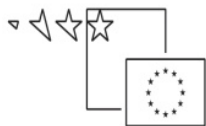




REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA ŠOLSTVO IN ŠPORT



Naložba v vašo prihodnost
OPERACIJO DELNO FINANCIRA EVROPSKA UNIJA
Evropski socialni sklad

TURIZEM IN REKREACIJA NA PODEŽELJU

METODA SENICA

Višješolski strokovni program: Upravljanje podeželja in krajine
Učbenik: Turizem in rekreacija na podeželju
Gradivo za 1. letnik

Avtorica:

mag. Metoda Senica, univ. dipl. inž. zoot.
ŠOLSKI CENTER ŠENTJUR
Višja strokovna šola



Strokovna recenzentka:

Staška Buser, univ. dipl. inž. kmet.

Lektorica:

Karmen Šemrl, univ. dipl. slov.

CIP - Kataložni zapis o publikaciji
Narodna in univerzitetna knjižnica, Ljubljana

Izdajatelj: Konzorcij višjih strokovnih šol za izvedbo projekta IMPLETUM
Založnik: Zavod IRC, Ljubljana.
Ljubljana, 2011

Strokovni svet RS za poklicno in strokovno izobraževanje je na svoji ____ seji dne ____ na podlagi 26. člena Zakona o organizaciji in financiranju vzgoje in izobraževanja (Ur. l. RS, št. 16/07-ZOFVI-UPB5, 36/08 in 58/09) sprejel sklep št. ____ o potrditvi tega učbenika za uporabo v višješolskem izobraževanju.

© Avtorske pravice ima Ministrstvo za šolstvo in šport Republike Slovenije.

Gradivo je sofinancirano iz sredstev projekta Impletum 'Uvajanje novih izobraževalnih programov na področju višjega strokovnega izobraževanja v obdobju 2008–11'.

Projekt oz. operacijo delno financira Evropska unija iz Evropskega socialnega sklada ter Ministrstvo RS za šolstvo in šport. Operacija se izvaja v okviru Operativnega programa razvoja človeških virov za obdobje 2007–2013, razvojne prioritete 'Razvoj človeških virov in vseživljenjskega učenja' in prednostne usmeritve 'Izboljšanje kakovosti in učinkovitosti sistemov izobraževanja in usposabljanja'.

Vsebina tega dokumenta v nobenem primeru ne odraža mnenja Evropske unije. Odgovornost za vsebino dokumenta nosi avtor.

KAZALO VSEBINE

1	UVOD	3
2	TURIZEM.....	4
2.1	OSNOVNI POJMI	4
2.1.1	Turizem.....	4
2.1.2	Turist.....	6
2.1.3	Vrste turizma	8
2.1.4	Klasifikacija turistične dejavnosti	11
2.1.5	Celovito razumevanje turizma.....	11
2.2	UČINKI TURIZMA	12
2.2.1	Pozitivni učinki turizma	12
2.2.2	Negativni učinki turizma	13
2.3	STRATEGIJA TURIZMA	14
3	TURISTIČNA DEJAVNOST NA KMETIJI.....	17
3.1	RAZVOJ TURIZMA NA PODEŽELJU	17
3.2	DOPOLNILNE DEJAVNOSTI NA KMETIJAH	17
3.2.1	Dopolnilna dejavnost je omejena z dohodkom	20
3.2.2	Pogoji glede velikosti kmetije	20
3.2.3	Nosilec dopolnilne dejavnosti	21
3.2.4	Oblike turistične dejavnosti na kmetiji.....	21
3.3	REGISTRACIJA TURISTIČNE KMETIJE	23
3.3.1	Vloga za opravljanje dopolnilne dejavnosti na kmetiji	23
3.3.2	Ureditev prostorov	24
3.3.3	Upoštevanje kritičnih točk po HACCP	25
3.4	KATEGORIZACIJA IN SPECIALIZIRANA PONUDBA	27
3.4.1	Kategorizacija turistične kmetije	28
3.4.2	Specializirana ponudba turistične kmetije	29
3.4.3	Obratovalni čas turističnih kmetij.....	31
3.5	OSNOVNO POSLOVANJE TURISTIČNE KMETIJE.....	31
3.5.1	Obdavčitev dopolnilne dejavnosti na kmetiji	31
3.5.2	Davek na dodano vrednost	32
3.5.3	Izstavljanje računov	33
3.5.4	Prispevki za socialno varnost	33
3.6	ORGANIZACIJE, POVEZANE S TURIZMOM	33
3.6.1	Združenje turističnih kmetij Slovenije	34
3.6.2	Turistična zveza Slovenije.....	35
3.6.3	Društvo za razvoj slovenskega podeželja.....	36
4	PRIDOBIVANJE FINANČNIH SREDSTEV ZA RAZVOJ PODEŽELJA	37
4.1	PROGRAM RAZVOJA PODEŽELJA RS ZA OBDOBJE 2007–2013.....	37
4.1.1	Lokalne akcijske skupine	39
5	OD ZAMISLI DO PREPOZNAVNE TURISTIČNE KMETIJE	43
5.1	STORITEV ALI IZDELEK.....	44
5.2	CENA STORITVE ALI IZDELKA	45
5.3	PROMOCIJA TURISTIČNE KMETIJE.....	46
5.3.1	Osnovni promocijski material	47
5.3.2	Predstavitve na prireditvah	49

5.3.3	Dober glas seže v deveto vas	49
5.3.4	Oglaševanje	52
5.3.5	Odnosi z javnostmi	54
5.4	PRODAJNE POTI	55
5.4.1	Osebna prodaja	56
5.4.2	Neposredne prodajne poti	57
5.4.3	Posredne prodajne poti	60
5.4.4	Pospeševanje prodaje	60
5.5	UGOTAVLJANJE ZADOVOLJSTVA IN UVAJANJE NOVOSTI	60
6	CELOVITA PONUDBA SLOVENSKEGA PODEŽELJA	63
6.1	ARHITEKTURA SLOVENSKEGA PODEŽELJA	64
6.1.1	Pet temeljnih zakonov kompozicije	65
6.1.2	Arhitekturne regije	66
6.1.3	Hiše s tradicijo	72
6.1.4	Sakralna dediščina	74
6.1.5	Kozolci	74
6.2	UREDITEV OKOLICE KMETIJE	75
6.2.1	Vrtovi	75
6.2.2	Nekaj osnovnih napotkov za ureditev okolice turistične kmetije	78
6.3	KULINARIKA SLOVENSKEGA PODEŽELJA	83
6.3.1	Jedi slovenskih gastronomskih regij	83
6.3.2	Označbe kmetijskih pridelkov in živil	91
6.3.3	Kako ponuditi hrano na kmetiji?	93
6.4	LJUDSKE OBRTI, ŠEGE IN NAVADE LJUDI	96
6.4.1	Etnologija	96
6.4.2	Ljudske obrti	98
6.4.3	Šege in navade	102
7	AKTIVNI ODDIH NA PODEŽELJU	109
7.1	ŠPORT	109
7.2	REKREACIJA	111
7.2.1	Pohodništvo	111
7.2.2	Treking	113
7.2.3	Gorništvo in alpinizem	114
7.2.4	Nordijska hoja	114
7.2.5	Kolesarjenje	115
7.3	IGRE	115
7.3.1	Igrala za otroke	117
7.4	ANIMACIJA	118
7.4.1	Učne in ogledne vsebine	119
7.5	KONJI V TURISTIČNI PONUDBI	121
7.6	LOVSKI TURIZEM	122
7.6.1	Obore za divjad v okviru specializirane ponudbe turistične kmetije	123
7.6.2	Foto lov	123
7.7	VKLJUČEVANJE WELLNESS PONUDBE	124
8	LITERATURA	127

KAZALO SLIK

Slika 1: Kmetija	3
Slika 2: Vrste potnikov	6
Slika 3: Prvih 10 držav po številu prenočitev v Sloveniji	7
Slika 4: Št. obiskovalcev portala www.slovenia.info po nekaterih vsebinah.....	9
Slika 5: Ostrnice – pogled, ki bo očaral pohodnike	10
Slika 6: Prepletenost turizma z drugimi disciplinami.....	11
Slika 7: Prikaz kmečkih opravil.....	14
Slika 8: Jedilnica, hiša s tradicijo Zdolšek	25
Slika 9: Soba na turistični kmetiji Urška, kategorizirani s 4 jabolki	29
Slika 10: Lokalne akcijske skupine v Sloveniji.....	40
Slika 11: Dejavniki tržnega spleta	43
Slika 12: Domač izdelki.....	44
Slika 13: Promocija turističnih kmetij	52
Slika 14: Tržna prednost turističnih kmetij	52
Slika 15: Primer oglasov za produkte, vezane na podeželje.....	53
Slika 16: Zanimive prireditve, povezane s tradicijo (žetev).....	55
Slika 17: Prostor za prodajo pri Ježovniku.....	56
Slika 18: Mlin na vodo in lepo obnovljen hlev	65
Slika 19: Vrhovlje in Škrateljeva domačija v Divači	67
Slika 20: Liznjekova hiša v Kranjski Gori	68
Slika 21: Hiša na Pilštanju in v Podsredi.....	70
Slika 22: Bohkov kot na Koroškem.....	71
Slika 23: Miklavževa hiša	71
Slika 24: Muzej na prostem v Rogatcu.....	72
Slika 25: Hiša s tradicijo Zdolšek.....	73
Slika 26: Sakralna dediščina.....	74
Slika 27: Kozolec	75
Slika 28: Pliskavica in latnik v Šepuljah	77
Slika 29: Okrasitev balkona s cvetjem	78
Slika 30: Okolica turistične kmetije Urška.....	79
Slika 31: Idejni načrt (pomanjšana skica) ureditve vrta in okolice turistične kmetije	80
Slika 32: Skica cvetlično-dišavne grede.....	81
Slika 33: Kmečki vrt.....	82
Slika 34: Krajnska klobasa, visoška pečenka, dražgoški kruhek	83
Slika 35: Domače maslo, kruh, slanina in sirnek iz Solčave.....	84
Slika 36: Koroški mežerli in kvočevi nudlni	85
Slika 37: Pogača iz krušne peči	86
Slika 38: Prekmurska šunka in prekmurska gibanica.....	87
Slika 39: Pleteni izdelki iz kvašenega testa	89
Slika 40: Jota in kraški pršut	90
Slika 41: Domača hrana, hiša s tradicijo Zdolšek	93
Slika 42: Pokrivanje s slamo	97
Slika 43: Soržev mlin	100
Slika 44: Lončarstvo.....	101
Slika 45: Kolarstvo, Tehniški muzej Bistra.....	102
Slika 46: Jesenski večer v kmečki hiši	102
Slika 47: Obešanje koruze	104
Slika 48: Slovo neveste in skupinska poročna fotografija (1960).....	105
Slika 49: Igrišče za golf v bližini Podčetrtka.....	110
Slika 50: Pot pod noge	113

Slika 51: Igrala za otroke	118
Slika 52: Utrinki iz kataloga Črna ovčka daje belo mleko	120
Slika 53: Delo s konji v Dravinjski dolini.....	121
Slika 54: Zimsko krmišče za divjad.....	123
Slika 55: Wellness na turistični kmetiji Urška.....	124

KAZALO PREGLEDNIC

Preglednica 1: Razvojna obdobja turizma	5
Preglednica 2: Prikaz ključnih strateških dejavnikov, ki vplivajo na razvoj slovenskega turizma.....	15
Preglednica 3: Ponudba turističnih kmetij je raznolika	22
Preglednica 4: Kategorizacija turističnih kmetij z znakom in osnovnim opisom.....	28
Preglednica 5: Specializirana ponudba turističnih kmetij.....	30
Preglednica 6: Prednostne naloge in ukrepi 1. osi	38
Preglednica 7: Prednostne naloge in ukrepi 3. osi	38
Preglednica 8: Prednosti in slabosti neposredne prodaje	58
Preglednica 9: Druge vrste označb.....	92
Preglednica 10: Delitev športa po vsebini.....	109

1 UVOD

Podeželje ima funkcijo življenjskega, delovnega, naselitvenega, kulturnega in družabnega prostora. Nekateri imamo možnost, da živimo na kmetiji, ki poleg dela ponuja tudi veliko lepega. Kdo bi lahko pozabil ptičje petje, šumenje vode na mlinu, tople peči, polne orehov in suhega sadja, domačega kruha in drugih dobrot. Kljub težkemu delu na kmetiji je bilo vedno dovolj časa za srečanje pod lipo, za lepo pesem, likof ob žetvi in mlačvi ter ohranjanje šeg in navad naših prednikov.

Časa in gospodarskega razvoja ne moremo zaustaviti, lahko pa na urejeni turistični kmetiji ponudimo košček dediščine, tradicije, miru v naravi in s tem možnost doživeti podeželje dajemo vsem, ki ga želijo spoznati in ubežati vsakodnevnemu mestnemu vrvežu. Obiskovalci turističnih kmetij si danes poleg dobre, zdrave, domače hrane želijo tudi sodobno namestitvev, specializirano ponudbo, animacijo za otroke in možnosti za aktivno preživljanje dopusta v neokrnjeni naravi.

Turizem in rekreacija na podeželju je predmet, ki ga študentje radi poslušajo, še raje pa obiščejo kmetije na terenu in si ogledajo primere dobrih praks (nekaj jih navajamo tudi v tem učbeniku). Naj jim torej učbenik dobro služi in pomaga pri razvoju turizma na podeželju.



Slika 1: Kmetija (foto: M. Senica)

Hvala vsem, ki ste s svojim delom in nasveti pripomogli, da je učbenik »ugledal« luč sveta: Staški Buser za recenzijo, Karmen Šemrl za uredniška dela, Darinki Tepeš za oblikovanje, Sonji Hercog za poglavje o etnologiji ter šegah in navadah, Mojci Krivec za poglavje o pridobivanju finančnih sredstev za razvoj podeželja in druge napotke ter Poloni Starc (KGZS KGZ Celje), Renati Kosi (ZTKS), Mojci Korper (Terme Olimia), Bernardi Vodopivec za napotke in primere dobre prakse. Fotografije so prispevali (in/ali dovolili njihovo objavo): Sonja Kamplet Rotar, Marijana Novak, ZTKS, Vida Rezar, Dejan Kavc, Bojana Slapnik, Andrej Begović, Alenka Zamida, Peter Mrak, Janez Kranjc, arhiv Šolskega centra Šentjur in Majda Brdник (KGZ Nova Gorica).

2 TURIZEM

VSEBINA IN CILJI



Kaj turizem sploh je? V tem poglavju se bomo seznanili z osnovno terminologijo, definicijami in pomenom turizma. Zanimale nas bodo tudi različne vrste turizma, ekonomski in neekonomski vplivi turizma itd. Ker je turizem ena najhitreje rastočih gospodarskih panog na svetu, sta stroka in ozaveščena javnost vse bolj zaskrbljeni tudi nad negativnimi vplivi turizma na okolje, kulturo, družbo in gospodarstvo. Prav tako ni odveč, da kot nosilci turistične dejavnosti na kmetiji poznamo strategijo slovenskega turizma.

2.1 OSNOVNI POJMI

2.1.1 Turizem

Beseda turizem izhaja iz grške besede tornos. V latinščino je bila beseda prevzeta kot tornus in nato še v francoščino kot tour, kar pomeni krožno gibanje. Izraz turist je prvi zapisal Anglež Pegge leta 1800. Prav tako je bila v Angliji prvič zapisana beseda turizem, in sicer leta 1811. V Sloveniji smo do leta 1941 uporabljali izraz tujski promet ali Fremdenverkehr (Zorko 1999, 10–11).

Prve oblike turizma so se pojavile že v najzgodnejših civilizacijah. Lahko rečemo, da turizem obstaja, odkar obstaja človeštvo, a je kot znanstvena veja zelo mlad. Turizem se je začel preučevati v 19. st., sistematični pristop k preučevanju pa je opazen po 2. svetovni vojni.

V literaturi je pogosta delitev razvoja turizma na dve obdobji, in sicer predhodno obdobje današnjega turizma (od antike do začetka 19. st.) in obdobje sodobnega turizma (od začetka 19. st. do danes).

Preglednica 1: Razvojna obdobja turizma

Razvojno obdobje	Čas	Prometna sredstva	Motivi	Udeleženci potovanj
Turizmu podobne oblike	Do 1850	Peš S konji S kočijami S plovili	Potovanje nomadov Romanja Vojni pohodi Posli Trgovanje Raziskovanje Izobraževanje	Izbranci Plemstvo Izobraženci Poslovneži
Začetno obdobje razvoja turizma	1859–1914	Z železnico S parniki	Oddih Okrevanje	Nov srednji sloj
Razvojno obdobje turizma	1914–1945	Z železnico Z avtomobili Z avtobusi Z letali na rednih linijah	Zdravljenje Oddih Poslovno	Premožnejši delavci
Obdobje visoko razvitega turizma	Po 1945	Z avtomobili Z letali (čarterji)	Obnavljanje telesne in duševne moči Oddih Počitnice	Vsi sloji prebivalstva

Vir: Freyer (v: Zorko, 1999, 36)

Turizem kot zelo raznolik in hkrati gospodarski in družbeni pojav je težko opredeliti. Za prvo znanstveno definicijo velja definicija utemeljiteljev turistične znanosti Walterja Hunzikerja in Kurta Krapfa iz leta 1942: »Turizem je splet odnosov in pojavov, ki nastanejo zaradi potovanja in bivanja tujcev v nekem kraju, v kolikor to bivanje ne povzroči stalne naselitve in ni povezano s pridobitno dejavnostjo« (Cvikl in Brezovec, 2006, 11).

Definicija po AIST (Associaton Internationale d'Experts Scientiques du Tourisme) iz leta 1971 je nekoliko spremenjena: »Turizem je celota odnosov in pojavov, ki nastanejo zaradi potovanja in bivanja tujcev v nekem kraju, v kolikor to bivanje ne povzroči stalne naselitve« (Zorko, 1999, 19).

Santgallenska definicija po Kasparju (1996) navaja, da je turizem celota odnosov in pojavov, ki nastanejo zaradi potovanja in bivanja oseb, za katere kraj zadrževanja ni niti glavno in niti stalno bivališče, niti kraj zaposlitve (Cvikl in Brezovec, 2006, 11).

Na mednarodnem srečanju statistikov v Ottawi leta 1991 je bila podana definicija, po kateri je turizem splet odnosov in pojavov, povezanih z aktivnostjo oseb, ki potujejo in bivajo v krajih zunaj stalnega prebivališča, neprekinjeno do največ enega leta, zaradi preživljanja prostega časa ter poslovnih in drugih razlogov.

Svetovna turistična organizacija Združenih narodov (United Nations World Tourism Organisation – UN WTO), ustanovljena leta 1995, turizem opredeljuje »kot aktivnosti, ki so povezane s potovanjem in zadrževanjem oseb izven običajnega življenjskega okolja za ne več kot eno leto zaradi zabave, poslov in drugih motivov. Opredelitev se nanaša na osebe oz. obiskovalce destinacije. Za turizem velja, da zajema vse aktivnosti obiskovalcev – enodnevnih in tudi tistih, ki prenočujejo. Oboji so pomemben tržni segment in potrošniki turističnega proizvoda. Opredelitev določa dva bistvena pogoja, ki morata biti izpolnjena, da govorimo o turizmu. To sta povezovanje in zadrževanje izven kraja običajnega življenjskega okolja. Običajno življenjsko okolje je območje, na katerem se osebe stalno gibajo v zvezi s svojimi rutinskimi opravili« (Mihelič, 2008, 8).

O turističnem potovanju govorimo, ko (Zorko, 1999, 15):

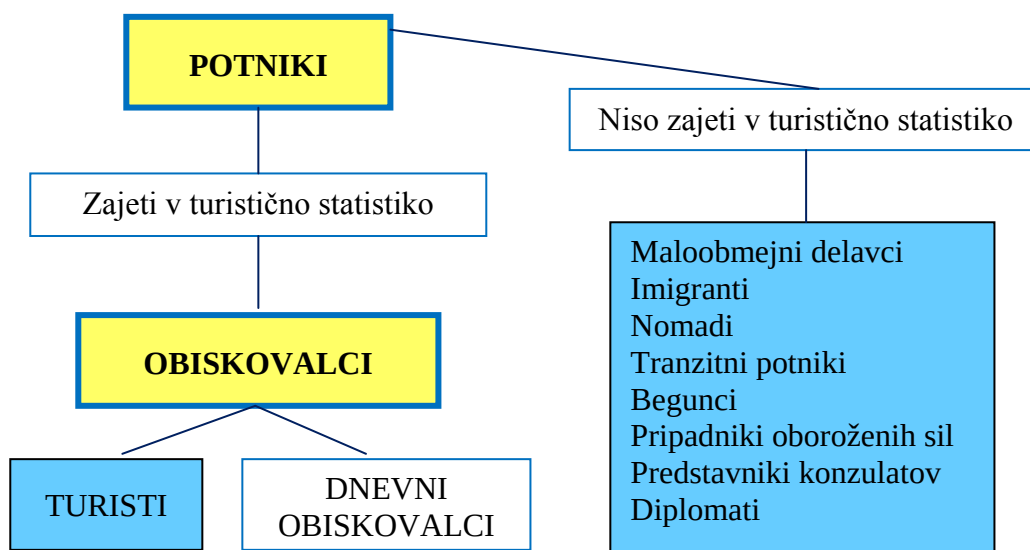
- si osebe potovanje privoščijo zaradi presežka časa, denarja,
- za denar, ki ga potrošijo na potovanju in v namembnem kraju, praviloma ne dobijo materialnih dobrin, ampak doživetje,
- so potniki hkrati turisti, kadar potovanje postane cilj,
- udeleženci turističnih potovanj vplivajo na okolje, skozi katerega in v katerega potujejo, saj pospešijo razvoj posameznih dejavnosti za zadovoljitev njihovih želja in potreb.

Turizem postaja ena vodilnih gospodarskih dejavnosti s presenetljivo velikim vplivom na nacionalna gospodarstva, regionalni razvoj in odpiranje novih delovnih mest. V razvitih državah in tudi državah v razvoju je turizem naraščal zelo hitro in dosegel visoke stopnje rasti (Sirše et al., 2004).

2.1.2 Turist

Prvotno so za turiste šteli samo tujce, državljanov domače države pa ne. Francoski slovar iz leta 1889 turiste opredeljuje kot potnike, ki prepotujejo tuje dežele iz same radovednosti in brezdelja in ki napravijo neko vrsto krožnega potovanja po deželah, ki jih običajno obiskujejo njihovi rojaki. Leta 1937 je veljalo, da je turist vsaka oseba, ki potuje v državo, v kateri nima stalnega bivališča, tako potovanje pa traja najmanj 24 ur. Tujim potnikom, ki se v nekem kraju niso zadržali 24 ur, so rekli ekskurzionisti.

Izraz potnik se nanaša na osebe, ki pri potovanju prestopijo državno mejo (UN WTO kot pogoj navaja prestop državne meje) ne glede na to, ali jih je turistična statistika registrirala ali ne. Sem ne sodijo obmejni delavci, emigranti, nomadi, tranzitni potniki, begunci, pripadniki oboroženih sil, predstavniki konzularnih služb ter diplomati, ker njihov motiv za prestop meje ni turističen. Za statistične namene opredeljujemo obiskovalce kot katero koli osebo, ki odpotuje izven običajnega življenjskega okolja (Mihelič, 2008, 5).



Slika 2: Vrste potnikov

Vir: Cvikl in Brezovec 2006, 10

Kategoriji turist in enodnevni obiskovalci imata enake motive za potovanje; UN WTO loči skupine motivov v zvezi s (Mihelič, 2008):

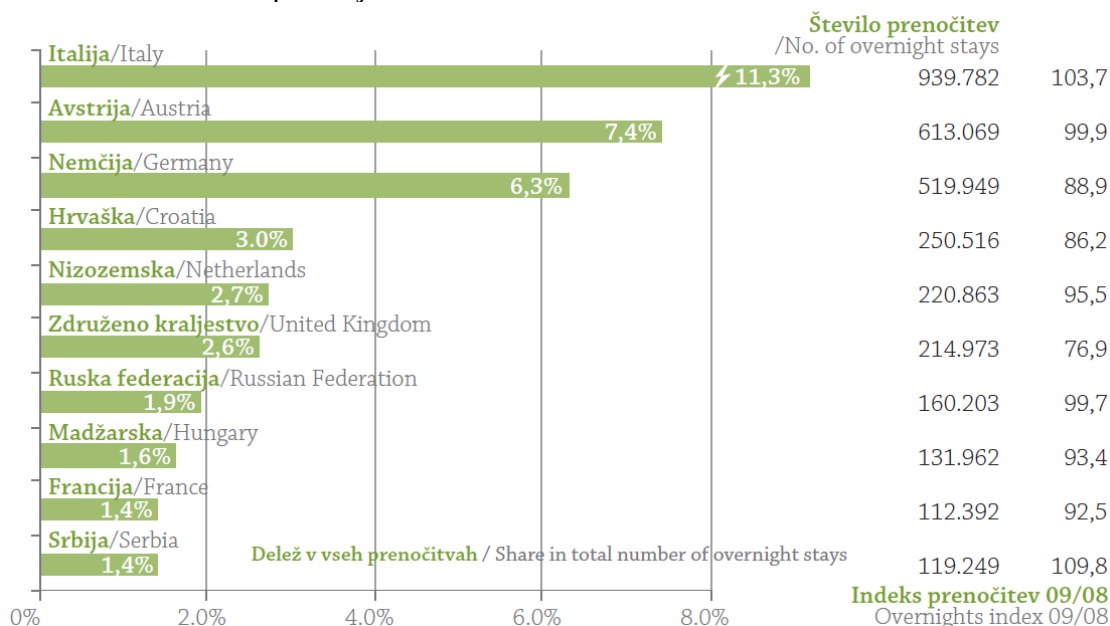
- preživljanjem prostega časa in počitnic, kamor sodijo sprostitve, kulturni dogodki, zdravje, šport in drugo,
- obiskovanjem prijateljev in sorodnikov,
- posli in stroko, kamor sodijo sestanki, poslanstva, posli in drugo,
- zdravljenjem,
- motivi v zvezi z romanjem in vero.

Statistični urad Republike Slovenije (SURS) pojem turist opredeljuje takole: Turist je oseba, ki v kraju zunaj svojega običajnega okolja prenoči vsaj eno noč, vendar manj kot eno leto, v gostinskem ali drugem nastanitvenem objektu zaradi preživljanja prostega časa, sprostitve, poslov ali drugih razlogov, če ti niso opravljanje dejavnosti, za katero v obiskanem kraju prejme plačilo. Turist je ob prihodu registriran v vsakem nastanitvenem objektu, v katerem se nastani, zato je lahko med svojim bivanjem v določenem kraju/določeni državi registriran tudi večkrat (Cvikl in Brezovec 2006).

Domači turist je oseba s stalnim prebivališčem v Sloveniji, ki začasno prebiva v katerem drugem kraju v Sloveniji in v njem prenoči v gostinskem ali drugem nastanitvenem objektu. Do leta 1992 so k domačim turistom šteli tudi turisti iz drugih republik takratne Jugoslavije.

Tuji turist je oseba, ki je začasno prišla v Slovenijo iz tujine in v Sloveniji vsaj eno noč prenočila v gostinskem ali drugem nastanitvenem objektu. Tujim turistom se določa pripadnost po potnem listu.

Na sliki 3 je razvidno, iz katerih držav najpogosteje prihajajo turisti v Slovenijo. Rezultati so prikazani za leto 2009 v primerjavi z letom 2008 z indeksom.



Slika 3: Prvih 10 držav po številu prenočitev v Sloveniji

Vir: Spletna stran www.slovenia.info/pictures/TB_board/attachments_1/2010/ (13. 5. 2011)

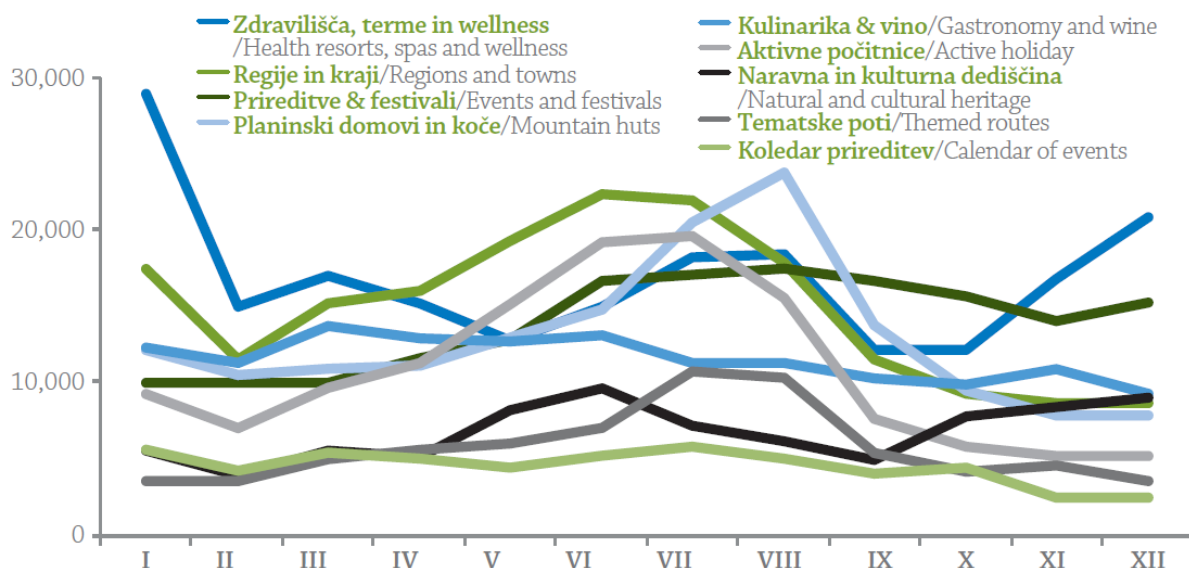
2.1.3 Vrste turizma

Vrste turizma v praksi so različne. Mihelič (2008) navaja naslednjo delitev:

- glede na smer gibanja ločimo emitivni ali izhodni (potovanje turistov iz stalnega kraja bivanja, »odpošiljanje«) in receptivni ali vhodni turizem (sprejemanje potnikov oz. turistov v turističnem kraju),
- glede na državljanstvo oz. prestop meje poznamo domači (potovanje Slovencev po Sloveniji), mednarodni receptivni (tujci v Sloveniji) in mednarodni emitivni turizem (potovanja Slovencev v tujino),
- glede na saldo v turistični bilanci govorimo o aktivnem (priliv deviznih sredstev iz naslova turizma v državo je večji od odliva) in pasivnem turizmu (odtok plačilnih sredstev zaradi potovanj državljanov v tujino je večji od prihodkov od tujih obiskovalcev),
- glede na čas bivanja razlikujemo več vrst turizma – stacionarni, vikendturizem, enodnevni turizem (krajša potovanja, ki ne vključuje prenočevanja – izletniški turizem) in tranzitni turizem (potniki, ki se ustavijo na posameznih točkah, npr. postojanke ob avtocestah, letališča ...),
- glede na sezono poznamo sezonski (turistično povpraševanje je v nekem času večje zaradi snega v planinah, toplega morja, ugodne klime, praznikov, prireditev, kot je Pivo in cvetje ...) in zunajsezonski turizem,
- glede na motiv lahko govorimo o poslovnem, verskem turizmu, prostem času in rekreaciji, študiju,
- glede na organizacijo potovanj ločimo organizirani ali pavšalni turizem (kupec pri organizatorju ali turističnem posredniku zakupi paket storitev) in individualni turizem (delno posredovanje turistične agencije ali popolnoma brez pomoči agencije).

Možnih delitev je še več. Če upoštevamo starost, potem turizem delimo na otroški, mladinski in seniorski, statistična metodologija loči med zdraviliškim, obmorskim in gorskim turizmom, glede na vrsto prenočitvenega obrata poznamo hotelski turizem, kamping, turizem na turističnih kmetijah, po nekaterih drugih kriterijih pa se je smiselno zavedati tudi posebnosti klimatskega, urbanega, avtobusnega, avtomobilskega, navtičnega in kolesarskega turizma, socialnega turizma, alternativnega turizma, turizma doživetja ter icentivnega (nagradnega) turizma (Zorko, 1999; Cvikl in Brezovec, 2006; Planina in Mihelič, 2002).

Slika 4 prikazuje zanimanje za posamezne vsebine turistične ponudbe v Sloveniji po mesecih za leto 2009.

Slika 4: Št. obiskovalcev portala www.slovenia.info po nekaterih vsebinahVir: Spletna stran www.slovenia.info/pictures/TB_board/attachments_1/2010/ (13. 5. 2011)

Glede na ekološko škodljivost ločimo (Mihalič, 2008; Kovačič, 2011):

- ekološko škodljiv turizem ali masovni turizem in
- ekološko neškodljiv oz. okolju prizanesljiv turizem, ki ga imenujemo tudi nemasovni ali individualni turizem.

Za ekološko neškodljiv turizem se uporabljajo še druga imena, npr. ekološki ali kakovostni turizem, ekološko vzdržen ali trajni oz. trajnostni turizem, pogosto tudi nemasovni turizem itd. Tudi izraz individualni turizem uporabljamo različno, odvisno od tega, kateri kriterij imamo v mislih (organizacija potovanja in/ali ekološka škodljivost).

Pod pojmom masovni ali množični turizem si navadno predstavljamo samo veliko število turistov, vendar je ta razlaga nezadostna. V resnici gre za »pojav turistov v masah«, kar vključuje celoto negativnih odnosov in pojavov, ki so posledica takega turizma. Vpliv masovnega turizma je slabši oz. do okolja manj prizanesljiv kot vpliv posameznika.

Zeleni turizem

Izraz zeleni turizem se je prvotno nanašal na skrb za okoljsko problematiko pri poslovanju ponudnika zelenih turističnih storitev. Novejše pojmovanje zajema okoljski, podnebni, družbeni ter gospodarski vidik. V literaturi se zanj pojavljajo tudi izrazi trajnostni turizem, ekoturizem, etični turizem, odgovorni turizem idr.; ti izrazi izvirajo iz variacij v pristopu do problematike turizma (Visit Britain glossary v: Planinšek Žlof, 2010).

Zeleni turizem označuje ponudbo skupka storitev v ruralnem in urbanem okolju – hoteli, gostišča, mladinski hoteli, kavarne, restavracije, kulturnozgodovinske znamenitosti, ponudniki sprostitev in športno-adrenalinskih aktivnosti, kmečki turizem, turistični informacijski centri ter podobne storitve, ki pri svojem delovanju spoštujejo trajnostna načela. Ponudniki, ki se želijo tržiti kot zelena podjetja, morajo poznati in krepi vse pozitivne vplive turizma na okolje, družbo in gospodarstvo regije ter hkrati omejevati negativne vplive. Negativni vplivi turizma na gospodarstvo so: odtekanje prihodka iz lokalnega gospodarstva,

dražitev dobrin tudi za lokalno prebivalstvo in problematika pogoste sezone narave turistične ponudbe. Turizem negativno deluje tudi na kulturno okolje, in sicer s skomercializirano kulturo dogodkov, objektov in izdelkov, pogosto podrejenih turizmu, ter na socialno okolje v obliki želje domačinov po življenjskem načinu gostov, ki ni pravi odraz njihovega načina življenja. Onesnaženje voda, zraka in tal, moteče spreminjanje videza pokrajine zaradi nepremišljeno postavljene, turizmu podrejene infrastrukture, smeti, ki jih puščajo turisti, ogrožanje avtohtone flore in favne so samo nekateri negativni vplivi konvencionalnega turizma (Mihalič, 2006). Še več o pozitivnih in negativnih vplivih turizma si preberite v poglavju o učinkih turizma.



Slika 5: Ostrnice – pogled, ki bo očaral pohodnike (foto: S. Kamplet Rotar)

Lahko rečemo tudi, da je ekoturizem oblika turizma v naravi, kjer je glavna motivacija turistov opazovanje in uživanje narave ter tradicionalnih kultur, ki prevladujejo predvsem v naravnih okoljih. Dejavno prispeva k ohranjanju naravne in kulturne dediščine, vključuje lokalno prebivalstvo in interpretacijo narave. Poskuša minimalizirati vplive na naravno in socio-kulturno okolje in podpira zaščito naravnih okolij. Razvoj ekoturizma je skrbno načrtovan in v soglasju z danimi naravnimi značilnostmi (Sajovic v: Buser, 2011).

Temelji za razvoj ekoturizma v posamezni regiji so naravni viri, ekološko usmerjeno gospodarstvo, kulturna dediščina, sonaravno in celostno urejanje okolja ter ekoremediacije (uporaba naravnih sistemov in procesov za obnovo in zaščito okolja).

Natura 2000 je evropsko omrežje ekološko pomembnih območij narave, ki obsega območja, pomembna za ohranitev ali doseganje ugodnega ekološkega stanja vrst ptic in drugih živalskih ter rastlinskih vrst in njihovih habitatov.

Slabost zelenega turizma je, da je za turista pogosto dražji od konvencionalnega. Je pa ponudnik zelenih turističnih storitev praviloma povezan z lokalnimi dobavitelji, zato večina dohodka ostane v regiji. Ozaveščeni uporabnik zelenih turističnih storitev se kljub omenjeni slabosti raje odloči za ponudnika visoko kakovostnih, ekološko sprejemljivih, regiji prijaznih in pristnih zelenih storitev (Diamantis, 2004, v: Planinšek Žlof, 2010).

2.1.4 Klasifikacija turistične dejavnosti

Klasifikacija dejavnosti je eden osnovnih statističnih standardov, ki se uporablja pri evidentiranju, zbiranju, obdelovanju, analiziranju, posredovanju in izkazovanju podatkov, pomembnih za prikaz značilnosti nekega gospodarstva, in za spremljanje razvojnih gibanj in sprememb.

Vlada RS je leta 2008 sprejela Uredbo o standardni klasifikaciji dejavnosti (Ur. l., št. 69/2007). Standardna klasifikacija dejavnosti (SKD) temelji na klasifikaciji dejavnosti NACE Rev. 1 (Nomenclature generale des Activites economiques dans la Communantes europeennes), ki je obvezen statistični standard Evropske unije. Oznake posameznih dejavnosti so sestavljene iz črk (A – kmetijstvo in lov, gozdarstvo, ribištvo, I – gostinstvo itd.) in števil (55.201 – turistične kmetije s sobami, 56.105 – turistične kmetije brez sob itd.).

