



Zeleni kras



Sofinancira  
Evropska unija



SKUPNA  
KMETIJSKA  
POLITIKA



Lokalna akcijska skupina med Snežnikom in Nanosom

## POROČILO ŠTUDIJSKEGA OBISKA SLOW FOOD TRAVEL,

Avstrija dne 3. – 5.4.2024, projekt Socially Responsible Slow Food Tourism in the Danube Region, SReST

Predstavnika LAS med Snežnikom in Nanosom sta se skupaj še z ostalimi udeleženci iz našega območja, udeležila prvega študijskega obiska v okviru projekta **Socially Responsible Slow Food Tourism in the Danube Region, SReST**, katerega vodilni partner je občina Postojna.

Osnovni namen projekta je vzpostavitev produkta Slow food na našem območju, kjer bomo sodelovali tudi partnerji našega LAS, zato je bil prvi sestanek in obisk zelo pomemben za nadaljevanje aktivnosti v okviru projekta.

Prvi dan – v torek 2.4.2024 je bil uvodni sestanek v projekt na PIP v Postojni, kjer smo predstavili delovanje LAS in se seznanili z projektnimi partnerji. Predstavljene so bile tudi osnove projekta in v sredo zjutraj – kot uvod v študijski obisk, še organizacija Slow food International, ki je osnovna povezava v sistem delovanja slow food verige.

Med sredo popoldne 3.4.2024 in petkom 5.4.2024 pa smo si ogledali organizacijo Slow food travel Alpe Adria Carinthia kot primer dobre prakse te verige. Uvodoma so nas seznanili z organiziranostjo v Avstriji – Carinthia in primerom dobre prakse Hotela Schloss Lerchenhof, kjer smo tudi prenočili (mesto Hermagor). V četrtek smo si ogledali primer dobre prakse Slow Food experience "Krendeln noodles" v gostišču Grünwald (sodelovanje na delavnici izdelave noodlov, kosilo v gostišču) v vasi St. Daniel im Gailtal, se peš povzeli na ekološko kmetijo Zankl, kjer proizvajajo odlične kravje sire (ogled kmetije in degustacija sirov), popoldne pa sodelovali na degustaciji lokalnih produktov v trgovini Edelgreisslerei Ertl dairy v mestecu Kötschach-Mauthen. Sama degustacija je bila res odlična zgodba z odlično predstavitvijo, kot primer kako je potrebno tovrstne dogodke izpeljati tudi na našem območju. Z večerjo v gostišču "Bärenwirt" v Hermagorju se je predstavi znani avstrijski kuhar Manuel Ressi.

V petek dopoldne smo si kot primer dobre prakse še ogledali Hotel der daberer v St. Daniel im Gailtal, kjer so nas navdušili z ekološkim in bio pristopom k celotni ponudbi hotela.

### Ugotovitve študijskega obiska oziroma predlogi za izvedbo aktivnosti v projektu so naslednje:

- Lokalni produkti – potrebno se je prilagoditi našemu območju Zeleni kras, kjer imamo vrhunške produkte, potrebno je izboljšati predstavitve in promocije produktov na dogodkih;
- Znamka Zeleni kras je dobra osnova za uvajanje Slow food sistema na naše območje (recimo Slow food Green Carst), najti je potrebno sinergijo med obema znamkama, povezavo med mednarodno organizacijo, še bolj pomembno pa je že v začetku določiti upravljavca znamke Slow food (ali je RRA pripravljen prevzeti dodatno delo, ki sledi iz naslednji ugotovitev);
- V določenih predstavitevah iz Avstrije in ponudbi smo na našem območju že konkurenčni in ponudbo kvalitetno izvajamo. Kaže se problem povezovanja, skupne ponudbe in promocije (prodaje);
- Glede na predstavljeno v Avstriji se postavlja vprašanje realnega povezovanja med ponudniki – ali jih je dejansko aktivnih 45 ali sodeluje je nekaj njih, ki smo jih obiskali. Podobno se lahko vprašanje postavi tudi na našem območju, s tem da za dobro funkcioniranje produkta ni potrebno veliko število ponudnikov oz. partnerjev v organizaciji Slow food.

Zapisal: Aleš Zidar, 8.4.2024