

LETNO POROČILO O DELU
RDO POSTOJNSKA JAMA-ZELENI KRAS
2023

UVOD	3
PROMOCIJSKE AKTIVNOSTI	4
Video in foto gradivo	4
Digitalna spletna promocija	4
Študijske ture	5
Ostale promocijske aktivnosti	5
Sejemske in B2B aktivnosti	5
ORGANIZACIJSKO-UPRAVLJALSKE AKTIVNOSTI	7
Turistična strategija destinacije Zeleni kras	7
Zelena shema slovenskega turizma	7
Krizni načrt destinacije Zeleni kras	8
Razvoj novih programov in produktov	8
Aplikacija Visit Green Karst	8
Kulinarični dogodek Čemaževi dnevi 2023	9
.....	10
Borza lokalnih ponudnikov Zeleni kras	10
Festival Koline na Zelenem krasu 2023	11
Ostale organizacijske aktivnosti	12
Izobraževanja za turistične ponudnike	13
Tečaj za lokalne turistične vodnike Zeleni kras	14
Izobraževalna delavnica na temo degustacij medu	14
Projekti – Organizacijske aktivnosti	15
GIBANJE PRIHODOV IN NOČITEV	16

UVOD

V letu 2023 smo se na destinaciji Zeleni kras osredotočili na raznolike promocijske in organizacijsko-upravljalne aktivnosti. Osvežili smo našo fototeko z novim fotografskim gradivom turističnih ponudb in dogodkov, posebej poudarjamo izdelavo kakovostnega fotografskega materiala s kulinaricnih dogodkov. Izstopa tudi izdelava 360° video posnetka medenega doživetja, ki je namenjen promociji in izboljšanju turistične izkušnje na področju degustacij medenih izdelkov

Digitalno spletno promocijo smo izvedli v okviru razpisa Slovenske turistične organizacije, s ciljem pridobivanja pozornosti domačih in tujih trgov. Izvedli smo številne promocijske kampanje, vključno z digitalnim oglaševanjem in upravljanjem digitalnih komunikacij. Za turistične novinarje in druge ciljne skupine smo organizirali 7 različnih tematskih študijskih tur (fam tripov).

Na področju upravljanja destinacije smo izvajali predstavitve Strategije razvoja turizma v destinaciji Zeleni kras in se osredotočili na ponovno presojo za Zeleno shemo slovenskega turizma, kjer smo prejeli znak Slovenia Green Destination BRONZE.

Prav tako smo se posvetili razvoju novih programov in produktov, kjer je bila glavna naporov vloženi v organizacijo in izvedbo kulinaricnih dogodkov Čemaževi dnevi ter Festival Koline na Zelenem krasu 2023, ter organizirali borzo lokalnih ponudnikov za spodbujanje lokalne samooskrbe in krajših dobavnih verig. S temi aktivnostmi želimo nadgraditi kulinaricno ponudbo destinacije in še bolj povezati različne ponudnike na terenu.

V izobraževalnem segmentu smo organizirali tečaje za lokalne turistične vodnike in izvedli delavnice o degustacijah medu, s ciljem razvijanja čebelarstva turizma in oblikovanja produktov z dodano vrednostjo. V klope kulinaricnih dogodkov so potekale specializirane izobraževalne delavnice za gostinske ponudnike in za splošno javnost. Na njih smo spoznavali inovativne načine uporabe mesa, nabiralništvo in divjo hrano ter pripravo različnih rezov mesa. Za namene obveščanja širše javnosti o našem delu smo organizirali tudi okrogle mize in predstavitve za novinarje.

Naše aktivnosti so bile usmerjene v povečanje prepoznavnosti regije, z naglasom na trajnostni turizem in ustvarjanje edinstvenih doživetij. Rezultati kažejo na pozitiven trend v prepoznavnosti Zelenega krasa, še posebej na področju naravne in kulturne dediščine, kar potrjuje tudi povečan obisk naših spletnih strani in doseg preko družabnih omrežij.

Leto 2023 lahko označimo kot rekordno, saj smo zabeležili največje število prihodov in nočitev v našo destinacijo. Izjemno pozitivno smer nakazuje tudi razvoj novih turističnih storitev in programov ter dopolnitev obstoječe ponudbe. V zadnjih desetih letih opazujemo postopno profesionalizacijo turističnega sektorja, ki sledi trendom razvoja kvalitetnih in unikatnih doživetij destinacije Zeleni kras.

PROMOCIJSKE AKTIVNOSTI

Video in foto gradivo

V letu 2023 smo posodobili fototeko s fotografijami nove turistične ponudbe v regiji (nastanitve, doživetja), ob kulinarčnih dogodkih pa smo pridobili izjemno kvalitetno gradivo na področju kulinarike in kulinarčnih dogodkov.

Izdelali smo 360° video medenega doživetja, ki bo uporabljen v promocijske namene in za doživetje medene degustacije.

Digitalna spletna promocija

V sklopu razpisa Slovenske turistične organizacije Javni razpis za sofinanciranje aktivnosti promocije turistične ponudbe vodilnih turističnih destinacij v Sloveniji v letu 2023] smo izvedli promocijske kampanje na domačem in tujih trgih. Za ta namen smo se povezali s ključnimi mediji za nagovarjanje ciljnih skupin. Z zunanjim izvajalcem smo poskrbeli za kontinuirano prisotnost na družbenih omrežjih in za optimizacijo promocijskih kampanj.