Ko se odločamo za registracijo dejavnosti, natančno preverimo klasifikacijo (in pojasnila), preverimo, kateri so pogoji za registracijo neke dejavnosti, in če je potrebno, poiščemo pomoč pri ustreznih strokovnih službah (kmetijsko svetovalna služba, AJPES). Dejavnost ponudnika turističnih storitev na podeželju (recimo turistična kmetija s sobami) se vpiše v Poslovni register Slovenije, ki ga vodi Agencija Republike Slovenije za javnopravne evidence in storitve (AJPES).

2.1.5 Celovito razumevanje turizma

Za celovito razumevanje turizma je treba združevati znanja in spoznanja različnih ved. Le multidisciplinaren pristop omogoča poznavanje turizma kot sklopa družbenih in ekonomskih dejavnikov z vsemi njihovimi vlogami in posledicami delovanja. Parcialni pristop sicer daje vpogled v turizem z nekega zornega kota (ekonomski vidik, socialni vidik, pravni vidik, okoljski vidik ...), ne omogoča pa razumevanja turizma v celoti. Prav celovito poznavanje turizma je pomembno za njegov uspešen in dolgoročen razvoj.



Slika 6: Prepletenost turizma z drugimi disciplinami

Vir: Prirejeno po Cvikel in Brezovec, 2006, 16

2.2 UČINKI TURIZMA

Turistični trg je prostor, kjer se srečata ponudba in povpraševanje, kjer blago dobi svojo tržno vrednost in ceno. Lahko si ga predstavljamo kot prostor, kjer so prisotni tisti, ki dobrine in storitve ponujajo, in tisti, ki po njih povprašujejo.

Turistični trg vendarle ni čisto tak kot drugi trgi, čeprav tudi zanj veljajo tržne zakonitosti. Zorko (1999, 127) navaja naslednje značilnosti turističnega trga:

- povpraševanje po večjem številu dobrin in storitev hkrati,
- povezovanje ponudnikov in povezovanje potrošnikov turističnih dobrin in storitev,
- ponudba je po navadi vezana na nek prostor, povpraševanje pa zelo gibljivo in neenakomerno (sezona, konec tedna ...),
- povpraševanje je močno odvisno od kupne moči potencialnih turistov, cene turističnih dobrin in storitev ter časa in je zamenljivo,
- pri oblikovanju in porabi turističnih storitev je obvezna fizična prisotnost turista (počitnic ne moremo ponujati na zalogo in jih preživeti namesto koga drugega),
- turistični trg pravzaprav obsega dva trga, ker sta ponudba in povpraševanje prostorsko ločena in se srečata ob neposredni potrošnji (trg ponudnikov turističnih dobrin in storitev ter trg potrošnikov turističnih dobrin in storitev),
- občutljivost turističnega trga na zunanje dejavnike, kot so vreme, letni čas, bolezni, gospodarske krize, politične spremembe, nemiri ...

2.2.1 Pozitivni učinki turizma

Večino pozitivnih učinkov turizma je mogoče izmeriti, dokazati in ekonomsko ovrednotiti, zato jih številni avtorji opredeljujejo kot ekonomske funkcije turizma. Nekateri učinki imajo ekonomske posledice posredno in veljajo za neekonomske funkcije turizma.

Ekonomski učinki turizma

Ekonomski (gospodarski) učinki turizma so posledica turistične potrošnje, to pomeni osebne potrošnje denarja, ki so ga turisti zaslužili in prihranili v domačem kraju, porabijo pa ga za zadovoljevanje turističnih potreb večinoma zunaj kraja stalnega bivanja. Zanimivo je, da je del tega denarja porabljen tudi v domačem kraju pred začetkom počitnic (gorivo, zdravila, oprema, obleka ...).

V ekonomskem smislu turizem pozitivno vpliva na (Zorko, 1999, 130):

- bruto domači proizvod,
- priliv deviz v državo in s tem na plačilno bilanco,
- razvoj manj razvitih območij in dejavnosti, ki sooblikujejo turistično ponudbo,
- zaposlovanje in dvig življenjskega standarda,
- povečan obseg naložb,
- vse dejavnosti, ki sodelujejo pri dokončnem oblikovanju dobrin in storitev, ki jih na koncu potrošijo turisti, npr. če smo začeli na turistični kmetiji ponujati jedi, se poveča poraba domačega sira, kruha, žganja, vina (multiplikacijski učinek turizma),
- vrednotenje dobrin, ki brez turizma ne bi bile gospodarsko pomembne, npr. sneg, gore, čist zrak, lep razgled (konverzijska funkcija turizma) ...

»Vloga turizma v slovenskem gospodarstvu je resnično pomembna. Turizem je eden najpomembnejših gospodarskih sektorjev, saj generira nova delovna mesta in ima izrazito pozitiven vpliv na uravnotežen regionalni razvoj. Skupni učinki turizma po podatkih Svetovnega ekonomskega foruma (WEF) ustvarjajo kar 12 % slovenskega BDP. Pomen slovenskega turizma je v zadnjih petnajstih letih skokovito naraščal. Potem ko je v letu 2010 vpliv svetovne gospodarske krize dosegel tudi slovensko turistično gospodarstvo, so v letu 2011 vsi kazalci zopet obrnjeni navzgor. V prvih treh mesecih letošnjega leta so prilivi iz naslova izvoza potovanj narasli za 7,5 % v primerjavi z enakim obdobjem lani, prihodi turistov so se povečali za 5 % in nočitve za 3 %. V plačilni bilanci Slovenije predstavlja turizem stabilnih 40 % izvoza storitev. Na podlagi rezultatov Svetovnega letopisa konkurenčnosti 2011, ki ga je izdal Švicarski inštitut za razvoj menedžmenta (IMD), smo se med 59. državami na področju prihodkov iz turizma v BDP uvrstili na visoko 10. mesto. V letih, ki za slovensko gospodarstvo niso najlažja, je turizem z vidika številnih sinergijskih učinkov za slovensko gospodarstvo še toliko pomembnejši« (<http://www.mg.gov.si/si/splosno/cns/novica/article/2159/7842/d34a77bfe6/%20/>, 8. 6. 2011).

Neekonomski učinki turizma

Neekonomski učinki turizma delujejo na človeka neposredno, saj si na počitnicah ali turističnem potovanju obnovi telesne in duševne moči, razširi obzorje, se nauči česa novega, kar posredno vpliva na blagostanje družbe kot celote. Človek naj bi bil po počitnicah spočit, sposobnejši za delo, bolj ustvarjalen, zmanjša se odsotnost z dela zaradi bolezni ...

Neekonomske vloge turizma so (Zorko, 1999, 133; Planina in Mihalič, 2002, 218):

- rekreacijska (plavanje, smučanje, lahko tudi počitek – povečevanje delovne sposobnosti),
- zdravstvena (zdravilišča, masaže, rekreacija, zdrava prehrana, kopeli),
- kulturna (ohranjanje in varovanje kulturne dediščine, bogatenje človekove osebnosti),
- socialna (skupaj potujejo posamezniki z različno izobrazbo, statusom),
- politična (množični turizem, sožitje, mednarodno sodelovanje, poznavanje politične ureditve),
- mirovna (potovanja in spoznavanje tujih kultur povečuje strpnost med različnimi kulturami in krepi mir v svetu),
- izobraževalna (potovanja širijo kulturno obzorje, ker prinašajo nove izkušnje in nova znanja),
- ekološka (razvoj večine oblik turizma je odvisen od okolja, zato je tudi razlog in sredstvo za njegovo zaščito in ohranjanje kakovosti okolja).

2.2.2 Negativni učinki turizma

Negativne učinke turizma so v preteklosti zanemarjali. Danes se stvari spreminjajo in pozorni moramo biti tudi na njih (Zorko, 1999, 135):

- uničevanje okolja in razvrednotenje naravnih dobrin,
- ogrožanje kulturnih dobrin,
- opuščanje osnovnih dejavnosti,
- prometne nevšečnosti,
- požari,
- razprodaja prostora,
- kriminal in prostitucija,
- posnemanja, »čredništvo« in konflikti,
- sezonski značaj turizma.

Vedeti moramo, da vpliva turizem na okolje negativno, saj ga med sezono preobremenjuje in onesnažuje. Poiskati in ponuditi je treba nove oblike turizma, ki so do narave bolj prijazne in imajo vsebino (počitnice na turistični kmetiji, kolesarjenje, ježa, pohodništvo, spoznavanje zdravih rastlin, kmečkih opravil, šeg in navad, igre, ekološko pridelana hrane ...).



Slika 7: Prikaz kmečkih opravil (foto: S. Kamplet Rotar)

2.3 STRATEGIJA TURIZMA

Pri oblikovanju vizije izhajamo iz razumevanja prihodnosti in dejstva, da mora biti vizija Slovenije zaradi njene majhnosti in neodkritosti drugačna od vizij velikih uveljavljenih destinacij. V prihodnje bodo vse destinacije v Srednji Evropi, kamor sodi tudi Slovenija, dostopne v nekaj urah, za ceno, ki večini omogoča nekajdnevni obisk destinacije.

Slovensko podeželje izgublja tradicionalno vlogo območja za pridelavo hrane, saj postaja s svojimi številnimi naravnimi in kulturnimi znamenitostmi v funkcijskem smislu vedno bolj tudi prostor za bivanje in rekreacijo ter osnova za razvoj turizma. Strokovnjaki so na posvetu Turizem – razvojna možnost podeželja poudarili, da Slovenija potrebuje aktivno in sodobno naravnano strategijo razvoja turizma na podežlju, ki naj bo zasnovana na znanju in strokovnosti ter vpeta v razvojne zasnove slovenskega turizma kot celote. To je naloga pristojnih državnih organov. Iz strateških razvojnih programov Ministrstva za gospodarstvo je razvidno, da se zavedajo pomena trajnostnega razvoja turizma na podežlju. Številne programe turistične ponudbe na podežlju je treba podpreti s široko zasnovanimi programi promocije v domačem in tujem jeziku (www.ds-rs.si/2MO/dejavnost/posveti, 23. 10. 2010).

Strategija slovenskega turizma 2007–2011 navaja, da bo Slovenija »postala razvita turistična destinacija z raznoliko in kakovostno turistično ponudbo, s poudarkom na krajših počitnicah.

Z izoblikovanimi atraktivnimi in raznolikimi integralnimi turističnimi proizvodi bo postala tudi zaželena destinacija za daljše počitnice» (www.mg.gov.si/.../turizem/turizem_razvojni_nacrt_II_060214.pdf, 9. 6. 2011).

Slovenija je Evropa v malem, morda ena zadnjih še ne dovolj odkritih evropskih destinacij. Vsakdo se lahko počuti kot doma, je pristna in avtentična, v njej najdemo vse elemente Evrope. Odlikujejo jo vrednote, kot so domačnost in dobro počutje, varovanje naravne in kulturne dediščine, zdravo in aktivno življenje ter skrivnostnost.

Preglednica 2 predstavlja pomembne dejavnike, ki vplivajo na razvoj slovenskega turizma. Izpostavljene so ključne prednosti in priložnosti. Slabosti, ki so se pojavile v prejšnjem obdobju, bodo skušali preseči z ustrezno politiko in aktivnostmi in jih tako spremeniti v prednosti, nevarnosti pa v nove priložnosti.

Preglednica 2: Prikaz ključnih strateških dejavnikov, ki vplivajo na razvoj slovenskega turizma

Prednosti Raznolikost ponudbe na majhnem prostoru Ohranjena narava, kulturna dediščina in bogato sodobno kulturno ustvarjanje Kulinarika in vina Gostoljubnost ponudnikov in prebivalstva Geografska lega	Slabosti Nepovezanost ponudbe Neprepoznavnost destinacije in poddestinacij Pomanjkanje kadra Nizek nivo kakovosti Pomanjkanje standardov ponudbe Neprivlačnost destinacije za tuje investitorje Premalo srednjih in malih podjetij Pomanjkanje informacij in raziskav
Priložnosti Destinacije s kakovostno ponudbo Lahko dostopne destinacije Destinacije s ponudbo zunaj sezone Destinacije z individualno ponudbo Nove destinacije v Evropi Kratke, ponavljajoče se počitnice Destinacije z raznoliko ponudbo Destinacije s kulturno bogato ponudbo Destinacije z avtentično ponudbo Uravnotežene in trajnostno naravnane destinacije Destinacije s specializirano ponudbo Internet Razvitost turistične društvene organizacije Sodelovanje z drugimi dejavnostmi	Nevarnosti Nerazumevanje države za razvoj turistične dejavnosti Nerazumevanje lokalnih skupnosti za razvoj turistične dejavnosti Neizpolnjevanje pričakovanj turistov Cenejše destinacije s podobno ponudbo Neugodno podjetniško okolje z administrativnimi ovirami Nezadosten obseg razvojnih spodbud za turizem Neizvajanje javno-zasebnega partnerstva Nezadostna povezanost akterjev

Vir: Spletna stran www.mg.gov.si/.../turizem/turizem_razvojni_nacrt_II_060214.pdf (9. 6. 2011)

Eden od ciljev je povečanje obsega turističnega prometa in potrošnje. Predvideva se šestodstotna povprečna rast števila turistov, štiriodstotna rast števila nočitev in osemodstotna rast deviznih prilivov.

Turizem je za Slovenijo pomembna razvojna in poslovna priložnost. Turistična politika bo v naslednjem obdobju usmerjena v povečanje konkurenčnosti, trajnostni razvoj in povečanje turističnega prometa. Med ključnimi prioritetami v letu 2011 so nadgradnja trženja in promocije, razvoj inovativnih turističnih proizvodov ter spodbujanje razvoja kakovostne turistične storitve. »Za doseg te ciljev moramo moči usmeriti v povečanje prepoznavnosti Slovenije kot turistične destinacije, v uvajanje sodobnih in inovativnih trženjskih pristopov na izbranih trgih in v razvoj inovativnih ter zelenih turističnih proizvodov. Prizadevali si bomo za povečanje dostopnosti Slovenije, spodbujali dvig kakovosti v turizmu, ustvarjanje kakovostnih delovnih mest. Naš cilj pa mora biti tudi privabiti ciljne segmente višjega dohodkovnega razreda« (www.mg.gov.si/, 6. 1. 2011).

PONOVIMO



Kaj od ponudnikov turističnih produktov pričakujete vi sami (kot turist)?

Opredelite pojme turizem, turist, potnik, obiskovalec.

Obrazložite delitev turizma glede na kriterije in motive.

Razmislite, kako lahko turizem vpliva na razvoj gospodarstva v vaši regiji.

Naštejte in opišite ekonomske in neekonomske učinke turizma.

Na primeru iz prakse predstavite pozitivne in negativne učinke razvoja turizma.

Obrazložite pomen multidisciplinarnega pristopa k preučevanju turizma.

Ali poznate klasifikacijo turistične dejavnosti v Sloveniji?

Katere cilje opredeljuje Strategija slovenskega turizma 2007–2011?

Kako razumete pojem zeleni turizem?

Naštejte organizacije, društva, zveze, zavode ipd., povezane s turizmom v vašem ožjem in širšem območju.

3 TURISTIČNA DEJAVNOST NA KMETIJI

VSEBINA IN CILJI



Oblike t.i. blagega turizma, kamor spada tudi turizem na kmetijah, vedno bolj zanimajo turiste, ki so naveličani hrupa in hitrega življenjskega tempa. V mnogih evropskih deželah so tem trendom že prisluhnili. Upošteva jih agrarna politika Evropske skupnosti in zahodnoevropskih držav. Kmete spodbujajo, da iščejo alternativne vire dohodka in istočasno pomagajo pri razvoju turizma na podežlju, ki velja za eno od poti k splošnemu razvoju podeželja.

V tem poglavju bomo zato predstavili pomen razvoja turistične dejavnosti na podežlju, oblike gostinske in druge specializirane ponudbe turističnih kmetij, ki jih lahko registriramo kot dopolnilno dejavnost na kmetiji. Seznanili se bomo s potrebno zakonodajo pri urejanju, registraciji, kategorizaciji in specializaciji turistične kmetije, obdavčitvijo ter nekaterimi organizacijami, povezanimi s turizmom.

3.1 RAZVOJ TURIZMA NA PODEŽELJU

Če želimo razvijati turizem na podežlju in s tem pozitivno vplivati na splošen razvoj podeželja, je treba ohranjati neokrnjeno naravno, snovno in nesnovno dediščino podeželja, poseljenost podeželja in tradicionalne vrednote slovenskega podeželja. Razvoj turizma na podežlju večkrat pripomore, da se pokrajina urejeno razvija, kmečkemu prebivalstvu pa omogoča dodaten dohodek in s tem večjo socialno varnost. Pripomore, da ljudje ostajajo na podežlju, kmetujejo in s tem negujejo kulturno pokrajino ter ji dajejo tisto podobo, ki po pričakovanju turistov tvori osnovo turistične ponudbe na podežlju. S tem se ohranja kmetijstvo kot gospodarska veja in omogoča regionalno širjenje pridobivanja prihodka na območju, kjer se nahajajo turistične kmetije in turistične točke ter centri (Perko, 1996, 22–30).

3.2 DOPOLNILNE DEJAVNOSTI NA KMETIJAH

Dopolnilna dejavnost na kmetiji je s kmetijstvom oz. gozdarstvom povezana dejavnost, ki se opravlja na kmetiji in kmetiji omogoča boljšo rabo njenih proizvodnih zmogljivosti ter delovne sile – družinskih članov (vsi člani družine, ki prebivajo in delajo na kmetiji in niso najeta delovna sila). Tradicionalna znanja, številne šege in navade ljudi na podežlju so poleg zagotavljanja lastnih surovin osnova za iskanje možnosti za dodatno delo, zaslužek in razvoj novih dejavnosti. Dopolnilne dejavnosti na kmetiji so tako lahko zelo različne – od predelovanja kmetijskih pridelkov do turizma (www.e-uprava.gov.si/, 6. 1. 2011).

Med dopolnilne dejavnosti na kmetiji spadajo (Uredba o vrsti ..., Ur. l. RS, št. 61/05, 2. člen):

- predelava kmetijskih pridelkov, medu in čebeljih izdelkov, zelišč, gob in gozdnih sadežev,
- prodaja kmetijskih pridelkov z drugih kmetij, izdelkov, ki jih druga kmetija proizvaja v skladu s predpisi o dopolnilnih dejavnostih na kmetiji, ter druge proizvedenih izdelkov iz lastnih surovin,
- turizem na kmetiji (gostinska in negostinska dejavnost),
- s tradicionalnimi znanji na kmetiji povezane dejavnosti, storitve oz. izdelki (npr. oglarstvo, tradicionalno krovstvo s slamo, skodlami in skriljem, peka v kmečki peči, izdelava drobnih galanterijskih izdelkov iz lesa, izdelava podkev, podkovno kovaštvo, tradicionalni izdelki iz zelišč in dišavnic),
- pridobivanje in prodaja energije in obnovljenih virov,
- storitve s kmetijsko in gozdarsko mehanizacijo, opremo, orodji in živalmi ter oddajanje naštetega v najem,
- izobraževanje na kmetijah, povezano s kmetijsko, gozdarsko in dopolnilno dejavnostjo na kmetiji,
- zbiranje in kompostiranje organskih snovi,
- ribogojstvo in predelava sladkovodnih rib,
- aranžiranje ter izdelava vencev, šopkov ipd. iz lastnega cvetja in drugih okrasnih rastlin.

Poleg zagotavljanja večjega dohodka in izboljšanja ekonomskega položaja kmetije je dopolnilna dejavnost pomembna tudi za ohranjanje obdelanosti kmetijskih površin.

- Kmetje, ki registrirajo dopolnilno dejavnost, morajo zagotavljati lastne surovine – 100 % lastnih surovin pri predelavi živil živalskega izvora ter 50 % pri predelavi živil rastlinskega izvora (preostale surovine lahko dokupijo na drugih kmetijah).
- Turistične kmetije morajo pridelati 30 % lastnih surovin, na drugih kmetijah lahko dokupijo 40 % potrebnih surovin, v trgovini pa še nadaljnjih 30 % (Krašovec et al., 2010, 240).

V Sloveniji je bilo leta 2004 registriranih 1.515 kmetij z dopolnilno dejavnostjo, leta 2010 pa že 3.290. Po podatkih Ministrstva za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano RS je med dopolnilnimi dejavnostmi največ storitev s kmetijsko in gozdarsko mehanizacijo, sledi turistična dejavnost na kmetiji, druge dopolnilne dejavnosti in predelava živil.

Po podatkih KGZS je bilo januarja 2010 v Sloveniji 630 turističnih kmetij, od tega 270 izletniških kmetij, 239 turističnih kmetij z nastanitvijo, ki ponujajo 3054 ležišč, 94 vinotočev in 27 osmic. Turistična dejavnost ima najdaljšo tradicijo na kmetijah v Zgornji Savinjski in Zgornjesavski dolini ter na Koroškem. Nastanitveni turizem se je razvil tudi na Zreškem Pohorju in v bližini večjih zdravilišč, izletniški pa zlasti na vinorodnih območjih Slovenije. Vse več kmetij ponuja tudi izobraževanje na kmetiji, zlasti na Koroškem ter v občinah Celje, Laško, Štore in Vojnik, kjer učne in ogledne vsebine ponuja 30 kmetij (Krašovec et al., 2010, 241).

VAJA

Preverite veljavnost zakonskih predpisov, ki se nanašajo na dopolnilne dejavnosti na kmetiji.

- Zakon o kmetijstvu (Ur. l. RS, št. 45/08),
- Zakon o gostinstvu (Ur. l. RS, št. 93/07),
- Zakon o graditvi objektov (Ur. l. RS, št. 102/04, 108/09),
- Zakon o dohodnini (Ur. l. RS, št. 117/06, 51/10),
- Zakon o davku na dodano vrednost (Ur. l. RS, št. 117/06, 10/10),
- Zakon o vinu (Ur. l. RS, št. 105/06),
- Zakon o invalidskem in pokojninskem zavarovanju (Ur. l. RS, št. 109/06),
- Zakon o zdravstveni ustreznosti živil in izdelkov ter snovi, ki prihajajo v stik z živili (Ur. l. RS, št. 52/00, 42/02, 47/04),
- Zakon o varnosti in zdravju pri delu (Ur. l. RS, št. 56/99, 64/01),
- Uredba (ES) o higieni živil št. 852/04,
- Uredba (ES) o posebnih higienskih pravilih za živila živalskega izvora št. 853/04,
- Uredba o vrsti, obsegu in pogojih za opravljanje dopolnilnih dejavnosti na kmetiji (Ur. l. RS, št. 61/05),
- Pravilnik o vsebini vloge za izdajo dovoljenja za opravljanje dopolnilne dejavnosti na kmetiji (Ur. l. RS, št. 83/05),
- Pravilnik o registraciji dopolnilnih dejavnosti na kmetiji (Ur. l. RS, št. 79/05),
- Pravilnik o minimalnih tehničnih pogojih, ki se nanašajo na poslovne prostore, opremo in naprave, ter o pogojih glede minimalnih storitev v posameznih vrstah gostinskih obratov, pri sobodajalcih in na kmetih (Ur. l. RS, št. 88/00, 114/04),
- Pravilnik o merilih in načinu kategorizacije nastanitvenih obratov in kmetij (Ur. l. RS, št. 78/99, 107/00, 30/06, 93/07, 62/2008, 72/09),
- Pravilnik o merilih za določanje obratovalnega časa gostinskih obratov in kmetij, na katerih se opravlja gostinska dejavnost (Ur. l. RS, št. 78/99, 107/00, 30/06, 93/07),
- Pravilnik o zdravstvenih zahtevah za osebe, ki pri delu v proizvodnji in prometu z živili prihajajo v stik z živili (Ur. l. RS, št. 82/03, 25/09),
- Pravilnik o obratih na področju živil živalskega izvora (Ur. l. RS, št. 51/06),
- Pravilnik o spremembah in dopolnitvah Pravilnika o obratih na področju živil živalskega izvora (Ur. l. RS, št. 66/07),
- Pravilnik o prilagoditvi določenih higienskih zahtev za obrate na področju živil živalskega izvora (Ur. l. RS, št. 105/06).



3.2.1 Dopolnilna dejavnost je omejena z dohodkom

Ko se odločamo za dopolnilno dejavnost, je pomembno poznati zakonske zahteve o dohodkih (Zakon o kmetijstvu, Ur. l. RS, št. 45/08). Z obdavčitvijo se bomo sicer seznanili še podrobneje, in sicer v poglavju o osnovnem poslovanju turistične kmetije.

Za vse dopolnilne dejavnosti velja, da dohodek iz dopolnilnih dejavnosti na člana kmetije ne sme presegati 1,5 povprečne letne plače na zaposlenega v Republiki Sloveniji v preteklem letu, v območjih z omejenimi možnostmi pa ne sme presegati treh povprečnih plač na zaposlenega v Republiki Sloveniji v preteklem letu.

Za člane kmetije se štejejo fizične osebe, ki so člani gospodinjstva po predpisih o prijavi prebivališča in so starejši od 15 let.

Kot dohodek iz dopolnilne dejavnosti se šteje dobiček, brez znižanj, povečanj in davčnih olajšav, ugotovljen kot razlika med davčno priznanimi prihodki in odhodki, kakor je izkazan v davčnem obračunu akontacije dohodnine od dohodka iz dejavnosti.

Kadar se davčna osnova od dohodka iz dopolnilne dejavnosti ugotavlja z upoštevanjem normiranih odhodkov, se kot dohodek iz dopolnilne dejavnosti šteje dobiček dopolnilne dejavnosti, ugotovljen na podlagi podatkov iz odločbe o odmeri dohodnine.

Kadar nosilec dopolnilne dejavnosti na kmetiji poleg dopolnilne dejavnosti opravlja tudi druge kmetijske ali s kmetijstvom nepovezane dejavnosti in se zanje skupaj ugotavlja davčna osnova, se kot dohodek dopolnilne dejavnosti šteje delež dobička, ki pripada dopolnilni dejavnosti.

Delež dobička, ki pripada dopolnilni dejavnosti, se določi v višini deleža prihodka dopolnilne dejavnosti glede na celotni prihodek dejavnosti zavezanca, kakor je izkazan v davčnem obračunu ali odločbi o odmeri dohodnine.

3.2.2 Pogoji glede velikosti kmetije

Kmetija, na kateri se opravlja dopolnilna dejavnost, mora imeti v lasti najmanj en hektar ali v zakupu najmanj pet hektarjev primerljivih površin, razen v primeru predelave medu in čebeljih izdelkov (Uredba o vrsti ..., Ur. l. RS, št. 61/05, 5. člen).

Za en hektar (ha) primerljivih površin se po podatkih iz zemljiškega katastra šteje:

- 1 ha njiv,
- 2 ha travnikov oz. ekstenzivnih sadovnjakov,
- 4 ha pašnikov,
- 0,25 ha plantažnih sadovnjakov, vinogradov ali hmeljišč,
- 0,2 ha vrtov, vključno z zavarovanimi prostori pri pridelavi vrtnin,
- 8 ha gozdov,
- 5 ha gozdnih plantaž ali
- 6 ha barjanskih travnikov ali drugih površin.

3.2.3 Nosilec dopolnilne dejavnosti

Nosilec dopolnilne dejavnosti na kmetiji je član kmetije, ki se ukvarja s kmetijsko dejavnostjo.

Pri vložitvi vloge za pridobitev dovoljenja za opravljanje dopolnilne dejavnosti na kmetiji nosilcu ni treba priložiti dokazila o ustrezni usposobljenosti. A ker je uspešno opravljanje dejavnosti povezano z znanjem, se organizirajo usposabljanja (30 ur ali več), na katerih udeleženci pridobijo znanje o tehnologiji, ureditvi prostorov in trženju pri predelavi mleka, mesa, sadja, zelenjave in lesa, pri peki kruha, potic, peciva, izdelavi testenin ter turistični dejavnosti na kmetiji.

Nosilec dopolnilne dejavnosti na kmetiji je lahko pokojninsko in invalidsko zavarovan kot kmet, ni pa to pogoj za opravljanje dopolnilne dejavnosti (Žolnir et al., 2008, 7).

3.2.4 Oblike turistične dejavnosti na kmetiji

Turistična dejavnost se deli na gostinsko in negostinsko dejavnost. Oblike gostinske dejavnosti na kmetiji (Žolnir et al., 2008, 16) so:

- kmetija z nastanitvijo in kamp,
- izletniška kmetija,
- vinotoč,
- osmica in
- planšarija.

ZANIMIVOSTI



»**Osmičarstvo** ima na Primorskem že dolgo tradicijo, vse odkar je Marija Terezija s posebnim odlokom dovolila kmetom prodajo neobdavčenega vina preteklega leta. Ta način prodaje se je obdržal tudi v času italijanske oblasti in se na Tržaškem Krasu nepretrgoma nadaljuje vse do danes. V Sloveniji se je dejavnost v času Jugoslavije prekinila, zdaj pa se spet ponovno uveljavlja. A nekdanje osmice še zdaleč niso bile podobne današnjim. Včasih so na pridelovalčevem domu prodajali le vino in ne hrane, kvečjemu le domača kuhana jajca in domač kruh, ki so ga gostitelji močili v kozarec terana. Na osmico pa so gostje lahko hrano prinesli s seboj, največkrat domačega pečenega piščanca. Včasih so vino naročali kar v 'brentečih' – lesenih posodah za nabiranja grozdja. (www.welcome-to-slovenia.com/, 12. 3. 2011).

Vinotoči so se razvili ob številnih vinskih turističnih cestah po letu 1994 v vsej Sloveniji. Tradicija vinogradništva in kletarstva je bogata, a jo je bilo treba uvrstiti v celovito ponudbo podeželja.

Preglednica 3: Ponudba turističnih kmetij je raznolika

Kmetija z nastanitvijo
Gostje se lahko nastanijo v sobah, stanovanju, apartmaju ali prostoru za kampiranje. Kmetija storitve ponuja kot nočitev z zajtrkom, celodnevno oskrbo (polpenzion ali polni penzion) ali kot najem apartmaja. Na kmetiji je mogoče urediti prostor za kampiranje, kjer lahko gosti postavijo avtodomove, šotore, počitniške prikolice in hišice ter osebne avtomobile ali pa se nastanijo v že postavljene šotore, počitniške prikolice in hišice, ter skupna ležišča (recimo podstrešja ali drugi prostori na kmetiji), ki so primerna za skupine otrok, tabornikov, planincev. Kmetija lahko tudi goste, nastanjene v apartmaju ali kampu, oskrbi z lastnimi pridelki.
Izletniška turistična kmetija
Izletniške kmetije so večinoma odprte ob petkih, sobotah in nedeljah, za naročene skupine tudi med tednom. Pred prihodom se je treba napovedati. Izletniška kmetija lahko ponudi jedi iz domačega okolja, doma pridelane in predelane pijače, napitke, ustekleničeno in mineralno vodo. Pristojni organ lokalne skupnosti lahko dovoli kmetu, da streže tudi kupljeno pijačo.
Vinotoč in osmice
Gre za dve obliki strežbe in prodaje lastnega vina in drugih doma pridelanih alkoholnih in brezalkoholnih pijač. V vinotoču prodajajo in strežejo hrano in pijačo skozi vse leto, seveda dokler imajo lastno pijačo. Osmice so lahko odprte največ dvakrat na leto do deset dni. Zakonski predpisi določajo, da lahko vinotoč ponuja hladne prigrizke, domač kruh in domače pecivo ter lastno vino, druge alkoholne in brezalkoholne pijače ter mineralno in ustekleničeno vodo. Osmice lahko poleg naštetega ponujajo tudi eno krajevno značilno jed.
Planšarija
Planšarija lahko ponuja sir, mleko, mlečne izdelke in hladne prigrizke, domačo toplo jed iz kotlička ter doma pridelane alkoholne in brezalkoholne pijače, tople in hladne napitke. Na planšariji strežejo jedi in pijače le med pašno sezono, ki jo potrdi pašna skupnost za tekoče leto.

Vir: Povzeto po www.turisticnekmije.si/ (22. 10. 2010)

Poglejmo še oblike negostinske dejavnosti na kmetiji (Žolnir et al., 2008, 17):

- ogled kmetije in njenih značilnosti ter ogled okolice kmetije,
- prikaz vseh del iz osnovne kmetijske in gozdarske dejavnosti,
- prikaz vseh del iz drugih vrst dopolnilne dejavnosti na kmetiji,
- turistični prevoz potnikov z vprežnimi vozili,
- ježa živali,
- žičnice, vlečnice, sedežnice,
- oddajanje športnih rekvizitov in
- oddajanje površin za piknike.

Kraševac et al. (2010) navaja težave, ki ovirajo še hitrejši razvoj dopolnilnih dejavnosti na kmetijah:

- preureditev prostorov, pridobitev potrebnih dovoljenj in investicijska vlaganja,
- pomanjkanje znanja o trženju,
- neorganizirano trženje izdelkov in storitev,

- neugodna starostna sestava kmetij (lastništvo je v domeni starejše generacije),
- pomanjkanje usposobljene delovne sile (poleg pridelave je treba skrbeti še za predelavo in trženje izdelkov ali oglaševanje storitev),
- premalo poguma in zaupanja v tradicionalne izdelke ali storitve.

Strokovno usposobljeni svetovalci na Kmetijsko gozdarski zbornici Slovenije kmetom pomagajo pri registraciji in razvoju dejavnosti, izdelavi investicijskih poslovnih načrtov za pridobivanje državnih in evropskih sredstev, pridobivanju certifikatov nacionalne poklicne kvalifikacije, ustanavljanju kmečkih tržnic, razvoju blagovnih znamk, promociji doma in v tujini, oglaševanju na spletu, podpirajo interesno povezovanje kmetov itd. Čeprav trenutno za registracijo dopolnilne dejavnosti ne potrebujete formalno priznane izobrazbe, je treba znanja vseeno pridobiti, če želimo uspešno izvajati posamezne dejavnosti. Od leta 2004–2010 je bilo na območju Kmetijskega gozdarskega zavoda Celje organiziranih 559 usposabljanj, ki se jih je udeležilo 11.764 udeležencev. To kaže, da so ponujene vsebine dobro sprejete in da svetovalci delo opravljajo odlično (Krašovec et al., 2010).

3.3 REGISTRACIJA TURISTIČNE KMETIJE

3.3.1 Vloga za opravljanje dopolnilne dejavnosti na kmetiji

Za opravljanje dopolnilne dejavnosti na kmetiji mora nosilec pridobiti dovoljenje, ki ga na njegovo zahtevo izda pristojna upravna enota. Oblika vloge je predpisana, dobi in odda se na upravni enoti, ki na podlagi vloge in priloženih zahtevanih dokazil izda dovoljenje za opravljanje dopolnilne dejavnosti na kmetiji (www.upravneenote.gov.si/, 12. 2. 2011). Obrazec Vloga za opravljanje dopolnilne dejavnosti na kmetiji lahko pridobite tudi na spletni strani e-uprave: www.e-uprava.gov.si/storitve/pridobiObrazec.esju?id=779/, 20. 5. 2011). Obrazec se bo v prihodnje spremenil, za zdaj pa se še uporablja ta. Pri izpolnjevanju obrazca upoštevamo, da zaradi spremembe Zakona o kmetijstvu (Ur. l. RS, št. 45/08) točka 7 ne velja več, ker je v nasprotju z zakonom, zato je ni treba izpolniti.

Priglasitvi sledi registracija obrata.

- Če želimo registrirati dejavnost oz. izdelek domače ali umetnostne obrti, potrebujemo mnenje Obrtne zbornice Slovenije.
- Pri pridelavi živil živalskega izvora je treba obrat evidentirati pri pristojnem območnem uradu Veterinarske uprave RS.
- Pri predelavi živil rastlinskega izvora je treba obrat evidentirati na Inšpektoratu RS za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano.
- Za turistične kmetije, ki se ukvarjajo z gostinsko ponudbo, je pristojen Zdravstveni inšpektorat RS, zato je treba vlogo za registracijo dejavnosti poslati tudi na ta inšpektorat (Krašovec, 2011b, 5).

Ko na upravni enoti izdajo dovoljenje za opravljanje dopolnilne dejavnosti na kmetiji, se je treba vpisati v poslovni register AJPEs-a in dejavnost priglasiti na Davčni upravi RS. Tam se podpiše izjava o začetku davčnega poslovanja, načinu vodenja poslovnih knjig in predvidenem prihodku v prvem letu poslovanja – z obdavčitvijo se bomo podrobneje seznanili v poglavju o osnovnem poslovanju turistične kmetije.

Vsako spremembo, ki se nanaša na vsebino vloge in prenehanje izvajanja dejavnosti, mora nosilec dopolnilne dejavnosti sporočiti pristojni upravni enoti v roku 30 dni od nastanka spremembe.

POSEBNOSTI



Kdor se odloči za investicijo v ureditev prostorov in nakup opreme za uvedbo dopolnilne dejavnosti na kmetiji, lahko dopolnilno dejavnost registrira že pred prvimi vlaganji v okviru izbrane dejavnosti, kar mu dovoljuje 4. alineja 6. člena Uredbe o vrsti, obsegu in pogojih za opravljanje dopolnilne dejavnosti na kmetiji (Ur. l. RS, št. 61/05). To lahko stori zaradi uveljavljanja vstopnega DDV-ja in dohodninske olajšave za investicije in vodenja knjigovodstva, ko je mogoče investicijske podpore vključiti v dolgoročne časovne razmejitve. Vlogo za registracijo dopolnilne dejavnosti je v takem primeru treba poslati na Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano RS. Oblika vloge je predpisana in objavljena v Pravilniku o registraciji o dopolnilni dejavnosti na kmetiji (Ur. l. RS, št. 79/05), dobite pa jo na Kmetijski svetovalni službi ali na spletnem naslovu www.uradni-list.si/files/RS_-2005-079-03528-OB~P001-0000.PDF (20. 5. 2011). Izbrana dejavnost se začne opravljati po priglasitvi na upravni enoti, ko so izpolnjeni vsi pogoji za izbrano dejavnost po veljavni zakonodaji (Žolnir et al., 2008, 40).

Vsako predelavo živil (tudi sušenje, rezanje, pečenje, kisanje, pakiranje itd., razen samega skladiščenja) je treba registrirati na Zdravstvenem inšpektoratu RS, za živila živalskega izvora pa tudi na Veterinarski upravi RS. Glede živil živalskega izvora je na turistični kmetiji dovoljeno:

- razkosavanje svežega mesa,
- izdelava mesnih izdelkov,
- obdelava, predelava mleka in proizvodnja mlečnih izdelkov,
- zakol in predelava sladkovodnih rib,
- zakol kuncev in perutnine,
- zbiranje svežih jajc,
- zakol prašičev, ovc in koz ter
- pridelava medu.

3.3.2 Ureditev prostorov

Zunanja ureditev, prostori in oprema na turistični kmetiji morajo biti prilagojeni krajevnim arhitekturnim značilnostim in avtentični okolju. Prostori, v katerih se strežejo jedi in pijače, morajo zagotavljati domačnost (kmečka kuhinja, kmečke izbe), v njih ne sme biti značilne točilne opreme, kot so npr. točilni pulti.

