

Osnovna šola Pohorskega bataljona Oplotnica
Ulica Pohorskega bataljona 19
2317 OPLOTNICA
02/801 94 23
www.osoplotnica.si
o-pobaoplot.mb@guest.arnes.si



IZ HLEVA NA KROŽNIK

TURIZMU POMAGA LASTNA GLAVA

Šolsko leto: 2023/2024

Avtorji naloge:

Eva Višnar, Eva Videčnik, Ana Pučnik, Laura Hren, Hanna Lakota

Mentorji:

Urška Lesjak prof., Nina Razboršek prof., Gvido Hauptman prof.

POVZETEK

ŠOLA: OSNOVNA ŠOLA POHORSKEGA BATALJONA OPLOTNICA

tel.: (02) 803 33 50 www.osoplotnica.si

e-mail: o-pobaoplot.mb@guest.arnes.si

NASLOV RAZISKOVALNE NALOGE: Iz hleva na krožnik

Avtorji: Eva Višnar, Eva Videčnik, Ana Pučnik, Laura Hren, Hanna Lakota

Mentorji: Urška Lesjak, Nina Razboršek, Gvido Hauptman

Povzetek: .

Projekt "Iz hleva na krožnik" v Oplotnici promovira visokokakovostno goveje meso kot del lokalne gastronomije in turistične ponudbe. V središču je podpora lokalnim kmetijam, kot je kmetija Hren, in razvoj trajnostnih ter inovativnih izdelkov, kot so sušeni goveji grižljajčki in goveje palčke za pse ter seveda steak, ki je ponujen kot darilni don. Poudarek na trajnosti, lokalni identiteti in inovativnih marketinških pristopih, s ciljem privabiti turiste in promovirati regijo ter njeno dediščino.

Ključne besede: steak, goveji grižljajčki, goveji grižljajčki za pse, inovativnost, trajnost, goveje meso

ZAHVALA

Na prvem mestu se zahvaljujemo učiteljem Urški Lesjak, Nini Razboršek in Gvidu Hauptmanu za pomoč in spodbudo pri delu, pisanju in oblikovanju naše turistične naloge. Prav tako iskrena hvala ravnatelju Matjažu Vrtovcu, ki nam je nudil podporo.

Zahvaljujemo se tudi sodelavcem Občine Oplotnica in županu Matjažu Orterju, saj so nas podprli pri izdelavi projektne naloge in nam nudili finančno podporo.

Hvala tudi vsem ostalim, ki so nam pomagali pri pisanju projektne naloge in nam še bodo pri izvedbi turistične tržnice.

KAZALO:

1	UVOD.....	1
2	RAZISKOVALNI DEL NALOGE	2
2.1	UPORABLJENE METODOLOGIJE DELA	2
2.2	CILJI NAŠEGA DELA.....	2
3	OBLIKOVANJE TURISTIČNEGA PRODUKTA.....	2
3.1	CILJNE SKUPINE.....	2
3.2	NAŠ TURISTIČNI PRODUKT	4
3.2.1	Goveji steaki.....	5
3.2.2	Goveji grižljajčki.....	6
3.2.3	Goveji grižljajčki (palčke) za pse	7
3.3	EMBALAŽA IN SHRANJEVANJE	8
3.3.1	Embalaža in shranjevanje steakov.....	8
3.3.2	Embalaža in shranjevanje govejih grižljajčkov	9
3.3.3	Embalaža in shranjevanje govejih grižljajčkov za pse	10
3.3.4	Embalaža in shranjevanje vseh treh produktov skupaj.....	10
4	TRŽENJE IN PROMOCIJA NAŠEGA TURISTIČNEGA PROIZVODA	11
4.1	REKLAMNI MATERIALI.....	12
4.2	SWOT ANALIZA	13
4.2.1	Kdo bo kaj naredil?	14
5	PREDVIDENI PRIHODKI IN ODHODKI	14
5.1	IZRAČUN PRODAJNE CENE NAŠIH IZDELKOV	14
6	ZAKLJUČEK	15
7	PRILOGE	16
7.1	LETAK.....	16
8	OSNUTEK PREDSTAVITVE TURISTIČNEGA PROIZVODA NA TRŽNICI	17
9	VIRI IN LITERATURA.....	18

KAZALO SLIK:

Slika 1:	Steak.....	3
Slika 2:	Goveji grižljajčki.....	3
Slika 3:	Goveji grižljajčki za pse.....	4
Slika 4:	Priprava steakov	5
Slika 5:	Vakumiranje steakov.....	6
Slika 6:	Priprava govejih grižljajčkov	6
Slika 7:	Sestavine za goveje grižljajčkov za pse (Foto: Urška Lesjak).....	7
Slika 8:	Priprava govejih grižljajčkov za pse	8
Slika 9:	Darilni bon za steak.....	9
Slika 10:	Embalaža za goveje grižljajčke	9
Slika 11:	Embalaža za goveje grižljajčke za pse	10
Slika 12:	Embalaža za vse tri produkte skupaj	10
Slika 13:	QR koda do spletne strani	12

1 UVOD

Kulinarični oziroma gastronomski turizem je ena od sodobnih oblik turizma. Tako tudi v Oplotnici ni goveje meso zgolj hrana, ampak pravo doživetje, ki združuje lokalno strast, tradicijo in vrhunsko kakovost. V osrčju idilične Oplotnice, kjer živinoreja igra ključno vlogo, se razprostirajo rodovitni pašniki in ugodno podnebje. To prispeva k proizvodnji visokokakovostnega govejega mesa, ki je ponos lokalne gastronomije.

Naš projekt promovira izbrano goveje meso in njegove izdelke. Ta odločitev izhaja iz globoke tradicije in gospodarskega pomena živinoreje v regiji. Želimo da bi govedina, s svojimi okusnimi variantami in raznoliko uporabo v tradicionalni ter sodobni kuhinji, privabljala turiste, željne avtentičnih kulinaričnih doživetij.