V sklopu večjih promocijskih kampanj smo vse obiskovalce usmerili na spletno mesto, kjer smo jim predstavili vsebine vezane na različne ciljne skupine.

V sklopu projekta smo izvedli sledeče aktivnosti:

- Digitalno oglaševanje (FB, Instagram):
- Upravljanje digitalnih komunikacijskih
- Izdelava video posnetkov jamskega turizma
- Izdelava 40 fotografij destinacije Zeleni kras;
- Izdelava fotografij študijske ture za slovenske tur. novinarje na temo kulinarike;
- Digitalizacija kulinarčnega dogodka Festival Kolin 2023 in implementacija "on-line" rezervacijskega sistema za kulinarčna doživetja;
- Snemanje 360° video posnetka za potrebe vzpostavitve Zelenega doživetja na temo degustacije in doživetja medu in čebel v destinaciji Zeleni kras;
- Študijske ture za domače in tuje novinarje
- Izvedba izobraževalne delavnice za izvajanje degustacij medu in medenih izdelkov namenjena medarjem in čebelarjem.

Aktivnosti smo načrtovali in izvedli v skladu z zastavljeno strategijo, pri čemur smo pri promocijskih aktivnostih upoštevali ciljne trge in ključne skupine obiskovalcev.

Ocenjujemo, da so bile izvedene aktivnosti korektno izpeljane in da so bili zastavljeni cilji doseženi. Poglavitni cilj je bil dvigniti prepoznavnost destinacije Zeleni kras, kar smo z več kot 10.000.000 prikazanih oglasov in dosegom 2.100.000 oseb tudi dosegli.

Odlično je bilo tudi sodelovanje vseh vključenih deležnikov. Promocijske vsebine smo načrtovali skupaj s turističnimi partnerji iz destinacije tako, da promovirajo produkte, ki so usmerjeni v trajnostni turizem in ki obiskovalcem omogočajo unikatna doživetja v regiji. Pri tem smo vsebino povezali z ostalimi projekti, ki jih izvajamo na področju turizma.

Rezultati, ki smo jih z aktivnostmi dosegli, kažejo na pozitiven trend dviga prepoznavnosti Zelenega krasa na področju doživetij v naravi ter unikatnih doživetij na področju naravne in kulturne dediščine. Opažamo tudi dvig ozaveščenosti lokalnih ponudnikov o pomenu stalne in konsistentne promocije ter komunikacije trajnostnih produktov.

Na spletni strani zelenikras.si smo v letu 2023 zabeležili 30.000 obiskovalcev in 190.000 ogledov strani. Namen spletne strani je predstavitev ponudbe destinacije Zeleni kras (v obliki zaokroženih paketov in programov). Preko spletne strani dnevno dobivamo povpraševanja za različne vsebinske programe, v letu 2023 je bilo največ povpraševanja po ogledu medvedov v naravnem okolju, obisku kraških jam in kolesarskih kartah ter gpx datotekah kolesarskih in pohodniških poti.

Študijske ture

Organizirali smo študijske ture za različne ciljne skupine:

- Študijska tura za novinarje in snemanje prispevkov za RTV SLO na temo Čemaževih dnevov 2023
- Priprava in izvedba študijske ture Stefa and Alex (24.-26.5.2023; Križna jama, grad Snežnik, opazovanje medveda, Notranjski regijski park, Planinska jama)
- Izvedba študijske ture za učitelje OŠ (22.8.2023; NMP, DINA, PVZ, grad Prem)
- Študijska tura za nemškega outdoor in gastronomskega novinarja (26.-28.9.2023, sodelovanje z STO in Slovenia Outdoor; Hotel Pira, Postojnska jama, Križna jama, Štorija...)
- Izvedba študijske ture za 38 turističnih novinarjev Slovenije na temo Festivala Koline 2023 (Pira Hotel, 26.10.2023)
- Organizacija in snemanje s POP TV prispevek Moja Slovenija (30.11.2023, Planinska jama, BikeEscape Netopirjeva pot, Notranjski muzej Postojna – Rock v Postojni, Hotel Pira – Festival Koline 2023).
- Študijska tura nizozemska družinska blogerka Mireille Steegmans;

Ostale promocijske aktivnosti

- Sodelovanje s turistično agencijo Happy Tours z objavo v katalogu Boutique Slovenia
- Snemanje in prispevki na Radiu Slovenia (turizem v občini Ilirska Bistrica), RTV glede ponudbe v Pivka jami in Rakovem Škocjanu
- Prispevek v Primorskih novicah glede regijskega turizma (28.6.2023)
- Oglaševanje kolesarske ponudbe s Slovenia Outdoor
- Priprava vsebin za priročnik Dobra ideja za skupine iz Slovenije

Sejemske in B2B aktivnosti

- WS Benetke (2. 2. 2023) in WS Bologna 23. 2. 2023) – udeležba na B2B dogodku v organizaciji STO Italija, namenjen mreženju med ponudniki slovenskega turizma in TA in TO iz Italije.
- Udeležba na Destination Day dogodku v sklopu sejma PROMOHOTEL v Poreču – predstavitev produkta Explore the Wondernature in mreženje s TZ in ponudniki aktivnosti v naravi.
- Udeležba na sejmu Fiera del cicloturismo v Milanu 1.-2.4.2023
- Udeležba na promocijskem dogodku Turistična pomlad v Vipavski dolini (3.4.2023)
- Udeležba na SIW 2023 v Portorožu (10.5.2023), 20 sestankov s predstavniki turističnih agencij iz Slovenije in tujine
- Udeležba na kolesarskem festivalu BAM Mantova (Italija, 9-11.6.2023)

