

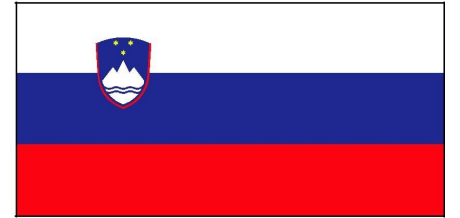
Dolina Soče



Evropska unija



Evropski sklad za pomorstvo in ribištvo



Republika Slovenija



Trajnostni pristopi pri vključevanju trendov v
gastronomsko ponudbo

Pripravila: Mojca Polak, VSGT Maribor

Pregled trendov v gastronomskem turizmu

- Era foodijev
- Nižanje starostne skupine pri poznavalcih – super foodiji
- Avtentičnost do obisti
- Dokumentiranje gastronomske izkušnje
- Izkustvena gastronomija
- Kulinarični safari
- Didaktična gastronomija
- Selfness v gastronomiji
- Nove oblike kulinarичnega udejstvovanja ([EatWith](#))



Pregled trendov na nivoju lokalne kulinarike

- Vključevanje nekultiviranih rastlin
- Izpostavljanje mikro okolja
- Samooskrba
- Lokalna dobaviteljska veriga
- Vzajemni marketing
- Tradicionalne recepture
- Arhaične veščine
- Arhaične kuharske tehnike
- Fermentacija pri jedeh in pijačah
- Od parkljev do rilca
- Doživljajska kulinarika
- Mala šola kulinaričnega opolnomočenja
- Slovenske up-cycling uspešnice iz embalaže





Trendi v kulinaričnem turizmu

- Ključni gost je milenijec (foodie) ali predstavnik generacije Z (super foodie)
- Integracija številnih aktivnosti v skupno doživetje
- Prepletanje nerformalne in formalne izkušnje
- Ključni vir informacij so prijatelji, družina, družbena omrežja
- Interes po lokalni, avtentični in družbeno odgovorni izkušnji

11.00 - 20.00
OTVORITEV FESTIVALA
s tržnico lokalnih izdelkov

18.30, večerni koncert
RUDI BUČAR
s kobariškimi frčafelami

Jestival
OKUSOV IN UMETNOSTI
5.10.2019 KOBARID

Dolina Soče

www.jestival.si

- Bogat nabor pridelkov, izdelkov in pijač raznolikih prehranskih skupin
- Usklajenost komuniciranja z vrednotami KBZ
- Širok nabor raznolikih oblik gostinske ponudbe
- Izpostavljanje ključnih "Must Taste" ikon Doline Soče
- Renesansa "revne kuhinje"
- Rezerve na področju nekultiviranih rastlin
- Pospeševanje razvoja izdelkov z visoko kreativno zaznano vrednostjo
- Izpostavljanje sortne diverzitet
- Priložnosti za nagovarjanje potrošnika v času epidemije
- Dolina Soče = dolina trajnostne gastronomije

ANALIZA STANJA: GASTRONOMSKA PONUDBA - DOLINA SOČE



Poglejmo čez
planke

Farm to Fork

Food Loss & Waste Prevention



Sustainable Food Production



Sustainable Food Processing & Distribution

Sustainable food consumption





DUTCH CUISINE WORKSHOP FOR THE HAGUE CHEFS

29 November 2017

On 16 October, Dutch Cuisine ambassador Bas Cloo held a Dutch Cuisine workshop at the Horeca Academie in The Hague in conjunction with the Municipality of The Hague. The target group comprised chefs from The Hague who were looking to make their menu more sustainable by including one or multiple Dutch Cuisine dishes on their bill of fare. Following the workshop, Bas Cloo held a presentation on trends within food during the Sustainability Dialogue 'Blijf van mijn worst af' (Hands off my sausage).

Trajnostni
pristopi pri
promociji
kulinaričnih
destinacij

Ključni imenovalec vseh
izobraževalnih aktivnosti
mora biti **TRAJNOSTNI**
koncept

ŠPANSKI ODZIV K TRAJNOSTNI GASTRONOMIJI



We have a cocoa bean; it was the dessert.

