, termalnih vrelih ter jezerski vodi destinacija ponuja prekrasne razglede na okoliška pogorja. Pohvali se lahko z uspešnimi zgodbami lokalnih ponudnikov, ki s pridom izkoriščajo naravne danosti in vse tisto kar zraste v njihovi zemlji. Bogato izročilo se prepleta s pridihom sodobnosti, kar se odraža tudi v pripravi tradicionalnih jedi, pripravljenih po starih recepturah.

### Program vodenega doživetja vključuje:

- vožnjo s pletno na Blejski otok ter voden sprehod po otoku,
- program Priprave in peke potice na Blejskem otoku (vodena delavnica, potica to-go v keramičnem potičniku, pokušina potice in pristojbina za Blejski otok),
- izvedbo doživetja Zveni po praznikih – predstavitev slovenske kulturne dediščine v več kot 500 let stari hiši (animacijska skupina, petje ljudskih pesmi, folklorni nastop, zgodbe z blejskega, lokalne jedi in pijače),
- spremstvo destinacijskega turističnega vodnika, organizacijo izvedbe doživetja ter DDV.



Foto: Boris Pretnar.



Foto: Boris Pretnar.

🕒 7 ur

👥 8 oseb

€ 170,00 EUR

📅 vse dni v letu

📍 Javni zavod Turizem Bled  
Ljubljanska cesta 27  
4260 Bled

info@visitbled.si

tel. 04 578 05 00



Foto: Boris Pretnar.



## BOHINJSKO SKOZI MELODIJE GOZDA IN OKUŠANJE LOKALNIH DOBROT

Okusen zajtrk lokalnih dobrot, ki ga bodo pripravile bohinjske kmečke žene, vam bo pričaral lep začetek dneva v objemu edinstvene naravne kulise Bohinja. Skrivnosti gozda boste odkrivali skozi intenzivno vodeno doživetje. Gozdna pustolovščina vam bo pomagala odkriti melodičnost dreves, gibanje na svežem zraku pa bo v vas spodbudilo tek in željo po razvajanju brbončic z odličnimi lokalnimi jedmi.

### Program vodenega doživetja vključuje:

- Bohinjski zajtrk (lokalne mesnine, mlečni izdelki, kruh, pecivo, kava, čaj),
- vodeno doživetje Melodija gozda (vključena gozdna kopel, gozdna čajanka, naravna refleksoterapija stopal, pokušnja zeliščnih napitkov),
- pozno kosilo (3-hodni meni, sestavljen iz jedi, ki so certificirane z znakom TKBZ Bohinjsko)
- spremstvo destinacijskega turističnega vodnika, organizacijo izvedbe doživetja ter DDV.



Foto: Mitja Sodja.



Foto: Mojca Odar.

🕒 7 ur

👤 8 oseb

€ 155,00 EUR

📅 vse dni v letu

📍 Turizem Bohinj  
Stara Fužina 38  
4265 Bohinjsko jezero

info@bohinj.si;  
tel. 04 574 75 90



## Z VLAKOM PO LJUBEZEN V BREŽICE

Sprehod skozi Brežice, mesto na pragu večtisočletne zgodovine, kjer se zlivajo reke in kjer so jutra bližje soncu, vam bo pomagal najti odgovor na vprašanje, zakaj se imenujejo mesto ljubezni. Svoje brbončice boste razvajali z odličnimi lokalnimi okusi, ki so odraz popolnega bogastva narave in sad dela neutrudnih človeških rok.

### Program vodnega doživetja vključuje:

- sprejem skupine na ŽP Brežice ter vožnja z lokalnim avtobusom do središča mesta,
- voden ogled Vodovodnega stolpa ter sprehod Po poti ljubezni v Brežicah (vključena kava in rogljiček v Paviljonu),
- kosilo v prijetnem gostišču (jed na žlico),
- vožnjo z lokalnim avtobusom do ŽP Brežice,
- spremstvo destinacijskega turističnega vodnika, organizacijo izvedbe ter DDV.



Foto: Simon Srečkovič.