Prostori na turistični kmetiji morajo biti urejeni v skladu s Pravilnikom o minimalnih tehničnih pogojih, ki se nanašajo na poslovne prostore, opremo in naprave, ter o pogojih glede minimalnih storitev v posameznih vrstah gostinskih obratov, pri sobodajalcih in na kmetijah (Ur. l. RS, št. 88/00, 114/04), ki predpisuje opremljenost posameznih prostorov (sob, apartmajev, kuhinje, kampa ...). Pri urejanju sob in apartmajev pravilnik določa minimalno velikost sob in minimalno opremljenost. Smiselno je, da že pri urejanju prostorov upoštevamo tudi Pravilnik o merilih in načinu kategorizacije nastanitvenih obratov in marin (Ur. l. RS, št.

29/97, 51/98, 46/05, 92/06, 109/07, 62/08, 72/09), ki določa tudi pogoje za posamezne kategorije turističnih kmetij z nastanitvijo.

Izletniška kmetija mora imeti urejen prostor za strežbo jedi in pijač (t. i. kmečko izbo), stranišče za goste (ločeno za moške in ženske) in kuhinjo za pripravo jedi.

Naštete prostore mora imeti tudi vinotoč, pri čemer je kuhinja lahko priročna, z osnovno opremo za pripravo hladnih jedi.

Tudi kmetija z nastanitvijo (če ne gre za nastanitev gostov v apartmaju ali kampu, kjer si gostje kuhajo sami) mora imeti kuhinjo za pripravo jedi in prostor za strežbo jedi in pijač. Kmečka kuhinja mora biti ločena od prostora, v katerem strežejo jedi in pijače. V njej morajo biti delovna območja za čista opravila ločena od delovnih območij za nečista opravila. V območju za nečista opravila se lahko uporabljajo isti prostori in oprema za vsa opravila pod pogojem, da se ne izvajajo istočasno in da se predhodno oprema očisti in po potrebi razkuži (Žolnir et al., 2008, 18).



Slika 8: Jedilnica, hiša s tradicijo Zdolšek (foto: M. Novak)

Vir: Podeželje prihodnosti, 2011

3.3.3 Upoštevanje kritičnih točk po HACCP

Po veljavni zakonodaji morajo kmetje pri pridelkih in izdelkih upoštevati načelo ugotavljanja kritičnih točk (t. i. HACCP). Kmet z izdelanim HACCP-om prevzame odgovornost za zdravstveno neoporečnost svojih pridelkov in poda neformalno izjavo, da so pridelki pridelani v skladu z dobro kmetijsko prakso.

V gostinski dejavnosti se dela z živili, zato mora nosilec dejavnosti zagotavljati, da živila, namenjena potrošniku, ustrezajo higienskim zahtevam. To zagotovi tako, da vse faze proizvodnje in prometa z živili potekajo v skladu s higienskimi načeli in v prostorih, ki ustrezajo higienskim in zdravstveno tehničnim zahtevam. Pri tem imajo kmetije možnost slediti Smernicam dobre higienske prakse za gostinstvo ali pa vzpostaviti lasten HACCP-sistem. Vsekakor je enostavneje upoštevanje smernic.

Upoštevati je treba tudi Pravilnik o zdravstvenih zahtevah za osebe, ki pri delu v proizvodnji in prometu z živili prihajajo v stik z živili (Ur. list RS, št. 82/03, 25/09). Ta določa zdravstvene zahteve in dolžnosti oseb, ki delajo z živili, pa tudi način, obseg pregledov teh oseb in predpisane evidence pri vodenju dokumentacije v okviru notranjega nadzora.

VAJA



V računalniški učilnici poiščite naslednjo spletno stran:

www.mkgp.gov.si/si/o_ministrstvu/direktorati/direktorat_za_varno_hrano/starasektor_za_varnost_in_kakovost_hrane_in_krme/higiena_zivil_in_krme/higiena_zivil/.

Na primeru iz prakse (turistična kmetija z nastanitvijo in gostinsko ponudbo) ter spoznanj iz tega poglavja opredelite, katerim zahtevam mora turistična kmetija zadostiti in katero dokumentacijo mora voditi.

Nečista opravila v kuhinji:

- sprejem živil in drugih neživilskih izdelkov,
- hlajeno in nehlajeno skladiščenje živil,
- predpriprava živil,
- pomivanje posode in inventarja (kuhinjske posode, pribora in posode za prevoz jedi ter jedilne posode in pribora) ter
- kratkotrajno odlaganje odpadkov.

Čista opravila v kuhinji:

- dokončna priprava ter mehanska obdelava zelenjave in mesa,
- priprava sladice in jedi iz moke,
- priprava hladnih jedi (narezki, solate, kruh),
- toplotna obdelava živil,
- shranjevanje kruha,
- delitev in izdajanje hrane in
- shranjevanje čiste posode.

POSEBNOSTI



Pod pogoji, ki veljajo za pridelavo živil živalskega izvora na turistični kmetiji, je mogoče meso in mesne izdelke prodati samo v obliki hrane za goste – ponujeno na krožniku. Kaj to pomeni v praksi? Če na kmetiji za zajtrk strežejo suhomesnate izdelke, sir, skuto, jogurte, domačo marmelado ipd., registracija dopolnilne dejavnosti za predelavo mesa, mleka, živil rastlinskega izvora itd. ni potrebna. Če pa želijo sir, marmelado, suhomesnate izdelke ali izdelke ljudske obrti gostu prodati, je treba registrirati posamezno dopolnilno dejavnost. Ena kmetija lahko ima registriranih več dopolnilnih dejavnosti.

Turistična kmetija lahko letno na kmetiji zakolje do 12 glav velike živine (GVŽ), pri čemer se prašiči, ovce, koze in velika gojena divjad štejejo kot 0,4 GVŽ, jagnjeta, kozlički, odojki pa 0,06 GVŽ.

Zakol na kmetiji je mogoč, če so živali v reji nosilca dejavnosti najmanj 3 mesece ali od rojstva, če gre za jagnjeta, kozličke in odojke pa 1 mesec ali od rojstva. Poleg tega mora kmetija imeti:

- prostor za omamljanje in klanje živali,
- prostor za hlajenje ali hladilnik tolikšne zmogljivosti, da se lahko ohladi vsa količina mesa,
- garderobno omaro za delovno obutev in obleko, ki mora biti blizu klavnih prostorov,
- opremo za omamljanje klavnih živali (električna ali strelna naprava s penetrirnim klinom),
- kovinske podstavke za odiranje prašičev ali korito za obarjanje prašičev,
- sterilizator za nože,
- posodo ali voziček, namenjen za veterinarski pregled trebušnih organov in za odstranitev teh iz klavnega prostora, ter
- obešala s kavli za obešanje mesa in za veterinarski pregled mesa.

Živali je treba pred zakolom omamiti. V prostoru za klanje je med delom prepovedano prazniti želodce in čreva ali skladiščiti kože, parklje in ščetine. Prebavila se v tem prostoru lahko čistijo, ko se ne opravlja klanje in v njem ni mesa. Po tem delu je treba prostor za klanje temeljito očistiti in razkužiti. Po klanju je dovoljeno klavni prostor uporabljati tudi za razkosanje in predelavo mesa v izdelke.

PRIMER IZ PRAKSE



Veliko turističnih kmetij zaradi zahtevane opreme in stroška prisotnosti veterinarja ne kolje na domu. Živali raje dajo v zakol v klavnico in plačajo uslužnostno klanje. Meso vzamejo na dom, ga sami razkosajo in naredijo mesne izdelke. Dokumentacijo je treba tudi v tem primeru skrbno hraniti (inšpektor Veterinarske uprave RS turistično kmetijo obišče vsaj enkrat letno in preveri izvor mesa).

3.4 KATEGORIZACIJA IN SPECIALIZIRANA PONUDBA

Po Pravilniku o merilih in načinu kategorizacije nastanitvenih obratov in marin (Ur. list RS, št. 29/97, 51/98, 46/05, 92/06, 109/07, 62/2008, 72/09), ki določa tudi pogoje za kategorizacijo turističnih kmetij z nastanitvijo, je pridobitev kategorije za vse turistične kmetije z nastanitvijo obvezna. Pravilnik natančno opisuje pogoje glede urejenosti okolja in zunanjega videza kmetije, urejenosti in opremljenosti posameznih prostorov kmečke hiše (jedilnice, kuhinje, sanitarij, sob in kopalnic za goste), zahteve pri ponudbi hrane in dodatni ponudbi za goste pri posameznih kategorijah turističnih kmetij. Kategorizaciji lahko sledi specializacija, ki pomeni zagotavljanje dodatne ponudbe in opremljenosti za posamezne ciljne skupine gostov (Žolnir et al., 2008, 21).

3.4.1 Kategorizacija turistične kmetije

Na turističnih kmetijah z nastanitvijo označujemo kakovost ponudbe z eno, dvema, tremi ali štirimi jabolki – glede na obseg in kakovostno raven opremljenosti in storitev neke turistične kmetije. Več jabolk zagotavlja višjo kakovost in večji obseg storitev.

Preglednica 4: Kategorizacija turističnih kmetij z znakom in osnovnim opisom

	Enostavno opremljene sobe, skupne kopalnice in stranišči Zadovoljiva urejenost kmetije, oprema, izbira hrane, higiena, zadovoljivo upoštevanje krajevne tipike, delno urejene zunanje površine ...
	Dobra oprema kmetije in sob, najmanj polovica sob ima svojo kopalnico in stranišče Ustrezna urejenost kmetije, dobro urejen dostop na kmetijo, igrala za otroke, krušna peč v jedilnici, pestra izbira hrane, uporaba normativov, dobri odnosi med družinskimi člani ...
	Zelo dobro urejena kmetija in sobe, večina s svojo kopalnico in straniščem Dobra ustreznost arhitekture, upoštevanje krajevne tipike (nakloni streh, kritina, velikost oken, polkna ...), uporaba naravnih materialov, red na kmetiji, čistoča, urejene zunanje površine (senčnica, igrala za otroke, mize in klopi, rekreacijske površine ...), skladna oprema v družabnem prostoru, zelo dobra urejenost okolja ... Možnost izbire hrane (vegetarijanska, dietna ...), zelo okusna hrana, organizirane dodatne aktivnosti na kmetiji (nabiranje zelišč, peka kruha, domača obrt ...).
	Komfortno urejena kmetija, udobne sobe s svojo kopalnico in straniščem Dodatna ponudba: otroška posteljica, previjalne mize, možnost likanja, uporaba pralnega stroja, spalnice za nekadilce, športni rekviziti, organizirana vodniška služba, organizirane dodatne aktivnosti, varstvo otrok, možnost bivanja mačk in psov, ponudba spominkov, ponudba za nekatere skupine gostov, zelo dobri odnosi med družinskimi člani, odlična higiena, zelo okusna, pestra, raznolika in polnovredna hrana ...

Vir: Spletna stran www.turisticnekmjetije.si/pogoji.asp/, 28. 11. 2010

Postopek za kategorizacijo se začne na zahtevo nosilca dejavnosti. Vloga mora vsebovati prijavitni list s podatki o nastanitvenem obratu ter kategorizacijski list (www.uradni-list.si/1/content?id=87194, 31. 5. 2011). Kategorizacija turistične kmetije poteka s samoocenitvijo. Izvajalec dejavnosti izpolni evidenčni in kategorizacijski list za vrsto in kategorijo nastanitvenega obrata ter izpolni poročilo o samoocenitvi, v katerem določi kategorijo nastanitvenega obrata. Izvajalec dejavnosti poročilo o samoocenitvi podpiše ter pridobi označevalno tablo.

V nekaterih primerih kategorijo nastanitvenega obrata določi zunanji ocenjevalec, in sicer takrat, ko se ocenjuje:

- hotel in kamp s štirimi ali petimi zvezdicami,
- hotel s štirimi ali petimi zvezdicami in oceno superior,
- motel, penzion in gostišče s štirimi zvezdicami,
- apartma – počitniško stanovanje in počitniška hiša s štirimi zvezdicami,
- soba s štirimi zvezdicami,
- kmetija z nastanitvijo s štirimi jabolki.



Slika 9: Soba na turistični kmetiji Urška, kategorizirani s 4 jabolki (foto: M. Novak)

Vir: Podeželje prihodnosti, 2011

Izvajalec dejavnosti mora izpolnjeni evidenčni list, kategorizacijski list, poročilo o samoocenitvi ter poročilo o ocenitvi (v primeru ocene s strani ocenjevalca) hraniti v nastanitvenem obratu, tako da so dostopni inšpekcijskemu organu.

VAJA



Na spletnih straneh poiščite Pravilnik o merilih in načinu kategorizacije nastanitvenih obratov in marin ... (Ur. l. RS, št. 29/97, 51/98, 46/05, 92/06, 109/07, 62/08, 72/09).

Preberite ga in komentirajte. Preverite, ali trditve v preglednici 4 še držijo. Oglejte si obrazce za ocenjevanje in določanje kategorije. Na vajah na turistični kmetiji skupaj z nosilcem dejavnosti izvedite samoocenitev kmetije.

3.4.2 Specializirana ponudba turistične kmetije

Za razliko od kategorizacije specializacija ni obvezna. Če pa se za pridobitev znaka specializirane ponudbe odločimo, postopek vodi Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije. Oblike specializirane ponudbe prikazuje preglednica 5.

Preglednica 5: Specializirana ponudba turističnih kmetij

	Otrokom brez spremstva staršev prijazna turistična kmetija Ponuja zanimivo in aktivno preživljanje počitnic tudi takrat, ko pridejo otroci na kmetijo brez staršev, najpogosteje s svojimi vzgojitelji. Nekatere kmetije varstvo in pester program aktivnosti v celoti zagotovijo same. Programi bivanja na kmetiji vključujejo spoznavanje narave in dela na kmetiji ter animirano igro pod skrbnim vodstvom vzgojiteljev ali drugih strokovno usposobljenih oseb.
	Ekološka turistična kmetija Gostom ponuja zdravo bivalno okolje in ekološko hrano, za katero ima certifikat pooblaščen kontrolne organizacije.
	Turistična kmetija s ponudbo za zdravo življenje Ponuja počitnice ljubiteljem zdravega načina življenja. Omogoča aktivno preživljanje prostega časa v neokrnjeni naravi, ki ga odlično združuje z zdravim prehranjevanjem.
	Družinam z otroki prijazna turistična kmetija Ponuja družinske počitnice v pristnem kmečkem okolju. Veliko pozornost namenja animaciji otrok, prav tako se ponaša z otrokom prijaznim bivalnim okoljem (oprema sob, igrala, zdrava prehrana). V vse aktivnosti vključuje tudi starše.
	Kolesarjem prijazna turistična kmetija Ponuja številne možnosti kolesarjenja v okolici, informacije o kolesarskih poteh in njihovih značilnostih ter informacije o zanimivostih, ki so dosegljive s kolesom. Na kmetiji je lahko omogočeno shranjevanje in izposoja koles.
	Vinogradniška turistična kmetija Vinogradniške turistične kmetije, ki ležijo večinoma ob vinskih turističnih cestah, svoje goste razvajajo z odličnimi vini in okusnimi kulinaričnimi dobrotami. Gostje lahko spoznajo dela v vinogradu in kleti.
	Invalidom prijazna turistična kmetija Gostom omogoča, da se lahko z invalidskim vozičkom samostojno gibljejo okoli kmetije in v prostorih, ki so jim namenjeni in katerih oprema je prilagojena njihovim potrebam.

Vir: Spletna stran www.turisticnekmjetije.si/specializacija.asp/, 28. 11. 2010

VAJA



V aktualnem katalogu Prijazno podeželje poiščite nekaj turističnih kmetij in jih na osnovi znakov opišite. Katalog poiščite tudi na spletu.

Obiščite spletne strani:

- www.slovenia.info,
- www.turisticnekmije.si,
- www.slovenia.info/uzivajmobrezmeja,
- www.slovenia.info/touristfarms,
- www.eurogites.org.

Povejte – so vas prepričali, da obiščete katero od kmetij?

Na objektu, v katalogih in drugem promocijskem materialu lahko imajo turistične kmetije tudi znak, ki določa posebno vlogo turistične kmetije, kot so: leži ob vinski cesti, hiša s tradicijo, hišni ljubljenci dobrodošli, ekološko kmetovanje, čebelarstvo na kmetiji in dostop z avtobusom. Oglejte si legendo v aktualnem katalogu Prijazno podeželje.

3.4.3 Obratovalni čas turističnih kmetij

Pravilnik o merilih za določitev obratovalnega časa gostinskih obratov in kmetij, na katerih se opravlja gostinska dejavnost (Ur. l. RS, št. 78/99, 107/00, 30/06, 93/07), določa naslednje:

- redni obratovalni čas turistične kmetije z nastanitvijo je od 0. do 24. ure, izletniške kmetije od 6. do 1. ure naslednjega dne ter vinotoča in osmice od 6. do 23. ure,
- konkretno obdobje obratovanja v koledarskem letu, tedensko število obratovalnih dni in dnevno število ur obratovanja na kmetiji določi kmet sam, upoštevajoč razmere in možnosti, povezane z opravljanjem osnovne (kmetijske) dejavnosti,
- opravljanje gostinske dejavnosti izven časa, določenega v prejšnjem odstavku, se šteje za obratovanje v podaljšanem obratovalnem času, za kar si mora obrat pridobiti pisno soglasje za gostinstvo pristojnega organa lokalne skupnosti,
- predpisana prijava razporeda obratovalnega časa se mora prijaviti za gostinstvo pristojnemu organu lokalne skupnosti 15 dni pred začetkom obratovanja in ob spremembi obratovalnega časa, ni pa treba po prvi potrditvi za vsako koledarsko leto ponovno prijavljati razporeda obratovalnega časa, če se ga ne spreminja,
- obratovalni čas mora biti objavljen na vidnem mestu ob vhodu na kmetijo.

3.5 OSNOVNO POSLOVANJE TURISTIČNE KMETIJE

3.5.1 Obdavčitev dopolnilne dejavnosti na kmetiji

Obdavčitev dohodkov iz kmetijske, gozdarske in dopolnilne delavnosti na kmetijah je opredeljena v Zakonu o dohodnini (U. l. RS, št. 117/06) (zadnje uradno prečiščeno besedilo ZDoh-2-UPB6, Ur. l., št. 51/10).

Osnovna kmetijska in gozdarska dejavnost je obdavčena po katastrskem dohodku. Dohodki kmetov, ki so nosilci dopolnilnih dejavnosti na kmetiji, so obdavčeni z davkom od dohodkov iz dejavnosti, ki je eden tistih dohodkov, ki so ob koncu leta obdavčeni tudi z dohodnino. Kot dohodek iz dopolnilne dejavnosti se šteje celoten dohodek, ustvarjen z opravljanjem dopolnilne dejavnosti na kmetiji. Če se na kmetiji opravlja več dopolnilnih dejavnosti (četudi jih opravljajo različni nosilci), se dohodki iz posameznih dopolnilnih dejavnosti, ugotovljeni v skladu s predpisi o dohodnini, seštevajo. Meje so postavljene visoko, zato dohodek ni omejujoč dejavnik pri razvoju dopolnilnih dejavnosti na kmetiji.

Osnova, s katero nosilec dopolnilne dejavnosti vstopa v dohodninsko obdavčitev, se lahko ugotavlja na dva načina:

- po normiranih odhodkih (70 % normirano priznanih odhodkov) ali
- po dejanskem dohodku (razlika med prihodki in odhodki).

Od izbranega načina ugotavljanja davčne osnove je odvisno tudi vodenje evidenc.

Nosilec dopolnilne dejavnosti, ki se odloči za ugotavljanje dohodka z upoštevanjem normiranih odhodkov, mora davčnemu uradu, do novembra predložiti zahtevo, s katero zahteva ugotavljanje dohodka z upoštevanjem normiranih odhodkov za naslednje leto. Med letom ni možno zahtevati spremembe načina obdavčitve.

Davčni zavezanec lahko pri ugotavljanju davčne osnove zahteva upoštevanje normiranih odhodkov, če izpolnjuje naslednje pogoje:

- zanj ne obstaja obveznost vodenja poslovnih knjig in evidenc po drugih predpisih,
- njegovi prihodki iz dejavnosti v zadnjih 12 mesecih, vključno z mesecem oktobrom tekočega leta, ne presegajo 42.000 EUR,
- ne zaposluje delavcev.

Normirani odhodki so za osnovno in dopolnilno dejavnost določeni v višini 70 % prihodkov. Ne glede na višino tako ugotovljenega dohodka je akontacija dohodnine med letom 25-odstotna (25 % od davčne osnove, torej 7,5 % ustvarjenih prihodkov). Če je bilo med letom plačano več davka, kot ga davčni organ ugotovi na podlagi dohodninske napovedi, se razlika povrne, če je bilo plačano manj, kot znaša letna dohodninska obveznost, je treba razliko doplačati.

Osnova, s katero nosilec dopolnilne dejavnosti vstopa v dohodninsko obdavčitev, se pri vseh dopolnilnih dejavnostih lahko ugotavlja tudi po dejanskem dohodku (razlika med prihodki in odhodki). Pri tem ima zavezanec možnost evidentirati poslovne dogodke po sistemu enostavnega ali dvostavnega knjigovodstva, ki je predpisan s Pravilnikom o vodenju poslovnih knjig in sestavljanju letnega poročila (Ur. l. RS, št. 5/95, 76/97, 86/98, 25/02, 5/03). Enostavno knjigovodstvo lahko vodi pod pogojem, da v zadnjem poslovnem letu ni prekoračil dveh od navedenih meril:

- povprečno število delavcev ne presega tri,
- letni prihodki so nižji od 42.000 evrov,
- povprečna vrednost aktive, izračunana kot polovica seštevka vrednosti aktive na prvi in zadnji dan poslovnega leta, ne presega 25.000 evrov.

3.5.2 Davek na dodano vrednost

Dopolnilna dejavnost in kmetijska oz. gozdarska dejavnost, obdavčena po katastru, se pri vključevanju v sistem davka na dodano vrednost (DDV) obravnavata ločeno. Prag za obvezno

vklučitev v sistem davka na dodano vrednost je za kmetijsko oz. gozdarsko dejavnost določen glede na katastrski dohodek, ki ne sme presegati 7.500 evrov na vse člane kmečkega gospodinjstva. Nosilec dopolnilne dejavnosti je oproščen obračunavanja DDV-ja v primeru, če v obdobju zadnjih 12 mesecev ni presegel oz. ni verjetno, da bo presegel znesek 25.000 evrov obdavčljivega prometa. Pri obeh vrstah dejavnosti se lahko nosilci vključijo v sistem tudi prostovoljno.

3.5.3 Izstavljanje računov

Pri prodaji kmetijskih izdelkov in storitev je obvezno izstavljanje računov za vsak gotovinski ali negotovinski promet s fizičnimi (posamezniki) ali pravnimi osebami (podjetja, zavodi ipd.).

Izdani račun mora vsebovati:

- zaporedno številko računa,
- priimek in ime nosilca oz. kmetije ter natančen naslov,
- kraj in datum izdaje,
- priimek in ime oz. naziv in naslov prejemnika računa,
- specifikacijo izvedene storitve oz. dobavljenega blaga, proizvodov in storitev z mersko enoto in ceno (primer: 15 večerij po 10 EUR),
- obračunane dajatve (če smo v sistemu DDV) in celotni znesek,
- številko transakcijskega računa,
- davčno številko (če smo zavezanci za DDV),
- podpis.

Račun mora torej obvezno prikazovati tudi obračunane dajatve, če smo v sistemu DDV-ja. Pri opravljanju dopolnilne dejavnosti je treba obvezno voditi tudi evidenco prejetih in izdanih knjigovodskih listin (računov).

3.5.4 Prispevki za socialno varnost

Nosilec dopolnilne dejavnosti se lahko v skladu z Zakonom o pokojninskem in invalidskem zavarovanju odloči za plačilo pavšalnega prispevka za obvezno zavarovanje za invalidnost, telesno okvaro ali smrt, ki je posledica poškodbe pri delu ali poklicne bolezni pri opravljanju navedene dejavnosti. Obvezno je treba plačevati pavšalni prispevek za obvezno zdravstveno zavarovanje pri opravljanju dopolnilne dejavnosti.

3.6 ORGANIZACIJE, POVEZANE S TURIZMOM

Posamezniki lažje uveljavljajo svoje interese, če združijo moči in se povežejo. Zato v nadaljevanju predstavljamo nekatere organizacije na nacionalni ravni in pomembne organizacije za turistične kmetije:

- Od leta 1992 področje turizma ureja Ministrstvo za gospodarstvo in od leta 1996 Svet za turizem kot strokovno posvetovalno telo.
- Slovenska turistična organizacija je nacionalna turistična organizacija za načrtovanje in izvajanje promocije države v tujini kot turistične destinacije.

- Gospodarska zbornica Slovenije združuje interesno organiziranost gospodarstva v Združenju za turizem in gostinstvo.
- Obrtna zbornica Slovenije je strokovna organizacija slovenskih obrtnikov, ki se deli na sekcije, ena od njih je tudi Sekcija za gostinstvo in turizem.
- Veliko vlogo imajo tudi gospodarska interesna združenja (Turizem Podčetrtek, Skupnost slovenskih naravnih zdravilišč, Turistično združenje Portorož ...).
- Med organizacije civilne družbe prištevamo Turistično zvezo Slovenije, Planinsko zvezo Slovenije, Združenje turističnih kmetij Slovenije ...).

3.6.1 Združenje turističnih kmetij Slovenije

Združenje turističnih kmetij Slovenije (ZTKS) je junija 2011 povezovalo 389 turističnih kmetij (skupaj 2.500 ležišč in 11.600 sedežev), kar je več kot polovica v tem času registriranih turističnih kmetij (www.turisticnekmjetije.si/, 19. 2. 2011).

ZTKS skrbi za skupen nastop turističnih kmetij na trgu, razvoj ponudbe, informiranje in usposabljanje nosilcev turistične dejavnosti na kmetijah ter zastopanje interesov članov na gospodarskem in pravnem področju. Poleg tega združenje svojim članom omogoča:

- brezplačno svetovanje o aktualnih zadevah,
- mesečno informiranje o aktualnem dogajanju,
- brezplačno predstavitev na sejnih v okviru združenja,
- cenejše objave v promocijskih materialih združenja,
- cenejšo objavo na spletu,
- ugodnejša ali brezplačna usposabljanja (računalniški tečaji, tečaji tujih jezikov, komuniciranje z gosti ipd.).

ZTKS sodeluje s Slovensko turistično organizacijo (STO), Ministrstvom za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano RS, Ministrstvom za gospodarstvo RS, kmetijsko gozdarskimi zavodi ter izobraževalnimi ustanovami. Od leta 2004 je Združenje turističnih kmetij Slovenije tudi član evropskega združenja za turizem na podežlju Eurogites (www.turisticnekmjetije.si/, 19. 2. 2011).

Turistične kmetije, ki so predstavljene v katalogu Prijazno podeželje z opisom in fotografijo, so v petih tujih jezikih predstavljene tudi na uradni slovenski turistični informacijski spletni strani (www.slovenia.info) ter spletni strani ZTKS (www.turisticnekmjetije.si/).

Kot partner Kmetijsko gozdarskega zavoda Celje je združenje sodelovalo tudi pri mednarodnem projektu Uživajmo brez meja, ki se je izvajal v okviru programa INTERREG IIIA Slovenija-Avstrija. Prav v okviru tega projekta, ki je bil namenjen ponudnikom regionalnih dobrot in potrošnikom, je marca 2007 izšel tudi prvi tovrstni prospekt, v katerem so predstavljena najbolj zanimiva gastronomska doživetja od Gorenjske prek avstrijske Koroške do Prekmurja.

Prav tako je ZTKS v letih 2008 in 2009 uspešno izvedlo projekt Ohranimo gastronomsko dediščino.

Kot partner Kmetijsko-gozdarskega zavoda Celje je združenje sodelovalo tudi pri mednarodnem projektu Qualitool, katerega rezultat so spletne strani (www.quality.eurogites.org), ki jih lahko ponudniki turizma na podežlju uporabijo kot pripomoček za izobraževanje in tako prispevajo k dvigu kakovosti svoje ponudbe.

3.6.2 Turistična zveza Slovenije

Turistična zveza Slovenije (TZS) je nacionalna turistična društvena organizacija – prostovoljna, interesna, neprofitna, nevladna in nestrankarska. Združuje 629 turističnih društev, 30 občinskih in območnih zvez ter drugih društvenih organizacij, 200 turističnih podmladkov in 85 turističnih informacijskih centrov (TIC). V njej sodeluje tudi več kot 16 kolektivnih članov. Navedimo še nekaj njihovih projektov: Moja dežela – lepa in gostoljubna, Več znanja za več turizma, Turistične gozdne in druge učne poti, Turistično ekološki drobnogled, Izletniški turizem itd. (www.turisticna-zveza.si/osebna-izkaznica.php/, 19. 2. 2011).

Turistična društva

Turistična društva delujejo samostojno, sama pripravljajo in sprejemajo svoje programe dela upoštevajoč razmere v kraju in pogoje za delo. Delo turističnih društev je odvisno od podpore lokalne samouprave. Izjemnega pomena je izmenjava izkušenj med turističnimi društvi.

Turistična društva delujejo prostovoljno, ljubiteljsko in strokovno:

- spodbujajo domače prebivalstvo za sodelovanje pri turističnih dejavnostih (urejanje okolja, olepševanje krajev, varovanje stare arhitekture, dediščine in naravnih vrednot, prireditve, itd.) in pri tem sodelujejo z zainteresiranimi, uveljavljajo se kot ena pomembnih konkurenčnih prednosti turističnega razvoja kraja,
- sodelujejo pri razvoju turizma v kraju,
- vodijo urejanje okolja,
- skrbijo za gostoljubnost, razvoj turističnih tematskih poti,
- organizirajo ali sodelujejo pri oblikovanju turističnih prireditev z etnološkimi in drugimi značilnostmi in vsebinami in ustvarjajo turistično vzdušje v kraju,
- izvajajo različne dejavnosti za ozaveščanje prebivalstva za turizem (delavnice, okrogle mize, predavanja, krajevni turistični parlament),
- pospešujejo dejavnosti domačega prebivalstva pri ohranjanju kulturne dediščine in naravnih vrednot v okviru turistične ponudbe v kraju in v sodelovanju s pristojnimi strokovnimi ustanovami,
- uveljavljajo znanje pri opravljanju prostovoljnega dela v turizmu,
- zagotavljajo standard vključenosti domače javnosti v pospeševanje turizma,
- sodelujejo s soslednimi društvi in na posvetovanjih, delavnicah in okroglih mizah z izmenjavo dobrih praks in lokalnih pobud,
- opravljajo gospodarske in storitvene dejavnosti na načelu nepridobitnosti in podjetništva,
- dajejo pobude za razvoj dodatne turistične ponudbe in delujejo na spodbujanju podjetniških priložnosti,
- pripravljajo in razvijajo skupne dejavnosti s kmetijsko svetovalno službo, razvojnimi centri, nosilci lokalnih pobud, gostinci, agencijami in drugimi društvi,
- skrbijo za varnost turista kot potrošnika, spodbujajo razvoj spominkarske dejavnosti, sodelujejo z vzgojno izobraževalnimi organizacijami,
- zbirajo povratne informacije o zadovoljstvu turistov pri bivanju v kraju in ukrepajo za odpravo nepravilnosti,
- koordinirajo dejavnost društev, ki sodelujejo v razvoju turizma.

Dejavnost turističnih društev je celotno področje turizma. Društva delujejo v partnerstvu z ostalimi nosilci turistične ponudbe javnega in zasebnega sektorja (www.turisticna-zveza.si/SmerRazvoja.php, 13. 6. 2011).

3.6.3 Društvo za razvoj slovenskega podeželja

Poslanstvo Društva za razvoj slovenskega podeželja (DRSP) je združiti vse posameznike in organizacije, ki so na različnih ravneh vključene v razvoj slovenskega podeželja. Glavna skrb mreže DRSP je informiranje in izobraževanje članov ter javnosti – in na ta način izboljševanje življenja prebivalcev slovenskega podeželja.

Cilj mreže je učinkovito sodelovanje in vzajemna pomoč med posamezniki in organizacijami na podeželju in s tem učinkovito zastopanje interesov podeželja in pretok informacij med vladnimi službami in nevladnimi organizacijami, lokalnimi in regionalnimi ter državnimi in mednarodnimi organi (www.drustvo-podezelje.si/, 19. 2. 2011).

PONOVIMO



Obrazložite vlogo in namen dopolnilne dejavnosti na kmetiji.
Naštete vrste dopolnilnih dejavnosti na kmetiji.
Opredelite zahtevane pogoje za registracijo dopolnilne dejavnosti.
Katere oblike turistične dejavnosti na kmetiji lahko registriramo?
Opišite osnovne pogoje za registracijo kmetije z nastanitvijo, izletniške turistične kmetije, vinotoča, osmice in planšarije.
Na vajah izpolnite obrazec Vlogo za opravljanje dopolnilnih dejavnosti na kmetiji.
Kakšno je vaše mnenje o (ne)potrebnem znanju pri upravljanju turistične dejavnosti na kmetiji glede na zahteve Zakona o kmetijstvu (Ur. l. RS, št. 45/08)?
Kako naj bo urejena jedilnica na turistični kmetiji z nastanitvijo?
Kaj opredeli kategorizacija turistične kmetije? Obrazložite pomen ene ali štirih jabolk in navedite, kakšni so postopki za pridobitev kategorizacije turistične kmetije.
Kakšne možnosti imajo kmetije glede kategorizacije?
Naštete veljavne znake specializacije.
Kakšne so razlike med turističnimi kmetijami z gostinsko dejavnostjo in kmetijami z negostinsko dejavnostjo?
Kako turistične kmetije upoštevajo načelo ugotavljanja kritičnih točk (HACCP)?
Kaj prištevamo pod kategorijo, ki določa posebno vlogo turistične kmetije?
Poznate znak, ki določa hiše s tradicijo? Na vajah si oglejte turistično kmetijo, ki se ponaša s tem znakom.
Naredite primer izstavljenega računa za storitev: 15 večerij na izletniški turistični kmetiji.
Obrazložite obdavčitev dopolnilne dejavnosti na kmetiji.
Kakšno vlogo imata pri razvoju turističnih kmetij Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije in Zveza turističnih kmetij Slovenija?

4 PRIDOBIVANJE FINANČNIH SREDSTEV ZA RAZVOJ PODEŽELJA¹

VSEBINA IN CILJI



V tem poglavju bomo predstavili nekaj možnosti za pridobitev finančnih sredstev za razvoj podeželja – z željo, da poiščete vse možne poti za sofinanciranje svojih zamisli.

Razvojni programi podeželja v Sloveniji temeljijo na načrtovanju: CRPOV (Celostni razvoj podeželja, 1990), VTC (Vinsko-turistične ceste, 1994) in RPR (Razvojni program podeželja, 1996).

S sprejetjem Programa razvoja podeželja Republike Slovenije za obdobje 2007–2013 (PRP) je Slovenija vstopila v novo programsko obdobje, v katerem je upravičena do črpanja finančnih sredstev iz Evropskega kmetijskega sklada za razvoj podeželja (EKSRP).

4.1 PROGRAM RAZVOJA PODEŽELJA RS ZA OBDOBJE 2007–2013

Za podpiranje trajnostnega razvoja podeželskih območij se politika razvoja podeželja osredinja na tri temeljne cilje. Vsakemu od teh ciljev v PRP ustreza tematska os, v njih pa se izvajajo ukrepi, ki so namenjeni različnim upravičencem in podpirajo različne vsebine:

- 1. os: konkurenčnost kmetijstva in gozdarstva,
- 2. os: izboljšanje okolja in podeželja,
- 3. os: izboljšanje življenja in diverzifikacije.

Te tri osi dopolnjuje še 4. os, ki je metodološka, namenjena izvajanju pristopa LEADER.

Preden predstavimo za nas zanimive ukrepe vseh osi, si oglejmo še, kaj velja za neposredna plačila v obdobju 2007–2013 (Krivec, 2011):

- ukinjena je večina proizvodno vezanih plačil,
- uvedene so plačilne pravice, vezane na površino, ki jo kmetijsko gospodarstvo obdeluje (njive in travniki),
- ohranjen je del proizvodno vezanih plačil: posebna premija za bike in vole, dodatno plačilo za poseben način reje (podobno kot prej krave dojilje), premija za ovce za tiste, ki tržijo ovčje mleko ali izdelke, za koze in hmeljišča ter druge sheme pomoči in podpor,
- plačilne pravice: na površino njivske površine in travnika, za pridelovanje sadja, zelenjave in krompirja, za praho,
- dodatki za: mleko, sladkor, govedo, kmete, ki so se znašli v posebnih razmerah, proizvodno vezana plačila, druge sheme pomoči in podpor.

¹ Avtorica poglavja o pridobivanju finančnih sredstev za razvoj podeželja je Mojca Krivec, specialistka za razvoj podeželja.

Preglednica 6: Prednostne naloge in ukrepi 1. osi

	Dvig usposobljenosti in krepitev človeškega potenciala v kmetijstvu in gozdarstvu
Ukrep 111	Usposabljanje za delo v kmetijstvu in gozdarstvu
Ukrep 112	Pomoč mladim prevzemnikom kmetij
Ukrep 113	Zgodnje upokojevanje kmetov
	Prestrukturiranje fizičnega kapitala v kmetijstvu in gozdarstvu ter spodbujanje inovativnosti
Ukrep 121	Posodabljanje kmetijskih gospodarstev
Ukrep 122	Povečanje gospodarske vrednosti gozdov
Ukrep 123	Dodajanje vrednosti kmetijskim in gozdarskim proizvodom
Ukrep 125	Izboljšanje in razvoj infrastrukture, povezane z razvojem in prilagoditvijo kmetijstva
	Izboljšanje kakovosti kmetijske proizvodnje in proizvodov
Ukrep 132	Sodelovanje kmetijskih proizvajalcev v shemah kakovosti hrane
Ukrep 133	Podpora skupinam proizvajalcev pri dejavnostih informiranja in pospeševanja prodaje za proizvode, ki so vključeni v sheme kakovosti hrane
Ukrep 142	Podpora za ustanavljanje in delovanje skupin proizvajalcev

Vir: Program razvoja podeželja Republike Slovenije za obdobje 2007–2013 v: Krivec, 2011

Prednostne naloge in ukrepi 2. osi predvidevajo neposredna plačila za:

- ukrepe KOP (kmetijskih okoljskih plačil) (biodiverziteta, varovanje okolja, ohranjanje avtohtonih vrst, integrirana in ekološka pridelava ...),
- kmetovanje na OMD (območjih z omejenimi možnostmi za kmetijsko dejavnost) (težje predelovalne razmere),
- kmetovanje v območjih Natura (zaradi omejitev) ter
- kmetovanje na VVO (vodovarstvenih območjih) (zaradi omejitev).

