

2. natečaj

za izbiro kulinarčnih in gastronomskih spominkov v Termalno Panonski Sloveniji



Mednarodni inštitut za gastronomijo, kulturo, umetnost in turizem IGCAT je Sloveniji podelil naziv Evropska gastronomska regija 2021. V projektu za ta naziv sodeluje tudi Turistična zveza Slovenije (v nadaljevanju TZS) s projektom kulinarčnih in gastronomskih spominkov, ki ga bo izvedla v naslednjih letih za vse štiri turistične regije Slovenije (Alpska, Osrednja Slovenija & Ljubljana, Mediteranska, in Termalna Panonska Slovenija). Namen projekta ni samo v razvoju in pestrejši ponudbi te vrste spominkov, temveč tudi v vključitvi najboljših na mednarodno spletno stran, kar bo pomemben prispevek k njihovi razpoznavnosti in prodaji.

V letu 2019 TZS razpisuje natečaj za drugo od štirih regij, in sicer za Termalno Panonsko Slovenijo. K sodelovanju vabimo vsa društva, pravne in fizične osebe te regije. Kulinarčni in gastronomski (prehranski) spominki so posebna spominkarska zvrst, ki vključuje živila, jedi in pijače ter kulinarčne pripomočke, ustrezno urejene, oblikovane in opremljene za spominkarsko ponudbo. Ta je lahko hišna, krajevna ali regionalna. Vsak kulinarčni ali gastronomski spominek mora imeti ustrezno embalažo in opremo (obešanke, pojasnjevalne etikete, zgodbe, pridobljene tržne znamke idr.), biti mora torej primerno pripravljen za prodajo.

Natečaj za kulinarčne in gastronomske spominke je sestavljen iz dveh kategorij:

1. Prehranski spominki: primeri lokalnih živil in hrane, ki so prenosljivi, ne da bi se pokvarili, izgubili prehransko vrednost ali onesnaževali okolje. Na splošno morajo prehranski spominki ustrezati naslednjim kriterijem:

- biti morajo primerni za uživanje,
- biti morajo skladni s pravilniki o sanitarni varnosti hrane in prehrabnenimi standardi države, od koder izvirajo,
- mogoče jih je redno izdelovati in so primerni za ponudbo na trgu,
- najmanj 80 % sestavin, uporabljenih v izdelku, mora biti lokalnega izvora (pridelanih v regiji, od koder izvira spominek),
- vsaj 50 % sestavin mora biti naravnih, kot na primer sveže sadje in zelenjava, meso, morski sadeži, mlečni izdelki, zelišča in rože.

2. Kuhinjski pripomočki: so kuhinjski pripomočki ali oprema, kot so žlice, lonci in podobno, izvirajo iz lokalne kulinarčne tradicije ter so primerni za transport in ne onesnažujejo okolja. Na splošno morajo biti izdelani iz najmanj 80 % surovin lokalnega izvora (pridobljenih v regiji, od koder izvira spominek), mogoče jih je redno izdelovati in so primerni za ponudbo na trgu.

Spominki bodo ocenjeni po naslednjih kriterijih:

- embalaža (trajnostna/primerna za recikliranje),
- privlačen dizajn in tržna znamka,
- okus/aroma/teksture hrane ali uporabnost kuhinjskih pripomočkov,
- uporaba lokalno pridelanih živil ali surovin,
- zmožnost transporta (velikost, prostornina, krhkost),
- povezava z lokalnim okoljem,
- zgodba spominka/izdelovalca spominka,
- inovativna nadgradnja tradicije,
- razmerje med ceno in kakovostjo.

Spominke iz že obstoječe ponudbe naj društva ali posamezniki prinesejo (pošljejo) na Turistično zvezo Slovenije, Miklošičeva 38, 1000 Ljubljana, najpozneje do 30. septembra 2019, do 10. ure.

Vsakemu spominku mora biti priložena kuverta s podatki:

- ime, priimek, naslov, e-naslov in telefonska številka avtorja/izdelovalca
- kratek opis spominka upoštevajoč kriterije ocenjevanja

Za lažjo organizacijo ocenjevanja prosimo, da izpolnite prijavo za sodelovanje v prilogi in jo pošljete na mail info@turisticna-zveza.si **najkasneje do 20.9.2019.**

Prinesene ali poslane spominke bo v mesecu oktobru ocenila tričlanska komisija strokovnjakov, ki bo izbrala prejemnike zlatega, srebrnega in bronastega priznanja. Poleg tega bo izbrala spominek iz vsake kategorije, ki ga bomo poslali na IGCAT, da ga lahko uporabi v promocijske namene oziroma uvrsti na mednarodno gastronomsko spominkarsko spletno stran. Poleg tega bo potekal posvet o prejetih spominkih in usmeritvah za naslednje natečaje za preostali dve regiji: Mediteransko in Osrednjo Slovenijo z Ljubljano (do leta 2021).

Uradna razglasitev rezultatov bo na Dnevih Slovenskega turizma v Ljubljani, 11. novembra 2019, kjer bodo najboljše ocenjeni kulinarčni in gastronomski spominki Termalno Panonske Slovenije obiskovalcem tudi na ogled.

Še enkrat opozarjamo, da bo komisija strokovnjakov upoštevala le tiste spominke in prototipe, ki bodo dosledno upoštevali vse zgoraj navedene zahteve. Menimo, da z vključitvijo TZS in društev v ta projekt prispevamo k razvoju in dvigu kulinarčne in gastronomske spominkarske ponudbe, posredno pa k razpoznavnosti Republike Slovenije kot Evropske gastronomske destinacije.

Ljubljana, 17.7.2019

Pavle Hevka, inž. grad., mag. ekon. in posl. ved
Predsednik Turistične zveze Slovenije