- Udeležba na Festivalu za tretje življenjsko obdobje F3ŽO (27.-29.9.2023, Cankarjev dom), v sodelovanju z Park vojaške zgodovine Pivka, Notranjski regijski park, TIC Ilirska Bistrica, Visit Postojna, Zavod Snežnik, Zavod za turizem Pivka in Zavod Satia.
- Workshop s Češkimi TA in TO (organizacija STO, Bled, 27.11.2023)

ORGANIZACIJSKO-UPRAVLJALSKE AKTIVNOSTI

Turistična strategija destinacije Zeleni kras

V letu 2023 smo izvajali predstavitve Strategije razvoja turizma v destinaciji Zeleni kras (2022-2027) na občinskih svetih občin Primorsko-notranjske regije. S tem smo želeli širšo javnost in odločevalske strukture seznaniti s potekom razvoja turizma na destinaciji Zeleni kras.

Zelena shema slovenskega turizma

Ob ponovni presoji izvedeni v letu 2023 je destinacija Zeleni kras na podlagi prejete ocene v okviru Zelene sheme slovenskega turizma prejela znak Slovenia Green Destination BRONZE. Destinacija Zeleni kras je na lestvici od 1 do 10 dosegla povprečno oceno 6,9 v šestih kategorijah.

Najvišjo oceno (8,3) je destinacija dosegla v kategorijah Kultura in tradicija ter Poslovanje turističnih podjetij. Če so v prvi od obeh kategorij slovenske destinacije običajno zelo uspešne, pa je pohvalna predvsem ocena v kategoriji poslovanja turističnih podjetij, ki je nadpovprečno visoka. Razlog za to je močno podporno okolje, ki ga RDO Zeleni kras s partnerskimi inštitucijami nudi turističnim ponudnikom.

Tretje najvišje ocenjena kategorija je Narava in krajina (7,5). V tem poglavju je destinacija točke izgubljala predvsem na račun preskromnega poročanja o izvajanju naravovarstvenih ukrepov. V kategoriji Destinacijski management je destinacija prejela oceno 6,3. Destinacija leta 2020 ni izdelala akcijskega načrta trajnostnih ukrepov, kot ga zahteva standard. To ni negativno vplivalo le na oceno v kategoriji destinacijskega managementa, pač pa se odsotnost konkretnega načrta kaže tudi v končni oceni destinacije (6,9), saj so številne pomanjkljivosti, identificirane ob prejšnji presoji, v zadnjih treh letih ostale nenaslovljene. Po drugi strani je velika pridobitev na področju destinacijskega managementa nova strategija razvoja turizma, ki skupaj z regionalnim razvojnim programom destinaciji nudi ustrezne smernice za nadaljnje delo.

Na področju Družbene klime je destinacija prejela oceno 5,8, kar je močno pod nacionalnim povprečjem. V tem poglavju je destinacija premalo pozornosti namenila predvsem mnenju prebivalcev, kot so ga ti izrazili v anketah, in blaženju negativnih družbenih vplivov, točke pa je med drugim izgubila tudi zaradi odsotnosti strateških dokumentov s področja dostopnosti in kriz v turizmu.

Najslabše ocenjena je kategorija Okolje in podnebje (5,3). To poglavje večkrat zahteva kvantifikacijo okoljskih ciljev in spremljanje doseganja ciljev ter opredelitev in izvajanje ukrepov. Destinacija ima kar nekaj okoljskih ciljev zapisanih v RRP, vendar ne izkazuje rednega spremljanja in/ali izvajanja predvidenih ukrepov. Negativno je na rezultat vplivalo tudi dejstvo, da ima večina občin lokalne energetske koncepte, ki so starejši od 10 let.

Med aktivnostmi v destinaciji Zeleni kras velja izpostaviti nekaj primerov dobrih trajnostnih praks, ki so bile predstavljene na platformi oziroma na terenskem obisku:

- Načrt trajnostne mobilnosti za turistično destinacijo Predjama, ki spodbuja uporabo javnega prevoza in vpeljuje dodatne avtobusne linije v visoki sezoni na relaciji Postojna-Predjama;
- Etični kodeks za trajnostno vodenje, ki so ga podpisali župani vseh šestih občin
- Interaktivni Center o velikih zvereh Dina Pivka

- Akcijski načrt za trajnostno energijo in podnebne spremembe za občino Pivka, ki predstavlja odlično izhodišče za destinacijski dokument na temo vpliva podnebnih sprememb na turizem in prilagajanje panoge.

Znak Slovenia Green Destination Bronze je veljaven za triletno obdobje do naslednje presoje, to je do 31. avgusta 2026. V roku štirih mesecev (do 23. decembra 2023) je potrebno izdelati akcijski načrt ukrepov za triletno obdobje do naslednje presoje, ki ga je potrebno predstaviti tudi na občinskih svetih vseh občin v destinaciji.