 AED STUDIOS NV

Eating the Gap 2020 - "Sustainable Gastronomy"

Trajnostni
pristopi pri
izvedbi
kulinaričnih
festivalov in
dogodkov

Naša ponudba in storitev
govorita o naši predanosti
do trajnostnega poslovanja



Vzgoja in učenje trajnostnega pristopa v gastronomiji

2020

Tekmovanja in ocenjevanja nagrajujejo kreativne trajnostne pristope

- Nagradimo trajnostni pristop celotnega procesa
- Ocenimo vključenost lokalnih ponudnikov
- Merimo odpadke in uporabo plastike
- Nagradimo povezovanje in družbeno odgovornost
- Izpostavimo komercialno vrednost



gourmet bag



c'est si bon
je finis à
la maison!

LE DOGGY BAG

VIDEO- Chauds gourmets ou comment finir rapidement son repas ! Que vous ayez un coup de chaud ou une [...]

De nouveaux visuels pour le gourmet bag !

Grâce à l'action mise en place en Saône et Loire et aux financements de l'ADEME, de nouveaux visuels sont mis [...]

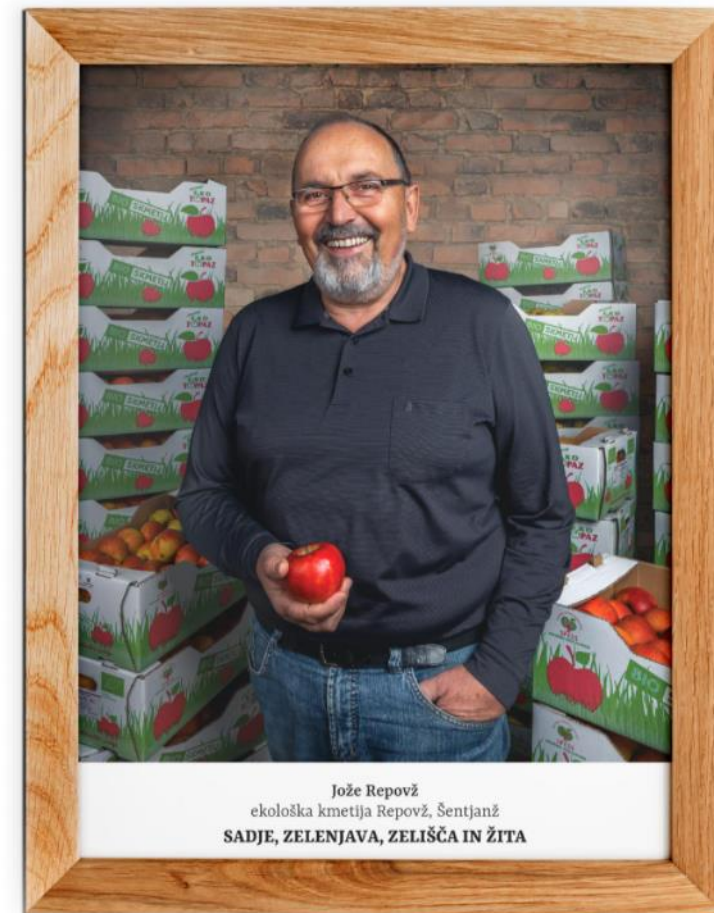
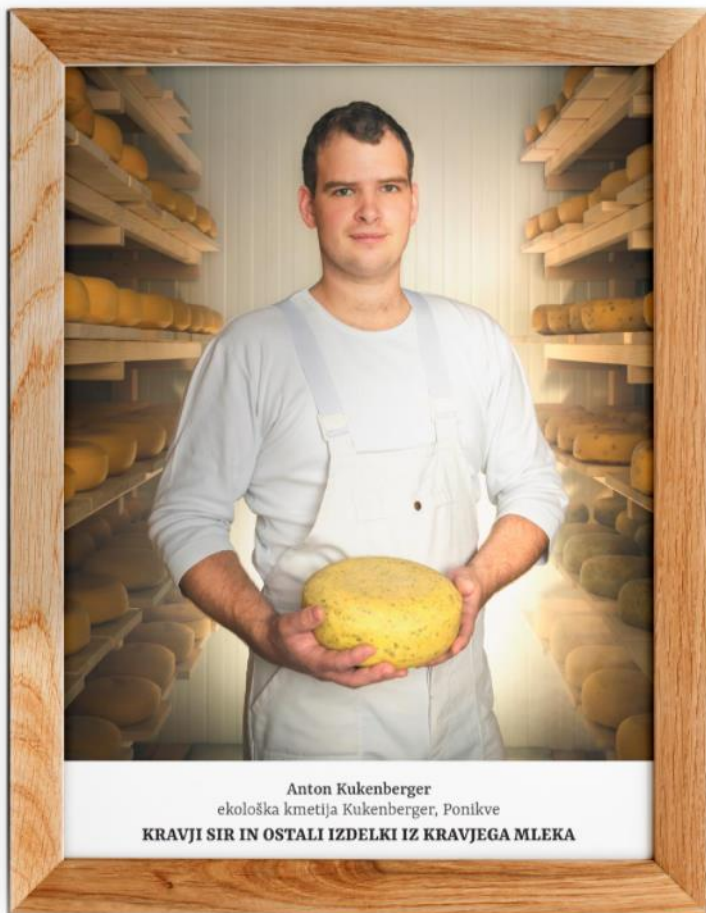
Le SICTOM de la région de Morestel, la CCI Nord-Isère et 10 restaurants du territoire luttent contre le gaspillage alimentaire !