Z našim projektom »*Iz hleva na krožnik*« želimo omogočiti obiskovalcem, da doživijo in okusijo vrhunsko govedino. Prepričani smo, da bo to obogatilo turistično ponudbo in privabilo različne obiskovalce, saj goveje meso ne samo, da zadovoljuje različne palete, ampak je tudi del naše lokalne dediščine.

S posebnim poudarkom na podpori lokalnih kmetij, kot je kmetija Hren iz Malahorne, promoviramo trajnostno in ekološko pridobljeno govedino. V sodelovanju z ambicioznim Domnom Hrenom smo razvili inovativne izdelke, kot so sušeni goveji grižljajčki za športnike in iz ostankov govedine goveje palčke za pse. Te smo primerno zapakirali kot edinstven spominek za naše obiskovalce. Seveda pa ne smemo pozabiti na Domnove steake, ki jih že kar nekaj časa uspešno pripravlja za sorodnike in znance. Z našim sodelovanjem pa smo ga vzpodbudili, da razmišlja tudi širše.

Naše izdelke, od vrhunskih govejih steakov do govejih grižljajčkov ter govejih grižljajčkov za pse, smo skrbno razvijali in pri tem upoštevali embalažo, ki odraža našo zavezo k trajnosti in lokalni identiteti.

Pri promociji smo se osredotočili na inovativne marketinške pristope in digitalne platforme, s ciljem, da kulinariko kraja približamo ljubiteljem dobre hrane. Naša vizija je ustvariti povezavo med lokalnimi okusi, turističnimi doživetji in odgovornim odnosom do okolja. Želimo, da goveje meso postaja ambasador naše regije in prispeva k njeni prepoznavnosti ter trajnostnemu razvoju.

2 RAZISKOVALNI DEL NALOGE

2.1 UPORABLJENE METODOLOGIJE DELA

Pri izdelavi naloge smo uporabljali naslednje raziskovalne metode: zbiranje in združevanje različnih zamisli in idej, terensko delo (pogovor in sodelovanje z Domnom Hrenom, predstavitev ideje županu Matjažu Orterju in ravnatelju OŠ Oplotnica Matjažu Vrtovcu, snemanje turističnega videospota), delo z literaturo in iskanje različnih informacij na spletu.

2.2 CILJI NAŠEGA DELA

Cilji uporabe govejega mesa kot turističnega produkta so zelo raznoliki. Naši so bili:

- Krepitev lokalne identitete preko tradicionalnih in avtentičnih kulinarčnih doživetij, povezanih z govejim mesom.
- Promocija trajnostne pridelave in uporabe govejega mesa, kar prispeva k ozaveščanju turistov in lokalne skupnosti o pomenu trajnostne prehrane in podpore lokalni pridelavi.
- Spodbujanje sodelovanja s lokalnimi kmetijami in rejci živine za podporo lokalnemu gospodarstvu in ohranjanje ter nadaljevanje tradicionalnih načinov pridelave.
- Razvoj inovativnih kulinarčnih produktov na osnovi govejega mesa, ki bodo privlačni tako za lokalne prebivalce kot tudi za turiste, s čimer se povečuje prepoznavnost destinacije.
- Vključevanje govejega mesa v lokalno kulinarčno krajino in restavracijsko ponudbo.
- Doživetje nepozabnih doživetij in zabava pri delu, kar spodbuja timsko delo, kreativnost in inovativnost v procesu izdelave projektne naloge.

Z doseganjem teh ciljev bomo ustvarili trajnostno, privlačno in avtentično turistično ponudbo, ki privablja obiskovalce in spodbuja lokalno gospodarstvo.

3 OBLIKOVANJE TURISTIČNEGA PRODUKTA

3.1 CILJNE SKUPINE

Ciljne skupine za različne goveje izdelke so odvisne od specifičnosti vsakega izdelka in ciljev trženja. Na podlagi analize trga in razumevanja našega projekta so naše ciljne skupine:

- **Ljubitelji gastronomije** – Posamezniki, ki cenijo edinstvene in avtentične kulinarčne izkušnje, povezane z lokalno kulturo in tradicijo.

- **Trajnostno usmerjeni potrošniki** – Osebe, ki dajejo prednost izdelkom z manjšim okoljskim odtisom in podpirajo lokalno proizvodnjo.
- **Turisti, ki iščejo avtentične spominke** – Obiskovalci, ki želijo domov odnesti nekaj posebnega, kar odraža obiskano destinacijo in njeno kulturno dediščino.

Ciljne skupine, opredeljene glede na naše izdelke:

- **Steaki:**

- Ljubitelji mesa in gurmani, ki cenijo visokokakovostne steake.
- Turisti in obiskovalci, ki želijo doživeti lokalno kuhinjo in tradicijo preko avtentičnih okusov.
- Podjetja in organizacije, ki iščejo edinstvene nagrade ali darila za svoje zaposlene, stranke ali poslovne partnerje.
- Ljubitelji trajnosti in lokalne proizvodnje, ki dajejo prednost izdelkom z znanim izvorom in želijo podpreti lokalne kmete.



Slika 1: Steak (Foto: Domen Hren)

- **Goveji grižljajčki:**

- Ljubitelji aktivnega življenjskega sloga, ki iščejo priročne, hranljive in visoko beljakovinske prigrizke za na pot ali drugimi zunanji aktivnostmi.
- Gurmani in ljubitelji kulinarike.
- Potrošniki, ki so osredotočeni na zdravo prehrano, saj goveji grižljajčki ponujajo visokokakovosten vir beljakovin z malo maščob.
- Turiste in popotnike, ki želijo izkusiti lokalne okuse in spominke, ki jih je lahko vzeti s seboj domov.
- Poslovneže in zaposlene, ki potrebujejo hiter in zdrav prigrizek med delom ali na poti.
- Starše, ki iščejo zdrave prigrizke za svoje otroke, saj so bogati z beljakovinami in imajo dolg rok uporabnosti in so primerna možnost za malice ali kot del uravnotežene prehrane.