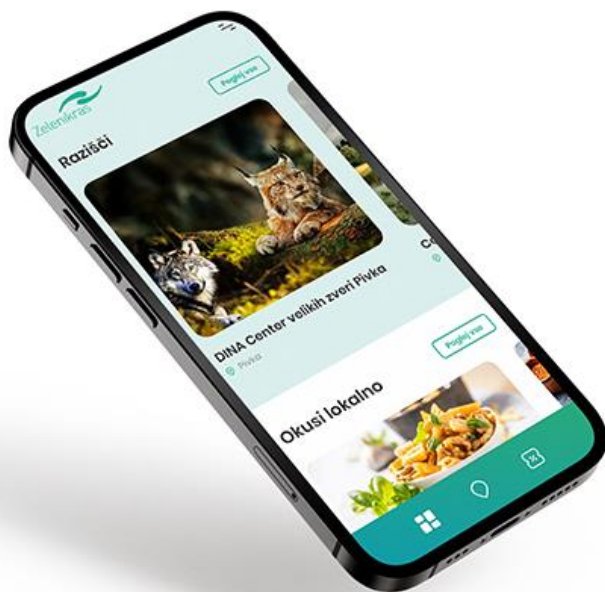
Krizni načrt destinacije Zeleni kras

Skupaj z Visit Postojna smo v letu 2022 pristopili k pripravi Kriznega načrta destinacije Zeleni kras. Gre za dokument, ki bo predvidel potencialne krize in njihov vpliv na turistično gospodarstvo regije. Poleg tega pa bo podal ukrepe za naslovitev in ravnanje v kriznih situacijah. Aktivnost je del ukrepov, ki so potrebni za izvajanje Zelene sheme slovenskega turizma, v kateri je destinacija pridobila naziv Slovenia Green Destination Bronze. Zaradi objektivnih razlogov izvajalca dokument ni bil izdelan v letu 2023, ampak bo dokončan v letu 2024.

Razvoj novih programov in produktov

Aplikacija Visit Green Karst

V letu 2023 je potekalo posodabljanje podatkov in vnosi vsebin v aplikacijo Visit Zeleni kras. Poleg spletne strani in družabnih omrežij le-ta predstavlja še eno stično točko, kjer potencialni obiskovalci destinacije pridobijo informacije glede posebnost v regiji, koledarja dogodkov in turistične ponudbe. Pripravili smo tiskana gradiva, ki smo jih razdelili gostinskim ponudnikom in nastanitvenim obratom, z namenom usmerjanja gostov k uporabi aplikacije.



Kulinarični dogodek Čemaževi dnevi 2023

V okviru Čemaževih dni na Zelenem krasu smo v aprilu 2023 izvedli aktivnosti, namenjene dvigu kulinarične ponudbe destinacije, povezovanju gostinskih ponudnikov, prenosu znanj ter ozaveščanju prebivalcev o koristih in uporabi divje hrane. Čemaževi dnevi so razdeljeni v tri različne sklope, s čimer smo organizatorji RRA Zeleni kras, Društvo za gostinstvo in turizem Postojna in Pivka ter Visit Postojna (Zavod Znanje OE Turizem), želeli s tematiko nagovoriti različne ciljne skupine.

Čemaževi dnevi so se pričeli 12. aprila z delavnico »Divja hrana za vsak dan«, na kateri je Jože Podboj, velik poznavalec divje hrane in zelišč, z udeleženci delil svoje znanje in izkušnje pri nabiranju, shranjevanju in pripravi jedi številnih samoniklih užitnih rastlin oz. divje hrane. Kuharski mojstri iz Bostroja Perspektiva so udeležencem prikazali pripravo nekaterih jedi primernih za vsak dan.

Trend divje hrane se je že dobro integriral v kulinarični turizem po svetu in tudi v Sloveniji doživlja pravi razcvet. Tudi gostinski ponudniki na Zelenem krasu že izkoriščajo izjemni potencial slovenske raznolike narave in svoja kulinarična doživetja domiselno nadgrajujejo z avtentičnimi pristopi.

Glavni kulinarični dogodek Čemaževih dni je potekal v petek, 14. aprila 2023, prav tako v Bostroju Perspektiva. Deset gostinskih ponudnikov iz destinacije Zeleni kras je pripravilo 8 hodni meni z natami čemaža. Pri pripravi menija so gostinski ponudniki uporabili lokalne in sezonske sestavine ter sestavili izvrstne jedi, ki so postavile nov mejnik kulinarične ponudbe Zelenega krasa. Gostje kulinaričnega dogodka so med drugim okušali slano pito z žolca, fokačo z dražmi, oslovski jezik, sardele na šavor, čemaževo juha, raviole z albuminsko skuto z jurčki in čemažem, kvašene štruklje in zajčji ragu, vrat krškopoljca ter se posladkali z velikonočno interpretacijo potice. Vsak hod je pospremila ustrezna vinska spremljava vrhunskih vin Ščurek. Za spajanje vina in hrane so poskrbeli usposobljeni sommelierji, med katerimi je tudi Miralem Junuzović (Bisto Štorja), prejemnik naziva najboljši Sommelier/natakar 2023 po izboru Gault&Millau. Poleg predstavitve posameznih hodov jedi ter spremljajočega vina so udeleženci uživali tudi v prijetni glasbi akustičnih kitar bratov Jurca.

Dogodek je bil izjemno dobro sprejet in je ponudbil nadgradnjo kulinarične ponudbe destinacije Zeleni kras.