- 🕒 6 ur
- 👤 10 oseb
- 💶 47,00 EUR
- 📅 vse dni v letu
- 📍 Visitor center  
Ulica stare pravde 30  
8250 Brežice

info@visitbrezice.si  
tel. 040 671 118



Foto: Simon Srečkovič



## DOŽIVI DEDIŠČINO DOLENJSKE Z DOBROTAMI DOLENJSKE

Dolenjska je očarljivo mehkobna slovenska pokrajina in takšna je tudi dolenjska pesem ter ljudje, ki živijo na tem edinstvenem koščku Slovenije. Čudovita pokrajina je posejana z ostanki gradov, preprejena z zelenimi rekami, potoki in privlačnimi gozdovi. Na hudomušnost in gostoljubnost dolenjskega človeka naletimo na vsakem koraku. Doživetje vam bo ponudilo stik z naravo ter bogato dediščino, na kateri temeljijo skrbno zbrani recepti za pripravo odličnih lokalno pridelanih jedi, ki vas bodo navdušile z novimi spoznanji ter pristnimi okusi.

### Program vodenedga doživetja vključuje:

- obisk nekdanjega gospostva Lanšprež pri Mirni, kjer je v 18. stoletju izjemen pečat pustil Peter Pavel Glavar; ogled čebelnjaka in ostankov preteklosti (obnovljene Glavarjeve kapele, vodnjaka, kamnitega kozolca), predstavitev Glavarjeve življenjske zgodbe in pomembnega dela na področju čebelarstva s 1. čebelarško šolo na Slovenskem, ob skodelici zeliščnega čaja z medom in medenem pecivu
- doživetje neokrnjene narave skozi voden sprehod do Zijala (drugi izvir ponikalnice Temenice v okolici Mirne Peči),
- voden ogled Vinske kleti Colnar Novo mesto (pokušnja 4 vzorcev vina ob narezku lokalnih mesnin in sirov),
- vodeno kuharsko delavnico za pripravo slanih in sladkih štrukljev v prostorih Dobrote Dolenjske v Trebnjem,
- spremstvo destinacijskega turističnega vodnika, organizacijo izvedbe doživetja ter DDV.



Foto: Tomo Jeseničnik.



Foto: Tomo Jeseničnik.



8 ur



8 oseb



120,00 EUR



od aprila do oktobra



Zavod Dobrote Dolenjske  
Gubčeva cesta 1a  
8210 Trebnje

info@dobrote-dolenjske.si  
tel. 05 997 17 38



Foto: Miki Pavlin..





## OD DINOZAVRA DO ZAJCA - STKANE IDRIJSKE ZGODBE

Doživetje v Idriji vam bo ponudilo spoznavanje več kot 500 letne tradicije rudarstva, ki je temeljila na delu neutrudnih rok idrijskih rudarjev. Prepričali se boste lahko, da rokodelstvo na Idrijskem živi tudi v sodobnem času ter občudovali prefinjenost svetovno znane idrijske čipke. Kaj ima dinozaver z Idrijskim vam bo razkrila razstava Zapisano v kamninah, vaše brbončice pa bodo razvajale okusne idrijske kulinarčne dobrote. Za piko na i pa vas čaka še doživetje v Pivovarni Zajc z vodenim ogledom pivovarne, degustacijo piv in jedi iz lokalnih surovin.

### Program vodenega doživetja vključuje:

- ogled Divjega jezera (izvir, jezero in jama v enem),
- voden ogled mestnega jedra,
- obisk Centra za obiskovalce Geoparka Idrija s pokušnjo lokalnih jedi (certifikat Idrija Izbrano),
- izvedbo vodene delavnice Rokodelsko doživetje (predenje, klekljanje, tkanje),
- ogled Antonijevega rova (najstarejši ohranjen vhod v rudnik v Evropi)),
- voden ogled Pivovarne Zajc s pokušnjo piva ter poznim kosilom (idrijski žlikrofi)
- spremstvo destinacijskega turističnega vodnika, organizacijo izvedbe doživetja ter DDV.



Foto: Bojan Tavčar.



Foto: Bojan Tavčar.

- 🕒 8 ur
- 👤 8 oseb
- 💶 130,00 EUR
- 📅 vse dni v letu
- 📍 TIC Idrija  
Prelovčeva ulica 5  
5280 Idrija

tic@visit-idrija.si  
tel. 05 374 39 16



## OKO REKE

Vabljeni na sprehod po Mostu na Soči, kjer bodo modrina, razgledi in zdravilna moč narave pravi balzam za vaše oči. Skozi tri tisoč let stare zgodbe kraja vas bo popeljala izkušena vodnica, ki vam bo razkazala svet vidnega in nevidnega. Skupaj boste pokukali med dragocene ostanke svetolucijske in rimske kulture. Spoznali boste zavetnico kraja Sveto Lucijo, se peljali z ladjico in raziskovali globine jezera. Keramična delavnica in tradicionalne kulinarčne dobrote bodo poskrbele, da boste to izkušnjo doživeli z vsemi čutili.