Le SICTOM de la région de Morestel, la CCI Nord-Isère et 10 restaurants du territoire luttent contre le gaspillage alimentaire ! [...]

Le Pays Vaironnais met en avant le Gourmet bag ! 45 restaurants engagés !

Trajnostna promocija gastronomije


Aplikacije





Umetnost revne kuhinje

Prestiž preprostosti



Trajnostni
pristopi pri razvoju
ponudbe jedi,
pridelkov in izdelkov





ERUPTION
WINZER

WELSCHRIESLING



KRISPEL

VULKANLAND STEIERMARK DAC

WOLL
SCHWEIN
Verhackert

WOLL
SCHWEIN
Grammelschmalz

WOLL
SCHWEIN
Zitronengras & Blüten

WOLL
SCHWEIN
Schnittlauch & Knoblauch



Versandkostenfrei in Österreich ab € 29,90 • Kostenloser Rückversand

Hilfe



Produkt oder Artikelnr. [Suchen]

Anmelden [Benutzer] [Herz] [Warenkorb € 0,00]

Betriebe

Kulinarik

Handwerk

Lebenskraft

Themen

Magazin

Handwerk > Vulkanland Hulz Grillholz 25 cm fein gespalten



Vulkanland Hulz
Grillholz 25 cm fein gespalten
Macht jedes Grillen einfach

★★★★★ 1 Bewertung

- Inkl. Anzünder und Anleitung
- Nach Mondphasen geerntet
- Sonnen- und Luftgetrocknet

€ 14,89 (€ 0,15 / 100 g)
inkl. 13% MwSt. [zzgl. Versand](#)

Auf Lager
Zustellung am Dienstag, 16. März: Bestellen Sie bis Montag um 13:30 Uhr.

1 [Dropdown]

In den Warenkorb

Auf meine Wunschliste

Art.-Nr.: XHB-VLH-1003, Inhalt: 10 kg
EAN: 9120104480124





STEIERMARK  ÖSTERREICH

VULCANO



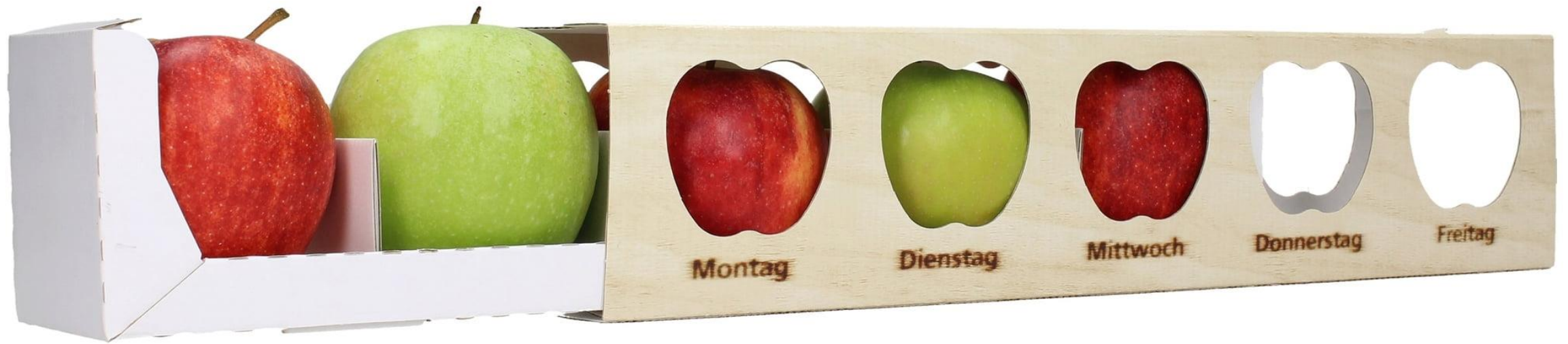
SPECK NÜSSE



ERHÖHTE VULCANO
TIERWOHL-KRITERIEN







Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag





Berghofer Mühle
**Backmischung Mühlenbrot
(Jubiläum)**

Mischung für ca 1kg Brot

- Der Klassiker unter den Brotsorten
- Ideal für Ihre Jause oder zum Frühstück
- Beste Zutaten aus der Region