Borza lokalnih ponudnikov Zeleni kras

13. februarja 2023 smo v Podjetniškem inkubatorju Perspektiva Postojna (PIP Postojna) priredili prvo borzo lokalnih ponudnikov, na kateri so se srečali pridelovalci in predelovalci kmetijskih pridelkov in živil ter gostinci in drugi ponudniki hrane iz regije. Odziv na dogodek, ki smo ga pripravili v sodelovanju z OE Turizem Zavod Znanje (Visit Postojna), LAS Notranjska, LAS med Snežnikom in Nanosom ter Društvom za gostinstvo in turizem Postojna in Pivka, je bil nad pričakovanji, saj se ga je na strani razstavljalcev udeležilo 15 ekoloških kmetij in pridelovalcev kmetijskih pridelkov in izdelkov ter predstavniki 16 gostincev in drugih potencialnih uporabnikov lokalnih živil.

Namen srečanja je bil identificirati potrebe gostinskih ponudnikov in pregledati lokalno ponudbo na enem mestu, s čimer bodo v regiji spodbudili vzpostavitev sistema povezav med lokalnimi pridelovalci in gostinskimi ponudniki, torej nekakšne notranje tržnice.

Z uvajanjem sistema notranje tržnice želimo tako prispevati k večji lokalni samooskrbi in krajšim dobavnim verigam ter nenazadnje večjemu mreženju med lokalnimi ponudniki, saj se večkrat izkazuje, da se ponudniki med seboj ne poznajo dovolj in ne vedo, katere surovine ali produkte lahko nabavijo od lokalnih ponudnikov v svoji neposredni bližini.

Borza je potekala v obliki kratkih sestankov, na katerih so si udeleženci izmenjali informacije o ponudbi in povpraševanju. Gostinski in turistični ponudniki, ki pripravljajo obroke za goste, so tako preverjali vrsto in obseg ponudbe glede na svoje dejanske potrebe pri kar 15 pridelovalcih: Domača marendica, LOA - trgovina z domačimi izdelki, Kmetija Andrejčič, Ekološka kmetija Gruden, Ekološka kmetija Ileršič, Eko kmetija Gerbec, Eko kmetija in čebelarstvo Dolgan, Kmetija Sedmak, Ekološka kmetija Turšič, Kmetija Pirčeva brunica, Ekološka kmetija Jernuclevi, Ekološka izletniška kmetija Slavec, Posestvo Bajer, Kmetija T' dolenj, Ekološka kmetija Jože Žnidaršič.

Festival Koline na Zelenem krasu 2023

V sklopu Festivala Koline 2023 na Zelenem krasu v novembru 2023 v Bistro Perspektiva v Velikem Otoku pri Postojni potekala izjemno zanimiva izobraževalna delavnica o inovativni uporabi svinjskega mesa, ki je privabila gostinske ponudnike iz destinacije Zeleni kras. Delavnico je vodil priznani butični mesar Marko Butalič iz Mesnice Meatbusiness, ki je predstavil vrsto inovativnih pristopov k pripravi svinjine.

Marko Butalič je udeležence navdušil s predstavitvijo suhega zorjenja svinjine, uporabo svinjskih nogic, pripravo ramen juhe, parkete in želatinastih bonbončkov. Gostinski ponudniki so pridobili novo znanje glede kvalitete mesa, različnih tehnik njegove priprave, novih pristopov v kuhinji, skratka spoznali so drugačno filozofijo priprave svinjine kot osnovne surovine kolin.

Izobraževalni delavnici je sledila okrogla miza, na kateri so sodelovali Simon Kerma iz Fakultete za turistične študije Turistica, Marko Stankovič iz Bistro Štorja, Marko Butalič iz Meatbusiness in Matija Simčič, predsednik društva za Gostinstvo in turizem Postojna in Pivka. V pogovoru, ki ga je vodila novinarka Marjana Grčman, so udeleženci v sproščenem vzdušju razpravljali o tradicionalnih kolinah in spominih nanje, načinih uporabe svinjskega mesa ter predvsem ponovnem oživljanju kolin v gostinstvu. V zadnjih letih namreč doživljamo preporod pri vračanju kulinaričnih tradicij na krožnike slovenskih gostiln in restavracij.

Sodelujoči so se dotaknili tudi problematike samooskrbe s svinjskim mesom v Sloveniji, ki trenutno znaša le 17%, ter izzivov povezovanja kmetijskega sektorja z gostinskim. Gostinski ponudniki se soočajo s težavami pri nabavi kakovostnih surovin, saj dobri pridelovalci in kmetovalci iz lokalnega okolja običajno nimajo zadostnih količin, ki bi zagotavljale nemoteno dobavno verigo. Na področju povezovanja različnih sektorjev imamo precej možnosti za napredek, so poudarili in se strinjali, da je ključno vztrajati na skupni poti razvoja kulinarike in kmetijstva ter razvoja in vzdrževanja partnerstev. Poudarili so potrebo po izobraževanju gostov o pomenu kakovosti mesa ter storitev v gostinstvu, saj lahko zgolj na ta način vzgajamo gosta, ki bo to znal ceniti.

Za destinacijo, ki je zavezana trajnosti preko certifikacijske sheme Slovenia green, festival kolin predstavlja odlično platformo za implementacijo trajnostnega upravljanja, saj združujejo vse elemente: uporabo lokalnih surovin in tradicije, podaljševanje turistične sezone in ponudbe v poznojesenski čas, ničelno ustvarjanje odpadkov hrane z uporabo vseh delov svinjine, izobraževanje in ozaveščanje ter povezovanje in mreženje različnih deležnikov. Koline, nenazadnje, tako kot so v preteklosti, tudi v sedanjosti predstavljajo druženje ob dobri hrani in pijači.