### Program vodnega doživetja vključuje:

- voden sprehod s spoznavanjem dediščine Mosta na Soči,
- obisk Arheološkega muzeja Most na Soči,
- oblikovanje keramičnega spominka,
- panoramsko vožnjo z ladjo ob postrežbi zdravilnega napitka ter piškotov,
- kulinarčno doživetje v Penzionu Šterk na razgledni terasi nad sotočjem Soče in Idrijce,
- spominsko darilo,
- spremstvo destinacijskega turističnega vodnika, organizacijo izvedbe doživetja ter DDV.



Foto: Žiga Koren.



Foto: Žiga Koren.

🕒 6 ur

👥 8 oseb

€ 75,00 EUR

📅 ob lepem vremenu, od aprila do oktobra

📍 TIC Tolmin  
Mestni trg 6  
5220 Tolmin

info.tolmin@dolina-soce.si  
tel. 05 380 04 80



Foto: Žiga Koren.



## SREČANJE Z ANDREJEM JERUZALEMSKIM IN OKUSI DESTINACIJE JERUZALEM SLOVENIJA

Prisrčno vabljeni v osrčje Destinacije Jeruzalem Slovenija, v eno najbolj znanih slovenskih vinorodnih pokrajin, ki se večino leta kopa v obilici sončnih žarkov. V deželi najlepših vinogradov, vijugastih in terasastih goric, pojočih klopotcev in neokrnjene narave boste ob vrhunski žlahtni kapljici okušali odlične lokalne okuse in jedi, ki so že stoletja sad dela neutrudnih prleških rok. Ker je prleškega sonca vedno dovolj, se ga boste ob srečanju z lokalnimi prebivalci območja lahko naužili tudi vi.

### Program vodenega doživetja vključuje:

- dopoldansko malico – dobrote iz Zelene lokalne košarice Jeruzalem Slovenija sprehod med vinogradi z lepimi razgledi,
- obisk Jeruzalema, ogled cerkve Žalostne Matere božje iz 17. stoletja ter srečanje z vitezom Andrejem Jeruzalemskim,
- ogled Oljarne Središče ob Dravi, kjer stiskajo odlično naravno središko bučno olje (predstavitev oljarne, ogled multivizije ter pokušnja izdelkov),
- obisk lokalnega vinarja z ogledom vinske kleti ter pokušnja 3 vzorcev vina ob prigrizku,
- pozno kosilo v prijetnem gostišču (3-hodni meni s certifikatom TKBZ Jeruzalem Slovenija), spremstvo destinacijskega turističnega vodnika, organizacijo izvedbe doživetja ter DDV.



Foto: Denis Žuran.



Foto: Denis Žuran.

- 🕒 8 ur
- 👥 8 oseb
- 💶 143,00 EUR
- 📅 vse dni v letu
- 📍 TIC Ormož  
Grajski trg 3  
2270 Ormož

tic@jeruzalem-slovenija.si  
tel. 051 634 311



## SPOZNAVANJE LOKALNE KULINARIKE V OSRČJU JULIJSKIH ALP

Zgornjesavska dolina vam bo ponudila pristna doživetja Julijskih Alp. Kraje boste spoznali skozi izbrane značilne jedi, ki pričajo o kulinarčni pestrosti območja, predvsem pa o načinu bivanja človeka v tesnem sožitju z naravo. Razgledna ploščad pri jezeru Jasna vam bo ponudila pogled na naravno kuliso Razorja in Prisanka. Neokrnjena narava se vam bo zasadila v srce in vas povabila, da se zagotovo še vrnete.

### Program vodene doživetja vključuje:

- zajtrk lokalnih dobrot v Jasna Chalet Resort ter jutranjo jogo s pogledom na okoliške planine in jezero Jasna,
- ogled Escape muzeja Kajžnkova hiša
- pokušina kozjega sira sirarne Kozji raj
- kulinarično doživetje v Restavraciji Triangel Kranjska Gora (5 hodni meni),
- vodenje posameznih aktivnosti, organizacijo izvedbe ter DDV.



Foto: LiparDesign.



Foto: LiparDesign.