Slika 2: Goveji grižljajčki (Foto: Urška Lesjak)

- **Goveji grižljajčki za pse:**

- Lastniki psov, ki iščejo visokokakovostne, naravne in zdrave prigrizke za svoje ljubljence.
- Ljubitelji potovanj s psi, ki želijo svojim ljubljencem ponuditi posebne prigrizke med potovanjem ali ob obisku novih destinacij.
- Zavestni potrošniki, ki podpirajo lokalno proizvodnjo in trajnost.
- Obiskovalci turističnih destinacij, ki želijo domov prinesiti edinstven spomin za svoje pse.



Slika 3: Goveji grižljajčki za pse (Foto: Urška Lesjak)

3.2 NAŠ TURISTIČNI PRODUKT

Turistični produkt smo razvili s sodelovanjem z Domnom Hrenom, mladim in ambicioznim kmetovalcem, ki še ni dosegel polnoletnosti. S svojo predanostjo naravi in ljubeznijo do živali namerava Domen svojo družinsko kmetijo povzdigniti na višji nivo. Cilj je ponuditi domačinom in turistom vrhunsko goveje meso, ki odseva globoko spoštovanje do tradicije in blaginje živali. Kljub svoji mladosti Domen izstopa s svojo zrelostjo in vizijo, ki jo je pridobil skozi delo z očetom in babico. Njegova strast in inovativni pristop kažeta na njegovo željo po preoblikovanju kmetije v sodoben, a tradiciji zvest poslovni model. Za razliko od svojih vrstnikov Domen ne sledi zgolj družinski tradiciji, ampak jo nadgrajuje z mladostno kreativnostjo in inovativnostjo. Z novimi idejami želi ustvariti izdelke, ki bodo pritegnili tako starejše kot tudi mlajše generacije gurmanov. Na njegovi kmetiji živali uživajo v naravnem okolju in se prehranjujejo z vrhunsko krmo, kar odraža Domnov celostni pristop k trajnosti in skrbi za okolje. Trenutno Domen uspešno pripravlja goveje steake, s čimer je pritegnil pozornost predvsem sorodnikov, prijateljev in znancev. V sodelovanju z nami, pa smo Domnu ponudili idejo in podporo v razvoju novih izdelkov in sicer govejih grižljajčkov in iz ostankov govedine – goveje grižljajčke za pse. V nadaljevanju bomo tako podrobneje predstavili vse tri ključne izdelke – goveje steake, goveje grižljajčke za pse in goveje grižljajčke. Skupaj z Domnom smo tudi razvili strategijo za njihovo promocijo. Naš cilj je doseči široko publiko in privabiti različne skupine turistov v Oplotnico, s čimer bomo dodatno obogatili turistično ponudbo tega slikovitega kraja.

3.2.1 Goveji steaki

Pri razvoju našega/Domnovega turističnega produkta smo se srečali z zanimivim vprašanjem: Ali je steak lahko kulinarčni spominek, kljub svoji hitri pokvarljivosti? Po temeljiti tržni raziskavi in pogovorih z Domnom Hrenom smo ugotovili, da je steak res lahko izjemen kulinarčni spominek, če se pristopi k njegovi pripravi in ponudbi na inovativen način. Pri pripravi steakov po Domnovi metodi se vse začne z etičnim in humanim zakolom govedu v specializiranih klavnica. Po zakolu sledi razkosanje goveda na različne dele, pri čemer vsak kos mesa ponuja svoje unikatne možnosti priprave. Domen za steake uporablja hrbtni del govejega mesa. Ključnega pomena je ohlajanje mesa na nizke temperature, kar zagotavlja svežino in preprečuje razvoj bakterij. Naslednji korak je zorenje mesa, ki je lahko suho ali mokro. Domen se je odločil za suho zorenje mesa. Pri tem postopku meso zori v nadzorovanem okolju z nizko vlažnostjo in primerno temperaturo za več tednov ali celo mesece. Ta proces povzroča, da se mišična vlakna razgradijo, kar mesu daje mehkejšo teksturo in intenzivnejši okus.

Pri pripravi steakov potrebuje:

- Hladilnik za suho zorenje: Posebej zasnovani hladilniki za suho zorenje mesa omogočajo natančno nadzorovanje temperature in vlažnosti.
- Termometer in higrometer: Za merjenje in nadzor temperature ter vlažnosti v hladilniku.
- Ventilator: Izboljša zračenje in enakomerno sušenje mesa.
- Kosi mesa: T- bone (hrbni del govejega mesa).



Slika 4: Priprava steakov (Foto: Domen Hren)

Suho zorenje zahteva potrpežljivost in pozornost, vendar je rezultat vreden truda. Dobro zorjen steak je sočen, poln okusa in izjemno mehak.

Zorjene steake tako Domen vakumira, da ohranijo svojo svežino in okus. Pri tem pa se tudi preobrazijo v edinstven in zapomnljiv kulinarčni spominek. Na ta način lahko steak postane ne le simbol kakovosti in tradicije, ampak tudi privlačna novost v naši turistični ponudbi.

Slika 5: Vakumiranje steakov (Foto: Domen Hren)



3.2.2 Goveji grižljajčki

Domen je že dalj časa razmišljal o razširitvi svoje ponudbe govejih izdelkov, da bi pritegnil še širši krog ljudi. Med našim nedavnim pogovorom je izrazil željo po uresnitvi ideje o izdelavi govejih grižljajčkov (beef jerky bites), ideje, ki je do sedaj zaradi pomanjkanja časa ostajala neuresničena. Z našo podporo se je odločil, da bo to idejo končno spravil v življenje. Naša ekipa je opravila temeljito raziskavo in testiranje receptov, pri čemer smo izbrali takšnega, ki vključuje lokalno pridelane sestavine. Z uporabo visokokakovostnih lokalnih začimb in sestavin smo ne le izboljšali okus izdelka, temveč tudi podprli lokalno kmetijstvo. Največ težav smo imeli pri sušenju govejih palčk, saj smo jih sprva sušili v pečici. Kar se ni izkazalo za najboljše. Z Domnovo pomočjo pa smo našo idejo nadgradili in grižljajčke pripravljali v dehidratorju. To omogoča dolgotrajno obstojnost izdelka – idealno za spominke, ki jih lahko potniki odnesejo domov brez skrbi o pokvarljivosti.