Dogodki festivala kolin tako predstavljajo pravi korak na poti razvoja kulinarične ponudbe destinacije Zeleni kras kot trajnostne in inovativne.

Glavni kulinarični dogodek je predstavljal gastronomski večer Koline 2023 s šest hodnim menijem in predstavitvijo parjenja vin in jedi, ki je potekal 24. novembra na Ekoturizmu Hudičevce na Razdrtem. Festival Koline 2023 na Zelenem krasu bo poleg osrednjega dogodka v obliki gastronskega večera postregel tudi s spremljevalnim programom: delavnico za širše občinstvo, delavnico za strokovno javnost in okroglo mizo, katere teme pogovora bodo novosti in inovacije v gastronomiji, povezanimi s kolinami, pomen kakovosti surovin in samooskrbe.

Festival se je zaključil s Tednom kolin (25. november – 6. december), ki je po vzoru tedna restavracij promoviral jedi na temo kolin s tri-hodnimi meniji po poenoteni ceni. V tednu kolin sodeluje več lokalnih restavracij in gostiln z Zelenega krasa.

PROGRAM FESTIVAL KOLINE 2023 NA ZELENEM KRASU:

- Torek, 21.11.2023 ob 16.00 – Spremljevalni dogodek: Delavnica »Priprava in različni rezi mesa«, za splošno javnost (izvaja Robert Čebokelj), Bistro Perspektiva
- Sreda, 22.11.2023 ob 16.00 – Spremljevalni dogodek: Delavnica z degustacijo »Novi mesni produkti«, za strokovno javnost (izvaja butični mesar Marko Butalič), Bistro Perspektiva,
- Sreda, 22.11.2023 ob 19.00 – Spremljevalni dogodek: Okrogla miza »Koline – novosti in inovacije v gastronomiji, kakovost surovin in samooskrba«, Podjetniški inkubator Perspektiva Postojna,
- Petek, 24.11.2023 ob 18.00 – Glavni dogodek: Koline 2023 – gastronomski večer,
- 25.11. – 6.12.2023 – Teden kolin v gostilnah in restavracijah na Zelenem krasu

Ostale organizacijske aktivnosti

- Usklajevanje in poenotenje občinskih odlokov glede lokalnega turističnega vodenja.
- Udeležba na srečanju turističnih ponudnikov občine Postojna s predstavitvijo dela RDO (Postojna, PIP; 19.1.2023).
- Udeležba na sestanku/predstavitvi Eurovelo poti (Rodik, 11.1.2023).
- Udeležba na delavnicah in srečanjih predstavnikov vodilnih destinacij makrodestinacije Mediteranska in kraška Slovenija (3 srečanja) – dogovori glede skupnega produkta in promocije
- Udeležba na okrogli mizi v Ilirski Bistrici (16.3.2023) glede nadaljnega razvoja turizma v občini – udeležba na delovnem sestanku ožje skupine deležnikov na temo razvoja turizma.
- Udeležba na delavnici na temo organizacije trajnostnih dogodkov (Planica, 2.3.2023, Umanotera in ministrstvo za okolje)
- Priprava programov in trženje preko spletne strani (gravel Ilirska Bistrica), posredovanje povpraševanj in urejanje obiska gostov
- Srečanje s turističnimi ponudniki občine Pivka (15.3.2023)
- Delavnica prireditve brez odpadkov (TIC Ilirska Bistrica, 30.3.2023)
- Predstavitve za študente Turistice (RDO, DINA, PVZ, Mašun, Slavec) 7.4.2023
- Sodelovanje pri pripravi dogodka in udeležba na čezmejni borzi ponudnikov v Ilirski Bistrici (20.4.2023)
- Sestanek z organizatorji dogodka The Grand Escape Slovenia (unsuported road cycling event)
- Sodelovanje na poglobljenem intervjuju glede marketing in promocije Notranjski regijski park (Magistrsko delo Alja Maček)
- Sodelovanje na okrogli mizi na temo razvoja turizma v Idriji (29.5.2023, primeri dobre prakse iz destinacije Zelen kras)
- Udeležba na konferenci Kastav smart city glede trajnostne in zelene infrastrukture (15.6.2023)
- Priprava vsebin za delavnico na temo umetne inteligence in turizma
- Predstavitve nove kolesarske ponudbe – e-MTB koles v Cerknici za turistične ponudnike (28.6.2023)
- Predstavitve destinacije Zeleni kras na posvetu LAS in srečanju članov DRSP 2023 (30.6.2023)
- Udeležba na Blejskem strateškem forumu (29.8.2023) – panel turizem
- Sodelovanje na Dnevih pohodništva Notranjski regijski park (lokalni turistični vodniki)
- Predstavitve destinacije Zeleni kras in RDO partnerjem projekta Tartini BIS
- Predstavitve destinacije Zeleni kras in RDO turški delegaciji PIP Postojna (v sodelovanju z Zavodom Znanje, občino Postojna)

- Udeležba na novinarski konferenci Zgodovikend PVZ
- Sodelovanje na delovni skupini na temo načrta upravljanja gradu Snežnik – priprava predloga in sestaneke skupine v Laški dolini (23.10.2023)
- Udeležba na Dnevh slovenskega turizma in IT TOUR dogodek v Novi Gorici (14. in 15.11.2023)
- Usposabljanje za uporabo Chat GPT

Izobraževanja za turistične ponudnike

Zaposleni na RRA Zeleni kras, ki pokrivamo delo na področju turizma smo se v letu 2023 udeležili izobraževanja Management akademija STO – na temo upravljanja destinacij in razvoj turističnega sektorja. Osrednjo temo managementa in upravljanja destinacij so naslovili priznani strokovnjaki in predstavniki slovenskih destinacijskih organizacij, ki so predstavili dobre prakse povezovanja. Barbara Zmrzlikar, STO je predstavila korake uresničevanja Strategije slovenskega turizma 2022-2028 na področju upravljanja destinacij.