Preglednica 7: Prednostne naloge in ukrepi 3. osi

	Izboljšanje zaposlitvenih možnosti na podežlju
Ukrep 311	Diverzifikacija v nekmetijske dejavnosti
Ukrep 312	Podpora pri ustanavljanju in razvoju mikropodjetij
	Izboljšanje kakovosti življenja na podežlju
Ukrep 321	Osnovne storitve za gospodarstvo in podeželsko prebivalstvo
Ukrep 322	Obnova in razvoj vasi
Ukrep 323	Ohranjanje in izboljševanje dediščine podeželja

Vir: Program razvoja podeželja Republike Slovenije za obdobje 2007–2013 v: Krivec, 2011

POMEMBNA DEJSTVA



Pri odločanju, načrtovanju in pridobivanju finančnih sredstev je treba vedno:

- preveriti razpisne pogoje in pravočasno poiskati ustrezno strokovno pomoč,
- preveriti preseganje vstopnega praga,
- preveriti administrativno ustreznost vloge (z vsemi prilogami),
- pozorno prebrati odločbo – tudi obveznosti,
- pravilno izvesti postopek naložbe (računi, način plačila, lastni vložki ...),
- pravilno izpolniti zahtevek za izplačilo,
- pravočasno poročati ...

Prednostne naloge 4. osi – spodbujanje odločanja o razvoju posameznih podeželskih območij po pristopu od spodaj navzgor preko lokalnih akcijskih skupin (LAS):

- izvajanje lokalnih razvojnih strategij,
- spodbujanje medregijskega in čezmejnega sodelovanja,
- vodenje LAS, pridobitev strokovnih znanj in animacija območja.

Javni razpisi za izvajanje ukrepov 1., 3 in 4. osi določajo: predmet podpore, okvirno višino sredstev, upravičence, pogoje za pridobitev sredstev, obveznosti upravičencev, merila za izbor, finančne pogoje ...

4.1.1 Lokalne akcijske skupine

Ustanovitev lokalnega javno-zasebnega partnerstva, imenovanega lokalna akcijska skupina (LAS) je izvirna in pomembna lastnost pristopa LEADER. LAS ima nalogo, da pripravi in izvede lokalno razvojno strategijo ter sprejme odločitve o razdelitvi in upravljanju finančnih sredstev. Izhodišča pri pripravi lokalne razvojne strategije so vezana na pristop LEADER k celostnemu in trajnostnemu razvoju podeželja:

- pristop »od spodaj navzgor« (priprava strategije in projektov ob aktivnem sodelovanju lokalnih prebivalcev in predstavnikov vseh sektorjev),
- participativni in dialoški pristop (vključevanje čim širšega kroga akterjev in usklajevanje interesov in stališč skozi enakopraven dialog),
- partnerski pristop (sodelovanje javnega in zasebnega sektorja ter civilne družbe),
- celostni pristop (medsektorsko povezovanje in sodelovanje),
- območni pristop (vključevanje celotnega območja in upoštevanje načel skladnega in enakomernega razvoja celotnega območja),
- trajnostni pristop (upoštevanje načel trajnostnega razvoja),
- interdisciplinarnost (upoštevanje različnih strok),
- inovativnost (usmerjenost na nove rešitve in aktivnosti oz. drugačne načine delovanja in izvajanja aktivnosti),
- mreženje (vzpostavitev mrežnega sodelovanja med akterji na posameznih področjih in med področji),
- odgovornost (prevzemanje odgovornosti za razvoj svojega območja in lastno delovanje),

- odprtost (odprtost navznoter in navzven, ki se izraža skozi pripravljenost sprejemanja novih članov, pobud, predlogov iz lokalnega okolja in tudi sodelovanje z drugimi območji),
- enakost in enakopravnost (enake možnosti za različne skupine, še posebno ženske, mlade, invalide, dolgotrajno nezaposlene, in nediskriminatornost glede na osebne razlike (www.rasg.si/alias.html/las_ovtar/osnovni_podatki/, 19. 2. 2011)).

Gre torej za pristop, ki v izhodišče razvojnih prizadevanj postavi lokalne prebivalce, njihove potrebe in interese. Strategijo morajo lokalne skupnosti in prebivalci namreč sprejeti za svojo, da bodo lahko pri prihodnjem razvoju območja odigrali vlogo, ki jim je namenjena (www.ra-sotla.si/las/, 19. 2. 2011).



Slika 10: Lokalne akcijske skupine v Sloveniji
Vir: LAS, MKGP, 2009

Lokalna razvojna strategija povezuje:

- modrost in védenje starejših z znanjem in inovativnostjo mladih,
- kulturno dediščino preteklih rodov s sodobnimi načini kulturnega izražanja, gospodarskega in družbenega življenja,
- ohranjanje narave z razvojem sonaravnih gospodarskih dejavnosti,
- posameznika s skupnostjo, saj bomo le skupaj zmogli ohranяти in razvijati podeželje,
- kmetijske proizvajalce in druga podjetja, da bodo tudi skozi skupno proizvodnjo in trženje uspešno nastopali na trgu (www.las.ra-kozjansko.si, 19. 2. 2011).

LAS temelji na tripartitnem partnerstvu, sestavljenem iz predstavnikov:

- javnih institucij (javnega sektorja): občine, kmetijsko-gozdarski zavodi, Zavod za gozdove Slovenije oz. njegove območne enote, izobraževalne organizacije, druge javne organizacije,

- gospodarstva (ekonomskega sektorja): podjetja, kmetje,
- civilne družbe (zasebnega sektorja): društva, posamezniki.

Trenutno v Sloveniji deluje 33 lokalnih akcijskih skupin. Vključitev v LAS je odprta, vanjo se lahko vključi vsak predstavnik zasebnega, ekonomskega ali javnega sektorja, ki ga to zanima in želi aktivno sodelovati pri uresničevanju zastavljenih razvojnih ciljev ter tako prispevati k celovitemu in trajnostnemu razvoju podeželskega območja.

Izkušnje kažejo, da je uveljavitev pristopa »od spodaj navzgor« uspešna. Razmeroma bogate in uspešne izkušnje, pridobljene pri CRPOV (1990), VTC (1994) in RPP (1996), nadgrajene in izboljšane, ves čas prenašamo v projektno delo za razvoj podeželja (Buser, 2011):

- intenzivno delo z lokalnimi partnerji,
- metodologija: opredelitev vizije območja po »prostorih« (velja za CRPOV in PRP),
- pristop: preveritvena, uvajalna in izvedbena faza,
- predlogi prioritetenih projektov in aktivnosti,
- upoštevanje dejstva, da je financiranje odvisno od uspešnosti prijave na razpis (RPP nima lastnih finančnih sredstev),
- široki nabori projektov (težave pri izbiri prioritete).

PRIMER DOBRE PRAKSE

Multimedijski spletni portal za promocijo turistične ponudbe

Za Obsotelje in Kozjansko je značilno, da je turistično zanimivo in da je ponudba večinoma nakopičena v večjih turističnih centrih (Rogaška Slatina, Terme Olimia). Pri tem ostaja v veliki meri neizkoriščen potencial podeželja, ki ima ob bogati kulturni in naravni dediščini veliko registriranih turističnih ponudnikov, ki pa sami težko izvajajo promocijo in ne najdejo primerne načina trženja.

V ta namen se je ustvaril spletni portal Podezelje.com, ki pomeni nov pristop k predstavitvi Obsotelja in Kozjanskega ter turistične ponudbe podeželja (turističnih kmetij, vinotočev, kmetijskih pridelovalcev, izdelovalcev izdelkov domače in umetne obrti ...), naravne in kulturne dediščine, prireditve ipd. Na portalu so predstavljeni turistični ponudniki in znamenitosti, poleg besedila in slik je pri nekaterih na voljo tudi videoposnetek. Leta 2008 je začela delovati tudi spletna trgovina, v kateri so na voljo izdelki in storitve s podeželja.

Nosilec projekta je Razvojna agencija Kozjansko, eden od partnerjev je Razvojna agencija Sotla.



Pomembno je, da turistične kmetije nastopijo skupaj in celovito, se povežejo z razvojnimi agencijami, LAS-i, društvi, ki delujejo na podeželju, ter sledijo trendom nacionalne in evropske politike za razvoj podeželja. Le tako so uspešne in lahko pridobijo dodatna sredstva za izboljšanje ponudbe in s tem pripomorejo k dvigu ravni kakovosti na podeželju.

PONOVIMO



Zakaj je pomembno poznati PRP 2007–2013?

Kaj PRP 2007–2013 opredeljuje?

Preglejte prednostne naloge in ukrepe ter razložite, kateri ukrepi finančno podpirajo investicije v turistično dejavnost na kmetiji in obnovo stavb, ki spadajo pod kulturno dediščino podeželja.

Preverite, ali je trenutno aktualen kak razpis v zvezi s PRP 2007–2013 in na kaj se nanaša.

Na kaj je treba biti pozoren, ko se prijavljamo na razpis?

Poiščite zemljevid lokalnih akcijskih skupin v Sloveniji. Preverite, katere skupine delujejo na vašem območju. Opišite njihov namen in najpomembnejše projekte, ki jih izvajajo za razvoj podeželja v zadnjih letih.

Pri vajah poiščite portal www.podezelje.com in ga komentirajte.

Poznate še kako drugo možnost za pridobitev finančnih sredstev za razvoj podeželja oz. uresničitev lastne zamisli?

5 OD ZAMISLI DO PREPOZNAVNE TURISTIČNE KMETIJE

VSEBINA IN CILJI



Seznani smo se že z možnimi oblikami registracije dopolnilne dejavnosti na kmetiji.

Zdaj bomo spoznali še dejavnike tržnega spleta in razmislili, kako uresničiti zamisel o registraciji dopolnilne dejavnosti, predvsem pa, kako izvajati promocijo in turistične produkte tržiti. Turistična kmetije je namreč lahko še tako zanimiva in lepo urejena, sobe udobne, okolica urejena, aktivnosti na kmetiji raznolike in atraktivne – vse to ne bo imelo pomena, če je javnost ne bo poznala.

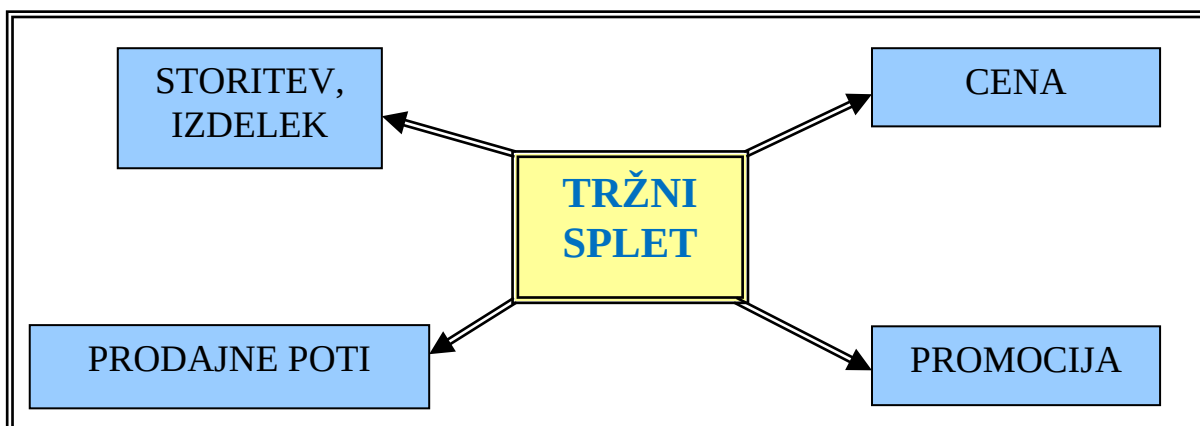
Vsak dober gospodar razmišlja o spremembah, izboljšavah ali pa tudi o novih naložbah na kmetiji. Običajno se nam porodi veliko zamisli, kaj vse bi na kmetiji lahko naredili, vendar pa pogosto nastane problem, ko se moramo odločiti za eno od zamisli – tisto, ki jo je mogoče uresničiti in bo kmetiji prinašala dobiček.

Pred odločitvijo za opravljanje katere koli dopolnilne dejavnosti na kmetiji je potrebna temeljita analiza, saj s tem zmanjšamo stopnjo tveganja. Uspeh kmetije pri razvoju nove dejavnosti je precej odvisen od dosežkov na trgu. Če hočemo torej uspeti, moramo že vnaprej vedeti, kdo so kupci, ki bodo kupovali naše izdelke ali storitve, in kakšni so (Plateis, 2004).

Na podlagi teh informacij določimo:

- kaj bomo kupcem ponudili (izdelek, storitev),
- kakšna bo cena izdelka ali storitve,
- kako bomo izdelek ali storitev javno predstavili (promocija) in oglaševali,
- kje bomo prodajali (prodajne poti).

To so dejavniki t. i. tržnega spleta, ki morajo biti medsebojno usklajeni, ker lahko le tako oblikujemo uspešno ponudbo proizvodov na trgu.



Slika 11: Dejavniki tržnega spleta

5.1 STORITEV ALI IZDELEK

Opredelitev ciljne skupine

Opredeliti je treba, katera ciljna skupina bo kupovala proizvod ali storitev:

- mlajši ali starejši,
- moški ali ženske,
- posamezniki, družine,
- otroci, študenti, delavci, upokojenci,
- fizične ali pravne osebe,
- proizvajalci ...

Razmisliti velja tudi, od kod kupci ali turisti prihajajo: lokalno območje, regija, večja mesta, turistični kraji, tujina ...

Opredeliti moramo tudi, kakšen je socialni status potencialnih kupcev. Zanima nas predvsem, kakšna je njihova kupna moč. Oceniti moramo tudi značilnosti trga za predviden proizvod ali storitev in kako bodo naši gostje ali kupci sprejeli ceno in njeno spreminjanje.

Odgovorimo si tudi na vprašanja:

- Kako velik je trg?
- Kako je trg razvit?
- Kakšna je predvidena rast trga v prihodnosti?
- Ali ima trg kakšne nenavadne značilnosti, ovire ...?
- Kakšen naj bi bil naš tržni delež?
- Kakšni so trendi na trgu (moda, okusi, tehnologija ...)?

Konkurenca

Razmislimo o konkurentih in poiščimo odgovore na vprašanja:

- Kdo so naši konkurenti?
- Katere so njihove prednosti in pomanjkljivosti (npr. velikost, finančna moč, lokacija, način prodaje, kakovost, promocijske aktivnosti, dodatne storitve ...)?
- V čem smo si podobni?
- Kakšna je verjetnost, da bodo na trg prodrli tudi novi konkurenti?
- Kako je s konkurenco iz tujine?
- Kako bo konkurent reagiral na naš prihod na trg?



Slika 12: Domač izdelek (foto: arhiv Šolskega centra Šentjur)

Seveda bi bilo idealno, da bi imeli pri načrtovanju strokovno pomoč, velikokrat pa bomo prve korake naredili sami, v kar bomo vložili kar nekaj časa in energije.

VAJA



David je mlad prevzemnik kmetije, ki se ukvarja s poljedelstvom, prirejo govejega mesa in vinogradništvom. Kmetija leži na Slomškovi Ponikvi v severovzhodnem delu Slovenije. Doma imajo novo hišo, ki je v skladu z arhitekturo podeželja. Kmetijo krasita lepo ohranjen star kozolec in mlin, ki je potreben obnove, a je še vedno uporaben za kuho žganja v obzidanem bakrenem kotlu. Mimo kmetije teče potok in zanimiva učna pot.

David razmišlja o registraciji dopolnilne dejavnosti, povezane s turistično ponudbo na kmetiji.

Razdelite se na skupine in razmislite, kaj bi svetovali Davidu.

5.2 CENA STORITVE ALI IZDELKA

Cena je eden od elementov trženjskega spleta, vendar se od drugih elementov razlikuje po tem, da edina daje prihodek, preostali elementi pa ustvarjajo le stroške. Vendar bo cena prinašala primeren prihodek le, če bodo vsi elementi tržnega spleta primerno zasnovani in oblikovani. Cena je obenem tudi najbolj prožen element tržnega spleta, saj jo je mogoče hitro spremeniti in prilagoditi položaju na trgu.

Pri določanju cene sledimo naslednjim korakom (Habjanič in Ušaj, 2003, 78):

- izbor cenovnih ciljev,
- opredelitev povpraševanja,
- ocenitev stroškov,
- analiza cen in ponudb konkurence,
- izbira metod določanja cen,
- določitev končne cene.

Zgornjo mejo cene, ki jo trg dopušča, določi povpraševanje, spodnjo mejo pa stroški. Stroški so denarno izraženi potroški prvin poslovnega procesa, ki so potrebni za nastanek izdelka ali storitve. Stalne in spremenljive stroške je treba pravilno oceniti. Na dokončno ceno pa vplivajo tudi vsi instrumenti trženjskega spleta in odzivi okolja, kot so zastopniki, prodajno osebje, dobavitelji, agencije, vlada ... (Habjanič in Ušaj, 2003, 83).

Pri oblikovanju prodajnih cen se moramo zavedati, da nobena od metod, ki jih v praksi uporabljamo, za kupca in tudi prodajalca ni povsem sprejemljiva z vidika pokrivanja proizvodnih stroškov, stroškov distribucije in promocije (Habjanič in Ušaj, 2003, 83; Plateis, 2004):

- Prodajna cena, ki jo oblikujemo tako, da pritegne kupca, je odvisna od kupčevega prepričanja, da je izdelek/storitev vreden tega denarja.

- Če je izdelek popolnoma enak kot izdelek konkurenta, potem je zelo malo verjetno, da bodo kupci pripravljeni plačati višjo ceno.
- Tudi če prodajamo izdelek po bistveno nižji ceni kot konkurenti, to še ne pomeni, da se bodo kupci odločili za nakup našega izdelka. Kupci velikokrat dvomijo o takem izdelku in se raje odločijo za nakup pri prodajalcu, ki ga že dobro poznajo.
- Marsikateri kupec na osnovi cene presoja kakovost izdelka (če ne more objektivno oceniti kakovosti izdelka ali storitve).
- Cena izdelka lahko simbolizira status prihodnjega lastnika.

Še to – po zakonu o potrošnikih moramo blago vidno označiti s ceno (Habjanič in Ušaj, 2003, 83).

5.3 PROMOCIJA TURISTIČNE KMETIJE

Promocija je javna predstavitev novega izdelka ali storitve. Cilj promocije je torej, da javnost spozna nek izdelek ali storitev ter osebo in kmetijo, ki stoji za njim. Promocija je zelo širok pojem, ki zajema ustvarjanje prepoznavne blagovne znamke, oglaševanje, odnose z javnostmi, trženje in pospeševanje prodaje. Za začetek si bomo ogledali najosnovnejša promocijska orodja za potrebe turizma na podežlju.

Tako kot vsako podjetje mora tudi ponudnik turističnih vsebin na podežlju razmisliti, kako bo izvedel promocijo, in pripraviti načrt promocije. Izbrati moramo primerne ciljne skupine porabnikov, vsebino, vrsto in obliko oglasov, čas in pogostnost oglaševanja ter nadzirati učinke oglaševanja (Čuček, 2004).

- Vsekakor je eden prvih korakov, da pripravimo osnovni promocijski material. To so npr. prospekti, vizitke, informacijske mape.
- Pravijo, da dober glas seže v deveto vas, slab pa še dlje. Pomembno je, da smo do gostov prijazni, gostoljubni, da z njimi ustvarjamo dobre odnose. Zadovoljni gostje so pogosto najboljša »reklama«, glas o naši ponudbi pa se širi »od ust do ust«.
- Celovitejšo promocijo si kmetije običajno teže privoščijo, zato se ponudniki turističnih vsebin združujejo oz. pridružijo različnim organizacijam (društva, zveze ipd.). Taka oblika promocije je cenejša za posameznike in ima večji učinek pri obveščanju porabnikov.
- Razmišljati moramo o prodajnih poteh (neposredna prodaja na sejnih, prodaja od vrat do vrat, urejena prodajna mesta, katalogi in spletne strani itd.).
- Za oglaševanje se posamezna kmetija odloči, ko želi porabnike na hitro o čem obvestiti ali pa za kratkoročno spodbujanje nakupov (odprtje objektov, razstave, začetek nove sezone, akcij ...). Odvisno od tega, katero ciljno skupino želi nagovoriti, izbere primeren medij (časopis ali radio, spletne strani itd.).
- Različne oblike akcijske prodaje, nagradnih iger, predstavitev, degustacij, demonstracij, kuponov, vzorcev, posebnih popustov itd. so namenjene pospeševanju prodaje. S takšnim pospeševanjem pritegnemo pozornost in dajemo podatke, o katerih porabnik razmišlja, omogočimo ugodnosti, zaradi katerih ima porabnik občutek, da je pridobil dodatno vrednost, posredujemo tudi razločno vabilo kupcu, naj se takoj odloči za nakup.
- In ne nazadnje so tu še odnosi z javnostmi (gradiva za medije, sponzoriranje, donacije, dobrotelost, odnosi z lokalno skupnostjo itd.).

5.3.1 Osnovni promocijski material

K osnovnemu promocijskemu materialu prištevamo prospekte, programe za pakete, cenike, vizitke, razglednice, kuverte z logotipi, informacijske mape, plakate, majice, kape, vrečke, drobna izvirna darilca z logotipom kmetije ipd.

Prospekt

Prospekt lahko z nekaj občutka za oblikovanje in spretnosti za računalnikom izdelamo sami. Pri tem upoštevajmo napotke strokovnjakov (Čuček, 2004, 28–30):

- na naslovnici naj bo ime kmetije, naslov, lepa fotografija kmetije, barve naj bodo usklajene,
- razvidna naj bo lokacija kmetije, dodamo enostaven zemljevid,
- navedimo osnovno in dodatno ponudbo, ter prednosti ponudbe kmetije,
- uporabljamo le dobre fotografije (kmetija z okolico, produkti, aktivnosti, doživetja z gosti – seveda le, če so nam gostje dovolili objavo teh fotografij),
- v ospredje postavimo prednosti ponudbe, kot so ugodne cene paketov, popusti za otroke, popusti zunaj sezone,
- po priporočilu strokovnjakov cenika naj ne bi dajali na zadnjo stran prospekta,
- besedilo mora biti lektorirano.

Če sami nismo vešči računalniškega dela, se obrnimo na oblikovalce, ki bodo poskrbeli tudi za tisk (preden se odločimo, kateremu oblikovalcu in tiskarni bomo izdelavo prospekta zaupali, pridobimo več ponudb in se odločimo za najprimernejšo glede na razmerje med ceno in kakovostjo).

VAJA



Po skupinah izdelajte enostaven prospekt za turistično kmetijo.

Informacijska mapa

Za goste na počitnicah ali enodnevnem izletu je informacijska mapa nepogrešljiva, saj predstavlja kmetijo ter njeno okolico. Gostu ponudi zamisli, kako preživeti čas na kmetiji. Mapa naj bo narejena tako, da jo je možno redno dopolnjevati.

Za izdelavo mape si pripravimo mapo formata A4, liste, ovojne plastične mape, fotografije, promocijski material o turističnih zanimivostih v kraju in regiji. Mapa naj bo narejena v slovenskem in tujem jeziku (angleški, nemški ...) – odvisno od gostov, ki prihajajo na kmetijo.

V uvodu naj mapa vsebuje kratek opis kmetije (lega, velikost in usmeritev kmetije). Predstavitev družine naj bo zanimiva in ne preveč osebna. Opišite tudi posebnosti kmetije, s čim se ukvarjate, koliko živali imate itd. Pametno je predstaviti oddaljenost kmetije od

avtobusne in železniške postaje, trgovine, pošte, banke, zdravstvenega doma, bencinskega servisa ipd. (Kosi, 2002, 2–4).

Uvodnemu delu naj sledi ponudba kmetije:

- vrsta ponudbe, število sob ali zmogljivost kmetije, kakovost, kategorizacija kmetije,
- možnost izposoje športnih pripomočkov (kolo, žoge, loparji za tenis, oprema za jahanje, sani, kajak, kanu itd.), cena in čas izposoje,
- potek organiziranih aktivnosti na kmetiji (lov, ribolov, vožnja s konjsko vprego, pohod z baklami, nabiranje rož in izdelava herbarija, piknik na prostem itd.),
- vsebina in izvajanje animacije za goste, posebno za otroke (peka peciva, prikaz starih šeg in obrti, nabiranje zelišč za čaje itd.),
- možnost nakupov (med, suho sadje, sokovi, žganje, vino, suhomesnati izdelki, sir, izdelki ljudske obrti ipd.), navedemo tudi cene.

Nato se lotimo opisa okolice in infrastrukture:

- opis območja kmetije,
- opis zanimivih krajev v okolici, kulturnozgodovinske in naravne znamenitosti (kratek opis, oddaljenost, odpiralni čas, vstopnina, možnost nakupa izdelkov ...),
- informacije o športnorekreacijskih centrih v bližini (kraj, oddaljenost, ponudba, odpiralni čas, cene, telefonske številke),
- informacije o planinskih, učnih, kolesarskih, sprehajalnih ali podobnih poteh in stezah,
- predstavitev vinskih cest, osmic ipd. (lokacija, odpiralni čas, telefon),
- vozni red lokalnih avtobusov ter možnost najema avtomobila,
- lokacija, delovni čas in telefonske številke pomembnih ustanov, kot so zdravstveni dom, banka, menjalnica, pošta, policija itd.).

Dodamo seznam prireditev v bližnji in širši okolici kmetije: lokalne prireditve, najpomembnejše prireditve v Sloveniji (Slovenska turistična organizacija), koncerti, kmečke igre, kmečki prazniki, folklorni nastopi ipd. Navedemo tudi kraj in čas prireditve ter cene.

V mapo vložimo tudi turistične zemljevide (bližnje okolice in Slovenije). Na zemljevidih naj bodo označene kolesarske, sprehajalne ali kakršne koli druge poti in ceste, ki zanimajo goste. Zemljevid bo dobrodošel za vse goste, zato si jih je treba zagotoviti v večjem številu. Če jih ne morete zagotoviti brezplačno, jih lahko gostom, ki to želijo, tudi prodamo.

Informacijska mapa naj bo na vidnem mestu v skupnem prostoru za goste. Mape lahko pripravimo tudi za apartmaje in sobe.

VAJA



Razdelite se v skupine in pripravite informacijsko mapo za izbrano poslovno idejo, ki se navezuje na turistično ponudbo kmetije: turistična kmetija z nastanitvijo, izletniška turistična kmetija, vinotoč, osmica, planšarija, učna kmetija.

Mapo boste do konca izdelali doma in jo nato predstavili drugim skupinam.

5.3.2 Predstavitve na prireditvah

Turistična kmetija se lahko predstavlja na sejmi in prireditvah:

- Združenja turističnih kmetij Slovenije (mednarodni sejmi, Alpe Adria – turizem, Alpe Adria – kulinarika, Narava in zdravje ...),
- lokalnih turističnih organizacij in društev,
- Turistične zveze Slovenije (na mednarodnem področju),
- Kmetijsko gozdarske zbornice Slovenije (Mednarodni obrtni sejem v Celju),
- Ministrstva za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano RS (na mednarodnih sejmi in predstavitev Slovenije v tujini ...) itd.

5.3.3 Dober glas seže v deveto vas

Preden se lotimo turistične dejavnosti na kmetiji, moramo vedeti, da morajo vsi člani družine sprejeti goste za svoje in se do neke mere držati načela, da je gost je kralj.

Kako se nam bo življenje spremenilo, razmislimo, še preden se odločimo, da se bomo ukvarjali s turizmom (Turizem smo ljudje, 2005):

- Zamisel za turizem na kmetiji se po navadi porodi gospodinjji ali gospodarju. Včasih tudi podjetnemu sinu ali hčeri. Ne smemo si zatiskati oči pred dejstvom, da bodo gostje posegli v življenje prav vseh članov družine: gospodarja, gospodinje, otrok, dedka, babice. Zato je pomembno, da smo do gostov vsi prijazni, gostoljubni, ustrezljivi ...
- Najbolj obremenjena bo seveda gospodinja, še posebno, če bo gostom kuhala. Tudi gospodar bo bolj obremenjen, saj bo žena, ko bodo gostje v hiši, redkeje pomagala pri opravih zunaj hiše, na njivi, v hlevu ... Poleg tega bodo gostje prav od njega pričakovali, da bo zvečer ob kozarčku z njimi klepetal ter da jim bo med opravi na voljo za razlage, kaj počne, in ker bodo pri teh opravi gostje tudi sodelovali, bo verjetno vse skupaj šlo nekoliko počasneje. Gostje se bodo zvečer zasedli in nekdo jim bo moral streči.
- Otroci bodo prevzeti nove obveznosti – starejši otroci lahko sodelujejo pri animaciji otrok, in če znajo katerega od tujih jezikov, klepetajo s turisti iz tujine.
- Starim staršem bodo gostje prav tako spremenili način življenja. Njihova pomoč bo še posebno dobrodošla, saj bodo gostje prav od njih izvedeli marsikaj zanimivega o življenju na kmetiji nekoč in danes ...
- Za vse to je pomembna dobra organizacija dela in komunikacija med vsemi družinskimi člani in gosti turistične kmetije. Prijaznosti in komunikativnosti se da vsaj delno tudi naučiti.
- Uspeh se skriva tudi v gostoljubnosti in te se da naučiti. Gostje pričakujejo prijazno besedo in občutek, da so dobrodošli. Gostje prepoznajo narejeno gostoljubnost in prijaznost.

Še kako pomemben je že prvi stik, na sejmu, morda po telefonu, ko morebitni obiskovalec pokliče, ker želi o izdelku ali storitvi več informacij ali pa želi počitnice celo že rezervirati. Zanimivo je, da tudi v dobi spleta večina gostov počitnice na turistični kmetiji še vedno rezervira po telefonu. Če smo večji komuniciranja, bomo naredili dober vtis, medtem ko lahko neprimeren telefonski razgovor morebitnega gosta od obiska odvrne. Pomembno je, da smo pri razgovoru dobro razpoloženi. Sogovornik ne sme začutiti, da nimamo časa ali da smo slabe volje.

Ker je tak pogovor hkrati tudi prodajni razgovor, je pomembno, da se vživimo v vlogo svetovalca za počitnice, naučimo dobro predstaviti prednosti svoje turistične kmetije, vodimo in navdušimo potencialne goste, uporabljamo telefonske obrazce, upoštevamo priporočila za boljši telefonski razgovor, uporabljamo mednarodno preglednico za črkovanje, imamo pri roki pisalo, telefonski obrazec, koledar, rezervacije, termine šolskih počitnic, seznam prednosti naše ponudbe, menije, cenike ... (Čuček, 2004).

Kako se pogovarjamo po telefonu?

- Javimo se glasno in razločno: »Dober dan, turistična kmetija Marjetica, Ana Kos pri telefonu.«
- Zapomnimo si ime sogovornika (najbolje je, da si ga takoj zapišemo, sogovornika lahko prosimo, da svoje ime in priimek ponovi, če smo ga slabo slišali, ali da ga črkuje).
- Sogovornika nagovarjamo s priimkom: »Gospod Novak ...«.
- Ves čas aktivno poslušamo želje sogovornika in si jih sproti zapisujemo v obrazec za telefonski razgovor (na papir ali v računalnik). Natančno si zapišemo datum počitnic ali obiska, število članov družine, starost, naslov, telefonske številke ...
- Če je želeni termin zaseden, opišimo prednosti in posebnosti drugih terminov ali svetujemo obisk na sosednjih turističnih kmetijah.
- Čim bolj natančno poskušamo ugotoviti, kaj si sogovornik želi, da bomo lažje pripravili ponudbo.
- Prisluhnimo posebnim željam gosta in jih pomagamo uresničiti (dodatne postelje, animacija za otroke, protialergijske vzmetnice, dostop za invalide ...).
- Navdušimo s predstavitvijo posebne ponudbe turistične kmetije, zanimivosti v okolici, možnosti za rekreacijo ...
- Pri ponudbi smo konkretni: navedemo natančne cene, popuste za otroke, ugodnosti pri daljšem bivanju ...
- Na koncu pogovor povzamemo, da preverimo zapisane podatke in vprašamo: »Gospod Novak, ali vam rezerviramo apartma od 25. maja do 30. maja? Na kateri naslov vam pošljemo dokumentacijo in obrazec za potrditev rezervacije?«
- Sogovorniku povemo, da bo dokumentacijo in potrditev rezervacije prejel na dom.
- Smo prijazni, spoštljivi, govorimo z naravnim glasom, počasi, razumljivo in razločno, sogovornika vikamo, stavki naj bodo kratki.
- Na koncu se zahvalimo za klic in se prijazno poslovimo.

VAJA



Polovica skupine se razdelite v pare in zaigrate telefonski razgovor med morebitnim gostom in turistično kmetijo. Druga polovica posluša in sošolcem da povratno informacijo. Med pogovorom vpisujete podatke v obrazec za telefonski pogovor.

Treba je storiti vse, da bodo gostje, ki so se odločili za našo turistično kmetijo, od nas odšli zadovoljni in z lepimi spomini. Nezadovoljni gostje bodo svoje slabe izkušnje zaupali znancem in prijateljem in nam s tem naredili škodo.

- Gostom pred prihodom pošljemo priporočila za lažji dostop do kmetije, turistični zemljevid kraja in bližnje okolice, program lokalnih prireditev in program animacije za otroke ...

- Ob prihodu pozdravimo vsakega gosta posebej in ponudimo kozarček za dobrodošlico.
- Povejmo jim, kdaj so obroki, ter predstavimo drugo ponudbo na kmetiji.
- Pomagajmo jim pri prtljagi, če to želijo, in jih odpeljimo do sobe.
- V sobi lahko pripravimo majhno presenečenje: cvetje, sadje, pecivo, listek z dobrodošlico, majhna darilca ... V sobi naj bodo na voljo vsa potrebna navodila, promocijski materiali, informacijska mapa, papir, svinčnik ...
- Pokažimo jim prostore, v katerih se bodo lahko zadrževali.
- Dobro poslušajmo vprašanja gostov in prisluhnimo njihovim željam. Težave in pritožbe rešujemo sproti.
- Poskrbimo, da gostom na kmetiji ne bo dolgčas. Navdušimo jih za različne aktivnosti in dodatno ponudbo (peka peciva, kruha, nabiranje zelišč, sadežev, izdelava herbarijev, slikanje, športne igre, kulturni program, igrice, pomoč pri kmečkih opravilih, pletenje košar ...)
- Posebno pomembno je, da poskrbimo za animacijo otrok. Če bodo otroci veseli in zadovoljni, bodo tudi starši imeli več časa zase.
- Majhno darilce ob slovesu (malica za na pot, fotografije skupnih aktivnosti, lično urejen herbarij, vrečka začimb ali čaja itd.) bodo naredili slovo še bolj prisrčno.
- Ob odhodu goste seznanimo tudi z novostmi, ki jih načrtujemo za naslednje leto, in jim tako namignemo, da bomo veseli njihovega ponovnega obiska. Lahko jih vprašamo, ali jih smemo o novostih obvestiti po pošti, e-pošti ali telefonu.
- Če želimo, da se nas gostje spomnijo, jim pošljemo zahvalno pismo, voščilnice ob osebnih praznikih, božiču in novem letu ter jih redno obveščamo o novi ponudbi.

PRIMER DOBRE PRAKSE

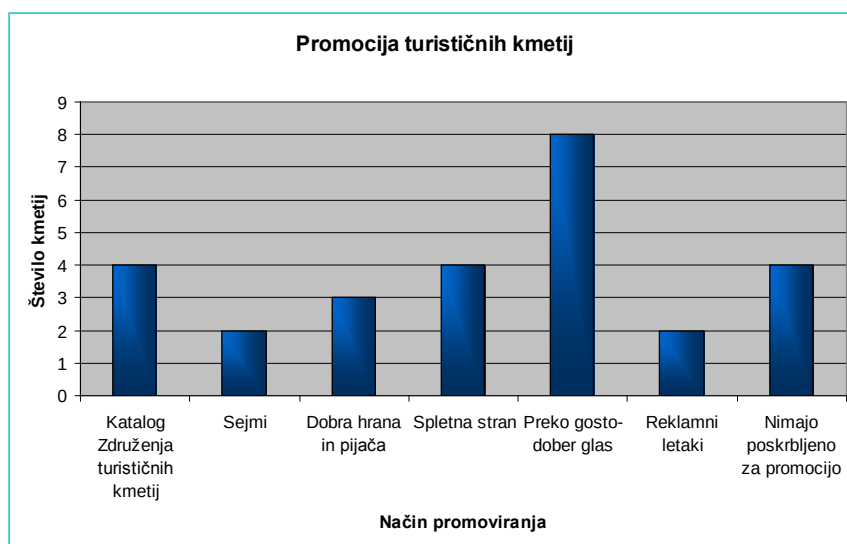


Promocija in trženje turističnih kmetij od Pohorja do Bohorja ter v Obsotelju in na Kozjanskem

(Nives Kovačič, Šolski center Šentjur, 2011)

Za diplomsko nalogo je bila na 27 turističnih kmetijah na območju od Pohorja do Bohorja ter Obsotelja in Kozjanskega izvedena anketa o načinu promocije in trženja. Nekaj zanimivih izsledkov predstavljamo spodaj.