€ 4,49 (€ 0,68 / 100 g)

inkl. 10% MwSt. zzgl. Versand

Noch 7 Stück auf Lager

Zustellung am Dienstag, 16. März: Bestellen Sie bis Montag um 13:30 Uhr.

 **In den Warenkorb**

 **Auf meine Wunschliste**

Art.-Nr.: BHM-33, Inhalt: 660 g
EAN: 9120036990562



SEXT

BBQ

ESTD 2017

PREMIUM

RÄUCHERCHIPS

FORELLE

FEIN ZART

NATUR



PUR

www.sixt-bbq.com

600 G

Trendi pri promociji kulinarčne regije

Storitve in kulinarčni izdelki so podprti s kreativno promocijo

- video vsebine
- video recepti
- e mail recepture
- atraktivna dinamika družbenih omrežij
- kulinarčne delavnice
- kulinarčni večeri
- integrirani izdelki združenih pridelovalcev
- prilagajanje prehranskih pridelkov gastro ponudnikom
- ekskluzivne variacije pridelkov





Domov Izdelki O nas O trgovini Dobavitelji Gostilna Repovž Instagram Facebook Prijava / Registracija 0

DOMAČIJA REPOVŽ

Jagenjčkove zarebrnice

38,00 €

- ✓ Za ljubitelje mesa
- ✓ Postani chef za en dan
- ✓ Izbrani okusi

Količina: 2 obroka

Namigi o pripravi pridelkov in izdelkov



Promocija široke uporabnosti
pridelkov in izdelkov



Zgodbarjenje





Darilni paketi namenjeni domačim
degustacijam z didaktičnim gradivom

Degustirajmo doma



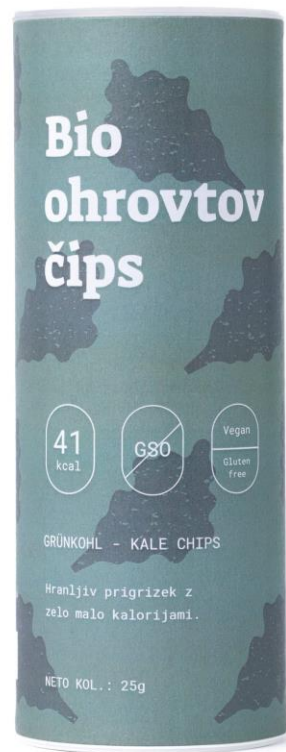


Izpostavljanje
pridelkov z
lokalno
emocionalno
vrednostjo



Promocija
funkcionalnih
živil





Promocija funkcionalnih živil





Širitev palete
okusov



Partnerstvo okusov





Fagagna Pestàt

- Slow Food Presidium
- In Fagagna, the pork butchers, “purcitàr”, traditionally start learning their trade as teenagers. The butchers have preserved local traditions like pestàt, invented to preserve the fragrances and flavors of autumnal herbs and vegetables in pork lard. The lard is ground and mixed with minced carrots, celery, onion, leek, sage, rosemary, garlic and parsley. Salt, a little pepper, cinnamon and allspice are used to season the mixture, which is then packed into a natural casing and left to age in damp, cool cellars for anywhere between a few weeks or a year.

Gourme prenova lokalnih jedi s podpisom

Winter 2020/21 Huts and dishes - summer Huts and dishes - winter Almkulinarik Profi

Menu


Login

Cart


Search

Holiday resorts

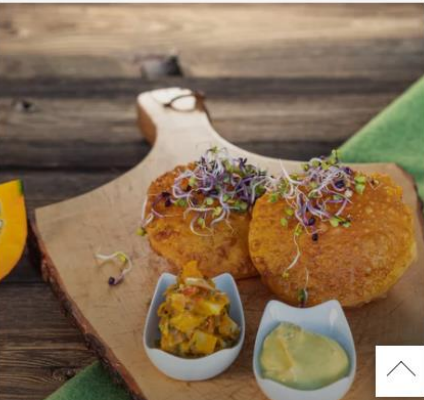
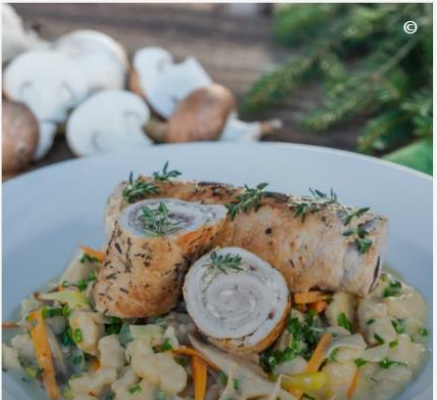