Sestavine:

- 1 kg govejega stegna (lokalno vzrejenega goveda – Domen Hren)
- 2 žlici grobe morske soli (Sečoveljske soline)
- 1 žlica sladke rdeče paprike
- 1 čajna žlička česna v prahu
- 1 čajna žlička čebule v prahu
- 1 čajna žlička popra
- 1/2 čajne žličke kumine
- 1/4 skodelice jabolčnega kisa (lokalno pridelan – Domen Hren)
- 1/4 skodelice terana ali drugega lokalnega rdečega vina (lokalno pridelan – vinogradništvo Kvas, Ugovec pri Oplotnici)



Slika 6: Priprava govejih grižljajčkov (Foto: Urška Lesjak)

Priprava:

Goveje stegno smo narezali na tanke trakove, debeline približno 3–5 mm. Pri tem smo odstranili večino maščobe (te nismo zavrgli, ampak smo jo shranili za pripravo grižljajčkov za pse.) Nato smo se lotili priprave marinade. V veliki skledi smo zmešali sol, sladko rdečo papriko, česen v prahu, čebulo v prahu, poper, kumino, jabolčni kis in rdeče vino. Vse smo dobro premešali. Nato smo trakove mesa potopili v marinado in pazili, da je bilo meso enakomerno prekrito. Skledo smo pokrili in jo pustili v hladilniku marinirati čez noč. Meso smo razporedili na rešetke in pazili, da se trakovi niso dotikali. Meso smo dali v dehidrator, tako dolgo, dokler meso ni bilo popolnoma suho in se je rahlo lomilo, ko smo ga upognili. Nato smo jih zapakirali.

3.2.3 Goveji grižljajčki (palčke) za pse

Pri razvoju našega turističnega produkta smo se soočili s pomembnim vprašanjem: Ali so goveje palčke za pse primerne kot turistični spominek? Po temeljiti raziskavi in diskusiji z Domnom Hrenom smo prišli do zaključka, da lahko goveje palčke za pse postanejo zanimiv in edinstven spominek, še posebej, če so lokalno izdelane in visoke kakovosti. V zadnjem času se vse bolj poudarja zdrava prehrana hišnih ljubljencev, kar odpira priložnost za takšen spominek. Goveje palčke za pse bi bile še posebej privlačne za tiste turiste, ki na potovanja radi vzamejo svoje štirinožne prijatelje ali imajo ljubljence doma. S tem pristopom želimo v turistično ponudbo vnesti element inovativnosti in avtentičnosti, ki lahko pritegne in navduši obiskovalce, hkrati pa prispeva k trajnostni in odgovorni turistični praksi. Goveje palčke za pse so odlična in zdrava poslastica, še posebej, če upoštevamo trajnostno in lokalno pridelavo sestavin.

Sestavine:

- 500 g govejega mesa, lahko so ostanki mesa, obreznine (lokalno pridelano Domen Hren)
- 1 srednje veliko naribano jabolko (lokalno pridelano – Domen Hren)
- 1 srednje velik nariban korenček (Domen Hren)
- 1 žlica svežega sesekljanega peteršilja (Domen Hren)
- 1 jajce (lokalno pridelano – Domen Hren)
- 1 žlica kvinoje



Slika 7: Sestavine za goveje grižljajčkov za pse (Foto: Urška Lesjak)

Priprava:

Najprej smo pečico segreli na 180°C. Pekač smo obložili s papirjem za peko. Goveje meso smo narezali na manjše trakove. V veliki skledi smo zmešali goveje meso, naribano jabolko, korenje, sesekljan peteršilj in ovsene kosmiče. Nato smo vmešali jajce, da so se vse sestavine lepo povezale. Z rokami smo oblikovali palčke in jih položili na pekač. Pekač smo postavili v pečico in pekli približno 20–30 minut. Ko so bile palčke pečene, smo jih vzeli iz pečice in pustili, da se popolnoma ohladijo na rešetki. Ohlajene palčke smo zapakirali



Slika 8: Priprava govejih grizljajčkov za pse (Foto: Urška Lesjak)

3.3 EMBALAŽA IN SHRANJEVANJE

Pri razvoju turističnega produkta iz govejega mesa, kot so steaki, goveji grizljajčki in goveji grizljajčki za pse, sta embalaža in shranjevanje dve ključni komponenti, ki zagotavljata kakovost, varnost in privlačnost izdelka za turiste. Pravilna izbira embalaže in učinkovite metode shranjevanja ne samo, da podaljšajo rok trajanja in ohranjajo svežino izdelka, temveč igrajo tudi pomembno vlogo pri predstavitvi izdelka kot privlačnega turističnega spominka. Embalaža mora biti oblikovana tako, da ščiti izdelek pred fizičnimi, kemičnimi in biološkimi tveganji, hkrati pa mora biti privlačna in informativna za turiste. Prav tako mora biti okolju prijazna, saj so trajnostni pristopi v sodobnem turizmu vse bolj cenjeni. Po drugi strani je učinkovito shranjevanje ključnega pomena za zagotavljanje, da izdelek ostane v optimalnem stanju od trenutka proizvodnje do trenutka, ko ga potrošnik odnese domov.

3.3.1 Embalaža in shranjevanje steakov

V naši iskreni želji, da bi ustvarili nepozaben kulinarčni turistični spominek, smo se soočili z izzivom: steak kot tak ni idealen za to vlogo. Razlogi segajo od varnosti hrane do logističnih in trajnostnih omejitev. Toda namesto, da bi se ustavili pri ovirah, smo se odločili za inovativen pristop, ki prinaša steak na mizo na svež in vznemirljiv način.