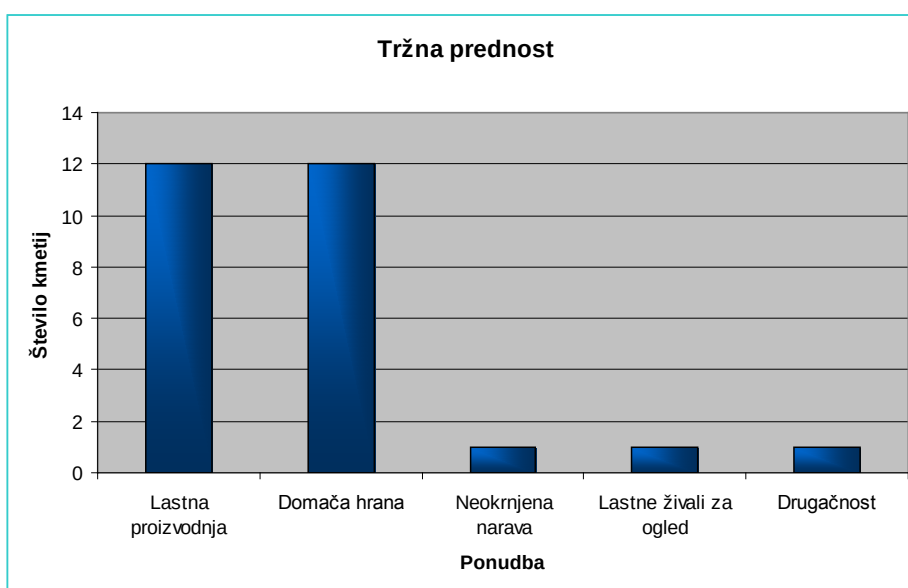
70 % turističnih kmetij sodeluje z drugimi turističnimi ponudniki, kot so razne turistične agencije, zdravilišča in druge turistične kmetije. Na 8 kmetijah menijo, da so najboljša promocija njihove kmetije zadovoljni gosti (»dober glas seže v deveto vas«), pri čemer je to edina oblika promocije. Štiri kmetije se promovirajo v Katalogu Združenja turističnih kmetij Slovenije. Štiri kmetije promocijo izvajajo preko spletne strani. Tri kmetije menijo, da je njihova najboljša promocija hrana in pijača, saj vse predelajo in pridelajo doma. Dve kmetiji se udeležujeta sejmov, prav tako dve imata letake. Na štirih kmetijah nimajo nobene od teh oblik promocije.



Slika 13: Promocija turističnih kmetij

Vir: Kovačič, 2011, 81

Na dvanajstih kmetijah menijo, da je njihova tržna prednost lastna proizvodnja. Na dvanajstih kmetijah ocenjujejo, da je njihova prednost domača hrana. Tri kmetije so navedle še druge tržne prednosti: neokrnjena narava, ogled živali, ki jih je težko najti daleč naokrog, drugačnost.



Slika 14: Tržna prednost turističnih kmetij

Vir: Kovačič, 2011, 82

5.3.4 Oglaševanje

Oglaševanje je vsaka plačana oblika neosebne predstavitve in promocija zamisli, dobrin ali storitev, ki jo plača znani naročnik. V malih podjetjih za oglaševanje po navadi skrbi oseba, ki se ukvarja s trženjem ali prodajo, velika podjetja pa vzpostavijo poseben oddelek.

Oglaševalski cilji morajo izhajati iz odločitev o ciljnem trgu, tržnem pozicioniranju in trženjskem spletu.

Cilj oglaševanja je, da prepričamo kupca, da nam zaupa in verjame. Oglaševalec mora narediti tržno raziskavo, da bi ugotovil, kaj deluje pri nekem ciljnem občinstvu. Učinek sporočila ni odvisen samo od tega, kaj pove, ampak tudi od tega, kako pove. Sporočila lahko merijo na naša čustva ali so bolj razumska. Na učinek oglasa vpliva tudi izbira naslova in besedila, ki je odločilna pri zelo podobnih izdelkih. Potem ko izberemo sporočilo, je treba izbrati še medije za prenos tega sporočila. Izbira medijev pomeni iskanje najbolj ekonomičnih medijev za prenos želenega števila in vrste izpostavitve ciljnega občinstva. Televizijski oglas je npr. eden od najučinkovitejših medijev za doseg cilja pri mladostnikih, a je zelo drag (Kotler, 2003, 589–600).

Poglejmo najpogostejša orodja komuniciranja pri oglaševanju:

- tiskani oglasi, oglasi na televiziji in radiu, oglasi na spletnih straneh, družabnih omrežjih ...
- zunanja stran embalaže in letaki v embalaži,
- brošure in knjižice,
- manjši plakati in letaki,
- veliki plakati (ob cestah, na stavbah),
- prikazovalniki (v trgovskih centrih, ob cestah, v sredstvih javnega prevoza itd.),
- avdiovizualna gradiva,
- simboli in logotipi itd.

Oglaševanje je v večini primerov najdražja pot do novih gostov, saj ga le redko lahko izvajamo popolnoma sami, zato potrebujemo strokovne službe, ki nam pomagajo oglaševati v okviru promocijskega načrta turistične kmetije. Uspešna turistična kmetija za izvedbo marketinškega komuniciranja porabi do 10 % prihodkov. Znano je, da so članki in posebej pripravljene promocijske akcije veliko bolj uspešne od dragih naročenih oglasov. Če se že odločimo za oglase, dodajmo tudi kupone ugodnosti – na ta način lahko preverimo, koliko novih gostov smo s tem oglasom pripeljali na kmetijo (Plateis, 2004).

Paket »Čutim tradicijo...«

Posebna ponudba:
89,00 € za paket 3 dni/2 noči na osebo

Paket vključuje:

- 2 x polpenzion v hotelu Bohinj****
- Samoostrežni zajtrk in večerja
- 1 x brezplačni smučarski v času bivanja (na sobo)
- 1 x brezplačni 3 urni smučarski Bohinja
- 1 x vstopnica na eno izmed bohinjskih muzejev

Pomembno:

- Zvečer stek do 14. leta starosti. Večerja za goste do 14. leta starosti brezplačno. Osebam do 14. leta starosti do 14. leta starosti 50% popusta.
- DOPOLNILNO: Dvoiposteljna soba: 15,00 € na dan

Informacije in rezervacije: ALPE ADRIA TURIZEM
tel. 00386/45 77 89 00
www.hoteli-bohinj.si info@alpeadria.com

22. oktober 2010 do 1. november 2010

Krompirjeve počitnice

Datumi:

- sob. 23.10. 2010
- ned. 24.10. 2010
- pon. 25.10. 2010
- tor. 26.10. 2010
- ser. 27.10. 2010
- čet. 28.10. 2010
- pet. 29.10. 2010
- sob. 30.10. 2010
- ned. 31.10. 2010

Program:

- Kostanjev piknik in igre brez meja
- Sprehod v lozinah Mostnice
- Kmečke igre in disco večer za otroke
- Ustvarjalna delavnica in pizama party
- Izdelava Zlatogorevega zaklada
- Izdelava lantern, nočni sprehod po Bohinju
- Priprava kake so večerji v Bohinju izdelovali mado, Slovenski večer in Zlatogoreva tržnica
- Izdelava čarovniške obleke + halloween party

Hoteli Bohinj ****

- Dvoiposteljna soba 38,00 € na osebo na dan – polpenzion
- Hotelski suiti – družinski apartma 45,00 € po osebi na dan-polpenzion
- Popusti za otroke:
- Prvi otrok do 14. leta z dvema odraslimi osebama: GRATIS
- Druzi otrok do 14. leta z dvema odraslimi osebama: 50% popusta
- Dopolnilo:
- Dvoiposteljna soba 15,00 € na noč
- Turistična taksa 1,01 € dnevno na osebo, otroci med 7 in 18 letom: 0,51 € dnevno na osebo
- Cene veljajo za minimalno 2 noči

Slika 15: Primer oglasov za produkte, vezane na podeželje

Vir: Begović, 2010

5.3.5 Odnosi z javnostmi

Javnost je katera koli skupina, ki se dejansko ali potencialno zanima oz. vpliva na sposobnost podjetja, da doseže svoje cilje. Naloga odnosov z javnostmi je, da oblikujejo podobo podjetja, njegovih storitev ali izdelkov v javnosti, pozneje pa to podobo ohranjajo in še izboljšujejo. Lahko bi rekli, da je cilj, da je naša turistična kmetija na dobrem glasu.

S trženjskimi odnosi z javnostmi lahko gradimo zavedanje, tako da objavimo zgodbe v medijih ter s tem zbudimo pozornost za storitev, izdelek, osebo, organizacijo ali zamisel. Gradimo lahko verodostojnost, tako da podamo sporočilo preko uredniških člankov. Spodbudimo lahko navdušenje prodajnega osebja in posrednikov z zgodbami o novem izdelku, še preden ga uvedemo. Znižujemo lahko stroške trženja, saj odnosi z javnostmi stanejo manj kot neposredna pošta in oglaševanje.

Poglavitna orodja za trženjske odnose z javnostmi so gradiva za predstavnike tiska, govori, seminarji, letna poročila, darila v dobrodelne namene, sponzoriranje, objave, odnosi z lokalno skupnostjo, lobiranje, celotna podoba podjetja, glasilo podjetja, mediji za ustvarjanje celotne podobe, kot so logotip podjetja, pisarniški papir, brošure, znaki, vizitke, uniforme, pravila oblačenja, dogodki (Kotler, 2003, 564, 616–618).

Kako skrbeti za stike z javnostjo na turistični kmetiji? Ena od možnosti so najrazličnejši dogodki (Plateis, 2004):

- načrtovan obisk kmetije,
- dan odprtih vrat na kmetiji ali vinotoču,
- odprtje novih prostorov pri uvajanju turistične ponudbe z nastanitvijo,
- obletnice in jubileji kmetije, vezani na naš tržni produkt,
- družabni večer za stalne kupce ali obiskovalce,
- likovna razstava ali kolonija na kmetiji,
- pokušina nove letine,
- večer s povabljenim gostom,
- razstavljanje na sejmu,
- posebne trgatve (pozna, ledena, miklavževa, jagodni izbor ...),
- spoznavanje rastlin in živali na kmetiji, izdelava herbarijev, peka kruhkov ...,
- sodelovanje pri kmečkih opravilih (žetev s srpi, ličkanje koruze ...).



Slika 16: Zanimive prireditve, povezane s tradicijo (žetev) (foto: S. Kamplet Rotar)

Na te prireditve povabimo tudi predstavnike medijev. Pošljimo jim vabila, pred prireditvijo lahko preverimo, ali se nam bodo pridružili. Ko novinarji prispejo, jim razdelimo gradiva o kmetiji, izdelkih, storitvah, dogodkih. Še posebno lokalni mediji bodo o vaši turistični kmetiji kaj objavili.

Odnose z javnostmi je treba skrbno izpeljati, njihov učinek pa je, tako kot pri oglaševanju, težko izmeriti.

5.4 PRODAJNE POTI

Treba se je vprašati, kako bomo kupce dosegli in kako nas lahko kupci najdejo. Prodajne poti so različne. Ločimo osebno prodajo (prodajni prostori na kmetiji, sejmi itd.), neposredno trženje (naslovljena pošta, e-pošta ipd.) ter pospeševanje prodaje (nagradna tekmovanja, darila, programi zvestobe itd.).

Prvi korak pri prodajanju je iskanje in opredeljevanje morebitnih kupcev. Morebitne kupce lahko »najdemo« tako, da (Kotler, 2003, 654):

- proučimo vire podatkov pri iskanju imen,
- postavimo stojnice na poslovnih sejmih za spodbujanje naključnih obiskov,
- prosimo svoje odjemalce, da predlagajo imena mogočih kupcev,
- ohranjamo druge referenčne vire, kot so dobavitelji, predstavniki, posredniki ...,
- vzpostavljamo stike z organizacijami in združenji, v katera so vključeni mogoči kupci,
- razvijamo govorne in pisne dejavnosti, ki pritegnejo pozornost,
- uporabljamo telefon, pošto in svetovni splet, da pridobimo namige o mogočih kupcih,
- nenapovedano obiščemo razne urade ...

V praksi mora prodajalec o morebitnem kupcu oz. stranki vedeti čim več. Načrtovati mora celotno prodajno strategijo. Na začetku stranko/kupca vljudno pozdravimo in pokažemo, da je za nas pomemben. Temu sledi zgodba o izdelku ali storitvi, ki spodbudi pozornost, ohranja

zanimanje, zbuja želje za doseganje dejanja. Poudarimo značilnosti, prednosti in koristi izdelka ali storitve za morebitnega kupca. Včasih se je treba tudi pogajati – sporazumeti se je treba o ceni in/ali o drugih pogojih prodaje, za kar potrebujemo izkušnje. Na koncu je treba pripraviti tudi načrt vzdrževanja in razvijanja odnosov s stranko po prodaji.

Glavni koraki pri uspešni prodaji (Kotler, 2003, 654) so torej:

- iskanje in opredeljevanje kupcev,
- priprava na obisk,
- začetek pogovora,
- predstavitev in prikaz,
- premagovanje ugovorov,
- sklenitev posla,
- ponakupno spremljanje in ohranjanje odnosov.

Na prodajo vplivajo različni dejavniki: oblika izdelka, njegova cena, oblika in barva embalaže, vedenje in obleka prodajalca, okrasitev prodajnega prostora, pisemski papir z glavo podjetja, način, kako prodajalec predstavi storitev. Vsak stik z blagovno znamko pusti vtis, ki lahko pozitivno ali negativno vpliva na mnenje kupca o podjetju.

5.4.1 Osebna prodaja

Za osebno prodajo je značilen neposreden stik med prodajalcem in porabnikom, npr. prodajne predstavitve, vzorci, sejmi, poslovne razstave (Kotler, 2003, 564).

Uspešni prodajalci ne delajo le po občutku, temveč se za prodajo dodatno usposabljaajo. Dobri prodajalci znajo poslušati in zastavljati vprašanja, da izluščijo želje in potrebe kupca ter zanj najdejo ustrezno rešitev. Tak pristop se imenuje »pristop, usmerjen k odjemalcu« (Kotler, 2003, 653).



Slika 17: Prostor za prodajo pri Ježovniku (foto: arhiv Šolskega centra Šentjur)

Kadar prodajamo gostu na turistični kmetiji:

- mu izdelek strokovno predstavimo,
- pojasnimo, kako smo ga pripravili (recept),
- omogočimo mu pokušino,
- z osebnim stikom ga spodbudimo k nakupu,
- kupca prepričujemo, da se lažje odloči,
- o izdelku dobimo tudi povratno informacijo.

PRIMER SLABE PRAKSE

Sodelavci lokalne radijske postaje so se odpravili na dvodnevni izlet na Primorsko. Z nastanitvijo so bili zelo zadovoljni, v lokalni osmici pa so jo slabše odnesli. Terana, pršuta in sira je zmanjkalo, gospodarju, ki je sicer ves čas sedel z njimi in jih zabaval z zgodbami, povezanimi z vasico in kmetijo, pa ni padlo na misel, da bi povprašal, ali še česa prinese. Tako so ga vsake toliko kar sami poprosili, naj prinese še to in ono. Še slabše se je gospodar obnesel pri osebni prodaji. Čeprav je imel v prostoru, kjer so posedali, urejen tudi ličen prodajni prostor, radijcem izdelkov ni predstavil, dal poskusiti in ponudil v prodajo. Pravzaprav ni niti omenil, da je možno izdelke tudi kupiti. Radijci so to ugotovili sami, potem ko so opazili cenik, in prosili, naj jim pove več o nekaterih izdelkih. Nekaj so kupili, a so se pozneje pridušali, da bi zagotovo kupili več, če bi lahko pijače poskusili, zmotilo pa jih je tudi to, da jim gospodar ni želel zaupati recepta za teranov liker.

Med sodelavci je ta izlet pozneje ostal znan kot izlet »pr' unem, ko ni znal prodajat'«.

5.4.2 Neposredne prodajne poti

Neposredno trženje pomeni uporabo neposrednih poti za doseg porabnika in dostavo izdelkov in storitev porabniku (brez uporabe posrednikov).

Oblike neposredne prodaje v okviru dopolnilne dejavnosti na kmetiji (delno se prekrivajo z osebno prodajo): prodaja na pragu, sejem, kmečka tržnica, tržnica, dostava pridelkov na dom, prodaja od vrat do vrat, prodaja po pošti, prodaja preko svetovnega spleta ...

Druge oblike neposredne prodaje so lahko:

- spletne strani,
- katalogi in letaki (morebitnim kupcem razpošljemo ali razdelimo opise izdelkov oz. storitev),
- naslovljena pošta (morebitnim kupcem oz. strankam razpošljemo osebna pisma s ponudbo),
- elektronska pošta (morebitnim kupcem oz. strankam razpošljemo osebna e-sporočila s ponudbo),
- trženje po telefonu (morebitne kupce oz. stranke pokličemo in jim predstavimo izdelke ali storitve),
- interaktivna televizija, kioski, spletna mesta in mobilne naprave in druge sodobne komunikacijske poti.

Gradivo neposrednega trženja doseže visoko branost, ker je poslano tistim kupcem, ki jih to zanima. Ugotovimo lahko, da je neposrednega trženja vedno več, zato se pri taki obliki trženja srečamo tudi z etičnim vidikom (nezaželena pošta) – vse več je ljudi, ki ne marajo agresivne prodaje, še posebno telefonskih klicev. Srečamo se lahko tudi z nepoštenostjo, prevarami in goljufijami, ki zavajajo morebitne kupce (Kotler, 2003, 624).

Pri kataloškem trženju lahko podjetje pošilja kataloge svoje ponudbe s celotnim sortimentom izdelkov ali turističnih produktov, kataloge s posebnim izborom in kataloge za organizacijske kupce.

Preglednica 8: Prednosti in slabosti neposredne prodaje

Prednosti	Slabosti
Dodaten zaslužek na kmetiji pri enakem obsegu osnovne pridelave Prodaja proizvodov na višji stopnji dodelave Višja odkupna cena Neodvisnost od posrednikov Dodatna zaposlitev Možnost izkoriščanja slabo pokritih tržnih niš Takojšnje plačilo	Velika poraba časa Dodatne naložbe (prodajni prostor, embalaža, stroji za pakiranje in dodelavo ...) Dodatno tveganji pri proizvodnji in prodaji Težave s trženjem Dodatna obremenitev za družino (obiski ali klici kupcev lahko motijo delo na kmetiji)

Vir: Plateis, 2004

Spletne strani

PRIMER DOBRE PRAKSE



Analiza turistične ponudbe »Hoteli Bohinj«, vezane na podeželje (Andrej Begović, BC Naklo, 2010)

Begović (2010) ugotavlja, da je splet zelo dober medij, saj je pri analizi turistične ponudbe »Hotelov Bohinj« kar 46 % gostov za njihovo ponudbo izvedelo prav po spletu. Na osnovi katalogov se je odločilo za rezervacijo najmanj, samo 3 % gostov. 25 % gostov je dobilo informacije na turističnih agencijah. Različna so tudi mnenja gostov, kje je najbolj praktično dobiti informacije. Nekateri so povedali, da radi raziskujejo, drugi je bil bolj pomemben stik s človekom (občutek, informacije iz prve roke – zato se obrnejo na turističnega agenta oz. agencijo).

VAJA



Poiščite nekaj spletnih trgovin in spletnih strani s ponudbo, vezano na podeželje. Oglejte si jih in pokomentirajte.

Zberite informacije o pripravi spletne strani in pripravite seminarsko nalogo. Razmislite, ali je smiselno, da spletni stran pripravimo sami, ali naj se raje obrnemo na strokovnjake. Čemu je spletna stran namenjena? Kdaj se izplača? Kako skrbeti za njo?

Prodaja po telefonu

Trženje po telefonu vključuje uporabo telefona in klicnih centrov za pritegnitev morebitnih kupcev, prodajo obstoječim kupcem ter ponujanje storitev. Trženje po telefonu pomaga pri

povečanju prihodkov, zmanjšuje prodajne stroške in poveča zadovoljstvo kupcev (Kotler, 2003, 627).

Kadar gosta/kupca vprašamo, ali ga smemo obveščati o novi ponudbi, je telefonska prodaja zelo primerna.

Bolj pozorni smo, kadar kličemo morebitne stranke/kupce, s katerimi še nismo poslovali – marsikoga namreč (preveč agresivna) prodaja po telefonu moti. Po drugi strani pa je še vedno lahko zelo učinkovita, če se le nanjo dobro pripravimo (pripravili smo npr. zanimivo učno vsebino in želimo o tem obvestiti okoliške vrtce, šole, domove upokojujencev itd.).

Prodajna pisma

Za takšno obliko se odločimo, kadar je naslovnik že bil naš gost oz. kupec in ga želimo osebno informirati o novi ponudbi.

Ovojnica naj bo drugačna od običajnih, opremljena z izbrano znamko in natančnim naslovom prejemnika in pošiljatelja (logotip). Vsebina pisma naj bo kratka in jedrnata, pisava lahko berljiva (arial ali times), primerne velikosti, odstavki dolgi okrog 5 vrstic, pismo naj bo dolgo največ eno stran. Pazimo na pravilno napisana imena, datume in naslove, nagovor naj bo osebni. Pomemben je tudi zanimiv naslov ali slogan ponudbe, ki poveča zanimanje bralca, da prebere ponudbo v celoti. Poudarimo tisto, kar menimo, da je najpomembnejše. To je lahko posebna ponudba družinskih počitnic v neokrnjeni naravi, popusti, dodatna ponudba, animacija za otroke ... Pismo mora biti lastnoročno podpisano in žigosano. Pismu lahko dodamo priloge, ki vzbudijo pozornost in povečajo zanimanje za našo ponudbo: slike ali narejeno zloženko turistične kmetije, zemljevide učnih, kolesarskih in pohodniških poti v bližini kmetije, okrasne blazinice z dišavnicami iz našega vrta, pobarvanke za otroke, slike živali ... Samo čakanje na odgovor je v večini primerov premalo, nič ne bo narobe, če naslovnike čez čas pokličemo in vljudno povprašamo o njihovi odločitvi glede rezervacije počitnic ali nakupa pridelkov/izdelkov (Čuček, 2004).

Seveda lahko takšna prodajna pisma pošiljamo tudi naslovnikom, ki še niso bili naši gostje ali kupci – so torej morebitni kupci, njihove naslove pa smo pridobili na dovoljen način.

E-prodajna pisma

Vse bolj je uveljavljeno tudi prodajno e-pismo oz. e-trženje. Ker ga je vse več, je za marsikaterega naslovnika moteče, in ker takšno trženje močno vdira v zasebnost posameznika, postaja tudi čedalje manj uspešno – zato strokovnjaki predlagajo, da tržimo s privolitvijo, kjer kupci postanejo dojemljivi za ponudbo po predhodni privolitvi (goste/kupce povprašamo, ali jih smemo o ponudbi obveščati po e-pošti) (Godina v: Kotler, 2003, 629).

Kotler (2003, 630) navaja nekaj pomembnih navodil glede prodaje po e-pošti:

- dajmo porabniku razlog, da se odzove (tematski kvizi, različna žrebanja, lov na zaklade, takojšni dobitki ...),
- poosebimo vsebino e-sporočil (neposredno na naslov kupca, če se strinja s tovrstno prodajo),
- ponudimo nekaj, česar kupec ne more dobiti z neposredno pošto (časovno občutljive informacije, kot so znižane vozovnice in turistični paket v zadnji minuti),
- omogočimo, da se bodo porabniki z lahkoto odjavili.

Zanimivo je, da naše turistične kmetije z nastanitvijo gostijo veliko turistov iz tujine, posamezne tudi več kot 60 %. Vsekakor nam ta podatek pove, da e-prodaja ima in bo imela tudi v prihodnje svoje mesto v neposredni prodaji produktov turističnih kmetij v Sloveniji.

Tako kot navadna prodajna pisma se tudi e-prodajna pisma v praksi pošiljajo tudi naslovnikom, ki še niso bili naši gostje ali kupci – so torej morebitni kupci, njihove naslove pa smo pridobili po dovoljeni poti (npr. javno dostopni naslovi podjetij in organizacij).

5.4.3 Posredne prodajne poti

Prodajamo lahko tudi preko posrednikov: zadruga, predelovalna industrija, trgovci, gostilne, velike kuhinje, butične prodajalne, trgovine, veleblagovnice. Ne le izdelke, tudi storitve lahko tržimo preko posrednikov (turistične agencije, združenja ipd.).

5.4.4 Pospeševanje prodaje

Za konec omenimo še pospeševanje prodaje, pri čemer so najpogostejša orodja komuniciranja (Kotler, 2003, 564): nagradna tekmovanja, igre, žrebanja, loto, darila, vzorci, sejmi in poslovne razstave, razstave, predstavitve delovanja izdelkov, kuponi, cenovni popusti, nizkoobrestna posojila, zabavne prireditve, prodaja »staro za novo«, programi zvestobe, vezani nakupi itd.

S takšnim pospeševanjem pritegnemo pozornost in dajemo podatke, o katerih porabnik razmišlja, omogočimo ugodnosti, zaradi katerih ima porabnik občutek, da je pridobil dodatno vrednost, in posredujemo razločno vabilo kupcu, naj se takoj odloči za nakup.

5.5 UGOTAVLJANJE ZADOVOLJSTVA IN UVAJANJE NOVOSTI

Dolgoročno lahko neko podjetje uresničuje svoje cilje le, če uspe zadovoljiti svoje porabnike. To je lažje, če poznamo njihove želje, okuse, navade ... Ker teh informacij nimamo, jih moramo pridobiti (notranji podatki, dejavnosti trženjskega obveščanja, raziskovanje trga in analiza za podporo trženjskim odločitvam) (Habjanič in Ušaj, 2003, 48).

Pri analizi raziskujemo, kako potrošniki (v našem primeru gostje na turistični kmetiji) gledajo na naše storitve in izdelke, kako se odzovejo na ime izdelka ali storitve, zaščitni znak, embalažo, kako poznajo naše oglaševalske akcije ipd. Zanima nas, kaj jim je všeč, kaj ne, kaj pogrešajo, kaj bi spremenili, odvzeli, dodali ipd.

Kadar se odločimo za takšno raziskavo, moramo (Habjanič in Ušaj, 2003, 49) najprej opredeliti raziskovalni problem in cilj raziskav (kaj natančno želimo ugotoviti), pripraviti načrt raziskovanja, zbrati podatke, te podatke obdelati in analizirati, pripraviti poročilo ter rezultate pravilno interpretirati.

Med metode raziskovanja prištevamo:

- proučevanje obnašanja (opazujemo obnašanje ljudi in dogajanje v neki situaciji, vendar so tako dobljeni podatki le subjektivna ocena zadovoljstva gostov) – na kmetiji npr. opazujemo otroke pri animirani peki piškotov in ugotavljamo, kaj jim je všeč in kaj ne,

- poskus (izbranim osebam pokažemo naše produkte, da izberejo najbolj vsečne) – na kmetiji npr. pripravimo degustacijo in goste povprašamo, kaj je komu všeč, lahko jim pokažemo različne embalaže in jih prosimo, da izberejo najbolj všečno,
- anketiranje (pripravimo vprašalnik in goste prosimo, da ga izpolnijo, preden odidejo, ali da ga pošljejo po pošti, e-pošti, žal je v tem primeru odziv pogosto slabši, vprašalniki pa nepopolno ali napačno izpolnjeni.) – na kmetiji npr. lahko z anketnim vprašalnikom preverjamo, kako zadovoljni so z bivanjem, organiziranimi dejavnostmi, animiranimi dejavnostmi, sobami, hrano in pijačo itd.,
- pogovor (osebno, po telefonu, na štiri oči ali s celotno skupino) – pripravimo si vprašanja za izhodišče, goste poprosimo, ali so pripravljeni spregovoriti z nami na neko temo.

Najbolj pogosto podatke zbiramo z vprašalnikom:

- Pri sestavljanju vprašalnika moramo pazljivo izbrati vprašanja, obliko vprašalnika, uporabljene besede in vrstni red vprašanj.
- Vprašanja zaprtega tipa obsegajo več možnih odgovorov, ki so že vnaprej podani in so primerni za poznejšo računalniško obdelavo. Sem prištevamo izbor možnosti, lestvico strinjanja, lestvico pomembnosti in lestvico ocenjevanja – vse to pride v poštev tudi na turistični kmetiji.
- Vprašanja odprtega tipa omogočajo odgovor na vprašanje z lastnimi besedami, sem prištevamo nestrukturirana vprašanja, nadaljevanje stavka, nadaljevanje zgodbe, nadaljevanje slike, asociacije besed, bazna vprašanja, izločitvena vprašanja, kontrolna vprašanja, samostojna vprašanja in odvisna vprašanja.
- Vprašanja naj bodo enostavna, jedrnata, kratka, nedvoumna, neposredna in nesugestivna.
- Vprašanja naj prehajajo od splošnih k bolj določenim, od enostavnim k težjim.
- Zanimiva vprašanja so po navadi na začetku, da pritegnemo anketiranca, formalna, težja, osebna in bazna vprašanja pa naj bodo na koncu.
- Izogibamo se vprašanjem, ki so preveč osebna, preveč splošnim vprašanjem ali vprašanjem, ki posegajo daleč v preteklost ali prihodnost.
- Izogibamo se tujkam in okrajšavam ter sugestivnim, dvoumnim in agresivnim vprašanjem.

PRIMER DOBRE PRAKSE

Pričakovanja potrošnikov (Projekt Qualitool)



Vesna Čuček (2011, 18) predstavlja rezultate projekta Qualitool glede pričakovanja potrošnikov (sodelovalo je preko 3.500 potrošnikov iz Evrope). Zanimivo je, da turizem na podeželju povezujejo predvsem z dejavnimi počitnicami. Gostom največ pomenijo: privlačna lokacija, visok standard sob in storitev, enostaven način rezervacije, možnosti dejavnosti in rekreacije v okolici ... Slovenski potrošniki kar v 76 % turizem na podeželju povezujejo s turistično kmetijo.

Če želimo analizirati novo ponudbo ali izdelek na kmetiji, je dobro, da imamo čim več naključno izbranih anketirancev v širši populaciji.

Kadar ugotavljamo zadovoljstvo gostov z bivanjem na turistični kmetiji, lahko izvedemo popolno poizvedovanje, kar pomeni, da vključimo vse goste.

Turistične kmetije si dragih tržnih raziskav najbrž ne bodo mogle privoščiti, vsekakor pa lahko za svoje goste pripravimo vprašalnik o počutju na kmetiji in jih hkrati povprašamo, kaj so pogrešali, kaj priporočajo, česa si želijo v prihodnje ... Tako dobimo pomembne informacije, ki jih morajo zbrati, urediti in analizirati. Vprašalniki, ki bodo obležali po sobah, na recepciji, v košu za smeti, ne da bi jih temeljito pregledali in rezultatov upoštevali, niso dosegli svojega namena. V praksi se je zgodilo, da je veliko gostov pogrešalo dodatno ponudbo na kmetiji ali igrala za otroke. Vsekakor je to pokazatelj, da je treba dopolniti ponudbo turistične kmetije.

VAJA



Pripravite kratek vprašalnik za goste na turistični kmetiji.

PONOVIMO



Naštejte dejavnike tržnega spleta in jih obrazložite.

Na kaj vse moramo pomisliti pri odločanju in načrtovanju turistične dejavnosti na kmetiji?

Kako določimo ceno storitve ali izdelka na turistični kmetiji?

Navedite prodajne poti izdelkov ali storitev. V čem so prednosti in pomanjkljivosti posredne ali neposredne prodaje na kmetiji?

Kako bi vi oglaševali turistično kmetijo?

S katerimi aktivnostmi bi na vaši turistični kmetiji izboljšali stike z javnostjo?

»Kupec (gost) je kralj.« Kako si razlagate to reklo?

Pripravite načrt promocije turistične kmetije.

Obrazložite pomen in postopke izdelave informacijske mape.

Kakšna promocija je po vašem mnenju najbolj učinkovita?

Kako bi se lotili analize uspešnosti ponudbe?

Priporočeno branje:

- Darja Habjanič, Tanja Ušaj: Osnove trženja, Ljubljana: DZS, 2003,
- Philip Kotler: Management trženja, Ljubljana: GV Založba, 2004.

6 CELOVITA PONUDBA SLOVENSKEGA PODEŽELJA

VSEBINA IN CILJI

Predstavljajmo si, da smo odpotovali v Egipt in plujemo po Nilu. Zagotovo si z zanimanjem ogledamo, kako živijo ljudje, s čim se preživljajo, kaj počnejo v prostem času, kakšne so njihove šege in navade v vsakdanjem življenju, ob posebnih priložnostih in praznikih. Zelo verjetno obiščemo muzej in si ogledamo, kako so Egipčani živeli nekdaj. Postopamo po tržnici in vneto fotografiramo. Ogledujemo si stavbe, cerkve, piramide, templje. Pokušamo lokalno jedi. Z drugimi besedami – zanima nas, kako ljudje v Egiptu živijo.

Celovita ponudba slovenskega podeželja torej vključuje: kulturno krajino, naravne vrednote, zgodovinski razvoj, arhitekturo slovenskega podeželja, regionalno gastronomsko ponudbo, urejeno okolje, vaška jedra, kulturno in etnološko dediščino, rekreativne površine².

Kaj pa naše turistične kmetije?

Seznani se bomo z značilnostmi avtohtonih kmečkih hiš v Sloveniji po posameznih regijah: ne smemo pozabiti, da so poleg kmečkih hiš za razvoj turizma na podeželju zanimive tudi druge stavbe, kot so kozolci, shrambe, kašče, zidanice, mlini na vodi hlevi ipd.

Urejena okolica turistične kmetije bo na goste naredila dober prvi vtis, zato bomo pregledali nekaj posebnosti podeželskega vrta in zamisli, kako polepšati okolico turistične kmetije.

Za goste na turistični kmetijah že dolgo velja, da jih veliko hrane ne zadovolji, ampak je treba ponuditi gostom okusno, zdravo in krajevno značilno hrano. Da bo to lažje, se bomo seznani s jedmi naših prednikov in se ustavili tudi pri pripravi pogrinjka in jedilnikov na turistični kmetiji.



Tudi goste na turističnih kmetijah zanimajo obrti, šege in navade slovenskega podeželja. Lahko so dodaten vir zaslužka (npr. podkovno kovaštvo kot dopolnilna dejavnost) in lahko so neizčrpen vir za res zanimive počitnice ali obisk na turistični kmetiji.

Slovenija na majhnem prostoru ponuja izjemen mozaik biotske, krajinske in kulturne raznovrstnosti ter velikega števila naravnih vrednot in kulturne dediščine. V Sloveniji je okoli

² Z vsem, kar je povezano z aktivnim oddihom na podeželju, se bomo seznani v 7. poglavju.

12 % površine v zavarovanih območjih in 35,5 % varovanih v okviru Nature 2000. Zavarovana območja v Sloveniji delimo na širša zavarovana območja (Triglavski narodni park, 3 regijski in 44 krajinskih parkov) in ožja zavarovana območja (naravni rezervati in spomeniki), posebna varstvena območja, ekološko pomembna območja vodovarstvena območja in območja kopalnih voda. Obsežna naravno ohranjena območja so prav gotovo prednost pri razvoju zelenega turizma, naravnanege k uresničevanju želje po miru, sprostitvi, doživljanju krajine, spoznavanju rastlinskih in živalskih vrst ... Pešpoti, kolesarske steze, vinske turistične ceste povezujejo naravne lepote, kulturne spomenike, privabljajo obiskovalce in jim omogočajo, da navezujejo stike z domačini.

V parkih obiskovalce vodijo strokovno usposobljenih vodnikov, doživetja dodatno popestrijo s prireditvami, prikazi tradicije, zbirkami, razstavami in koncerti. V naravnih parkih je možno tudi prenočiti, možni so izleti, sprehodi, tek, planinarjenje, fotolov, čolnarjenje, jahanje, kolesarjenje in druge oblike aktivnega oddiha za sprostitev obiskovalcev (Naravni parki Slovenije, 2010, 6).

6.1 ARHITEKTURA SLOVENSKEGA PODEŽELJA

Na podobo slovenske podeželske kulturne krajine je vplivala arhitektura sosednjih držav, a se je ob tem razvila edinstvena in po pokrajinah zelo raznolika arhitektura stavb.

Poglejmo si najprej značilnosti avtohtonega stavbarstva na Slovenskem (Dev, 2001, 14–15):

- hiše in naselja so bila prilagojena naravnim danostim, predvsem obliki in kakovosti zemljišča, vremenskim razmeram in vodnim površinam,
- uporabljeno je bilo avtohtono gradivo iz neposredne bližine,
- upoštevalo in dopolnjevalo se je izročilo iz preteklosti in prostor,
- stavbe so bile prilagojene načinu življenja (funkcionalno zasnovani notranji prostori, povezava med notranjimi in zunanjimi prostori, oblikovanje in videz pročelja),
- izhodišče za oblikovanje bivališč je bil človek, bivališča so bila prilagojena njegovemu merilu,
- videz domačije je zakrival pomembnost lastnika (gradivo, obdelava in poslikava posameznih detajlov),
- tuji zidarski mojstri so imeli širši kulturni vpliv.

Toda žal je bil razvoj, značilen za preteklost, ustavljen. Slovenija je postala ena sama razvlečena vas, s hišami, nametanimi brez reda, večina hiš, zgrajenih po 2. sv. vojni, je škatlastih in narejenih po tipskih načrtih, enakih za vso državo.

Posledica premajhne prisotnosti arhitekturne stroke je še posebej vidna na podeželju, kjer je obnova marsikatero kmečke hiše potekala v nepravi smeri. Seveda za to ne smemo obsojati takratnih gospodarjev – lastniki hiš niso imeli dovolj znanja in ozaveščenosti, predvsem pa ni bilo dovolj strokovnjakov, ki bi jih usmerjali, jim svetovali ali finančno pomagali pri zahtevni obnovi.

Še nečesa ne smemo pozabiti – arhitekturne vrednosti drugih stavb na kmetiji, ki s svojo dovršenostjo sooblikujejo domačijo: kozolci, hlevi, shrambe, kašče, zidanice, mlini na vodo ipd.



Slika 18: Mlin na vodo in lepo obnovljen hlev (foto: M. Senica)

6.1.1 Pet temeljnih zakonov kompozicije

Značilnosti (slovenskega avtohtonega) stavbarstva, t. i. pet temeljnih zakonov kompozicije, so simetrija, modul, razmerja, ritem in harmonija (Deu, 2001, 42–46).

Simetrija je lastnost stavbe, ki jo umišljena črta, ravnina, deli na dva enaka, skladna dela. Kako simetrijo dosežemo pri oblikovanju pročelnih ploskev avtohtone arhitekture? Odprtine so na vzdolžnih in čelnih delih pročelja razporejene tako, da jih namišljena vertikalna ravnina razdeli na dva enaka dela. Poleg okenskih odprtin bivalnih prostorov jo sooblikuje razporeditev strešnih okenskih odprtin, prezračevalnih lin in okrasje pročelja, kot je slikarski okras, okras v ometu ali štuku in vidno poudarjen vhod, kar je ena najmočnejših stalnic pri likovnem oblikovanju tradicionalne arhitekture na Slovenskem.

Modul je izbrani del določene velikosti, osnovna mera za velikost. Od pravilne izbire mer je odvisna kompozicija. Mere, ki so bile izhodišče za gradnjo kmečkih stavb do industrijske revolucije in prvega obdobja sodobnega stavbarstva, so bile enotne in prilagojene človeku. Izhajale so torej iz človeka, kar kažejo tudi poimenovanja: seženj, korak, komolec, čevelj, prst.

Razmerja med posameznimi arhitekturnimi členi so prilagojena človeku, so jasna in razumljiva. Zlati rez upošteva simetrijo, ritem in razmerja, kar je razvidno iz kompozicije odprtin na pročelnih ploskvah kmečkih hiš, grajenih konec 18. in v 19. st. Ta merila zasledimo predvsem na stavbah premožnejših lastnikov, ki so si lahko privoščili boljše materiale in mojstre.