book now



Waldhäuslalm



Schnepfnalm





Spodbujanje in vzgoja lokalnega kulinarичnega podmladka

- Implementiranje lokalne kulinarike v javne kuhinje
- Dan odprtih vrat
- Izvedba tekmovanj in natečajev
- Neformalno izobraževanje
- Medgeneracijsko tutorstvo
- Kulinarično prostovoljstvo

**Povezovanje z
ambasadorji,
ki izpostavljajo
vrednote KBZ
Ana Roš in
Alja Kozorog**



Prilagajanje razmeram na trgu

PROJEKT VARNOST



Bio darilni kozarec "imunček"

12,00€

Darilni kozarec zdravja je sestavljen iz Bio Baronovega zeliščnega čaja in Bio ameriškega slamnika – tinktura za odpornost ali Bio žganja.

Količina:

[DODAJ V KOŠARICO](#)

Piškotki in politika zasebnosti



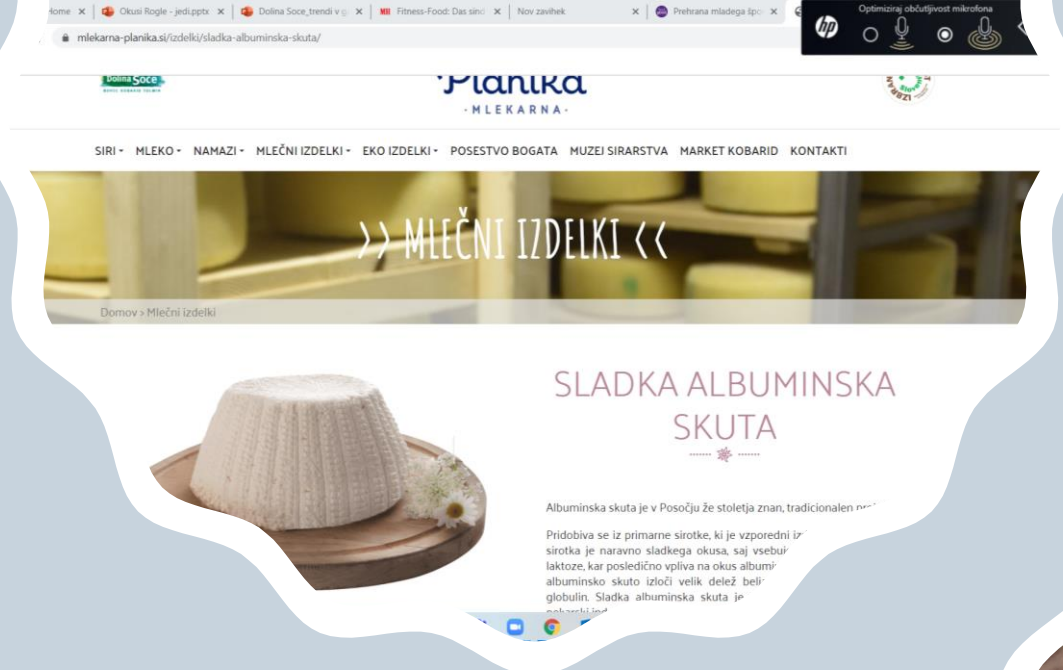
Inovativni izdelki za hišne ljubljence



- Promocija Zero waste pristopa pri:
- Uporabi živalskih stranskih produktov
- Rastlinskih pridelkov z nizko prodajno vrednostjo



Lokalni pridelki in izdelki
pripravljene za doživetje



Ciljno usmerjeno oglaševanje
pridelkov in gastronomskih
storitev iz Doline Soče za različne
prehranske profile



Napolnimo nahrbtnike pohodnikov z okusi iz Doline Soče

Postrv za vse oblike gostinske ponudbe



Dolina Soče

Odrivanje
iskrenih okusov



Evropska unija



Evropski sklad za
pomorstvo in ribištvo



Republika Slovenija