Po dinamični možganski nevihti smo prišli do briljantne rešitve:

- **Darilni bon za osebno steak izkušnjo:** Zakaj ne bi prinesli ljubiteljev steaka naravnost k izvoru? Ponudili bomo bon za obisk na Domnovi kmetiji, kjer bodo turisti lahko dobili steak. Ta ideja odpravi logistične zaplete prenašanja mesa.



Darilni bon za steak

Izdajatelj: Domen Hren, Kmetija Hren

Spošтовani ljubitelj dobrega mesa,

S tem darilnim bonom ste povabljeni, da doživite nepozabno steak izkušnjo pri nas, na Kmetiji Hren. Naše meso je vzrejeno v idiličnem okolju slovenskega podeželja, kjer se živali prosto pasejo in uživajo v naravnem okolju. Naš cilj je zagotoviti le najkakovostnejše meso, polno okusa in mehko, ki je rezultat skrbne in trajnostne reje.

Vrednost bona: 30 EUR
Veljavnost: Do marca 2025
Kako unovčiti:

Bon lahko unovčite ob obisku Kmetije Hren za nakup svežega steaka ali drugih mesnih izdelkov.

1. Za unovčenje bona nas obiščite na naslovu Kmetija Hren, Malahorna 15, 2317 Oplotnica, Slovenija.
2. Predložite ta bon ob nakupu.

Pogoji uporabe:

- Bon je mogoče unovčiti samo na Kmetiji Hren.
- Bon ni zamenljiv za gotovino in ne more biti vračan za denarno vrednost.
- V primeru, da celotna vrednost bona ni izkoriščena, razlike ne vračamo.

Za več informacij o naši ponudbi ali za dogovor o obisku nas lahko kontaktirate na 031 111 1111 ali skenirate QR kodo:

Veselimo se vašega obiska in zagotavljamo, da bo vaša izkušnja z nami nepozabna.

Domen Hren, Kmetija Hren
Datum izdaje: 1. marec 2024



Slika 9: Darilni bon za steak (Foto: Nina Razboršek)

Darilni bon za steak je lahko tudi prestižno in cenjeno darilo.

3.3.2 Embalaža in shranjevanje govejih grizljajčkov

Pri snovanju embalaže za naše goveje grizljajčki smo želeli ustvariti nekaj posebnega – nekaj, kar je cenovno dostopno, a hkrati odseva trajnost, estetski čar in bogato kulturo Oplotnice. Odločili smo se za uporabo recikliranega papirja, ki ne samo, da je prijazna do našega planeta, temveč je tudi idealna za naše kreativne dizajne. Goveje grizljajčke smo zavili v kompaktne, priročne pakete. Naša embalaža je opremljena z iznajdljivim zip trakom, ki omogoča enostavno odpiranje in zapiranje, zagotavljajoč, da vsak grizljaj ohrani svojo svežino. Na ta način postane naš paketek ne le okusen prigrizek, ampak tudi dragocen in trajnosten spominek iz srca Oplotnice.

Slika 10: Embalaža za goveje grizljajčke (Foto: Nina Razboršek)



3.3.3 Embalaža in shranjevanje govejih grižljajčkov za pse

Pri oblikovanju embalaže za naše goveje grižljajčke za pse, ki jih ponujamo kot unikaten turistični spominek, smo se poglobili v ustvarjalni proces, da bi zagotovili, da so naši izdelki ne le varni in sveži, ampak tudi prava paša za oči. Naša embalaža prav tako blesti v vizualni privlačnosti. Goveje grižljajčke za pse smo zapakirali v škatlice in na embalažo dodali jasno označene informacije o izdelku, vključno s sestavinami in rokom trajanja.

Slika 11: Embalaža za goveje grižljajčke za pse (Foto: Nina Razboršek)



3.3.4 Embalaža in shranjevanje vseh treh produktov skupaj

V našem navdihujočem paketu smo združili tri izjemne izdelke – goveje grižljajčke, goveje grižljajčke za pse, ki so popoln priboljšek za štirinožne prijatelje in seveda steak. Ker pa svež steak ni možno enostavno vključiti kot spominek, smo se odločili za eleganten darilni bon. Da bi povezali celotno zgodbo naših izdelkov, smo dodali zloženko, ki podrobno opisuje vsak produkt. Zloženska razkriva zgodbe za izdelki, njihov izvor in kako so povezani s kulturnim utripom Oplotnice. Celotni paket smo zavili v privlačno, okolju prijazno embalažo, ki je preprosta za prenašanje. Ta embalaža ni le funkcionalna, ampak služi tudi kot trajen spominek na obisk Oplotnice. V paketek smo dodali še majhno darilce – kravico. Ta paket je več kot le zbirka izdelkov – je vabilo k raziskovanju kulturne dediščine Oplotnice, priročno zapakirano v enem privlačnem kompletu.



Slika 12: Embalaža za vse tri produkte skupaj (Foto: Urška Lesjak)

4 TRŽENJE IN PROMOCIJA NAŠEGA TURISTIČNEGA PROIZVODA

V našem projektu smo se posvetili ustvarjanju edinstvenega turističnega produkta, ki vključuje goveje grizljajčke, goveje grizljajčke za pse in darilni bon za steak. Ključnega pomena za uspeh teh izdelkov je učinkovita trženjska in promocijska strategija, ki bo pritegnila pozornost potrošnikov.

- **Družbena omrežja**

Načrtujemo uporabo različnih platform, kot so Instagram, Facebook in TikTok, vsaka s svojo strategijo, prilagojeno značilnostim in občinstvu platforme. Na Instagramu bomo ustvarili vizualno privlačne objave, ki bodo vključevale visokokakovostne fotografije naših izdelkov, postavljene v slikovito okolje naše regije. Uporabili bomo tudi Instagram Stories za deljenje kratkih zgodb iz zakulisja, ki prikazujejo pripravo naših izdelkov, iz hleva na krožnik. Poudarek bo na uporabi relevantnih hashtagov, ki izboljšajo vidljivost naših objav. Na Facebooku bomo ustvarili dogodke za promocijske dogodke in degustacije, ki jih bomo organizirali, in jih delili z lokalnimi skupnostmi ter turističnimi skupinami. Na TikToku bomo ustvarili kratke, zabavne video posnetke, ki prikazujejo pripravo naših izdelkov, s sodelovanjem lokalnih influencerjev.