Ritem v oblikovanju pomeni enakomerno ponavljanje vidnih stavbnih členov (okenskih odprtin, stebrov ...). Pri lepo oblikovanih vzdolžnih pročeljih je bil v osi simetrije pogosto glavni vhod, levo in desno od njega so bile enakomerno razporejene enako velike okenske odprtine. Okenske odprtine so pri večnadstropnih objektih druga nad drugo v navidez enakomernih ali celo enakomernih osnih razdaljah po dolžini.

Harmonija ali ubranost, skladnost temelji na sočasnih razmerjih simetrije ritma mer. Lepa harmonija je odvisna od razmerij med posameznimi sestavnimi deli celote.

6.1.2 Arhitekturne regije

Ko se na turističnih kmetijah odločamo za prenovo, je pomembno poznati in upoštevati značilnosti posameznih arhitekturnih regij.

Primorska

Na Primorskem ločimo soško-vipavsko, kraško-primorsko, idrijsko-trnovsko in notranjsko-brkinsko arhitekturno regijo.

Osnovne značilnosti **soško-vipavske regije** (Deu, 2001, 67–71) so:

- vpliv Sredozemlja ter kamnoseških mojstrov iz Italije, prenos detajlov iz mestnega okolja na podeželje, pri bovški hiši se prepletata vpliv Benetk in Srednje Evrope,
- kamnita gručasta naselja,
- temeljno gradivo je kamen (apnenec in flišni peščenjak),
- ozke in dolge hiše,
- malo okrasja v lesu,
- na portalih pogosto najdemo monogram IHS, geometrijsko stiliziran cvet (staroslovanska orlamenta), listne vzorce, letnice ...

Kmečki dom z Bovškega (tudi bovška hiša, bovško-trentarski tip hiše ali trentarska hiša) ima tri funkcionalne enote – hlev z gospodarskimi prostori, nad njimi je stanovanje, pod streho pa prostor za seno. Običajno stoji na nagnjenem zemljišču, zato je zadnja stran hleva pogosto vkopana v breg. Ima zunanje stopnice (gank). Osrednji prostor je kuhinja (dostopna z ganka), ob njej je kamra (izba). Obod hiše je masivno zidan, nanj je postavljena strma streha (alpska zasnova in primorski oblikovni elementi). Krita je s skodlami in deskami (www.welcome-to-slovenia.com/content?ContentID=146, 14. 2. 2011).

Istrska kmečka hiša se je razvila iz zaklonišča, ki je bilo pravokotno na podlago ter zelo primitivno. Njena osnovna značilnost je »zbitost« (tudi na dvorišču, ki ni nič večje od tloris stavbe). Je podolgovata, zidana v nadstropjih in ima zunanje stopnice, ki jih zaključí terasa z nadstreškom. Nad kuhinjo se dviga dimnik (ti so bili pogosto prave mojstrovine). Streha je dvokapna (najprej kamnita, od 18. st. pa prekrita s korci). Vsaka hiša ima klet, ki je nekoliko vzdignjena v zemljo, in šterno. Ob hiši je stranišče in kmečko poslopje s hlevom in senikom. Pogosta so kamnoseška dela (porton ali portal, preklade, okna ...).

Vipavska kmečka hiša ima v pritličju kuhinjo. Zunanje lesene stopnice vodijo na izrezljan lesen balkon (gank), od koder se vstopa v sobe, od tam pa po lestvi na podstrešje. Vrata so kamnito obokana, težka, odpirajo se z rigljem. Okna so obdana s kamni in imajo vgrajene t. i. gartre. Hlev je tik ob hiši, pred njim je lestev, po kateri se pride v prostor za spravilo seno (www.welcome-to-slovenia.com/content?ContentID=146, 14. 2. 2011).

Osnovne značilnosti **kraško-primorske regije** (Deu, 2001, 74–79):

- strnjena gradnja, gručasta naselja (v preteklosti obrambna vloga),
- osnovni gradbeni element je flišni peščenjak,
- eno ali dvonadstropni objekti so grajeni v smeri vzhod–zahod, glavna pročelna ploskev je obrnjena proti jugu, premožnejši so hiše ometali z belim apnenim premazom,
- domačija ima več bivalnih in gospodarskih celic, postavljenih tesno skupaj,
- okrasni stavbni členi so iz belega in sivega apnenca (lepše obdelani blizu mest),

- strehe so položne, eno- ali dvokapne, včasih so bile prekrite s kamni, od 18. st. pa z žlebovom podobno opeko (korci), obteženo s kamni,
- zunanja ali notranja stopnišča so lesena.



Slika 19: Vrhovlje in Škrateljeva domačija v Divači (foto: arhiv KGZ Nova Gorica)

Kraška hiša naj bi sodila v 14. ali 15. st. Sprva je služila kot gospodarsko poslopje, pozneje so hišo predelali in jo spremenili v bivalno. Spodnji del je postala shramba, zgoraj je bil enoten bivalni prostor. Okvirji oken v nadstropju so iz nepravilno obdelanega kraškega kamna. Hiša je kamnita, zidana brez malte, pokrita s skrlami, to so tanke kamnite plošče. Hiša ima lastno štirno, kjer se zbira kapnica. Za kraško hišo je značilno: kamnita, s skrlami krita streha, mogočen dimnik, gank, kamniti podboji vrat, s kamnom okvirjena okna z železnimi križi, vodnjak, visok zid, ki brani pred burjo, in kamniti portal z lesenimi vrati, ki krasi vhod na dvorišče (www.welcome-to-slovenia.com/content?ContentID=146, 14. 2. 2011).

Osnovne značilnosti **idrijsko-trnovske regije** (Deu, 2001):

- prilagojenost hiš vremenskim razmeram, pokrajini (grapasto oblikovana pokrajina) in načinu življenja (npr. rudarske hiše),
- preplet alpskih in sredozemskih elementov stavbarstva,
- tloris hiš je podoben kvadratu, poleg črne kuhinje z vežo in odprtim ognjiščem imajo levo in desno bivalni prostor,
- nad hlevom, kletjo so bili stanovanjski prostori, nad njimi senik, na premožnejših kmetijah so bila gospodarska poslopja ločena od bivalnih,
- strehe so dvokapne, strme,
- vratni okviri in krila so leseni, značilne so močne barve (temno rjave, modre ali zelene), vzorci v lesu posnemajo kamnite okrase, kamniti vratni okviri so redki, preprosto oblikovani in izjemoma okrašeni,
- okras v ometu se kaže v 12–15 centimetrov široki beli obrobi okenskih odprt in poslikavi pročelij z risbami svetnikov zavetnikov (v okolici Škofje Loke).

Značilnosti notranjsko-brkinske regije:

- osnovni gradbeni tipi hiš so trije: zidana pritlična, zidana vrhhlevna ali vrhkletna pribrežna in zidana nadstropna (predvsem ob cesti Trst–Dunaj so se razvile mogočne baročne stavbe, v katerih so se lastniki ukvarjali tudi z oskrbo konj, kovaštvom, kolarstvom, gostinstvom ipd.),
- preproste, estetsko oblikovana zunanja pročelja,
- strehe so dvokapne, strešni naklon je strm, visoka čela so zidana ali gladko opažena z lesom, strehe so bile prvotno krite s slamo, pozneje z opečno kritino,

- kamnoseški izdelki so določljiva pokrajinska posebnost (a ne drugih primorskih ali gorenjskih regije),
- pri krašenju stavb je opaziti sredozemski in srednjeevropski vpliv.

Tlorisna zasnova hiše je tradicionalna. Veža se podaljša v črno kuhinjo, na eno stran imamo vhod v hišo in kamro, na drugi strani gospodarski del. Takšno tlorisno zasnovo ima tudi nadstropna hiša, ki pripada splošnemu tipu nadstropne kmečke hiše 19. st. Po osnovnem tipu ločimo hišo z enostavnim pravokotnim tlorisom in hišo s t. i. notranjskim tlorisom, ki ima vhod postavljen poševno ali pravokotno na os stavbe. Iz veže peljejo stopnice na podstrešje, tam sta poleg dimnice še dodatna soba in prostorna podstreha. V podaljšku stanovanjskega dela so imeli hlev in lopo, ki sta bila dostopna z dvorišča (Deu, 2001, 89; www.welcome-to-slovenia.com/content?ContentID=146, 14. 2. 2011).

Gorenjska

Na Gorenjskem poznamo dve arhitekturni regiji – gorenjsko in ljubljansko.

Razpoznavne značilnosti **stavbarstva na Gorenjskem** (Deu, 200, 93–99):

- hiše so pritlične, nadstropne, izjemoma večnadstropne (nadstropje je zidano ali leseno), v hribovitem svetu so podkletene ali vrhkletne,
- tloris je podolžen,
- ob cesti stojijo s čelno ali vzdolžno stranjo, vhod je poudarjen in vedno viden s ceste,
- gank krasi ograja iz rezljanih ali preprostih desk,
- za premožnejše hiše so značilne ometana, beljene in okrašene pročelne ploskve: portali, okenski okviri, kovane mreže, pročelna plastika, freske, štukaturni okras, talni, nadstropni in venčni zidci,
- velike hiše mogočnih gospodarjev ob poteh so imele v pritličju trgovino, gostilno, obrtno delavnico, konjušnico itd.,
- hiše revnejših kmetov v visokogorskem svetu so bile iz tesanih brun, zidan je bil le osrednji del stavbe (t. i. hiša ali izba ali kajža) – ohranilo se jih je le malo.

Pročelja s freskami in slikanimi šivanimi robovi, portali in okenski okviri iz zelenega tufa, konglomerata ali hotaveljskega apnenca ter kovane okenske mreže sodijo v vrh slovenskega ljudskega stavbarstva. Tako oblikovane stavbe so bile last bogatih kmetov, ki so se ukvarjali še s trgovino ali furmanstvom (Deu, 2001, 93).



Slika 20: Liznjekova hiša v Kranjski Gori (foto: V. Rezar)

Primer tipične gorenjske alpske hiše je Liznjekova hiša v Kranjski Gori. Svoj čas je pomenila eno najnaprednejših arhitektur pri nas (nosi pečat kmečkega baroka iz 18. in začetka 19. st.) in se je ohranila v skoraj nespremenjeni podobi. Hiša je podkletena (hlev in klet), v pritličju je zidana. Ima leseno hišo, zidano črno kuhinjo, kamro, široko vežo, čumnato, kamro ter leseni štibl. Streha je dvokapna, strma, s čopom, krita s škodlami (www.welcome-to-slovenia.com/content?ContentID=146, 14. 2. 2011).

Na cerkljansko-loškem ozemlju, kjer se združujejo alpski in primorski vplivi, se je razvil škofjeloško-cerkljanski tip hiše. Hiša je velika, dvonadstropna, z dvokapno streho brez čopov. Zunanji videz je blizu notranjski varianti osrednje slovenske hiše. Ima veliko majhnih oken ter širok napušč. Notranja razporeditev prostorov je enaka kot pri alpski hiši. V 18. st. se je na tem območju razvilo poslikavanje hišnih pročelij s freskami. S konca tega stoletja izvirajo tudi maloštevilni kmečki dvorci.

V **ljubljski regiji** je gradbeni material kamen, temno sivi in črni apnenci (leta 1875 so v strnjenih naseljih prepovedali graditi lesene stavbe). Pogosti so okrasni členi v kamnu, ometu, štuku in lesu, hiše premožnejših prebivalcev so bile nadstropne, s strešno frčado, lesena vhodna vratna krila so bila bogato okrašena, obdelani so bili tudi kamniti okviri vrat (kraški in gorenjski vpliv).

Dolenjska

K dolenjskim arhitekturnim regijam prištevamo ribniško-kočevsko, belokranjsko in dolenjsko regijo, poleg tega pa še Zasavje.

Ribniško-kočevska regija je po stavbarstvu skromna, čuti se nemški vpliv (Nemci so gradili kamnite hiše v Kočevju). Poudarjen je skelet iz lesa. Posebne so lesene stene iz desk (včasih iz tesanih brun), na zunanjih stenah obitih z letvami (Deu, 2001, 109).

Hiše v **belokranjski regiji** so različne in odražajo težke gospodarske razmere (www.crnomej.si/kategorije.asp/ v: Zamida, 2010).

- Na ravnini ali njenem obrobju, kjer se je razvila večina naselji, so se razvile pritlične, nepodklete stavbe, v gričevnatem delu pa vrhkletne in vrhhlevne stavbe – lesene stavbe na zidanem podstavku. Značilni so dolgi hodniki (ganki). Prvotno so bile stavbe ponekod slikovite tudi zaradi belih prog med tramovi.
- Posebnost so viničarske hiše, občasno ali stalno bivališče kajzarja, gostača ali najemnika v vinogradniških predelih. Prvotno so bile stavbe za predelavo in hranjenje vina, pozneje so jim dodali skromne bivalne prostore. V drugi pol. 20. st. so postale počitniška bivališča, oblikovali so jih neustrezno in tudi njihova umestitev v prostor ni primerna.
- Bogati kmetje so postavljali enonadstropne hiše v obliki dvora (delovale so kot utrdba). Hiše so bile iz kamna, strme strehe so bile pokrite z opeko. Bile so okrašene, a ne tako bogato kot v drugih regijah.

V **dolenjski regiji** (spodnje porečje Save) v ravninskih naseljih prevladujejo pritlične in nadstropne nepodklete stavbe, v gričevnatem svetu pa vrhkletne. Prevladujejo kamnite hiše s strmo dvokapno streho (s čopom ali brez njega). Krite so z bobrovcem ali zareznikom. Podstrešja so povečana in osvetljena s frčadami. Posebnost so likovne dopolnitve, oblikovanje in krašenje stavbnih členov z motivi vinske trte in opečne mreže (Deu, 2001, 118).

Za **zasavsko regijo** so značilne kmečko-delavske hiše. Njihova zunanost je skromna, v glavnem so iz kamna. Blizu trških središč, večinoma v dolini Save, so se razvila oblikovana pročelja z vlečenimi venci, številnimi robovi in okenskimi obrobami (Zamida, 2010, 11).

Štajerska

Za Štajersko strokovnjaki navajajo le eno regijo, imenuje se savinjsko-kozjanska.

Savinjsko-kozjanska regija obsega Spodnjo in Zgornjo Savinjsko dolino z delom Kamniško-Savinjskih Alp, Šaleško dolino z obrobjem, Celjsko kotlino, del Zasavskega hribovja, Kozjansko in Posotelje.



Slika 21: Hiša na Pilštanju in v Podsredi (foto: A. Zamida)

Na splošno se stavbe ne razlikujejo dosti od stavb v dolenjski ali ljubljanski regiji. Prevladujejo kamniti portali, okrašeni z značilnim okrasjem, veliko je tudi izrezljanih lesenih portalov. Okrasje v ometu ali štuku poudarja okenske odprtine. V odročnih predelih Kozjanskega je bilo življenje težko, zato so stavbe tam skromne. Prvotno so bile hiše lesene, pozneje zidane, postavljene v pobočje ali ob njega, nad kleti. Hiše so podolžne, imajo strme dvokapne strehe so strme, največkrat s čopi. V ometu nimajo okrasja. Pogosto imajo zunanje hodnike ali ganke (Deu, 2001, 128–133).

Koroška

Koroška regija obsega Dravsko, Mežiško in Mislinjsko dolino.

Kmečke hiše so na Koroškem iz lesa ali kamna (zidane hiše so imeli premožnejši). Večinoma so pritlične in pribrežne, delno ali v celoti podkletene. Večina je imela stegnjeno in pravokotno obliko s čopasto streho iz šitlov ali skodel. Značilna je tlorisna razporeditev z lopo, ki je povezovala vse prostore, »ta več hišo, sobo s pečjo in bohkovim kotom, kuhinjo in štibl. Iz lope so vodile štenge na jespo in v klet« (www.welcome-to-slovenia.com/content?ContentID=146, 14. 2. 2011). Veliko je bilo bajt – preprostih stanovanjskih hiš, največkrat z enim samim prostorom.



Slika 22: Bohkov kot na Koroškem (foto: P. Mrak)

Koroška varianta alpske hiše je podobna gorenjski, a z manj lesa in tudi ganka nima. Streha je dvokapna s čopi, krita škodlami. Ima dovoz v zgornjo etažo gospodarskega poslopja.



Slika 23: Miklavževa hiša

Vir: Spletna stran www.panoramio.com/photo/ (12. 2. 2011)

Podravsko-pomurska pokrajina

Regiji v podravsko-pomurski pokrajini sta dve – dravska in pomurska arhitekturna regija.

V **dravski regiji** so v začetku 20. st. v strnjenih naseljih stale skromne stavbe: lesene, ozke, nizke, krite s slamo, ometane z ilovico, beljene. Stanovanjski del (kuhinja) in bivalni prostor, ki so ga uporabljali za spanje in shranjevanje pridelkov, je bil pogosto pod isto streho kot gospodarskimi prostori (t. i. razpotegnjeni dom). Pozneje so prevladale zidane stavbe. Na Dravskem polju je hiša večja in zidana, vsebuje pa tudi elemente osrednjeslovenske hiše (Deu, 2001, 144).

Pomurska regija: panonske hiše so v 15. st. gradili iz opleta, ki so ga ometali z blatom ali ilovico, pozneje pa zidali iz opeke iz ilovice. Streha je bila pokrita z slamo. Glavni bivalni

prostor je bila kuhinja, ki je imela odprto ognjišče brez peči. Imeli so tudi veliko ižo, malo ižo in shrambo.

Osnovne značilnosti pomurske hiše so: je ozka in nizka, gradbeni material je bruna, ilovica in slama, pozneje opeka, streha ima širok napušč in je krita s slamo. Kmečki dom je stegnen, na vogel ali na ključ, okna so majhna (www.welcome-to-slovenia.com/content?ContentID=146/, 14. 2. 2011).

Veliko mogočnih stavb v Prekmurju ima pred glavnim vhodom odprto verando ali šator (vpliv madžarske arhitekture). Pročelja so bogato oblikovana z veliko okrasja v ometu ali štuku. Velika in visoka pravokotna lesena okna imajo pogosto bogato izrezljane okvirje, bogato so poudarjeni tudi hišni vogali (Deu, 2001, 148).



Slika 24: Muzej na prostem v Rogatcu (foto: T. Jeseničnik)

Vir: Spletna stran www.welcome-to-slovenia.com/ (12. 5. 2011)

6.1.3 Hiše s tradicijo

Hiše, ki so ponašajo z nazivom hiša s tradicijo, so razpršene po Sloveniji in so primerno izhodišče za spoznavanje raznolikosti kulturne in naravne dediščine ter kulinarike slovenskih krajev.

Hiše s tradicijo so turistični objekti, ki ohranjajo v slovenskih pokrajinah razvito kulturo bivanja. Združene so v Zavodu za razvoj hiš s tradicijo. Hiša, ki se želi vključiti med hiše s tradicijo, mora izpolnjevati nekatere pogoje (ambient, zunanost in notranost objekta, etnološka merila, ponudba jedi in pijač ter celostna grafična podoba s predstavitvijo objekta), glede na vrsto stavbe pa so lahko preproste podeželske stavbe, podeželske domačije in meščanske hiše ter gradovi, graščine in dvorci (<http://hisestradicijo.com/>, 12. 5. 2011).

Večina slovenskih hiš s tradicijo sodi v kategorijo podeželskih domačij in meščanskih hiš (Šeruga, Soržev mlin, Firbas, Ločnikar, Plesnikova domačija, Penzion Slamar, Zdolšek, Casa del sal, Matjaževa domačija na Pahi, Vitranc in Belopeški dvori, Zlata kaplja, Hiše s tradicijo Želinc, Hrvatova domačija, Antična hiša, Penzion Lectar, Hiša usnjarja Jerneja, Šilak, Hiša v

Vrešju, Nacetova Domačija, Kalska Domačija, Pr Krač) – večina jih je na podeželju. Podeželske domačije so ohranjeni celoviti arhitekturni oz. urbanistični kompleksi, ki so bili ali so še vedno središče posestva. Sestavljajo jih stanovanjske in gospodarske stavbe. Ohišnica (neposredna pripadajoča okolica) mora biti vzdrževana na tradicionalen način.



Slika 25: Hiša s tradicijo Zdolšek (foto: M. Novak)

Vir: Podeželje prihodnosti, 2011

Za turizem na podeželju je zanimiva tudi kategorija preprostih podeželskih stavb. Po definiciji so to posamična gospodarska in stanovanjska poslopja, pri čemer je pomembna predvsem njihova funkcija (nekdanja ali sedanja) – mlini, žage, seniki, hlevi, gostilne ipd. (primer take hiše s tradicijo je Klet Trebče).

Kaj vse (lahko) doživite v hiši s tradicijo? Lahko si jih ogledate, gostitelji vam običajno po stari navadi izrečejo dobrodošlico, prikažejo življenje v preteklosti in vas pogostijo s tradicionalnimi jedmi. Ogledate si lahko etnološke zbirke, sodelujete pri tradicionalnih opravilih ali se odločite za aktivnosti v naravi, npr. kolesarjenje, pohodništvo, ribolov, jahanje, igranje golfa, plavanje, smučanje, tek na smučeh ... Večina ima tudi sobe ali apartmaje.

ZANIMIVOST



Konzorcij Europa Traditionae Consortium je nastal v okviru mednarodnega projekta Europe of Tradition. Njegov namen je ohranjanje kulturne dediščine posameznih evropskih držav in regij ter skupna promocija. Članice konzorcija so: Château Accueil (Francija), The Hidden Ireland (Irska), Erfgoed Logies Nederland (Nizozemska), Solares de Portugal (Portugalska), Wolsey Lodges (Velika Britanija), od leta 2004 pa tudi slovenske hiše s tradicijo. Pridružene članice so Avstrija, Italija, Madžarska, Nemčija in Španija.

Obiščite spletno stran projekta (www.europetraditions.eu) in si ogledjte domačije in hiše s tradicijo.

6.1.4 Sakralna dediščina

Pomemben element slovenske kulturne dediščine na podeželju je sakralna dediščina: sakralni spomeniki, cerkve, samostani, kapele in znamenja, grajska arhitektura, drugi memorialni spomeniki. Bogata cerkvena arhitektura krasi vaška jedra in je pomembna za celovito turistično ponudbo.

Mali kulturni spomeniki oz. znamenja so ravno tako pomemben del kulturne krajine. Morajo se ohranjati in negovati. Znamenje je vsak na prostem postavljen likovni izdelek ali manjša arhitektura: slikane lesene table, razpela, kamniti ali zidani stebri ali slope z versko podobo v vdolbini ali na vrhu, stavbice, ki imajo kot edikule že tudi svojo lastno prostornino (Zadnikar, 1970, v: Buser, 2011).



Slika 26: Sakralna dediščina (foto: S. Kamplet Rotar)

Sakralna dediščina je poleg ostale kulturne dediščine osnova za številne romarske poti v Sloveniji in v evropskem prostoru.

6.1.5 Kozolci

Kozolci na alpskem, osrednjeslovenskem in deloma panonskem območju so nekaj edinstvenega, stavbe in sušilne naprave hkrati, lastniki jih še vedno uporabljajo, obnavljajo ali celo gradijo na novo. Na žalost nekateri že izginjajo.

Kozolec ima različne oblike (Hazler, 2004, 8–10):

- stogi ali enojni stegnjeni kozolci (Zgornjesavska dolina, Sorško polje, Kranjsko polje),
- toplarji ali dvojni kozolci (Dolenjska, jugozahod Štajerske, sever Primorske, Škofjeloško hribovje, Notranjska, Bela krajina, Koroška, Ziljska dolina),
- nizki kozolci (zahodno od Ljubljane, Horjulska dolina, ob Savi in Suhi krajini).

Velikost, zasnova, material, ohranjenost in likovno krašenje sta (bila) odvisna od časa gradnje in finančne sposobnosti gospodarja.

Namembnost kozolcev, predvsem toplarjev, je raznovrstna. Kmetje so jih uporabljali za shranjevanje vozov in druge mehanizacije, oblaganje žitnih snopov, koruznice, storžev koruze, repnega in korenjevega perja ter trave. Dandanes so tudi popestritev turistične ponudbe na podeželju (gostinska in negostinska ponudba).



Slika 27: Kozolec (foto: S. Kamplet Rotar)

6.2 UREDITEV OKOLICE KMETIJE

Ureditev turistične kmetije in njene okolice je pomemben in po navadi velik zalogaj, ki ob sprejemu prvih gostov ne sme biti nedokončana. Okolico in dvorišče kmetije je treba temeljito pospraviti, urediti gnojišče, parkirišče, igrala za otroke, poskrbeti za varnost obiskovalcev, predvsem pa urediti trate, potke, cvetlične grede, senčnice, klopi in kmečki vrt. Pametno je, če sami nimamo dovolj znanja, da nam pri ureditvi okolice kmetije in prvi zasaditvi svetujejo strokovnjaki.

6.2.1 Vrtovi

Podeželski vrt

Podeželski vrt je odraz potreb in načina življenja kmetov. Povezan je bil z okolico s sadovnjaki in je prehajal v travnike in njive.

Vrt je obsegal širšo okolico hiše, gospodarska poslopja, dvorišče, sadovnjak in njivo za pridelavo zelenjave. Na dvorišču je bilo zasajeno večje drevo ki je dajalo senco (lipa, oreh, visokodebelna jablana, hruška), pod njim je bila običajno klop z mizo. Ob hišah se je pojavljala še pergola ali latnik, obsajen s trto ali popenjavo vrtnico (Bernard in Deu, 1999, 18).

Ljudje so včasih vse pridelali na polju. Vendar so imele gospodinje blizu hiše še vedno manjši vrtiček, gartlc. Tam so gojile dišavnice, drobno zelenjavo, zelišča in cvetje. Grede so bile enakomerno razporejene, na sredini je bila okrogla osrednja greda s cvetjem za krasitev in šopke. Imenitnejši gartlci so imeli posajene celo rožne grme. Vrtovi so bili ograjeni z lesenim plotom; izvedbe ograj so bile različne, odvisne od pokrajine (Bernard in Deu, 1999, 14, 18).

Tlak okoli hiše je bil vedno preprost, podrejen funkciji. Uporaba lokalnih materialov je vodila k popločenju z lomljenim, redkeje rezanim kamnom. Ob rekah so bili tlaki pogosto narejeni iz rečnih prodnikov, ki so jih klali na polovico (Bernard in Deu, 1999, 14).

Tako je bilo nekoč. Kaj pa danes? Strokovnjaki opažajo (Bernard in Deu, 1999, 14), da nimamo več posluha za znanje, ki so ga o naravi in bivanju imeli naši predniki. Ti so upoštevali značilnosti in posebnosti pokrajine: hiše in gospodarska poslopja so gradili glede na podnebne razmere, uporabljali so lokalne materiale ter zasadili rastline, ki so bile prilagojene podnebnju in rastišču.

Ne pozabimo torej, da pokrajina vpliva na zasaditev in urejenost okolja, in upoštevajmo kulturno dediščino. Imejmo v mislih, v katerem delu Slovenije je naša kmetija, in kmečki vrt uredimo v skladu s to tradicijo.

- Podrejenost pokrajini: Kos (2010, 152) navaja, da se vrtovi vedno podredijo obdajajoči pokrajini, ker so z njo neposredno povezani. To se kaže v izoblikovanosti terena, izbiri krajevno tipičnega materiala, izvedbi ograj, senčnic, tlakov in v uporabi kamnov iz okolice. Izbrani grmi in drevesa naj bodo podobni okoliškemu rastlinju.
- Jasna členitev in preprosti materiali: Za kmečke vrtove sta značilni jasna členitev s potmi in preprosti materiali. Poti so večinoma prodnate, iz opečnatih kamnov ali tlakovcev. Ograde vrtov so iz preprostih materialov, najpogostejše so ograje iz navpičnih lesenih lat. Grede imajo nizke obrobe. Značilne so žive meje, ki sicer potrebujejo več prostora kot ograje (www.merkur.eu/index.php?id=4422/, 3. 5. 2011).
- Okras in korist: Za podeželski vrst so bile vedno značilne rastline, ki so bile uporabne in hkrati okrasne (šipki, ribezi, kosmulje, bezeg, jerebike, kutine, nešplje ...). Večje dvorišče potrebuje tudi senco, zato je bilo tam zasajeno primerno večje drevo, ki je bilo tudi zatočišče pticam, ki so pobirale mrčes. Manjša dvorišča so obdali z zelenjem (trdoleska, božji les, pušpani). Te meje so bile zavetje za male živali (Bornšek, 2009, 8; Kos, 2010, 152).
- Izkoriščenost: Za kmečki vrt je značilno, da so smiselno izkoriščeni vsi kotički. Ob preprostih žičnatih ograjah najdejo svoje mesto grah, fižol ali grašica. Vrtnice, borovničevje ali druge vzpenjavke se vzpenjajo po pergolah ob vhodu, klopici ali kotičku za posedanje. Ob poti ali ograji lahko zasadimo grme, debelno jagodičje in majhne sadne špalirje, pod njimi bodo dobro uspevala zelišča in poletne cvetlice. Z rastlinjem obdamo tudi uro (www.merkur.eu/index.php?id=4422/, 3. 5. 2011).
- Barvitost: Bernard in Deu (1999, 14, 18) ugotavljata, da pri urejanju hiše ali stanovanja na barve zelo pazimo, pri urejanju vrta pa ne, kar pa ni dobro, saj poleg oblike vrta na vtis, ki ga dobijo naši gostje, bistveno vplivajo prav barve. Barvno povezanost vrta z njegovim okoljem skušamo doseči že ob načrtovanju in pri tem upoštevamo barvni ton rastlin v obdajajoči pokrajini ter ujemanje z barvami in oblikami pročelja in drugih grajenih prvin. Kjer so gozdovi, prevladuje zelena barva. V goratih in skalnatih območjih so zaradi obilja padavin poleg beline skal in snega najpogostejše zelene barve, v suhih krajih, tudi ob morju, prevladujejo sivo-bele, na pustih kamnitih rastiščih pa sivo-rjave. Barvitost vnašajo rastline spomladi, ko odženejo, ob cvetenju, zorenju plodov, s svojimi jesenskimi barvami, pozimi pa tudi

gola drevnina, suha trava in druge trajnice. Kriterij za izbiro rastlin torej naj ne bo le njihova posebna barva ali oblika (pogosto nenaravno izstopajo pretemne in preštevilne zimzelene rastline ter vpadljive barve preveč kričečih in preštevilnih enoletnic), temveč ujemanje z drugimi rastlinami in stavbami.



Slika 28: Pliskavica in latnik v Šepuljah (foto: arhiv KGZ Nova Gorica)

Naravne žive meje

Slovenci svoje vrtove radi ogradimo. Ograje so lesene, železne, betonske, lahko pa zasadimo živo mejo – za podeželje so primerne predvsem naravne, saj so vrtovi in narava tako bolj povezani. Delimo jih na rezane ali prostorastoče, vse pa ograjujejo in členijo vrt. Še nekaj napotkov (Hrovatin, 2010, 20–22):

- za nizko živo mejo sta primerna pušpan in češmin,
- visoko mejo ustvarimo z navadnim gabrom, bukvijo, drenom, ligustom, lesko,
- žive meje, ki so sestavljene iz različnih drevnin, so zaradi svoje raznolikosti zanimive skozi vse leto,
- ekološko zanimive naravne meje so sestavljene iz večjih drevnin, kot so dren, leska, gaber, bezeg, črni trn ...,
- vrzeli med grmi lahko zapolnimo z navadnim šipkom, trdolesko, pred njih pa nasadimo trajnice, kot so zvončnice, jetičnik, naprstec, orlice ...,
- na sončni strani lahko zasadimo cvetočo živo mejo iz mešanih okrasnih grmov, denimo forzicijo ali okrasno jablano,
- paziti moramo, da sadimo rastline v skladu z njihovimi potrebami glede rastišča, vlage in osvetlitve, da bodo naravne žive meje resnično lepe in funkcionalne.

Tiso in ciprese zasajujemo ob znamenjih sakralne dediščine, kot so razpela in kapele, in nimajo tradicije v kmečkem okolju (Buser, 2011).

Balkonsko cvetje

Rastline, ki se povešajo, so primerne za sajenje v visečih košarah in cvetličnih koritih na okenskih policah; zasadimo pelargonije, petunije, fuksije, roženkraut, begonije, nageljne itd. (Mabič, 2011, 69).

ZANIMIVOST



Nekaj nasvetov pri urejanju balkonov in teras (Stankić in Remškar, 2009, 34–36):

- ne pretiravajmo z barvami in rastlinami, ki niso prilagojene našemu okolju,
- izberimo pravilno vrsto rastlin glede na lego (sončna, senčna, privetna),
- razkužimo korita in kupimo dobro zemljo,
- redno zalivajmo, a ne preveč, z deževnico ali postano vodo zgodaj zjutraj ali pozno zvečer in ne pozabimo na dognojevanje,
- preverjajmo, ali se je pojavila katera od bolezni, in pravočasno ukrepajmo,
- premislimo, koliko veselja in časa imamo za oskrbo rož.



Slika 29: Okrasitev balkona s cvetjem (foto: J. Kranjc)

6.2.2 Nekaj osnovnih napotkov za ureditev okolice turistične kmetije

V podeželsko okolje ne vnašamo mestnega vpliva – mestne stavbe in mestni vrtovi so neprimerni.

Uporabljamo le gradbeni material, ki je značilen za neko območje. Če uporabljamo beton, naj ima površina strukturo lesenega opaža. Za tlakovanje in obrobjanje zelenic ne uporabljamo betonskih plošč in robnikov, pač pa naravne materiale: kamen, peščeno nasutje, impregniran les, zdrobljeno lubje ... Tudi pri obnavljanju (npr. vodnjak ali napajališče za živino na dvorišču) uporabimo beton le, če je nujno potrebno – kjer je to običajno, uporabimo klesan

kamen ali tesana debela. Dvorišče naj ne bi bilo asfaltirano, bolje je tlakovano ali posuto s peskom (res je, da je to v praksi težje urediti, če so v bližini hiše hlev in strojne lope).

Klopi ob hiši naj bodo izdelane po mizarsko, ne grobo tesane. Rustikalne klopi iz napol prežaganih debel se podajo v naravno okolje, ne k hiši. Ne postavljamo »osladnih« brezovih klopi in miz.

Rože zasadimo v enobarvne glinaste ali plastične lonce, še bolje je, če jih sadimo v enotna, dovolj prostorna korita, ki so v skladu z arhitekturo in barvo stavb. Večje rastline sadimo v primerne čebre ali lesene in glinaste posode, lahko tudi v stare pletene košare. Uporabimo samo takšne posode, ki so funkcionalne in se podajo na kmečko dvorišče. Rož ne sadimo v stare odslužene lonce ali vedra.

Na zelenice ob hiši premišljeno posadimo nekaj cvetočih grmov potonike, hortenzije, pušpana ... ali drevesa, ob njih pa trajnice, kot so žafrani, narcise ... Primerne so predvsem visoke oblike sadnega drevja in drugih domačih vrst dreves (značilnih za neko pokrajino). Za zasaditev okolice kmetije se ne priporočajo drevesa z vpadljivo barvo listja ali obliko rasti.

Izogibamo se »kiča« – miniaturni kozolci z rožami, samokolnice, polne cvetja, Triglav z Aljaževim stolpom, miniaturni gradovi, rdeče mušnice, palčki, ponaredki baročnih figur, vodometi ... na turistično kmetijo ne sodijo.



Slika 30: Okolica turistične kmetije Urška (foto: M. Novak)

Vir: Podeželje prihodnosti, 2011

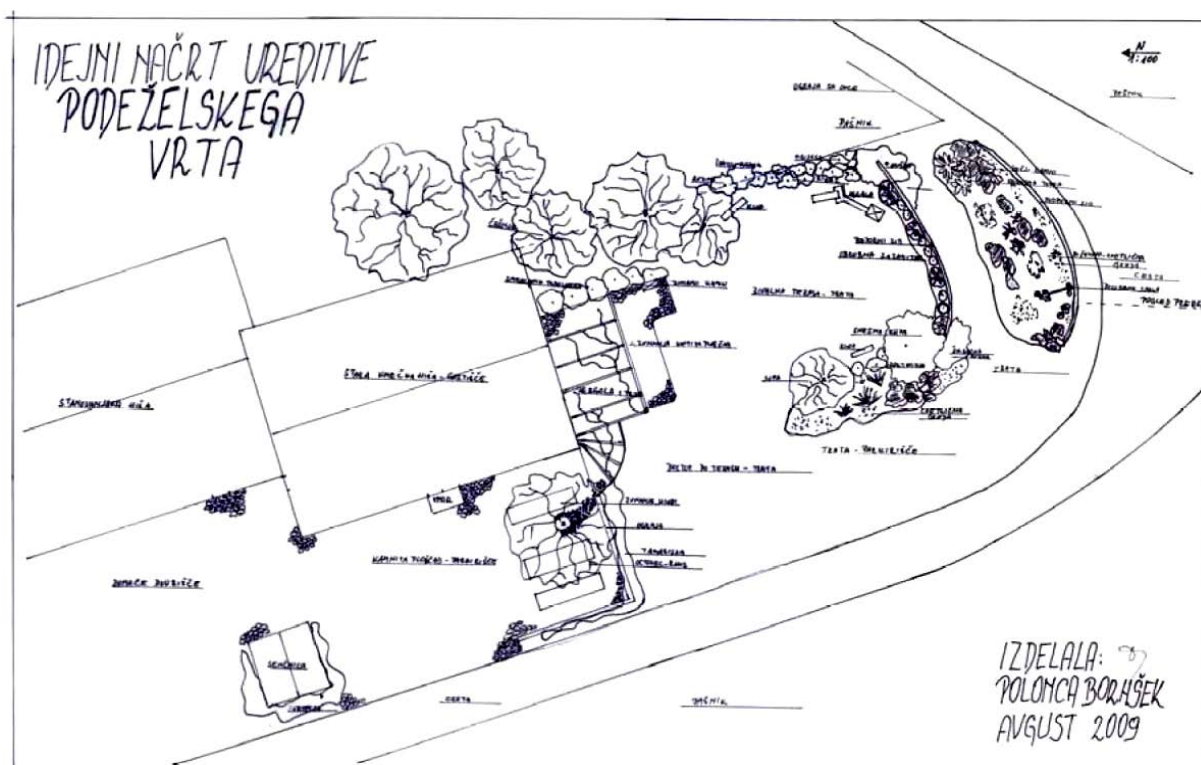
PRIMER DOBRE PRAKSE

Načrt ureditve vrta in okolice turistične kmetije

(Polonca Bornšek, Šolski center Šentjur, 2009)

Ob prihodu na kmetijo na slemenu manjšega hriba je zasajeno drevje, nekaj okrasnih grmov ter zelišča in cvetoče trajnice. Ohraniti želimo nekaj rastlin, ki vrtu dajejo prijetno senco in zavetje pred vetrom. Na razgledni legi bomo uredili terasast vrt v podeželskem slogu. Na zgornji terasi bo prevladovala družabna trata, ki se bo širila tudi po večjem delu pobočja. Ob cesti, malo odmaknjena in dvignjena, bo urejena cvetlično-dišavna greda. Podporni zid bo izdelan iz impregniranega lesa v kombinaciji s kamenjem. S takšno razmejitvijo bomo pridobili ravne pohodne površine, ki bodo zasejane s travo. Staro kmečko hišo (gostišče) bo obdajala betonska ploščad, obložena s pohorskim lomljenim kamnom. Ploščad bo prekrivala pergola, obsajena s trto. Uporabili bomo rastline in naravne materiale (kamen, les), značilne za to okolje. Tako bomo ohranili domačnost, a hkrati z drugačno, prostoru bolj primerno razporeditvijo in zasaditvijo grmovnic in trajnic ustrezno prenovili vrt.

