



# 21. MEDNARODNI FESTIVAL VEČ ZNANJA ZA VEČ TURIZMA



ZNANJE,  
MLADI  
IN TURIZEM



REPUBLIKA SLOVENIJA  
MINISTRSTVO ZA GOSPODARSTVO,  
TURIZEM IN ŠPORT



REPUBLIKA SLOVENIJA  
MINISTRSTVO ZA VZGOJO IN IZOBRAŽEVANJE  
URAD RS ZA MLADINO



Turistična zveza Slovenije,  
Zavod RS za šolstvo in Center RS za poklicno izobraževanje  
pod pokroviteljstvom  
Ministrstva za gospodarstvo, turizem in šport  
razpisujejo

## 21. MEDNARODNI FESTIVAL VEČ ZNANJA ZA VEČ TURIZMA

ki bo 31. januarja 2024 na sejmu Alpe-Adria

Tema festivala je

### OKUSNI ZAKLADI

Kulinarični oziroma gastronomski turizem je ena od sodobnih oblik turizma. Ne glede na njegovo »mladost« je leta 2019 oziroma zadnje leto pred epidemijo kovida, predstavljal tretjo najbolj priljubljeno obliko turizma, ki je v svetovne blagajne prinesla kar 43 milijard evrov. Kulinaričnemu oziroma gastronomskemu turizmu se tudi v skladu s pokovidnimi turističnimi napovedmi obeta razcvet, saj naj bi do leta 2032 doživel kar 16,6 odstotno rast in bo vreden več kot 122 milijard evrov.

Povedano po domače je kulinarični turizem odkrivanje kulture določene dežele ali destinacije preko lokalne hrane in pijače oziroma kuharskih tradicij. »Gre za kakršnokoli turistično izkušnjo, pri kateri oseba spoznava, ceni, zaužije ali si privošči hrano in pijačo, ki odraža lokalno kuhinjo, dediščino ali kulturo kraja,« so za uradno definicijo poskrbeli pri Zvezi za gastronomski turizem v Ontariu (OCTA).

Ne gre samo za hrano, ki jo jeste, pač pa tudi za doživetje oziroma pristno izkušnjo. Poleg tega pri kulinaričnem turizmu ne gre nujno za razkošno obedovanje, ampak bolj za pustolovsko prehranjevanje oziroma iskanje novih kulinaričnih dogodivščin.

Države so pogosto povezane z določeno hrano; Italija s pico in testeninami, Japonska z ramenom, Indija z dišečim karijem itd. Ljudje iz različnih kulturnih okolij jedo različno hrano, kar gurmane žene v raziskovanje različnih kultur in njihove kuhinje. Med potovanjem in počitnicami postane hrana za ljudi družabna priložnost, trenutek, ko se povežejo z družino in prijatelji, kar je neprecenljivo. Raziskava Oxfordske Univerze je namreč pokazala, da večkrat kot z bližnjimi uživamo v hrani, bolj zadovoljni smo s svojimi življenji.

Ian Yeoman, izredni profesor na Univerzi Victoria School of Management, je prepričan, da potrošniki čedalje bolj hrepenijo po »pristnih« izkušnjah, pristnost v hrani pa pomeni hrano, ki je »preprosta, zakoreninjena v regiji, naravna, etična, lepa in človeška – vse to je osnova za destinacijo gastronomskega turizma«.

Ker postaja kulinarični turizem čedalje pomembnejši segment turističnega sektorja tudi v Sloveniji, smo se odločili, da bo naslov letošnje teme **Okusni zakladi: Lokalni kulinarični spominki s trajnostnim pridihom!**, s čimer želimo udeležence festivala spodbuditi, da z oblikovanjem slastnega spominka pripomorejo k večji prepoznavnosti določene destinacije. Naš cilj je, da ustvarite kulinarični spominek, ki bi ga lahko lokalna turistična društva in TIC-i vključili v del svoje ponudbe, zato mora odražati bistvo kraja in njegove kulinarične tradicije.