V okviru dobrih praks so udeleženci spoznali dva tuja primera s področja povezovanja (Nizozemska, Avstrija) in tri slovenske modele povezovanja (Julijske Alpe, Maribor in Slovenska Istra).

Zaključni dan akademije je potekal v petek, 20. oktobra, pod naslovom Komercialne dejavnosti destinacijskih organizacij (DMO). Udeležila se ga je tudi mag. Maja Pak, direktorica STO. Na izobraževanju smo pozornost posvetili komercializaciji in možnosti ustvarjanja tržnih prihodkov s strani DMO. Preučili smo tudi izzive in priložnosti komercialnih dejavnosti DMO in primere dobrih praks iz tujine (Irska, Hrvaška) in Slovenije (Murska Sobota, Laško, Velenje). Ana Savšek, STO, je predstavila ključne promocijske projekte Slovenske turistične organizacije.

Izobraževanje je vodila prof. dr. Ljubica Knezević Cvelbar z Ekonomske Fakultete v Ljubljani.



AKADEMIJA ZA TRŽENJE V TURIZMU



Tečaj za lokalne turistične vodnike Zeleni kras

V sodelovanju s TA Autentica smo v mesecu novembru začeli z izvajanjem izobraževanja za pridobitev licence za lokalne turistične vodnike. S pridobljeno licenco bodo lahko vodili turiste in obiskovalce v občinah Bloke, Cerknica, Ilirska Bistrica, Laška dolina, Pivka in Postojna. V zadnjih letih opažamo velik porast povpraševanja po kvalitetnih turističnih vodnikih, ki vodijo v tujih jezikih, pri čemer je največji manko vodnikov, ki govorijo italijansko, nemško in angleško.

Tečaj vsebuje 11 tematskih sklopov predavanj v skupnem trajanju 35 ur. Udeleženci so na predavanjih spoznali geografske značilnosti in glavne turistične znamenitosti destinacije Zeleni kras, zgodovinska dogajanja na območju Zelenega krasa, naravno in kulturno dediščino območja, značilno kulinariko, etnobotaniko in api turizem. Spoznavali so se z interpretacijo naravne in kulturne dediščine v turističnem vodenju, vključevanjem zgodb v turistično vodenje, s tehnikami turističnega vodenja, kodeksom turističnih vodnikov, z delom v turistični agenciji ter pridobili osnove prve pomoči na terenu.

Predavanja so potekala v živo v popoldanskih urah (termini in lokacije v priloženem programu izobraževanja), na različnih lokacijah po destinaciji, tako da so udeleženci že v času tečaja obiskali turistične zanimivosti, centre za obiskovalce in ustanove namenjene razvoju in promociji turizma v regiji.

Izobraževalna delavnica na temo degustacij medu

RRA Zeleni kras je sklopu aktivnosti Javnega razpisa za sofinanciranje aktivnosti promocije turistične ponudbe vodilnih turističnih destinacij v letu 2023 (STO) pripravila izobraževalno delavnico o degustacijah medu, ki je potekala 23. oktobra v Medarni počitniške hiše Belakapa v Kosezah pri Ilirski Bistrici.

Namenjen je bil tako izkušenim čebelarjem kot tudi začetnikom z namenom, da pridobijo osnove za razvoj medenih doživetij. Znanje in praktične napotke sta udeležencem predstavila Tina Žerovnik iz Čebelarске zveze Slovenije in Franko Dolgan iz Čebelarskega društva Pivka. Osvetlila sta različne vidike čebelarstva, od zakonodaje do oblikovanja turističnih programov na osnovi medenih doživetij.

Območje Zeleni kras, s svojo slikovito pokrajino in bujno flora, je že dolgo povezano s čebelarstvom. Na razvojni agenciji smo prepoznali potencial za izobraževanje in navdih, ki sta potrebna za razvoj čebelarskega turizma in oblikovanje produktov z dodano vrednostjo.

Tina Žerovnik, predstavnica Čebelarskega združenja, je poudarila pomen takšnih izobraževalnih pobud. »Med je več kot samo sladko veselje. Je odsev najlepšega dela narave in priča o ključni vlogi čebel v našem ekosistemu. Pomembno je razumeti in ceniti kompleksnosti proizvodnje medu,« je pojasnila. Prvi tematski vidik izobraževalnega dogodka je obravnaval zakonodajni okvir, ki ureja proizvodnjo medu. Franko Dolgan je poudaril pomen skladnosti z strogimi predpisi.

Osrednji del je predstavitev okušanja medu, torej kako raziskujemo različne okuse in arome medu. Udeleženci so se učili razlikovati različne vrste medu in odkrivati različne vrste medov slovenskih pokrajin.

V zadnji temi delavnice so udeleženci prisluhnili, kako razvijati turistične programe na osnovi okušanja medu. Kot je dejala Tina Žerovnik, imajo turistični programi na osnovi medu potencial, da poglobijo obiskovalce v očarljivi svet čebel in medu. Takšna doživetja lahko vključujejo obiske čebelnjakov, degustacije medu in praktične dejavnosti, kot je izdelava sveč iz čebeljega voska ali izdelkov z medom.