- **E-mail marketing**

Začeli bomo z zbiranjem e-poštних naslovov ljudi, ki obiščejo našo spletno stran in so morda zainteresirani za naše izdelke. To bomo naredili tako, da jim bomo ponudili, da se prijavijo na novice, kjer bodo prejeli posebne ponudbe, zanimive zgodbe o naši kmetiji in predogled novih izdelkov. Ko bomo imeli seznam e-poštних naslovov, bomo začeli pošiljati e-maile. V vsakem e-mailu bomo poskušali narediti nekaj zanimivega za prejemnike – lahko jim povemo zanimivo zgodbo o tem, kako skrbimo za naše živali, jih povabimo na poseben dogodek na kmetiji ali jim ponudimo kupon za popust pri naslednjem nakupu. Da bi bili naši e-maile bolj osebni, bomo v e-maile dodali ime osebe, ki ga prejme. Prav tako bomo pazili, da ne bomo pošiljali preveč e-mailov, da ljudi ne bomo zasuli z informacijami.

- **Sodelovanje s turističnimi agencijami in Oplotniškim TIC-om**

Skupaj z turističnimi agencijami bomo ustvarili posebne pakete za turiste. Ti paketi bodo vključevali obisk kmetije Hren, kjer bodo lahko poskusili naše izdelke, si ogledali, kje in kako nastajajo, in morda celo sodelovali v delavnici o pripravi steaka. Te pakete bomo ponudili tudi v TIC-u, kjer bodo na voljo tudi naši izdelki (kulinarični spominki). Ponujali jih bodo posamezno (darilni bon za steak, goveje grizljajčke in goveje grizljajčke za pse) ali v enem paketu (škatli), kjer so združeni vsi trije izdelki.

- **Sodelovanje z 'influencerji'**

Sodelovali bomo tudi z »vplivneži« na področju hrane, potovanj in ljubiteljev živali. Ti vplivneži bodo skrbno izbrani na podlagi njihove avtentičnosti, angažiranosti sledilcev in ujemanja z vrednotami naše blagovne znamke. Vplivnežem bomo ponudili personalizirane izkušnje na Domnovi kmetiji, da bodo lahko na edinstven in osebni način doživeli, kar ponujamo in to delili s svojim občinstvom. Cilj je, da njihove objave služijo kot pričevanja in priporočila, ki lahko vplivajo na odločitve njihovih sledilcev.

- **Degustacije, predstavitve, delavnice**

Obiskovalcem Oplotnice bomo ponudili neposredno izkušnjo z našimi izdelki in kmetijo. Ti dogodki vključujejo degustacije, predstavitve in delavnice, ki so načrtovani tako, da izobražujejo, zabavajo in navdušujejo udeležence. Na degustacijah (npr. na tržnici) bodo obiskovalci imeli priložnost okusiti različne izdelke. Organizirali bomo tudi predstavitve, kjer bomo podrobneje spregovorili o Domnovi kmetiji, metodah vzreje in trajnostnih praksah, ki jih upoštevamo pri proizvodnji. Pripravili bomo tudi delavnice, kjer se bodo udeleženci lahko naučili, kako pravilno izbrati, začiniti in pripraviti steak za popoln obrok. Poleg tega bomo ponudili tudi delavnice za lastnike psov, kjer bodo lahko izvedeli več o prehranskih potrebah svojih ljubljencev in kako naše goveje palčke lahko prispevajo k zdravi prehrani psa.

- **Spletna stran**

OR koda bo vodila do povezave na spletno stran, kjer bo predstavitev naših izdelkov in celotne zgodbe. Spletna stran nam bo omogočala dodatno promocijo - <https://turizem2024.splet.arnes.si/>. QR koda na bonu pa bo turiste popeljala na spletno stran, kjer bodo našli dodatne informacije o koriščenju bona.



Slika 13: QR koda (Foto: Gvido Hauptman)

4.1 REKLAMNI MATERIALI

Za uspešno promocijo našega turističnega produkta, ki vključuje goveje grižljajčke, goveje grižljajčke za pse in darilne bone za steake, bomo uporabili različne vrste reklamnih materialov, ki nam bodo pomagali povečati prepoznavnost naših izdelkov.

- **Letaki in brošure**

Letaki in brošure so odlični za podrobno predstavitev naših izdelkov, delitev zgodbe o Domnovi kmetiji in informiranje potencialnih strank o različnih doživetjih, ki jih lahko uživajo ob obisku. Vključili bomo visokokakovostne fotografije, opise izdelkov ter kontaktne informacije.

- **Promocijski video**

Posneli smo kratki promocijski video, ki ga bomo delili na spletnih straneh, družabnih omrežjih, je odličen način za prikaz dinamičnega vpogleda v naše izdelke in kmetijo. Video prikazuje izdelke in kratko zgodbo, ki prikazuje proces od pašnika do krožnika oz. do pasjega gobčka.

- **Promocijski izdelki**

Personalizirani promocijski izdelki, kot so magnetki, reklamne vrečke ali kape z logotipom kmetije, bodo odličen način za gradnjo znamke. Z uporabo kombinacije teh reklamnih materialov bomo ustvarili močno promocijsko kampanjo, ki bo povečala prepoznavnost naših turističnih izdelkov in privabila več obiskovalcev na Domnovo kmetijo.

- **Spletna stran**

Na vseh izdelkih bo prav tako QR koda, katera bo vodila do povezave na spletno stran, kjer bo predstavitev naših izdelkov in celotne zgodbe.

4.2 SWOT ANALIZA

Ta analiza nam bo pomagala razumeti naše konkurenčne prednosti in izzive ter oblikovati strategije za rast in izboljšave.