🕒 8 ur

👥 8 oseb

€ 150,00 EUR

📅 vse dni v letu

📍 Turizem Kranjska Gora  
Kolodvorska ulica 1c  
4280 Kranjska Gora

info@kranjska-gora.eu  
tel. 04 580 94 43



## DOŽIVI NAŠE NAJBOLJŠE

Območje Maribora, Dravske doline, Slovenskih goric ter Pohorja vas bo navdihnilo z neokrnjeno naravo ter spoštovanjem tradicionalnih vrednot, ki so ključno vodilo številnih lokalnih ponudnikov. S pomočjo gline kot univerzalnega naravnega materiala boste spoznali svet primarne ustvarjalnosti in tradicionalnega vrtenja na lončarskem vretenu. Navdihnili vas bo zgodba o vinu, ki priča o tem, kako znajo štajerski vinarji najti skupno besedo z nepredvidljivim vedenjem narave ter oplemenititi darove, ki jih daje.

Zgodba Najstarejše trte vas bo popeljala v preteklost in spoznali boste njeno trdoživost ter izjemno življenjsko energijo, vožnja s splavom hlodovcem pa vam bo približala življenje splavarjev na reki Dravi.

### Program vodnega doživetja vključuje:

- izvedbo delavnice Edinstveno lončarsko doživetje (oblikovanje svojega keramičnega izdelka na vretenu, ki je hkrati spominek za domov),
- ogled Najstarejše trte na svetu s kozarcem penine,
- obisk vinske kleti s kosilom (kosilo/3-hodni meni s pijačo; voden ogled vinske kleti s pokušnjo 3 vzorcev vina),
- izvedbo avtentičnega doživetja S splavom hlodovcem na reki Dravi (priprava hrane na odprtem kurišču, pijača, splavarska kava),
- spremstvo destinacijskega turističnega vodnika, organizacijo izvedbe doživetja ter DDV.



Foto: Peter Perunovič.



Foto: Tomo Jeseničnik.

- 🕒 8 ur
- 👥 8 oseb
- 💶 170,00 EUR
- 📅 od aprila do novembra
- 📍 TIC Maribor  
Partizanska cesta 6a  
2000 Maribor

tic@maribor.si  
tel. 02 23 46 611



Foto: Domen Groegl.



## DOŽIVITE SVETLOBO TIŠINE IN RAZIŠČITE POTI POHORSKE DEDIŠČINE IN KULINARIKE

Z vami želimo deliti edinstveno doživetje narave in kulturne dediščine Destinacije Rogla-Pohorje. Lokalno identiteto območja, ki je zvesto naravi, kulturi in ljudem so v davni kartuzijanski kartuzijani, ki so s svojo prisotnostjo močno vplivali na razvoj krajine in življenje ljudi. Živeli so trajnostno, vzdržno, v harmoniji z naravo ter s samim seboj, bili so samooskrbna družba brez odpadkov. V okviru vodene doživetja boste lahko raziskali, občutili in užili dobrote, zanimivosti ter avtentičnost turistične ponudbe pod obronki sončnega južnega Pohorja.

### Program vodene doživetja vključuje:

- Edinstveno vodeno doživetje Doživite svetlobo tišine, ki poteka na kartuzijanskem zeliščnem vrtu Zajcklošter v Žički kartuziji. Program izvajata Katja in Majda Temnik iz Zeliščnega vrta Majnika iz Žič, sicer tudi skrbniki kartuzijanskega zeliščnega vrta in vključuje edinstveno vodeno doživetje na prostem in to v popolni tišini (doživetje vključuje vstopnico v samostan, jabolčni zavitek, knjižico Svetloba tišine, zeliščni čaj),
- sprehod skozi staro trško jedro Slovenskih Konjic – literarna turistična pot »Po Minattijevih stopinjah« (vključena Minattijeva kava),
- samovodeno doživetje Po poteh pohorske dediščine in kulinarike v izvedbi Gostišča Smogavc (električno kolo, piknik košara, najem savne),
- večerno kulinarčno doživetje v Gostišču Smogavc (5-hodni meni),
- spremstvo destinacijskega turističnega vodnika, organizacijo izvedbe doživetja ter DDV.



Foto: Dan Briški..



Foto: Izidor Kotnik.

- 🕒 8 ur
- 👥 8 oseb
- 💶 155,00 EUR
- 📅 od aprila do oktobra, (predvidoma ob nedeljah)
- 📍 LTO Rogla Zreče  
Cesta na Roglo 13b  
3214 Zreče

info@rogla-zrece.si  
tel. 03 759 04 70



## PIVOCVETNI POTEPO PO LAŠKEM Z ZGodbAMI IZ STARODAVNEGA RUDNIKA

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 grížljajih izpod rok vrhunskega kuharskega mojstra Marka Pavčnika.