Projekti – Organizacijske aktivnosti

Izvedli smo številne aktivnosti na področju mreženja, vzpostavljanja partnerstev in priprave mednarodnih projektov s turistično vsebino. Udeležili smo se več srečanj in različnih dogodkov z namenom poiskati možnosti za nadaljnja sodelovanja in prijave novih vsebin na prihajajoče razpise v finančni perspektivi 2021-2027.

Priprave in prijave projektov v 2023:

- Priprava projekta EWN 2.0 (vodilni partner) na program Interreg Slovenija-Hrvaška – v čakanju
- Priprava projekta D-STAR Tour (projektni partner) na program Interreg Slovenija – Hrvaška – v čakanju
- Priprava projekta SEISMEC (projektni partner) na programu Horizon – potrjen
- Priprava projekta PROMONT (projektni partner) na programu IPA Adrion – v čakanju
- Priprava projekta LIBECCIO (projektni partner) na programu EURO-MED – potrjen
- Priprava projekta MEDFASTER (projektni partner) na programu EURO-MED – zavrjen
- Priprava projekta SMARTOUT (projektni partner) na programu EURO-MED – zavrjen

TURISTIČNA AGENCIJA IN ORGANIZACIJA POTOVANJ

V letu 2023 smo prejeli 100 povpraševanj, 9 (9%) je bilo potrjenih in realiziranih (82 gostov). Zaradi kadrovske stiske smo povpraševanja in njihovo izvedbo preusmerjali direktno na turistične ponudnike in na incoming agencije v regiji. Nadaljuje se trend povpraševanj za aktivnosti v naravi s poudarkom na opazovanju medveda v naravnem okolju, kolesarstvu, pohodništvu in obisku jam – predvsem alternativnih doživetjih.

	2018	2019	2020	2021	2022	2023
št. prejetih povpraševanj (splčetni obrazec, mail...)	14	62	60	83	94	100
št. realiziranih programov	12	32	11	38	51	9
odstotek realizacije glede na povpraševanja	85,71	51,61	18,33	45,78	54,26	9,00
št. gostov iz naslova realiziranih programov	57	377	59	192	285	82
št. izvedenih brezplačnih vodenj (sofinanciranje STO)				56	57	0
št. gostov iz naslova brezplačnih vodenj (sofinanciranje STO)				558	736	0
Skupna vrednost prodanih programov	4.902,77 €	14.595,52 €	2.521,00 €	25.652,00 €	8.825,00 €	5.840,60 €
Skupna vrednost stroškov (priliv ponudnikom v regiji)	4.122,58 €	10.764,92 €	1.749,10 €	19.759,11 €	6.395,05 €	4.524,78 €
Rezultat naročil	780,19 €	3.830,60 €	771,90 €	5.892,89 €	2.429,95 €	1.315,82 €
DDV	140,69 €	693,63 €	139,20 €	1.062,65 €	438,19 €	237,28 €
Zaslужek RRA iz naslova prodaje programov	639,50 €	3.152,87 €	632,70 €	4.830,24 €	1.991,76 €	1.078,54 €

GIBANJE PRIHODOV IN NOČITEV

Po trenutno dostopnih podatkih na SURS beležimo na destinaciji Zeleni kras v letu 2023 229.936 nočitev in 142.658 prihodov gostov v destinacijo. Podatki kažejo, da se je število prihodov v primerjavi z letom 2022 povečalo za 15%, število izvedenih nočitev je naraslo za 14%. Gibanje prihodov in nočitev je preseglo rekordno leto 2019. Analiza števila nočitev in prihodov v regiji Zeleni kras je pokazala, da je turizem doživel znatno sezonsko nihanje, s poudarkom na poletnih mesecih. Tako kot na nivoju celotne Slovenije, lahko govorimo o rekordni sezoni na področju turizma tudi na destinaciji Zeleni kras.

Opazamo trend porasta tujih gostov v destinaciji. Razmerje med domačimi in tujimi gosti je bilo 12% proti 88%. Opazna je razlika med povprečno dobo bivanja. Slovenski turisti ustvarijo 2,2 nočitvi, medtem ko tuji gosti ustvarijo 1,5 nočitve. Prevladujoči tuji trgi so Nemčija (30%), Italija (28%), Francija (13%), Nizozemska (8%), Poljska (9%), Češka (7%), Madžarska (9%) in Avstrija (6%). Podatki o mesečnih prihodih po državah za leto 2023 so razkrili, da so največje število turistov prihajali iz Italije in Nemčije, kar kaže na njihov pomen kot ključnih trgov za regijo. V zimskih in spomladanskih mesecih je Italija prevladovala v številu prihodov, medtem ko so poleti prevladovali obiskovalci iz Nemčije.

Sezona lahko ocenjujemo kot zelo dobro. Navkljub vremenskim ujmam, ki so Slovenijo prizadele v času poletne sezone ter neugodnim geopolitičnim dogodkom po svetu, se je število gostov na destinaciji povečalo. Tudi po pogovorih s ponudniki

turističnih nastanitvenih kapacitet so slednji zadovoljni z izvedenimi rezervacijami in nočitvami. Enaka, pozitivna ocena sezone, je med upravljavci turističnih znamenitosti.