Več o načrtu preberite pod sliko 31.



Slika 31: Idejni načrt (pomanjšana skica) ureditve vrta in okolice turistične kmetije

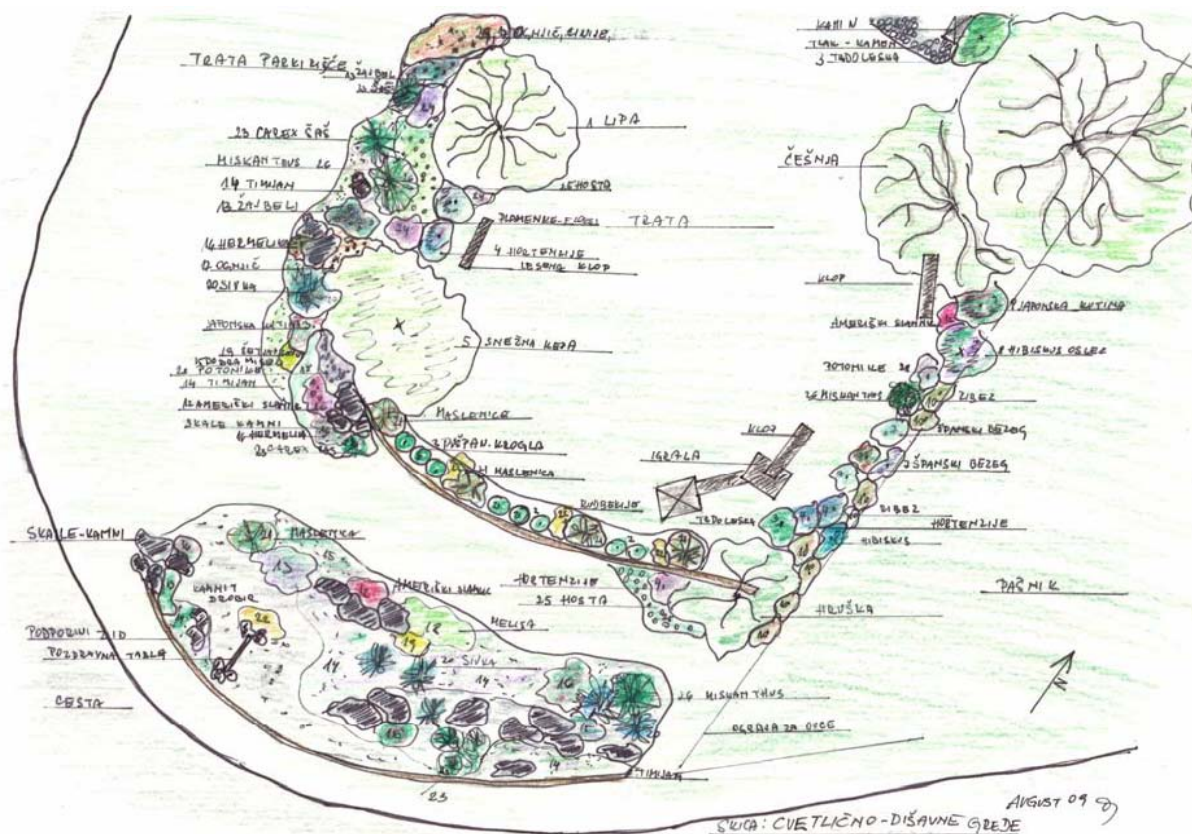
Vir: Bornšek, 2009, 46

Na vrtu bomo zasadili pušpan, grmi bodo oblikovani v krogle (obsadili bomo rob zgornjega podpornega zidu, in sicer v kombinaciji z enodnevnimi lilijami).

Pri grmu bele snežne kepe, ki raste na prelomnici brežine, se bo začel stopničasto dvigovati podporni zid, sestavljen iz prečno položenih pragov s pokončnimi oporami iz enakega lesa. Med posameznimi dolžinami pragov (v zalomih) bomo lesen material zidu kombinirali z večjimi kamni iz bližnjega kamnoloma, s čimer želimo razbiti monotoni pogled na gladko površino lesenega zidu in ustvariti bolj naraven videz. Na končni legi (zaključku) načrtovanega zidu raste manjše drevo (hruška), ki ga domači želijo obdržati, zato bomo linijo podpornega zidu nekoliko prilagodili, tako da bo potekala po zgornji strani drevesa (na tem delu bomo položili samo prečne pragove). Zaključek zidu se spet stopničasto dviguje proti bregu. Na vrhu bomo iz enakih pragov, vendar polovične debeline, izdelali še ograjo.

Za podporni zid spodnje terase, ki bo potekal ob cesti in bo od cestišča odmaknjen za dober meter, bomo uporabili enake pragove, vendar jih bomo namestili samo do višine 0,80 m.

Večje kamne bomo uporabili na terasi v sklopu zasaditve dišavno-zeliščne grede. Ta lega je zelo osončena in sušna, zato bomo tu lahko zasadili žajbelj, sivko, timijan in sedum. Na mestu, kjer je potrebno nasutje zemlje, bomo zasadili ameriški slamnik, rudbekije, nizke jesenske astre, spomladansko reso ter kakšen šop trajnih trav.



Slika 32: Skica cvetlično-dišavne grede

Vir: Bornšek, 2009, 50

Ob zidu pod snežno kepo bomo proti zahodu na spodnji strani oblikovali cvetlično gredo, zasajeno s cvetočimi trajnicami (potonike, plamenke, rudbekije in nizke trajne astre).

Pergolo bomo postavili na južno stran hiše. Izdelana bo iz lesa in obrasla s trto. Obsadili jo bomo z grmovnicami in trajnicami in pazili, da ne zakrijemo razglednih točk. Tla pod pergolo

in pred zunanjim kaminom bodo obložena z naravnim kamnom, enako bo izdelan tudi zunanji kamin.

Pod pergolo bomo pridobili večji senčen prostor, ki se nadaljuje s trato (primeren bo za druženje). Podporni zid bo izdelan iz lesenih pragov in kamnov, tudi ograja bo iz enakega lesa, obsajena bo z grmi kroglastega pušpana, rudbekijami in maslenicami, in sicer namenoma v neenakomernem zaporedju, da s tem ustvarimo razgibanost.

V senci večjih dreves bodo postavljena igrala in plezala za otroke ter klopi za počitek (Bornšek, 2009, 49).

VAJA



Poskušajte narisati skico za zasaditev zeliščne grede ali skalnjaka.



Slika 33: Kmečki vrt (foto: D. Tepeš)

6.3 KULINARIKA SLOVENSKEGA PODEŽELJA

Vse slovenske pokrajine so nekaj posebnega – po pokrajini sami, po narečjih, po šegah in navadah in tudi po svojih jedeh. Na turistični kmetiji moramo poznati jedi tradicionalne slovenske kuhinje in jih vključevati v ponudbo. Posezimo po receptih naših babic in pripravimo jedi, ki so značilne za naš kraj in so res nekaj posebnega.

6.3.1 Jedi slovenskih gastronomskih regij

Gorenjska

Gorenjska kuhinja je polna posebnih okusov, kot so masovnik, kislo mleko, skuta in siri. V Gornjesavski dolini pripravljajo rateške, podkorenške in kocove krape, ajdove krape, gorenjski želodec, krajnske klobase, skutine štruklje. Na Bledu slovijo kremne rezine. Bohinjci so znani po bohinjskem mohantu, bohinjski zaseki, koruznih, ajdovih, krompirjevih in pšeničnih žgancih, ki jih zabelijo z zaseko, ocvirki ali celo jajci. Velika planina nad Kamnikom je znana po trničih, tj. malih okroglih sirih, okrašenih z lesenimi reliefnimi paličicami. Gorenjska posebnost so mavžlji, mesene prtene klobase, godla in gorenjska prata in tržiška bržola (enolončnica iz ovčjega mesa in zelenjave). Na Loškem se srečamo z repo, nadevano s proseno kašo (loška smojka). V Poljanski dolini pripravljajo visoško pečenko iz nadevanih svinjskih zarebernic. Pogosti so med in izdelki iz medu, nekaj posebnega so okrašeni piškoti iz gostega medenega testa (dražgoški kruhki). Vse to dopolnjujejo še sadni sokovi, gorenjski tepkovec, žganje z medom in medica.



Slika 34: Krajnska klobasa, visoška pečenka, dražgoški kruhek (foto: T. Jeseničnik)

Vir: Spletna stran www.slovenia.info/uzivajmobrezmeja (12. 3. 2011)

Zgornja Savinjska dolina

Znan je zgornjesavinjski želodec (sušena mesnina iz svinjskega mesa in slanine), ki je zaščiten z geografsko označbo. Priloga in hkrati samostojna jed je solčavski sirnek, skuta iz posnetega mleka, z dodatkom kumine in soli, prelita s kislo smetano in zorjena v posodi, da dobi nekoliko pikanten okus. Odličen je na črnem kruhu, nekateri ga uživajo z jabolki ali marmelado, gospodinje ga pogosto uporabijo za pripravo goste kremne juhe ali sirnice. Med pokrajinske posebnosti sodi tudi ajdnek, tj. je pečena pogača iz rahlega, tekočega kvašenega ajdovega testa, ki ga vlijejo v pekač, posujejo z mletimi orehi in prelijejo z medom ter postopek trikrat ponovijo (Bezovšek, 2006, 9–15).

Stara pastirska jed je obrnjenik ali ubrnenik. Pripravljajo ga iz pšenične, ajdove ali koruzne moke, ki jo zalijejo s slanim vrelinim mlekom, v katerega so vmešali sladko smetano in maslo. Iz močnate zmesi naredijo kroglice ali večje svaljke (štručke) in jih postrežejo tople za zajtrk k beli kavi ali kislemu mleku, lahko pa tudi hladne. V Zgornji Savinjski dolini pripravljajo iz skute značilni poltrajni, soljeni in začinjeni mohovti. Poleg mohovta ponekod izdelujejo sire iz kravjega in ovčjega mleka, tudi z dodatkom zelišč. Pripravljajo mesne, zelenjavne, močnate in divjačinske jedi, ki jih odlikujejo naravne sestavine in večša priprava (Bezovšek, 2006, 15–25).



Slika 35: Domače maslo, kruh, slanina in sirnek iz Solčave

Vir: Slapnik, 2010

Omenimo še peteršiljevko, orehovo pogačo zavijhačo, pohlo ali ognjiščno pogačo, ki jo obložijo s skuto, kislo smetano, kumino in soljo, jabolki in skuto ali s skuto in pehtranom, špehovko ali ocvirkovo potico, skutine štruklje, štrudelj, ajdove žgance in ričet (Zbirnik lokalnih jedi, 2007, 5).

Celje, Spodnja Savinjska in Šaleška dolina

Tu postrežejo z jedmi, kot so mlečna forflcova župa s češplji, fanclji, špehova solata, žganci (iz ječmenove, pšenične ali bele moke, krompirjevi in iz koruznega zdroba). Imajo okusne suhomesne izdelke, potice z nadevi iz sončnih in bučnih semen, pregrete smetane, ocvirkov, lešnikov, pehtrana, orehov in mete. Med toplimi sladicami so zelo dobri gluhi štruklji – kuhani cmoki iz kvašenega testa, zabeljeni z maslom, posuti z orehi in sladkorjem ter preliti s sladko sadno omako (Zbirnik lokalnih jedi, 2007, 14–15).

Koroška

Na Koroškem navdušuje rženi kruh, ki mu lahko dodajo tudi suho sadje. Za zajtrk ali malico radi ponudijo koroško skuto s čebulo in bučnim oljem, uporablja se tudi ričkovo ali totrovo olje. Za prilogo k mesu pogosto ponudijo kruhov, mlečni, jajčni in jabolčni hren. Ocvirki (tovsti grumpi in mežerli) sodijo med značilne jedi na kolinah. Mežerli so topla zapečena jed iz drobovine, v mleku namočenega kruha, jajc in začimb, lahko jih zavijejo v svinjsko mrežico. Dobri so močnati slani ali sladki žepki oz. krapci (nudlni): kvočevi, češpljevi, jabolčni, sirovi, rpičevi (krompirjev nadev z maslom, jajci, ocvirki, poprom in majaronom). Iz vlečenega testa pripravljajo kuhane povitneke z različnimi nadevi, ki so lahko slani ali sladki. Tu kuhajo češplovu (slivova) juho, rpičevo (krompirjevo) in tursko juho iz koruznega zdroba z narezanim drobnjakom. Imajo mošt in sokove iz domačih jabolk, iz gozdnih

borovnic kuhajo žganje črničev, ne smemo se odreči sladkanim črnicam v žganju (Zbirnik lokalnih jedi, 2007, 16–17).



Slika 36: Koroški mežerli in kvočevi nudli (foto: T. Jeseničnik)

Vir: Spletna stran www.slovenia.info/uzivajmobrezmeja (12. 3. 2011)

Pohorje, Dravska dolina, Kozjak in Maribor

Razširjena je štajerska kisl juha iz kuhanih svinjskih nogic, repa in delov glave ter jušne zelenjave, okisana je z belim vinom ali kisom ter obogatena s kisl smetano. Pohorski pisker je zelenjavno-mesna enolončnica iz svinjskega, govejega in ovčjega mesa, z gobami in ajdovo kašo. Od konzerviranih mesnih jedi pripravijo pohorsko bunko za narezke in kibl flajš, ki je popečeno kakovostno svinjsko meso, zalito z zaseko v čebru. Med močnatimi jedmi so za te kraje značilni štajerski kuhani štruklji iz vlečenega testa, ki ga namažejo z žvrkljanimi jajci, ocvirki in drobnjakom, skuhamo in postrežemo skupaj z vodo, v kateri so se kuhali. Žgance na Pohorju najpogosteje pripravljajo iz krompirja in koruzne moke. Pohorska omleta je narejena iz biskvitnega testa, namazana z brusničnim nadevom ali nadevom iz gozdnih sadežev, postrežemo jo tudi s stepeno smetano. Omenimo še štajerske mlince, žolco, bučne štruklje, pohorski ajmot in štajersko zelje (kisl zelje z mletim mesom in rižem, pečeno v ognjevarni posodi) (Uživajmo brez meja, 2007, 18–19).

Haloze, svet pod Donačko goro in Bočem, Ptujsko polje

Haloška gibanica je sladka ali slana pogača iz kvašenega testa, obložena s skuto, ki ji primešajo rumenjake in kisl smetano in je najbolj slastna takoj po peki. Tudi erpica, gerpa ali jerpica je slana pogača iz kvašenega testa, ki jo premažejo s posneto smetano, pregreto smetano, ocvirki in se odlično prilaga k vinu. Haloška bunka je suhomesnati izdelek iz razsoljenega svinjskega mesa, ki ga zvijejo v debelo črevo, dimijo in sušijo. Juha krhljanka je iz sveže repe in krompirja, začinjena s kumino in zabeljena z ocvirki ali zabelo. Tu pripravljajo tudi prežganko, fižolovo juho, bučno juho, mlečne murke in repne cime, ki jih lahko uporabljamo za solate (Zbirnik lokalnih jedi, 2007, 13).



Slika 37: Pogača iz krušne peči (foto: S. Kamplet Rotar)

Kozjansko

Za Kozjansko in Obsotelje so značilne koruzne in krompirjeve juhe, repa, koruzni in ajdovi žganci, krompir (največkrat krompir v oblicah), prekajena suha svinjina, črni ali koruzni kruh in sadje. Pogoste so podmetene juhe ali močniki, ki se jim doda sadje (slive, drnulje), mesne juhe iz govejega, svinjskega, ovčjega in prekajenega svinjskega mesa (z zakuho, najpogosteje farfeljci ali domačimi rezanci), kaše (ajdova, ječmenova ali prosena). Pršjača je pečenjak brez kvasa, največkrat iz koruzne moke, peče se v pekaču in v peči, postreže se topla. Med sladicami ne moremo mimo potic, največkrat z orehovim, makovim, sirovim ali rožičevim nadevom, ocvirkovih potic in rogljičkov iz sala ter ajdovih parjekov. Za božič se peče klecnprot (sadni kruh, v katerega se vmeša različno suho sadje) ter božični kruh (božičnik) (Zapušek, 2010, 376–377).

Prlekija

Zaščiteni suhomesni izdelek prleško tünko naredijo tako, da boljše svinjsko meso najprej podimijo ali pokuhajo, nato opečejo, ohladijo, zložijo v lesen čeber in temeljito zadelajo z zaseko. Prleška gibanica je slana ali sladka nizka okrogla pogača iz štirih plasti vlečenega testa in treh plasti skutinega nadeva, ki mu dodajo kislo smetano, jajca, v novejših časih tudi rozine. Tu pečejo različne pogače, znana je ajdova, postrzjača ali postružnjača, narejena iz krušnega testa, obložena z zaseko in ocvirki, in ajdov krapec ali kropec, ki je nizka slana pogača iz ajdovega kvašenega testa, obložena s skuto in kislo smetano. Skuto lahko pripravijo z bučnim oljem in bučnimi semeni ali naredijo začinjene skutne stožce – sireke, ki jih sušijo na soncu. Čurke so klobase, polnjene z ajdovo kašo, svinjskim mesom in pečeno krvjo. V Prlekiji postrežejo tudi z oženjenimi žganci, prleškimi murkami, vrhjava župo s hajdinsko kašo, tikvinim (bučnim) zavitkom in koruzno zlevanko, ki je pečenjak iz koruzne moke, jajc, mleka in nastrganih jabolk (Uživajmo brez meja, 2007, 24–25).

Slovenske gorice

Pikantni sireki so okusen prigrizek h kruhu in belemu vinu. Značilni pogači Slovenskih goric sta kvasenica in gibanica, ki sta obloženi s skuto in kislo smetano. Tu pripravljajo štajersko kislo juho, slivovo juho, oženjene in ajdove ali hajdinske žgance. Odlične so tudi hladne kumare s smetano, ki jim pravijo smetanove murke, značilna so bučna olja (Uživajmo brez meja, 2007, 26–27).

Prekmurje

Na kolinah naredijo ajdove, prosene, žemljeve in kruhove krvavice, pečeno kri, godljo, polnjeno debelo črevo in želodec, trajne klobase, tlačenske, ocvirke, prekajeno slanino, zaseko in seveda prekmursko šunko, ki ima priznano označbo geografskega porekla. Prekmurje slovi po bograču v kotličku (okusna enolončnica iz svinjskega, govejega in divjačinskega mesa in krompirja, v jesenskem času dodajo tudi gobe). Priležejo se langaš, gibice (mlinci), ocvirkove pogačice, pletenice iz mlečnega testa, žganci iz bele ostre moke in krompirja, posolanka, zleivanka, krapec, biba ali idinjača (pogača iz vlečenega ali kvašenega testa, nadevana z različnimi nadevi, pečeno prelijejo s kislo smetano ali z dodatkom pražene čebule). Bujto repo pripravijo tako, da ribano kislo repo kuhajo s svinjskim mesom, zakuhajo proseno kašo in dodajo prežganje iz masti, moke in čebule. Začinijo jo z majaronom, česnom, čebulo in kisom. Med juhami je značilna mlečna župa, mlečna ajdova juha z gobami, mlečna ajdova kaša, krompirjeva mlečna juha, skutina, fižolova, mlečna repa in mlečno zelje. Posebnost so tudi retaši, ki jih pripravijo iz kvašenega ali vlečenega testa, namažejo z nadevi, kot so buče, mak, skuta, ribez, grozdje, bučna semena, repa, zelje, ga zvijejo in spečejo. Poleg osnovnih vrst kruha pečejo še medeni, sadni, rženi kruh z bučnicami in orehi, kruh z bobom, iz bučnih drož, z dodatkom lanenega semena, ovseni, krompirjev, kostanjev ... Ob poroki ali krstu spečejo boljši kruh bosman, ki je okrašen s testenimi kiticami. Pečejo tudi pletene vence ali vrtanke, krušne roladice ali perce in odlične potice, predvsem makove (Uživajmo brez meja, 2007, 28–31).



Slika 38: Prekmurska šunka in prekmurska gibanica (foto: T. Jeseničnik)

Vir: Spletna stran www.slovenia.info/uzivajmobrezmeja (12. 3. 2011)

Posebnost Prekmurja je prekmurska gibanica, ki ima priznano označbo tradicionalnega ugleda. Narejena je iz krhkega in vlečenega testa. Nadevi si sledijo dvakrat v vrstnem redu: mak, skuta, orehi in jabolka.

Ljubljana in njena okolica

Prepoznavna jed so štruklji, ki so lahko iz različnih vrst testa in nadevi, lahko so slani ali sladki, kuhani ali pečeni. Najznačilnejša slovenska potica je pehtranova, ki ji sledijo medena, orehova, makova, ocvirkova, drobnjakova, skutna ... Ob Ljubljani so ocvrta piščančja bedra poimenovali leteči žganci. Pogosto so pripravljali pražen krompir, ričet, ljubljansko jajčno jed in skutine palačinke, pekli pa janško vezivko in prešca, ki sta praznična kruha (Zbirnik lokalnih jedi, 2009, 21).

Notranjska

V starih časih so pogosto kuhali zaroštan krompir, v oblicah in v župi, krompirjeve žgance, danes pa krompir nastopa v kombinaciji s kislim zeljem, repo, kavro in ješprenjem ter kot priloga k mesninam ali celo v pecivu. Skoraj pozabljeni so žmitki (skuta iz kuhanega kislega mleka) in štruklji ali zavitki iz njih. Na kolinah so posebnost bele klobase iz kuhanih svinjskih jeter, riža in/ali prosene kaše, ocvirkov, mesa in začimb, pripravljajo tudi krvavice, kožarice, pljučnate klobase, mesene klobase, panceto, salame, krače in šunke. Divjačina je bila v teh krajih pogosto na jedilniku (srna po postojnsko), mikavne so ribe, zlasti postrvi. Loška dolina je znana po lovu na polhe in jedeh iz njih (juha, obara ali pečenka). Sadje so nasušili ali skuhalo v hruškovec, slivovec ali mešani sadjevec. Včasih so sadje zamesili tudi v kruh, zavitek ali pa skuhalo češpljev, hruškov mlečni riž in slivnato kašo (www.welcome-to-slovenia.com, 12. 3. 2011).

Dolenjska, Kočevska

Zelo stare jedi so kaše, od prosene do ječmenove ali ajdove, žganci in močnik. Priljubljeni so močniki (mlečni, koruzni, ajdov ter usukani ali zaroštan). Za martinovanje pripravijo pečeno gos in raco z dušenim kislim ali rdečim zeljem. Posebnost so prosenice ali nadevane svinjske nogice ter polhi, ki so kuhani s krompirjem v obari, ocvrti ali pečeni s kostanjevim pirejem. Matevž ali medved je zabeljena jed iz fižola in krompirja. Nekoč so pekli kašnato potico, zdaj jo nadomešča ocvirkovka ali špehovka (pust), orehova potica (velika noč) in poprtnik (božič). Verjetno najbolj značilna dolenjska jed so štruklji (www.welcome-to-slovenia.com, 12. 3. 2011).

Bela krajina

Značilnost so belokranjska šara iz rumene kolerabe in fižola, žlinkrofi, poparjeni štruklji, nadevani z ocvirki, belokranjska sarma z glavino ter čmari – nadevani želodci. Značilna je tudi belokranjska povitica, nadevana z bučnimi pečkami in konopljenim semenom, belokranjska gibanica in pogača, krompirjeva potica, sadni kruh, stročji fižol s kislim mlekom, belokranjsko cvrtje, jagenjček z ajdovo kašo, ovčji zrezki, v testu pečen šinkenj in pečena gos. Poslastica sta pečen odojek in jagenjček (www.welcome-to-slovenia.com, 12. 3. 2011).

Posavje in Bizeljsko

Pleteno srce je praznični ženitovanjski kruh iz pšenične moke, jajc in masla, spleten iz kit in okrašen z značilno poročno ikonografijo. Pripravljajo tudi mlinčevko, ki je okusna sočna pogača iz mlincev in skute, koruzno prgo ali pršjačo, bizeljski ajdov kolač, bizeljsko gibanico in krhljačo (slani piškoti, premazani z jajcem) (Zbirnik lokalnih jedi, 2009, 9).



Slika 39: Pleteni izdelki iz kvašenega testa (foto: D. Tepeš)

Zasavje

Knapovski šmorn ali funštarc je bil pogosto na mizi rudarjev. Značilne jedi so krumpentoč (krompirjevi polpeti), zasavska jetrnica, usukan močnik (svaljki iz moke in jajc) in knapovski golaž, ki mu primešajo kuhan fižol (Zbirnik lokalnih jedi, 2007, 10).

Rovtarsko, Idrijsko, Cerkljansko

Idrijske žlikrofe radi postrežejo z bakalco, jedjo iz ovčjega mesa in zelenjave. Ob posebnih priložnostih zadiši po želševki, ocvirkovci, smukavcu, karaževcu in pajtičkah. Čeplezki želodec (šebrejski želodec) je sušena mesnina iz svinjskega mesa in slanine (Zbirnik lokalnih jedi, 2009, 10).

Dolina Soče

Te jedi se delijo na dolinske in hribovske. V dolini je bila glavna vsakdanja jed (koruzna) polenta, na Bovškem pa je prevladoval krompir (čompe) z dodatkom mlečnih izdelkov (skute in sira) in sirnica.

Ob nedeljah so skuhali kos govejega mesa v juhi, ki so ga potem postregli kot glavno jed, skupaj s praženim (pocvrtim) krompirjem in sezonsko solato. Tipična jed je frika, kisla repa s prekajenimi svinjskimi rebrci in budlji (cmoki iz koruzne moke). Tudi v Posočju so polento namakali v toč iz pocvrtega pršuta, ki so ga zalili s kisom. Soško postrv pripravijo tako, da jo povaljajo v ajdovo ali koruzno moko in ocvrejo. Tu lahko poskusimo tudi bovški sir in tolminc, ki sta zaščitena z geografsko označbo. Poskusiti velja bovške, kobariške ali trentarske krafe – kuhane žepke, nadevane s suhimi hruškami, jabolčno čežano, rozinami, orehi in začimbami. Tolminski štruklji so vzhajani iz ajdove in pšenične moke, nadev je iz orehov, ter zabeljeni s praženimi drobtinami na maslu (Zbirnik lokalnih jedi, 2009, 11–12; www.welcome-to-slovenia.com/, 12. 3. 2011).

Goriška brda

Za veliko noč so pekli kruh križnik, ki je narejen iz testa za potico in v žganju namočenih suhih fig, medu in cimeta, ter fuje (z rezinami oviti svaljki iz kruha, namočeni v pršutovi juhi). Druge značilne jedi so: toč, frfalje ali cvrče, kuhnje (mineštre), pištunj (z ocvirki ali slanino zabeljena jed iz krompirja, stročjega fižola, buč), bakala s polento in orehova potica z rozinami (hubanca) (Zbirnik lokalnih jedi, 2009, 14–15).

Vipavska dolina

Gastronomska posebnost so osmice, kjer kmetje gostom enkrat ali dvakrat letno ponujajo domače vino in hrano: pršut, kuhane klobase s kislim zeljem, pečenko s praženim krompirjem, joto, žolco (žepco) in kuhane štruklje. Zadišijo klobase, salame, nanoški sir, pršut, radič s fižolom in trdo kuhanim jajcem, polenta s kislim mlekom, kostanj, mlada koruza, vipavska jota, ki je najboljša, ko se v njej kuha kos prašiča, in sladki vipavski štruklji, nadevani z orehi in skuto (www.welcome-to-slovenia.com/, 12. 3. 2011).

Goriška

Mulce so krvavice z nadevom iz svinjske krvi, koruzne moke, rozin, sladkorja in začimb, goriške pečenice pa skuhamo v belem vinu. Polento ponudijo kot prilogo k telečji omaki (žvarcet) in goriškemu golažu, ki je narejen iz govedine. Bleki so hišne testenine z dodatki. Ob praznikih so pekli goriško gubanco iz listnatega testa in pinco, ki je nekoliko osladkan kruh iz kvašenega testa.

Kras, Brkini in Kraški rob

Kraški pršut je sušeno svinjsko stegno po tradicionalnem načinu – vrhunski izdelek, ki je zaščiten z geografsko označbo. Mediteranski vplivi so kraško kuhinjo obogatili z dišavami, zelišči in zelenjavo. Posebnost so jedi, pripravljene s teranom, kot so teranov toč (na olju popražen pršut, prelit s teranom), teranove supe (rezine starega kruha, namočene v mleku in jajcu, ocvrte in polite s teranom), šelinka ter razne zeliščne frtalje, pripravljene iz koromača, mete, melise in drugih zelišč. Značilna kraška jed je jota (mineštra iz zelja, repe ali ohrovta, dodan je krompir). Znani so krompirjevi cmoki s češpo. Na kraški mizi je bila pogosto tudi ajdova in koruzna polenta. Ne smemo pozabiti kraškega brinjevca, kraškega terana in brkinskega slivovca (žganje iz avtohtonih vrst sliv in češpelj) (www.welcome-to-slovenia.com/, 12. 3. 2011; Zbirnik lokalnih jedi, 2009, 17–18).



Slika 40: Jota in kraški pršut (foto: D. Kavc)

Istra

V Istri je razširjena uporaba avtohtone zelenjave, domačih zelišč in začimb. Veliko je hrane iz morskih sadežev, domače perutnine in drobnice. Značilna je uporaba oljčnega olja in vina. Jedi so začinjene z divje rastočimi zelišči manj ostrega okusa. Pripravljajo mineštre iz zelenjave, značilna je mineštra iz bobičev (koruza), koromača, ječmena itd. Vse te jedi so zabeljene s peštom (sesekljana slanina s česnom in peteršiljem). Istrske jedi so goste zaradi sestavin, ne zaradi moke. Za juhe in priloge se uporabljajo doma pripravljene testenine: rezanci, lazanje, makaroni, bleki (posutice) in značilni fuži. Fuži se ponudijo kot predjed ali priloga, pripravljena na različne načine z omakami. Iz zelenjave (ohrovt, radič, janeževe korenine, bučke, blitva, jajčevci, grah in zelje), pripravljajo prikuhe in priloge z oljčnim oljem in veliko česna. Mesne kuhane jedi (ribe, koštrun, perutnina, govedina) so znane po načinu priprave. Veliko jedi se pripravlja v padeli (kozica z ročem, ponev) ali pod črepnjo (pokrov za pečenje z žerjavico). Pripravljajo tudi odlične ribje brodete, bakale na belo in rdeče, marinade ipd. (www.welcome-to-slovenia.com/, 12. 3. 2011; Zbirnik lokalnih jedi, 2009, 18–20).

6.3.2 Označbe kmetijskih pridelkov in živil

Prostovoljne označbe, kamor spadata geografska označba in označba porekla, so navedbe posebnih lastnosti, postopkov pridelave in predelave ter drugih lastnosti kmetijskih pridelkov in živil, ki dopolnjujejo obvezno označevanje.

Po Zakonu o kmetijstvu (2008) so prostovoljne označbe »označba porekla«, »geografska označba«, »dobrote z naših kmetij«, »ekološki«, »integrirani«, »višja kakovost«, »zajamčena tradicionalna posebnost« in »naravna mineralna voda«. Navedene označbe so kolektivne pravice intelektualne lastnine in jih lahko uporabljajo vsi pridelovalci in predelovalci kmetijskih pridelkov oz. živil, dokler za to izpolnjujejo predpisane pogoje. Izpolnjevanje pogojev preverja organizacija za kontrolo in certificiranje. Za kmetijske pridelke ali živila z označbo porekla in geografsko označbo se za sodno varstvo pravic uporabljajo predpisi o industrijski lastnini.

Kmetijski pridelki in živila so torej lahko označeni s prostovoljnimi označbami, če je za te označbe izdan certifikat in so vpisane v evidenco zaščitenih in certificiranih kmetijskih pridelkov in živil ter priznanih mineralnih vod.

Označba porekla je ime regije, posebnega kraja ali v izjemnih primerih države. Označba se uporablja za opis kmetijskega pridelka ali živila:

- s poreklom iz navedenih območij,
- katerega kakovost ali značilnosti so bistveno ali izključno posledica posebnega geografskega okolja z njegovimi lastnimi naravnimi in človeškimi dejavniki ter katerega pridelava, predelava in priprava za trg potekajo znotraj opredeljenega geografskega območja in
- ki izpolnjuje pogoje, določene s predpisi Evropske skupnosti, in je vpisan v evidenco zaščitenih in certificiranih kmetijskih pridelkov in živil ter priznanih mineralnih vod.

Geografska označba je ime regije, posebnega kraja ali v izjemnih primerih države, ki se uporablja za opis kmetijskega pridelka ali živila:

- s poreklom iz navedenih območij,
- ki ima posebno kakovost, sloves ali druge značilnosti, ki jih je mogoče pripisati navedenemu geografskemu poreklu, in katerega proizvodnja ali predelava in priprava za trg se opravljata znotraj opredeljenega geografskega območja in

- ki izpolnjuje pogoje, določene s predpisi Skupnosti, in je vpisan v evidenco zaščitene in certificirane kmetijske pridelke in živil ter priznane mineralne vode.

Zakon o kmetijstvu (2008) navaja še druge vrste označb, ki so prav tako kolektivne pravice vseh, ki izpolnjujejo predpisane pogoje, a niso geografske.

Preglednica 9: Druge vrste označb

OZNAČBA	OPIS
Dobrote z naših kmetij	Kmetijski pridelki in živila, pridelana ali predelana na kmetiji po receptih, značilnih za kmečke izdelke, in z uporabo pretežnega dela lastnih surovin ali surovin iz lokalnega okolja ter vpisani v evidenco zaščitene in certificirane kmetijske pridelke in živil ter priznane mineralne vode.
Ekološki	Kmetijski pridelki ali živila, za katera je izdan certifikat, da izpolnjujejo predpisane pogoje (pogoj za ekološki kmetijski pridelek je, da je pridelan in predelan po naravnih metodah in postopkih), in katerih pridelovalec oz. predelovalec je vpisan v evidenco pridelovalcev in predelovalcev ekoloških ali integriranih kmetijskih pridelkov oz. živil.
Integrirani	Kmetijski pridelki ali živila, za katera je izdan certifikat, da izpolnjujejo predpisane pogoje (pogoj za integrirani kmetijski pridelek ali živilo je, da je pridelano in predelano po metodah in postopkih integriranega načina kmetijske dejavnosti), in katerih pridelovalec oz. predelovalec je vpisan v evidenco pridelovalcev in predelovalcev ekoloških ali integriranih kmetijskih pridelkov oz. živil.
Višja kakovost	Kmetijski pridelki ali živila, ki po svojih značilnih lastnostih pozitivno odstopajo od drugih podobnih kmetijskih pridelkov in živil in od njihove kakovosti, če je ta predpisana. Značilne lastnosti kmetijskega pridelka oz. živila se določajo glede na sestavo, senzorične lastnosti in fizikalno-kemične značilnosti ter način pridelave oz. predelave. Pridelek ali živilo mora biti vpisano v evidenco zaščitene in certificirane kmetijske pridelke in živil ter priznane mineralne vode.
Zajamčena tradicionalna posebnost	Kmetijski pridelki ali živila, ki so proizvedena iz tradicionalnih surovin ali z značilno tradicionalno sestavo ali načinom pridelave oz. predelave in ki izpolnjujejo predpisane pogoje ter so vpisane v evidenco zaščitene in certificirane kmetijske pridelke in živil ter priznane mineralne vode.
Naravna mineralna voda	Voda, ki izvira iz nekega vrelca in izpolnjuje predpisane pogoje glede fizikalnih, kemijskih, senzoričnih in mikrobioloških lastnosti ter je vpisana v evidenco zaščitene in certificirane kmetijske pridelke in živil ter priznane mineralne vode.
Označevanje in drugi elementi trženja kmetijskih pridelkov oz. živil ne smejo besedno, slikovno ali na drug način zavajati potrošnika v zmoto glede označb geografskega poimenovanja.	

Vir: Zakon o industrijski lastnini, Ur. l. RS, št. 51/06; Zakon o vinu, Ur. l. RS, št. 105/06; Zakon o kmetijstvu, Ur. l. RS, št. 45/08

6.3.3 Kako ponuditi hrano na kmetiji?

Ponudba hrane je nekaj, na kar smo lahko na kmetijah ponosni, in nemalo gostov prav zaradi hrane turistični kmetiji daje prednost pred hotelom. Gostje cenijo, da je hrana zrasla na domačem vrtu ali v hlevu. Vse, kar je pridelano ali predelano doma, ima veliko vrednost in to moramo znati poudariti in ponuditi.

Plateis (2004) glede ponudbe hrane na turistični kmetiji navaja naslednja dejstva:

- gostje pričakujejo nekoliko manj mastno hrano, kot je v navadi v tradicionalni slovenski kmečki kuhinji,
- želijo več zelenjave in čim bolj pester izbor jedi,
- veseli so starih tradicionalnih jedi, vendar le kot priloge ali za pokušino in ne vsak dan,
- ponudba jedi naj bo prilagojena letnemu času (sezonsko sadje in zelenjava),
- vse več je vegetarijancev in bolnikov, na katere pri oblikovanju jedilnika ne smemo pozabiti,
- obiskovalci kmetij v večini primerov ne delajo na kmetiji, zato potrebujejo drugačno hrano, kot so jo včasih jedli na kmetijah,
- hrana, ki jo pridelamo na kmetiji, še ni biohrana (v Sloveniji se le del kmetij ukvarja z ekološkim načinom pridelave) – gostov glede tega ne smemo zavajati in moramo upoštevati veljavno zakonodajo,
- gostom ob prihodu lahko pripravimo tradicionalno slovensko kosilo in se nato z njimi pogovorimo, kakšne so glede hrane njihove želje,
- otroci ne marajo vedno domače hrane, za tiste »najbolj razvajene« lahko kdaj pripravimo tudi hrenovke, ocvrt krompirček, pizzo, palačinke ipd., če se seveda starši strinjajo,
- nič ne bo narobe, če bomo gostom ne glede na letni čas ponudili veliko svežega in sušenega sadja ter razna jedrca.