### Program vodenega doživetja vključuje:

- doživetje Zgodbe starodavnega rudnika svinca in srebra ter inovativnega kmetijstva na domačiji Slapšak (ogled rudnika, hišni narezek, kozarec vina),
- Pivocvetni potep po Laškem (Laška prsjača, medeni napitki, pokušnja laških piv, prigrizki Restavracije Pavus, animacija s pivovarjem),
- spremstvo destinacijskega turističnega vodnika, organizacijo izvedbe doživetja ter DDV.



Foto: Maja Skrbinek.



Foto: Rok Deželak.

- 🕒 6 ur
- 👤 8 oseb
- 💶 87,00 EUR
- 📅 vse dni v letu
- 📍 TIC Laško  
Valvasorjev trg 1  
3270 Laško

info@lasko.info  
tel. 03 733 89 50



Foto: Maja Skrbinek.



## PREMIUM OKUSI SEVNICE TER NOČNO SREČANJE NA GRADU Z GROFICO MATHILDE

Obisk Sevnice vas bo prepričal, da je prava zakladnica doživetij. Prostrana pokrajina na levem in desnem bregu reke Save se lahko pohvali s številnimi ohranjenimi zgradbami iz preteklih obdobij, med katerimi dominira grad Sevnica, ki vas bo navdušil z edinstveno zgodbo nekdanje lastnice gradu, Grofice Mathilde.

Vaše okuse bodo razvajala odlična peneča vina, za dobre duše in radovedne želodce pa bodo poskrbeli v Gostilni Repovž, kjer gojijo ljubezen do družine in tradicije.

### Program vodenega doživetja vključuje:

- obisk vinarja ter pokušnjo penečih vin (3 vzorci ob prigrizku),
- sprehod skozi staro mestno jedro Sevnice z ogledom brivsko-frizerskega salona,
- kulinarično doživetje v Gostilni Repovž (desgustacijski štirihodni meni s certifikatom Sevnica Premium),
- nočni ogled Gradu Sevnica ter srečanje z Grofico Mathilde,
- spremstvo destinacijskega turističnega vodnika, organizacijo izvedbe doživetja ter DDV.



Foto: Klemen Bec.

- 🕒 8 ur
- 👤 8 oseb
- 💶 155,00 EUR
- 📅 vse dni v letu
- 📍 Doživljaj, TA Posavje  
Glavni trg 19  
8290 Sevnica

dozivljaj@kstm.si  
tel. 07 816 54 62



Foto: Akliv Design.





## PO POTEH DEDIŠČINE V SRCU SLOVENIJE

Rudnik Sitarjevec Litija vam bo ponudil možnost odkrivanja bogastva mineralov, zgodb rudarjev ter raznolikosti geološke naravne dediščine območja v srcu Slovenije. Grad Bogenšperk vas bo navdušil z dragocenimi zbirkami slovitega polihistorja Janeza Vajkarda Valvasorja, na Dolah pri Litiji, kjer še živi starodavna tradicija oglarjenja, pa boste lahko na lastne oči videli, kako se v kopah les spreminja v oglje.

### Program vodene doživetja vključuje:

- voden ogled Rudnika Sitarjevec z dopoldansko malico,
- voden ogled zbirk na gradu Bogenšperk ter predstavitev zgodbe Janeza Vajkarda Valvasorja,
- obisk Oglarske dežele Dole pri Litiji (pijača dobrodošlice, prigrizek, prikaz kuhanja oglja),
- pozno kosilo na Turistični kmetiji Krjan (3-hodni meni, sestavljen iz oglarskih jedi),
- spremstvo destinacijskega turističnega vodnika, organizacijo izvedbe doživetja ter DDV.



Foto: Matej Povše.



Foto: Matej Povše.

- 🕒 8 ur
- 👥 20 oseb
- 💶 150,00 EUR
- 📅 vse dni v letu
- 📍 Visit Litija  
Valvasorjev trg 10  
1270 Litija

info@visitlitija.si  
tel. 051 312 739







M R E Ž A  
teritorialnih  
kolektivnih  
blagovnih  
z n a m k  
p o m o d e l u  
I Z V O R N O  
S L O V E N S K O

- BELOKRANJSKO
- BLEJSKI LOKALNI IZBOR
- BOHINJSKO
- BREŽICE IZBRANO
- DOBROTE DOLENJSKE
- IDRIJA IZBRANO
- IZ DOLINE SOČE
- JERUZALEM SLOVENIJA
- KRANJSKA GORA VRHUNSKO
- NAŠE NAJBOLJŠE
- OKUSI ROGLE
- OKUSITI LAŠKO
- SEVNICA PREMIUM
- SRCE SLOVENIJE



Approved by ProVITAL