- **Prednosti:** Ponudba lokalno pridelanega, kakovostnega govejega mesa kot turističnega spominka je unikatna in se razlikuje od tipičnih turističnih spominkov. Naša zavezanost trajnosti in uporaba lokalno pridelanih sestavin poudarjata kakovost in so v skladu s trenutnimi trendi potrošniškega vedenja. Možnost obiska kmetije in udeležbe na delavnicah ter degustacijah ponuja celovito izkušnjo, ki povečuje vrednost naših izdelkov.
- **Slabosti:** Sveži izdelki, kot je steak, zahtevajo posebno shranjevanje in so težji za transport, kar je lahko logistična težava za turiste. Nekateri naši izdelki ali aktivnosti so sezonsko odvisni, kar lahko vpliva na našo letošnjo prodajo in privlačnost. Tudi visoka povpraševanja in omejena proizvodna zmogljivost bi lahko omejila našo sposobnost zadovoljevanja tržnih potreb.
- **Priložnosti:** Povečanje zanimanja za kulinarčni turizem in iskanje avtentičnih izkušenj ponuja velike priložnosti za razširitev naše ponudbe. Sodelovanje s turističnimi agencijami, TIC-om Oplotnica in drugimi lokalnimi podjetji lahko poveča prepoznavnost naše ponudbe in pritegne več obiskovalcev.
- **Grožnje:** Naraščajoča konkurenca v turističnem sektorju in med ponudniki kulinarčnih izkušenj lahko vplivajo na naše izdelke. Morebitne regulativne spremembe, povezane s proizvodnjo in prodajo živilskih izdelkov, lahko predstavljajo grožnjo.

4.2.1 Kdo bo kaj naredil?

- **Turistični podmladek (Osnovna šola):** razvoj in distribucijo letaka; kulinarčna doživetja, kot so degustacije in delavnice na kmetiji; produkcijo televizijske reklame; aktivno prisotnost na socialnih omrežjih; sodelovanje pri izdelavi in promociji spominkov; uspešna predstavitev projekta na festivalu 'Turizmu pomaga lastna glava', kjer bomo izpostavili pomen kakovostne, lokalno pridelane hrane in inovacij v turizmu.
- **Domen Hren:** bo koordiniral celoten proces, vključno z izdelavo izdelkov; prav tako bo vzpostavil partnerstva in skrbel za kakovost ter trajnostno proizvodnjo.
- **Občina:** bo podprla projekt z zagotavljanjem finančnih sredstev ali subvencij za razvoj turističnega produkta; pomagala bo pri promociji dogodkov in izdelkov na svojih uradnih kanalih in turističnih informacijskih centrih.
- **Domača društva:** bodo prispevala k promociji in organizaciji dogodkov, kot so lokalni sejmi; bodo sodelovala pri organizaciji delavnic in predavanj o lokalni kulinariki in tradiciji.
- **Lokalne gostilne:** v svoje menije bodo vključile jedi, pripravljene z Domnovimi izdelki, in tako promovirale lokalno pridelano hrano. Tukaj ciljamo predvsem na steake.

Z vključitvijo različnih deležnikov v projekt se ne le razširi doseg in vpliv naše ponudbe, ampak se tudi krepi občutek skupnosti in sodelovanja v lokalnem okolju. To povečuje vrednost in privlačnost turističnega produkta za obiskovalce in lokalno prebivalstvo.

5 PREDVIDENI PRIHODKI IN ODHODKI

5.1 IZRAČUN PRODAJNE CENE NAŠIH IZDELKOV

Pri določanju prodajne cene smo upoštevali več dejavnikov. Za določitev cene smo vključili stroške izdelave, embalaže, promocije, distribucije in morebitne druge operativne stroške, povezane z izdelavo in prodajo izdelka. Prav tako smo upoštevali tržno vrednost končnega izdelka.

Izračun prodajne cene:

1. Stroški proizvodnje (vključuje stroške surovin, kot so meso in začimbe, ter neposredne delovne stroške, povezane z izdelavo izdelka) in stroški embalaže (ključna za ohranjanje kakovosti izdelka in pritegnitev kupcev, vključujejo tudi tisk nalepk):
 - STEAK: 30 € (darilni bon)

- GOVEJE PALČKE: 2,50 € na eno pakiranje, vrečko – vsebuje eno porcijo, 35 g
 - GOVEJE PALČKE ZA PSE: 5 € na eno pakiranje, škatlico, 80 g
 - VSI TRIJE IZDELKI SKUPAJ V EMBALAŽI: 40 € (trije izdelki – darilni bon, vrečka govejih grižljajčkov, škatlica govejih grižljajčkov za pse), embalaža (škatla), mala kravica).
2. Promocijski in distribucijski stroški: Marketing in oglaševanje izdelka, vključno s stroški za socialne medije, tiskane oglase in promocijske dogodke in stroški, povezani z distribucijo izdelka do končnega kupca, vključno z logistiko in skladiščenjem.

Ta cena odraža celovit pristop k določanju cene, ki upošteva vse relevantne stroške in zagotavlja, da je produkt cenovno postavljen tako, da pokrije vse stroške ter hkrati omogoča dobiček. Pomembno je, da se te vrednosti prilagodijo glede na dejanske stroške in tržne razmere, da se zagotovi konkurenčnost in uspešnost produkta na trgu.