Z izdelavo lokalnega kulinaričnega spominka boste pripomogli k večji prepoznavnosti določene destinacije, obiskovalcem pa omogočili, da domov odnesejo okus določenega kraja ali regije. Hkrati boste podprli trajnostne prakse, ki revolucionarno spreminjajo naše razmišljanje o pridelavi in uživanju hrane.

Pri ustvarjanju lokalnega kulinaričnega spominka uporabite lokalno pridelane sestavine ter tradicionalne kulinarične prakse in recepte. S tem želimo podpreti kmete in proizvajalce, ki so zavezani trajnostnim praksam.

Za tradicionalne postopke in recepte smo zainteresirani tudi kot podpisniki zaveze o zmanjševanju količine odpadne hrane. Včasih so namreč kuhali tako, da ni šlo nič v smeti. Še več, porabili so čisto vse, kar so pridelali, tudi prezrelo sadje, iz katerega so ustvarjali okusne marmelade.

Ustvarite trajni in trajnostni kulinarični spominek (hrana in pijača), s katerim boste proslavili raznolikost slovenske kulinarične tradicije. Izpostavite bogate in živahne okuse, ki jih najdete tik pred svojim pragom!

Sodelovanje na festivalu vključuje izdelavo **pisne predstavitve turističnega produkta - naloge, izdelavo promocijskega spota in predstavitev turističnega proizvoda na turistični tržnici**. Zato je nujen interdisciplinaren in timski pristop, ki daje možnost predstavitve različnih področij, ki oblikujejo turizem kot celoto.

Usmeritve za pripravo turističnih produktov:

- naloga naj temelji na tržnem pristopu, ki bo služil predvsem za potrditev in oblikovanje idej v celovit turistični proizvod;
- predstavljen turistični proizvod naj ima potencial dejanske uresničitve z izdelanim trženjskim načrtom;
- predstavitev turističnega proizvoda naj bo pripravljena čim bolj inovativno in privlačno, če je le mogoče, z uporabo sodobnih tehnologij;
- stojnica naj smiselno predstavlja proizvod – ta naj bo tudi na stojnici predstavljen skladno z izdelano nalogo in osnovno temo;
- stojnica naj bo privlačna, zanimiva in razpoznavna;
- pri izvedbi predstavitve na turistični tržnici naj bo poudarek na komunikaciji z okolico kot na pravem turističnem sejmu;
- k sodelovanju povabite člane turističnih zvez in društev ter druge turistične delavce v kraju.

Rok za prijavo na festival je **6. oktober 2023**. Prijavnico pošljite na [info@turisticna-zveza.si](mailto:info@turisticna-zveza.si) ali na naslov Turistična zveza Slovenije, Miklošičeva 38, 1000 Ljubljana.

Vsem prijavljenim na festival bomo ponudili strokovno pomoč in novembra pripravili seminar, na katerem boste dobili predloge in napotke za vodenje dijakov in študentov pri izvedbi projekta.

Rok za oddajo pisne predstavitve - naloge in promocijskega spota je **10. januar 2024**.

Turistična tržnica bo **31. januarja 2024 v času sejma Alpe-Adria** na Gospodarskem razstavišču v Ljubljani.

Pravilnik za izvedbo festivala in tekmovanja Več znanja za več turizma je objavljen na spletni strani <https://turisticna-zveza.si/projekt/vec-znanja-za-vec-turizma>.

Kot organizator tekmovanja si pridržujemo pravico, da zaradi epidemiološke situacije tekmovanje terminsko prilagodimo in izvedemo bodisi v živo ali on-line.

Vsa dodatna pojasnila dobite na Turistični zvezi Slovenije pri Petri Pistotnik, tel. 01/43-41-670 ali e-pošta [petra.pistotnik@turisticna-zveza.si](mailto:petra.pistotnik@turisticna-zveza.si).

Ljubljana, september 2023

Turistična zveza Slovenije  
predsednik:

**Dominik S. Černjak**

Zavod RS za šolstvo  
direktor:

**dr. Vinko Logaj**

Center RS za poklicno izobraževanje  
direktor:

**mag. Janez Damjan**