6 ZAKLJUČEK

Po zaključku našega dela smo ugotovili, da smo z našimi izdelki zadovoljni. Z izbranimi govejimi izdelki, ki vključujejo steake (ponujene kot doživetje preko bonov), goveje grižljajčke in goveje grižljajčke za pse, smo pokazali inovativnost, izkoriščanje boljših delov mesa in njihovih ostankov ter povečanja prepoznavnosti destinacije skozi kulinarčne spominke. Raznolikost izdelkov odraža globoko razumevanje trajnostnega pristopa k gastronomskemu turizmu. Ta pristop pa spodbuja in ponuja širok spekter kulinarčnih doživetij za različne ciljne skupine. Inovativna rešitev za steake s ponudbo bonov odraža ustvarjalno razmišljanje o logističnih izzivih, povezanih s svežimi mesnimi izdelki, in ponuja edinstven način, kako turistom omogočiti avtentično lokalno izkušnjo. Poudarek na trajnosti in lokalni proizvodnji je v skladu z naraščajočim trendom zanimanja potrošnikov za etično in trajnostno pridelano hrano. Naša zavezanost uporabi lokalno pridelanih sestavin in spodbujanju trajnostnih praks je jasno izražena. Vključevanje lokalne skupnosti in sodelovanje z različnimi deležniki, kot so kmetije, šole in lokalna podjetja, krepi socialni in ekonomski vpliv našega projekta na lokalno okolje. Naše projektno delo uspešno naslavlja potrebo po inovativnih, trajnostnih in lokalno osredotočenih kulinarčnih spominkih, ki promovirajo lokalno kuhinjo in kulturo. Z jasnim fokusom na različne segmente potrošnikov – od gurmanov in aktivnih popotnikov do lastnikov psov – smo pokazali razumevanje raznolikih interesov ciljnih skupin in potencial za širok doseg izdelkov.

7 PRILOGE

7.1 LETAK

KAJ NAS DELA POSEBNE?

VRHUNSKO GOVEJE MESO

INOVATIVNI IZDELKI

ZAVEZA TRAJNOSTI

Pridružite se nam na potovanju, kjer tradicija in inovativnost hodita z roko v roki, ustvarjata skupnost, ki ceni avtentičnost in kakovost. Raziskujte naše izdelke, spoznajte našo zgodbo in odkrijte, zakaj je Domnova kmetija prava izbira za vas.

PONOSNI NA NAŠO ZEMLJO, NAŠE ŽIVALI IN IZDELKE, KI JIH DELIMO Z VAMI.



Odkrijte razliko, ki jo prinaša pristna predanost kakovosti in inovacijam. Dobrodošli na Domnovi kmetiji - kjer vsak grižljaj pripoveduje zgodbo.

DODATNE INFORMACIJE:

031 111 111
DOMEN HREN
MALAHORNA 15,
2317 OPLONICA
<https://turizem2024.splet.arnes.si/>



IZ HLEVA NA KROŽNIK

OŠ Oplotnica in Domen Hren KJER TRADICIJA SREČA INOVACIJO





KJER VSAK UGRIZ PRIPOVEDUJE ZGODBO NARAVE.

Dobrodošli na Kmetiji Hren, kjer tradicija in inovacija tketa zgodbe okusov, ki jih ne boste našli nikjer drugje. Naša družinska kmetija, gnana z ljubeznijo do zemlje in spoštovanjem do življenja, predstavlja srce pristne slovenske podeželske idile.

Tradicija, inovacija in strast - recept naše kmetije.



KAJ PONUJAMO?

1 Vrhunski goveji steaki
Pri nas je vsak steak več kot le obrok - je izkušnja. Izbrano govedo, rejeno na prostiranih pašnikih slovenskega podeželja, obljublja neprekosljiv okus in kakovost.



2 Goveji grižljajčki - snack, ki osvoji
Naše goveje grižljajčke pripravljamo s skrbnostjo in strastjo, zagotavljajoč zdrav, naraven prigrizek, poln okusa. Idealno za aktivne avanturiste ali kot hitra poslastica med obroki.

3 Razvajanje za štirinožne prijatelje
Ne pozabimo na naše zveste spremljevalce. Goveje palčke za pse so narejene iz najčistejšega mesa, brez dodatkov, za zdravo in okusno razvajanje, ki mu ni para.



ZAKAJ IZBRATI KMETIJO HREN?

Spoštovanje tradicije:
Naša dediščina in ljubezen do zemlje se odražata v vsakem izdelku.

Trajnostno & etično:
Zavezani smo k trajnostni pridelavi in etični reji.

Lokalno & okusno:
Podpiramo lokalno skupnost z zagotavljanjem najvišje kakovosti.

Prigrizki, ki prinašajo nasmeh - za vas in vaše ljubljence.



8 OSNUTEK PREDSTAVITVE TURISTIČNEGA PROIZ- VODA NA TRŽNICI

Na stojnici bomo poskušali na čim privlačnejši način predstaviti naš turistični produkt in projektno nalogo Iz hleva na krožnik. Uporabili bomo slikovno in besedno gradivo.

Za predstavitev ne bomo potrebovali stojnice, saj bomo prostor zapolnili z lastnim materialom. Sicer pa bo sama predstavitev na tržnici zgolj dopolnila našo projektno nalogo, saj smo prepričani, da smo v nalogi zajeli vse bistvene podatke, ki so pomembni za promocijo našega turističnega produkta.

Pri predstavitvi na turistični tržnici bo sodelovalo devet učencev. Nekateri so tudi avtorji turistične naloge.

9 VIRI IN LITERATURA

- Stipanič M., (2019). *Steak!: od zorjene govedine do peke*. Ljubljana: Dedal.
- Steer G., (1997). *Govedina z idejo*. Ljubljana: Mladinska knjiga.
- Čepin S.(2006). *Govedina kraljica mesa*. Dober tek: recepti. Letn. 12, št. 4, (str. 43-48).

Elektronski viri in literatura:

- Pridobljeno 17. 1. 2024 iz: <https://okusno.je/triki-in-nasveti/nasveti-za-pripravo-dobrega-steaka.html>
- Pridobljeno 18. 1. 2024 iz: <https://hot-horse.si/2019/08/25/5-razlogov-zakaj-je-rdece-meso-dobro-za-sportnike/>
- Pridobljeno 13. 12. 2023 iz: <https://sl.wikipedia.org/wiki/Meso>
- Pridobljeno 14. 12. 2023 iz: <https://www.govedo.si/>
- Pridobljeno 15. 12. 2023 iz: <https://www.nasasuperhrana.si/clanek/dr-ales-kuhar-govedina-je-neizkoriscen-slovenski-biser/>