Slika 41: Domača hrana, hiša s tradicijo Zdolšek (foto: M. Novak)

Vir: Podeželje prihodnosti, 2011

Priprava jedilnikov, pogrinjkov in strežba na turistični kmetiji

Na kmetiji za zajtrk ne smemo ponuditi le kruha, masla, marmelade in toplega napitka. K zajtrku vedno sodijo tudi domače mesnine, sir, skuta, jajca, razni kosmiči, sadje, domače paštete in namazi ... Nedopustno je, da na kmetiji postrežemo za zajtrk industrijsko marmelado, maslo, pašteto, topljeni sir ali kaj podobnega. Če že posežemo po kupljenih izdelkih, naj bodo postreženi tako, da bo to čim manj očitno.

Če se gostje odločijo za polni penzion, je lahko večerja lažja in manj obilna kot kosilo, če pa so izbrali polpenzion, se za kaj takega ne smemo odločiti. Podatki kažejo, da se gostje na turističnih kmetijah pogosteje odločajo za polpenzion ali nočitev z zajtrkom (čez dan raziskujejo okolico ali se odpravijo na izlete v druge kraje).

Juha se na turističnih kmetijah pogosto postreže v jušnikih, druga hrana pa na pladnjih. Vedno več je tudi kmetij s samopostrežnim načinom, pri katerem gosti sami izberejo hrano in si jo naložijo na krožnik. Samopostrežni način je primeren, kadar je na kmetiji dovolj gostov, sicer nam hrana na pladnjih ostaja.

Če gostje pojedjo vse, jih povprašamo, ali jim lahko postrežemo še kaj. Pripomb, da je bilo hrane premalo, si na turistični kmetiji ne smemo dovoliti. Značilno je, da gostje na kmetijah pojedjo precej več kot doma (ker se več gibljejo na svežem zraku, so bolj sproščeni, imajo več časa zase, so tudi bolj lačni).

Ponudimo domače pijače, če je le mogoče, se odpovemo umetnim gaziranim pijačam. Ponudimo lahko kakšno pivo in mineralno vodo, druga odstopanja pa niso potrebna. To velja tudi za žgane pijače.

Pomembno je tudi, kako hrano postrežemo. Prti, prtiči in nadprti naj bodo iz kakovostnih materialov, vedno čisti, zlikani in skladnih barv glede na sestavo pogrinjka in opreme jedilnice. Na mizo sodi šopek domačega cvetja, pozimi lahko tudi zelenja ali suhega cvetja. Ob posebnih priložnostih nam lahko pri pripravi pogrinjkov in dekoraciji jedilnice pomaga tudi kdo z izkušnjami. Dekoracija naj bo še vedno preprosta, domiselna, predvsem pa v skladu z opremo, praznikom in letnim časom.

VAJA



Pripravite nekaj značilnih jedi, ki so jih kuhale vaše babice. Pripravite mizo in pogrinjke za različne priložnosti, a primerne za turistično kmetijo.

Če vaje ni možno izvesti na šoli, lahko to opravite na izbrani turistični ali učni kmetiji.

PRIMER DOBRE PRAKSE



Pri sestavi menija:

- dajemo prednost sezonskim in doma pridelanim živilom,
- izberemo raznovrstne jedi (fiziološke potrebe po različnih hranilnih snoveh) ter upoštevamo načelo varovalne prehrane (zastopanost vseh hranilnih snovi v pravilnem zaporedju),
- »lažjim jedem« damo prednost pred »težjimi«,
- smo pozorni na pravilno zaporedje jedi (predjedi, glavne jedi, posladki),
- velikost porcije prilagodimo številu hodov (če je hodov manj, so porcije večje – in obratno),
- se jedi ne smejo ponavljati (to velja tudi za živila in toplotne postopke),
- morajo biti jedi barvno usklajene in privlačne za gosta,
- jedilnike prilagodimo strukturi gostov (otroci, športniki, starostniki, bolniki, vegetarijanci itd.),
- upoštevamo obremenjenost kuharskega osebja,
- smo pozorni na veroizpoved gostov ...

Sezonske jedi, ki jih lahko vključimo v ponudbo turistične kmetije (Bernarda Vodopivc, Šolski center Šentjur)

POMLAD	POLETJE	JESEN	ZIMA
Beluševa juha z drobtinovimi cmočki	Bučkina kremna juha	Gobova juha z ješprenčkom	Goveja juha z domačimi rezanci
*	*	*	*
Puranji zvitki s svežimi mavrahi, ujeti v slanino	Piščančja prsa v zeliščni skorjici	Pretaknjeno srnino ali goveje stegno v lovski omaki	Domače koline
*	*	*	*
Domači rezanci s koprivami in mozzarelo	Mlad pečen krompir	Skutni štruklji z drobnjakom	Fižol z ocvirki
*	*	*	*
Solata z domačega vrta	Štajerske kumare	Ajdova kaša s suhimi slivami	Kisla repa
*	*	*	*
Jagodni tris	Češnjev zavitek	Porova solata s korenjem	Skutina loparjevka
		*	
		Jabolčna krema v malinovem ovoju s kostanjevimi kroglicami	

6.4 LJUDSKE OBRTI, ŠEGE IN NAVADE LJUDI

6.4.1 Etnologija³

Etnologija je zgodovinska in primerjalna veda o vsakdanjem načinu življenja in kulturi etničnih skupin. Etnologijo zanimajo pretekli in sodobni načini življenja, ljudska in popularna kultura, tradicije in sodobna inovativnost, podeželje in urbana središča, domače in tuje dežele (Muršič, 2003, 13).

Nek kulturni pojav, ki povzema strukturo človeškega življenja skozi vidik okoljskega in družbenega vzorca, po etnološki sistematiki razvrstimo na tri komponente:

- Materialna (ali snovna, gmotna) kultura je produkt človekove dejavnosti in dosežkov pri gospodarskem prizadevanju (v kmetijstvu, obrti, industriji, trgovini in drugih pridobitnih dejavnostih), prehrani, bivališču oz. stavbarstvu, oblačilni kulturi, transportnih in komunikacijskih sredstvih (Baš, 2004, 312).
- Družbena ali socialna kultura označuje življenjsko področje, na katerem delujejo in se izražajo razmerja med posamezniki in v različni skupnosti. V ospredju so bile raziskave šeg, ob premiku raziskovalnega težišča »z reči na ljudi« pa so postali pomembni tudi nosilci kulture (posamezniki, ki so izvajali nek kulturni oz. družbeni pojav). Družbena kultura torej celostno obravnava način življenja. Uveljavila se je tudi pri obravnavah materialnega (npr. oblačilna kultura, prehrana) in duhovnega življenja (Baš, 2004, 101).
- Duhovna ali simbolna kultura raziskuje človekovo ustvarjalnost (ljudska umetnost, verovanja in znanja). Tako kot materialna in družbena kultura tudi duhovna ni področje samo zase, temveč se njene posamične razsežnosti (jezik, verovanja) vpletajo v vsa področja življenja (Baš, 2004, 105).

Iz duhovne kulture se je razvila nova veda – folkloristika, ki proučuje folkloro (ljudska duhovna kultura in ljudsko slovstvo), njene pojave in značilnosti (Baš, 2004, 131). Folklor se je velikokrat povezovala z manj izobraženim prebivalstvom. Danes je ta segment kulture najbolj podvržen najrazličnejšim rekonstrukcijam in poustvarjanju (Baš, 2004, 130). Folklorist je strokovnjak, ki raziskuje in proučuje folkloro. Folklorizem je pojem za nepravo, drugotno folkloro – gre za oživljanje največkrat že pozabljenih oblik ljudske kulture (pesmi, plesi, glasba, šege ipd.) kot znanstvene rekonstrukcije ali vključevanje v javne prireditve. Za folklorizem je značilno, da »folkloro živi zunaj naravnega, izvirnega oz. avtohtonega folklornega okolja; da pri tem spremeni funkcijo« (Baš, 2004, 131).

Pojmovanje dediščine in kulturne dediščine

V ožjem pomenu besede je dediščina prenos znanj in vedenj iz ene generacije v drugo. Poteka preko ustnega izročila, zapisov ali predmetov, ki so jih uporabljali naši predniki. Po zakonu se lahko določen predmet predlaga kot del nacionalnega blaga, ko je starejši od 50 let.

V širšem pomenu je treba upoštevati dejavnike, ki določen predmet delajo pomembnega. Prvi dejavnik je čas. Bolj se čas izvora odmika v preteklost, večja je potreba po ohranjanju. Drug pomemben dejavnik je posebnost v izdelavi in materialu. Predmeti ali stavbe, ki so na nekem območju edini in posebni, bodo med prioriteta ohranitve zagotovo najvišje. Eden od dejavnikov pri ohranjanju dediščine je tudi lokalni pomen predmeta ali stavbe (Interpretacija dediščine, 11).

³ Avtorica poglavja o etnologiji (razen primera dobre prakse) je Sonja Hercog, Šolski center Šentjur.

Kulturna dediščina je vsa človekova ustvarjalnost, ki je nastala mimo delovanja narave, ob njej ali iz nje. Velik del naravne dediščine je v svojem bistvu tudi kulturna dediščina, saj ta obsega »celotno človekovo naravno okolje: ne le zavestno ali namensko oblikovano (npr. park), temveč tudi t. i. kulturo krajine, naravno okolje z vsem življenjem v njem in človekom, ki v njem deluje« (Baš, 2004, 76). Pri kulturni dediščini gre za razmerje med človekom, kulturnim okoljem in gospodarstvom ter družbenimi in duhovnimi prizadevanji v njem. Naravna in kulturna dediščina sta torej upravičeno povezani, a sta v slovenski zakonodaji obravnavani vsaka zase. Pri kulturni dediščini gre za široko pojmovanje, ki izvira iz etnološkega pojmovanja kulture in struktur načinov življenja. Tako lahko govorimo o dediščini bivanja in prehranjevanja, oblačilni kulturi, dediščini gostoljubnosti, šeg, navad in ritualov, plesni kulturi, dediščini transporta, verovanj, obrti in drugih oblikah vsakdanjega gospodarskega prizadevanja človeka v mestih, trgih, na podeželju ter vseh drugih področjih vsakdanjega življenja (Bogataj, 1992).

Dediščino torej predstavljajo vse kulturne sestavine, »ki so se v kakih oblikah in načinih ohranile iz določenih zgodovinskih obdobj ali jih vsaj poznamo kot neke oblike življenjskega kroga preteklosti« (Bogataj, 1992, 12). Pri kakršni koli obravnavi dediščine je pomembno, da je nikoli ne smemo razumevati le kot oblike preteklosti, ampak predvsem kot »oblike sedanjosti in sodobnosti z razsežnostjo zgodovine«. To pomeni, da nam vpogled v preteklost omogoča prenos znanj v sodobni obliki z možnostmi za nove ideje in ustvarjalnost, pri čemer moramo biti pozorni, da se na pravilen način lotimo interpretacije.

Dediščina se deli na nepremično in premično kulturno dediščino. K nepremični sodijo arheološka najdišča, naselbinska območja, stara mestna, trška in vaška jedra, oblikovana narava, kulturna krajina ter stavbe, naprave in njihovi deli, povezani z zgodovino vsakdanjega načina življenja, političnim, gospodarskim in zgodovinskim razvojem (Baš, 2004, 363). K premični kulturni dediščini štejemo predvsem arheološke predmete ter predmete, povezane s pomembnimi osebami in dogodki v gospodarstvu, kulturni in politični zgodovini. Sem prištevamo tudi arhivsko in knjižno gradivo (Baš, 2004, 468).



Slika 42: Pokrivanje s slamo (foto: S. Kamplet Rotar)

Pod pojmom živa dediščina so zbrane nesnovne dobrine, kot so prakse, predstavitve, znanja, in veščine ter z njimi povezane premičnine in kulturni prostori, kjer se ta dediščina predstavlja ali izraža. Posamezniki in družbene skupine jih prenašajo iz roda v rod ter jih nenehno poustvarjajo kot odziv na svoje okolje, naravo in zgodovino (Interpretacija dediščine, 8).

PRIMER DOBRE PRAKSE



Analiza turistične ponudbe »Hoteli Bohinj«, vezane na podeželje (Andrej Begović, BC Naklo, 2010)

Analiza 150 vprašalnikov (Begović, 2010) je pokazala, da gosti v Bohinju težijo k tradiciji in želijo spoznavati podeželje. Kar 23 % anketiranih je Bohinj izbralo prav zaradi spoznavanja kulturne dediščine in podeželja. Wellness in druge oblike turizma v Bohinju niso toliko zanimive. Na podlagi analize so bili pripravljene turistični produkti: turistična sirarska pot, gorenjska večerja z bohinjsko tržnico, planšarski stan, obisk sirarne, nabiranje zelišč in spoznavanje zdravih rastlin ...

6.4.2 Ljudske obrti

Suhorobarstvo

Suha roba je izraz za ročno (pozneje tudi strojno) izdelane lesene izdelke z ribniško-kočevskega območja – tam so smeli kmetje, po odloku cesarja Friderika III. iz leta 1492, trgovati z lesenimi izdelki lastne izdelave. Suho robo so sicer izdelovali tudi drugod: na Trnovski planoti, Pohorju, Idrijskem in Cerkljanskem, do konca 19. st. na Blokah, v Bohinju, Poljanski in Selški dolini (Bogataj, 1992, 248; Baš, 2004, 588).

Suhorobarstvo obsega žličarstvo in kuhalničarstvo, posodarstvo, obodarstvo, ročno mizarstvo, orodjarstvo, strugarstvo, pletarstvo, rešetarstvo, sodarstvo, zobotrebnarstvo ter izdelavo igrač, (turističnih) spominkov, daril in okrasnih predmetov iz lesa. Suhorobarstvo je primer domače obrti, ki v novejšem času po tehnološki in organizacijski zasnovi prerašča v redno lesno galanterijsko obrt (Bogataj, 1992, 248; Baš, 2004, 588).

Leta 2002 so v Ribnici zaščitili geografski izvor suhe robe in izdelali Pravilnik o označbi porekla blaga »Ribniška suha roba«. Območje ribniške suhe robe po tem pravilniku obsega občine Ribnica, Sodražica, Loški Potok, Kočevje, Dobropolje, Velike Lašče in Bloke (Bogataj, 1992, 248).

Tkalstvo

Tkalstvo je izdelovanje platna in sukna s tkanjem lanene, konopljne in volnene preje na statvah. Je izrazito sezonsko domače delo, tudi obrt, razvito zlasti v Beli krajini in Prekmurju (Baš, 2004, 631).

Pridelovanje lanu, priprava za prejo in tkanje je bilo predvsem delo žena in deklet. Posušeni lan so trli na trlicah, da so se vlakna ločila od stebela. V trlici so se stebela zlomila in odpadla, tericam so v roki ostajala vlakna za predivo, ki so jih razčesavale in čistile, nato povezovale v

kite ali povesma. Od čiščenja prediva na grebenih je bilo odvisno, kakšno vrsto platna bodo pozneje stkali. Ker so bila predena vlakna naravne, sivkaste barve, so jih kuhali v lugu, da so se pobelila. Potem so predivo spletli na kolovratu in ga pripravili za tkanje (Bogataj 1989, 63, 65).

Sitarstvo

Sitarstvo je pretežno domača obrt, deli se na brenkarstvo (priprava dlakovine in žime za posteljne žimnice) in sitarstvo (tkanje dna ali platna za sita iz žime). Začetki sitarstva segajo v 1. pol. 17. st., znani so bili sitarji iz Stražišča pri Kranju. V petdesetih letih 20. st. je povsem zamrlo. O sitarjih in njihovem delu pričajo nekatere ohranjene kajžarske domačije ter Gorenjski muzej v Kranju in Loški muzej v Škofji Loki (Baš, 2004, 534; Bogataj, 1989, 73).

Sita so tkali moški, ženske in otroci od 14. leta dalje, mlajši so pri kozlu navlačevali žimo na ničalnice. Navlečeno žimo, ki je osnutek, so prenesli na statve. Votek je bila žima, vendar ne v običajnem tkalskem čolniču, ampak kar v leseni cevki. Žime si sitarji niso sami kupovali, ampak so jo po založniškem načelu dobivali od domačih trgovcev. Običajno so dobili že očiščeno in pobarvano žimo, nekateri sitarji so jo čistili in barvali tudi sami (Bogataj, 1989, 69).

Kovaštvo

Kovaštvo je obrtno obdelovanje kovin, zlasti železa in jekla, v toplem ali hladnem stanju z različnimi tehnološkimi postopki. Na podeželju je poznano od 10. st., v mestih pa od 12. st. Glavne veje kovaške obrti so podkovno, vozovno in orodno kovaštvo. Prvotno je h kovaštvu sodilo tudi žebjarstvo, ključavničarstvo in puškarstvo. V Kropi, Kamni Gorici, Železnikih, Mežici in Črni na Koroškem je bilo močno fužinarsko žebjarstvo, ki je konec 19. st. zaradi tovarniško izdelanih žičnikov propadlo.

Na podeželju se je ohranilo predvsem podkovno, vozovno in orodno kovaštvo. Podkovni kovači so izdelovali konjske in volovske podkve, vozovni so skrbeli za okovanje različnih vrst vozov in njihovo popravilo (vozovno kovaštvo je bilo tesno povezano s kolarstvom), orodni so izdelovali in popravljali kmetijska in gozdarska orodja in naprave. Zlasti podkovni kovači so bili poučeni v osnovah veterinarstva (mesogledništva), marsikdaj so bili večji ruvanja zob. Posebna zvrst je umetno oz. umetnostno kovaštvo (Baš, 2004, 242).

Medičarstvo in svečarstvo

Medičarstvo in svečarstvo je izdelovanje in prodaja medenjakov, figuralno oblikovanega in okrašenega testa iz medenega testa, medice, medenega žganja in sveč. Obrt se imenuje tudi lectarstvo (po okrasnem oblikovanem pecivu, lectu). Na podeželju so se medičarske in svečarske delavnice pojavile v 19. st. (Baš, 2004, 315).

Medičarji in svečarji so satje z medom kupovali pri vaških čebelarjih. V delavnici so iz satja cedili med, nato so satje dvakrat stisnili v stiskalnici. Prvi med so uporabili za izdelavo peciva, drugega za medene štruklje in plošče, stisnjeno satje pa so zalili z vodo in pripravili medico. Po stiskanju je medičarju ostal še vosek za izdelavo sveč in drugih svečarskih izdelkov (Bogataj, 1992, 238).

Panjske končnice

Sprednje strani panjev so začeli poslikavati v 2. pol. 18. st. (najstarejša znana končnica ima letnico 1758). Poslikanimi panji so bili značilni za nekdanjo Kranjsko, Koroško in severozahodni del Štajerske (Bogataj, 1992, 366).

Mlinarstvo

Mlinarstvo je temeljna živilska in predelovalna obrt in industrija za mletje in predelavo žita, v izjemnih okoliščinah (lakota) tudi za mletje semen in plodov. Sodi med najstarejše obrti človeškega rodu, svoje logično mesto je imela na koncu agrikulture verige (del kmetijstva) (Bogataj, 1989, 75–76).

Mlinarstvo se opravlja v vodnih mlinih, mlinih na veter in mlinih na parni in električni pogon. Plačilo za mletje je bilo praviloma v naravi: mlinar si je vzel delež moke, včasih tudi otrobov. V mlinu je veljal red: kdor je prej pripeljal žito, je bil prej na vrsti (kdor prej pride, prej melje), zaradi ropota je bilo treba glasno in razločno govoriti (samo v mlinu se dvakrat pove) (Bogataj, 1989, 75).



Slika 43: Soržev mlin (foto: T. Jeseničnik)

Vir: Spletna stran www.turisticnekmjetije.si/ (2. 5. 2011)

Lončarstvo

Lončarstvo je izdelovanje različnih izdelkov iz gline (ročno ali na lončarskem vretenu). Je ena od najstarejših obrti na Slovenskem, kar dokazujejo tudi izkopanine. Konec 18. st. so se mestni lončarji začeli preusmerjati predvsem v pečarstvo, na podežlju pa je lončarstvo ostalo pomembna dopolnilna, celo samostojna, domača obrtna panoga (Baš, 2004, 295–296; Bogataj, 1989, 22).

Glavna opravila lončarjev so bila pridobivanje (kopanje) gline, oblikovanje izdelkov na kolovratu ali lončarskem vretenu in žganje v peči, pomembna so bila tudi priprava loščev ali glazur, sušenje izdelkov in prodaja. Danes lončarji za gnetenje in čiščenje gline uporabljajo stroje, še pred vojno pa so jo morali po kopanju temeljito pregnesti z rokami in nogami ter jo nato ročno prečistiti kamenja in drugih primesi, ki bi lahko povzročile pokanje posode v peči. Tudi barvo za lošče so mleli v ročnih mlinih (žrmljah), danes pa jo seveda kupujejo kot gotov industrijski izdelek (Bogataj, 1989, 25).



Slika 44: Lončarstvo (foto: V. Čuček, arhiv ZTKS)

Pletarstvo

Pletarstvo je izdelovanje predmetov iz slame, koruznega ličja, leskovih in kostanjevih viter, neobeljenih ali obeljenih vrbovih šib in drugih gradiv (smrekovo šibje, srobot, beka, kostanjeve in gabrove palice) s prepletanjem, zvijanjem in zatikanjem. Pletarstvo se je razvijalo kot izrazita domača dejavnost za potrebe posamičnih gospodarstev (kmetje so si pletli košare za krompir, koše, pletene lestvene nastavke za vozove, gnojne koše ipd.) in za prodajo v domačem okolju. Ponekod se je pletarstvo za potrebe tržišča razvilo v obrt, znanje pa se je od 19. st. prenašalo tudi s pletarskimi tečaji in šolami (Baš, 2004, 426; Bogataj, 1989, 57).

Sodarstvo

Sodarstvo je izdelovanje lesenih sodov, kadi, čebrov, pinij, pladnjev, brent, korcev za vodo in lesene embalažne posode. Na ribniškem območju je bilo sodarstvo zvrst suhorobarstva, druga značilna sodarska območja pa so bila Črni Vrh nad Idrijo, Vojsko, Hotedrščica, Godovič, Selška dolina ter Tacen pri Ljubljani. Na Uncu so se specializirali za izdelovanje obročev za sode in obročev za zapiranje transportnih zabojev (Baš, 2004, 560).

Kolarstvo

Kolarstvo je izdelovanje lesenih delov za vozovna in druga tovarna prometna sredstva. Glavni kolarjev izdelek je kolo. Med najbolj značilnimi izdelki naših kolarjev je bil večnamenski voz zapravljičček za nakupovalne, izletniške, vasovalne in svatbene namene. Kolarski izdelki so tudi različna oprema (jarmi) in orodje (grozden stiskalnice, kolovrati ...). Ta obrt je bila posebno pomembna v 17. in 18. st. (Baš, 2004, 223; Bogataj, 1992, 242).



Slika 45: Kolarstvo, Tehniški muzej Bistra

Vir: Spletna stran www.kraji.eu/slovenija/tehniski_muzej_slovenije/ (2. 5. 2011)

6.4.3 Šege in navade⁴

Šege so podedovana ali prevzeta ravnanja posameznika ali skupnosti ob določenih priložnostih. Delijo se na šege življenjskega kroga, letne šege in delovne šege. Obliko šege določajo prvine, ki simbolno izražajo »prvotno čarno, obredno vsebino in namen šege (ogelj odganja zle sile, kot simbol toplote pospešuje rodovitnost; voda ima očiščevalni pomen; hrup odganja zle duhove)« (Baš, 2004, 600). Ko se neka simbolna vsebina izgubi, pozabi ali jo drugače razumejo, se v nekem času in okoliščinah ohrani kot navada.



Slika 46: Jesenski večer v kmečki hiši (foto: S. Kamplet Rotar)

⁴ Avtorica poglavja o šegah in navadah je Sonja Hercog, Šolski center Šentjur.

Človek si navade pridobiva od rojstva ob vsakdanjih, ponavljajočih se opravilih; glede družbenega okolja so lahko tudi mestne in kmečke, tuje, moške in ženske. Beseda navada se pogostokrat, tudi neustrezno, uporablja kot sopomenka za šego; tudi besedo šega velikokrat enačimo z običajem, kar ni pravilno, saj je beseda običaj prevzeta iz srbskega oz. hrvaškega jezika in je v etnologiji ne uporabljamo. Najpogosteje se uporablja besedna zveza šege in navade (Baš, 2004, 360).

Interpretacija dediščine

To podpoglavje se navezuje na interpretacijo dediščine, ki se lahko upošteva pri predstavitvi neke šege in navade ali pri interpretaciji nekega dogodka s področja turizma.

Pred knjigami in sodobnimi metodami zapisovanja zgodb je bilo ustno izročilo ključno za preživetje in razvoj posameznih kultur in ohranjanje dediščine. Interpretacija naravne in kulturne dediščine je eno od ključnih orodij za ohranjanje te dediščine, in ker sta naravna in kulturna dediščina ključni sestavni del lokalne identitete, je interpretacija kot komunikacijski proces izjemno pomembna tudi za njeno ohranjanje (Keršič-Svetel, 2010, 6).

Ljudje mnogokrat predstavljajo le predmete, stavbe, ne ponujajo pa doživetja in izkušenj, ki so vezane na ta predmet. Temu daje vrednost material, način izdelave, vzrok njegove ohranitve skozi leta ipd., kar nas pripelje do neke zgodbe, ki je lahko ključna za interpretacijo tega predmeta ali objekta. Vse je mogoče nadgraditi z interpretacijo, saj je interpretacija razkrivanje nešteti pomenov določenega predmeta, živega bitja, spomenika ali območja (Interpretacija dediščine, 2011, 50).

Treba se je zavedati razlike med interpretacijo in prezentacijo. Slednja predstavlja »skrbno načrtovano predstavitev informacij, povezanih s kulturno dediščino. Običajno gre za delo strokovnjakov s posameznih področij ali oblikovalcev in je enosmeren način komunikacije« (Interpretacija dediščine, 50). Po drugi strani pa interpretacija »predstavlja širok spekter dejavnosti, od raziskovanja do ustvarjalnosti, ki izhaja iz kulturne dediščine. Čeprav igrajo znanstveniki in strokovnjaki pomembno vlogo pri interpretaciji, je sodelovanje obiskovalcev, lokalnih skupnosti in združenj ter drugih udeležencev, ne glede na njihovo starost ali izobrazbo, nujno za spremembo statičnih spomenikov v vir spoznavanja in razumevanja preteklosti. Hkrati pa interpretacija postane dragoceno sredstvo za trajnostni razvoj ter medkulturni in medgeneracijski dialog« (Interpretacija dediščine, 2011, 50).

Kakovostna interpretacija vzbuja pozornost in radovednost, navezuje se na osebne izkušnje iz vsakdanjega življenja, razkriva nova spoznanja in širši smisel ter uporablja različna in kar se da učinkovita komunikacijska sredstva, pri čemer sodelujejo vsi čuti.

POMEMBNA DEJSTVA



Zavedati se je treba, kaj interpretacija ni: ni komuniciranje zgolj enega gledanja, ni manipuliranje z dejstvi, da bi dosegli propagandni cilj, ni pretirano poenostavljanje ali podcenjevanje občinstva. Z interpretacijo ne onemogočamo dialoga in ne zatiramo osebnih mnenj posameznikov (Interpretacija dediščine, 2011, 50).

Nekaj osnovnih napotkov za interpretacijo

Turizem danes ni več le ogledovanje, temveč tudi doživljanje neke izkušnje.

Za kakovostno interpretacijo dediščine je nujno, da je skrbno in strateško načrtovana. »Samo, če so teme in cilji interpretacije jasno določeni, če natanko vemo, kaj želimo interpretirati in komu, pa tudi zakaj, če premišljeno izberemo načine in sredstva interpretacije, bomo lahko spremljali, kako uspešna in učinkovita je interpretacija, in po potrebi izboljševali pomanjkljivosti« (Keršič-Svetel, 2010, 6). Da bo interpretacija kakovostna, je treba obvladati marsikaj (marketing, psihologija, pedagogika, načrtovanje doživetij in turizma ipd.).

Poglejmo primer treh različnih pristopov k enemu predmetu, npr. žagi venecianki (Keršič-Svetel, 2010, 6):

- v muzeju na prostem je lahko prazen nedelujoč objekt (ogledamo si, kako je bilo, ko je še delovala),
- žaga lahko dejansko deluje (v njej dela skupina ljudi, ki igra vloge iz obdobja, ko je bila žaga na višku uporabe, zares žagajo in ves dogodek v prvi osebi interpretirajo obiskovalcem),
- žaga je revitalizirana v tehnološkem smislu (z njo delajo sodobni ljudje, ki so pripovedovalci zgodb o sedanosti in preteklosti žage).

Pri dediščini prehrabne kulture lahko z dobro interpretacijo neke lokalne jedi gostu pričaramo nepozaben dogodek. Bogastvo kulinarčne dediščine v Sloveniji je izjemno, a obenem premalo raziskano. Napaka je tudi ta, da gre pri vsem, ne le pri kulinariki, za pretirano iskanje neke tipičnosti. Kulinarika se že v osnovi razlikuje na urbano in ruralno okolje, ko pa jo razčlenimo še podrobneje, ugotovimo, da je že na majhnem lokalnem območju kulinarika neverjetno pestra, a slabo izkoriščena v namene predstavljanja dediščine. Kako to rešiti na pravilen način? Recepti naših babic predstavljajo izvrsten nabor idej in konceptov za pripravo sodobnih jedi, a je pri tem treba obvezno upoštevati, da so pripravljene s sestavinami iz lokalnega območja. Pri tem velja opozoriti, da sredi zime ne bomo ponujali paradižnika ali sredi poletja na hriboviti kmetiji stregli morskih jedi. Rešitev interpretacije je prav v upoštevanju avtentičnosti in izvornosti.



Slika 47: Obešanje koruze (foto: S. Kamplet Rotar)

Prireditve, povezane z etnološko dediščino, so v veliki meri interpretirane nepravilno. Tekmovanja v košnji in grabljenju niso najprimernejši primeri predstavljanja dediščine. Lahko se izvedejo, vendar v tem primeru v njihova poimenovanje ne vpletajmo besed, kot so dediščina, etnološka ali kmečka opravila, saj delovna opravila niso bila športna tekmovanja, ampak je bilo treba delo predvsem dobro opraviti (Interpretacija dediščine, 23).

Tudi povorke na vozovih in avtomobilskih prikolicah lahko hitro postanejo folklorizem in banalizacija dediščine. Pri prikazu nekega opravila je pomembno z improvizacijo čim bolj približati prostor – lesen pod veliko bolje predstavi opravila na gospodarskem poslopju kot voz.



Slika 48: Slovo neveste in skupinska poročna fotografija (1960)

Pri prireditvah se je treba odločiti, kaj bo osnovno sporočilo. Če želimo prikazati oblačilno kulturo, bomo vse napore vložili v raziskovanje oblačil; če želimo prikazati delo na kmetiji v nekem obdobju, bomo pozorni na delovni proces. Pri oblačilni kulturi je treba poudariti, da se preveč poudarjajo tradicionalna oblačila, pri čemer se izgublja primarni vsebinski del. Za izvajalce nekega kmečkega opravila je bolj priporočljivo, da se oblečejo v vsakodnevna oblačila in ne elegantne hlače in bele bluže (tudi v preteklosti niso kosili trave ali mlatili žita v elegantnih oblačilih) (Interpretacija dediščine, 23).

Nekateri menijo, da gre dediščina v pozabo, drugi hrepenijo po starih časih ter do dediščine vzpostavljajo romantično-nostalgichen odnos, ki ga nato prenašajo v interpretacijo dediščine. Pomembno se je zavedati, da je treba dediščino, preden jo dokončno zavržemo ali predstavimo širšemu občinstvu, sprva dobro raziskati in spoznati. Vsak kraj, mesto, vas ima svoje zgodbe, iz katerih lahko črpamo neskončno število informacij in jih s pravilnim pristopom interpretiramo. Treba je podajati verodostojne in avtentične informacije. Če za neko stvar ni dovolj virov, jo je bolje izpustiti, kot pa ubirati bližnjice (Bogataj, 1992, 62).

PRIMER DOBRE PRAKSE

Projekt Prepletanje niti preteklosti v sedanjosti

Na območju občin Šentjur, Slovenske Konjice, Vitanje, Zreče in Oplotnica je ohranjena bogata kulturna dediščina, ki pa jo predvsem mladi, ki v veliki meri prevzemajo navade mestnega življenja, največkrat niti ne poznajo. Namen projekta je bogato kulturno dediščino (tradicionalna znanja, navade, šege, kulinariko in oblačilno kulturo) ohraniti in prenesti na mlade generacije.

Teden starih obrti in običajev v Dobju

Namen projekta je evidentirati še ohranjena stara znanja, obrti, opravila in navade z namenom njihove ohranitve ter jih predstaviti širši javnosti, z izvedbo delavnic, ki naj bi postale tradicionalne in na katerih se bodo lahko udeleženci preizkusili v starih veščinah. Projekt je namenjen mladim in starejšim, krajanom, društvom in obiskovalcem.



PONOVIMO

Arhitektura slovenskega podeželja

Kakšno je vaše mnenje o ohranjanju arhitekture na slovenskem podežlju?

Naštejte arhitekturne regije v Sloveniji in opišite njihove bistvene značilnosti pri gradnji kmečkih hiš.

Zakaj je pomembno ohranjati arhitekturo slovenskega podeželja?

Kaj nudijo hiše s tradicijo?

Kako v turistično ponudbo vključujemo sakralno dediščino?

Kakšno vlogo so imeli kozolci v preteklosti in kako vidite njihov pomen danes?

Dodatna literatura (tudi za seminarske naloge):

- Živa Deu: Stavbarstvo slovenskega podeželja, Ljubljana: Kmečki glas, 2001,
- Živa Deu: Obnova stanovanjskih stavb na slovenskem podežlju, Ljubljana: Kmečki glas, 2004,
- Živa Deu: Najlepše slovenske prenovljene hiše, Ljubljana: Delo, 2010.

Okolica turistične kmetije

Kmečki vrt je bil nekdanj odraz potreb in življenja kmetov. Naštejte značilnosti tradicionalnega kmečkega vrta.

Katera načela naj bi upoštevali pri ureditvi kmečkega vrta na turistični kmetiji?

Katere materiale uporabljamo pri ureditvi okolice turistične kmetije?



Na kaj smo pozorni pri izbiri rastlin?

Katere trajnice, dvoletnice in enoletnice priporočajo strokovnjaki za zasaditev podeželskih vrtov in pri ureditvi okolice kmetije?

Kakšne naj bodo žive meje in ograje?

Kaj priporočate za okras balkonskih ograj?

Obrazložite pomen uporabe samoniklih avtohtonih vrst okrasnih rastlin za olepšanje vrtov in okolice turističnih kmetij posameznih regij.

Česa se pri ureditvi okolice turistične kmetije izogibamo?

Kulinarika slovenskega podeželja

Obrazložite pomen ohranjanja posameznih tradicionalnih jedi slovenskega podeželja.

Katere so slovenske gastronomskih regije? Opišite njihove glavne značilnosti.

Katere označbe za kmetijske pridelke in živila poznate?

Kaj vse je treba upoštevati pri ponudbi hrane?

Kako okrasimo jedilnico in pripravimo pogrinjke?

O tradicionalnih jedeh na slovenskem podeželju in naši gastronomiji je veliko knjig in spletnih strani. Priporočamo vam, da preberete nekaj receptov, si ogledate fotografije, na vajah ali doma, pripravite katero od lokalnih jedi ter pripravite seminarsko nalogo.

- Boris Kuhar: Dolenjska in belokranjska kuhinja, Ljubljana: Kmečki glas, 2002,
- Boris Kuhar: Sto značilnih jedi slovenskih pokrajin, Slovenska kulinarčna dediščina, Ljubljana: Prešernova družba, 1998,
- Dušica Kunaver: Dober dan, kruh, Ljubljana: Družba MapeT, 1991,
- Metz Reinhold, Herman Gruner, Thomas Kessler: ABC kuharstva, strežbe in hotelirstva, Ljubljana: Tehniška založba Slovenije, 2006,
- Slovenska kuhinja, Ljubljana: Mladinska knjiga, 2005,
- Slovenska kuhinja, www.welcome-to-slovenia.com/content?/,
- Stanko Renčelj, Marija Prajner, Janez Bogataj: Kruh na Slovenskem, Kmečki glas, 1993,
- Uživajmo brez meja, www.slovenia.info/uzivajmobrezmeja/,
- Zbirnik lokalnih jedi in pijač po gastronomskih regijah, Združenje turističnih kmetij Slovenije, KGZ Celje, 2006–2007.

Ljudske obrti, šege in navade ljudi

Opredelite pojme: etnologija, kulturna dediščina, snovna in nesnovna dediščina, šege, navade.

Naštejte ljudske obrti na slovenskem podeželju.

Kako danes ohranjamo to izročilo in kakšen je pomen domače obrti pri razvoju turistične ponudbe podeželja? Opišite primer dobre prakse v svoji regiji.

Kakšna je vloga ohranjanja šeg in navad ljudi na podeželju?

Kaj se priporoča pri ohranjanju in vključevanju tovrstnih prireditev v turistično ponudbo?

Kako bi organizirali kmečko ohcet, trgatev v goricah, košnjo trave in žetev pšenice? Pomagajte si z literaturo in primeri dobre prakse iz svojega okolja.



Dodatno branje ter priprava seminarskih nalog:

- Damjan J. Ovsec: Praznovanje pomladi in velike noči na Slovenskem in po svetu, Ljubljana: Modrijan, 2010,
- Dušica Kunaver, Zmaga Kumer, Helena Ložar-Podlogar: Pesmi in šege moje dežele, Ljubljana: DZS, 1987,
- Janez Bogataj: Ljudska umetnost in obrti v Sloveniji, Ljubljana: Domus, 1993,
- Janez Bogataj: Smo kaj šegavi, Leto šeg in navad na Slovenskem, Ljubljana: Mladinska knjiga, 1998,
- Janez Bogataj: Sto srečanj z dediščino na Slovenskem, Ljubljana: Prešernova družba, 1992,
- Janez Bogataj: Ustvarjalna Slovenija, Ljubljana: Darila Rokus., 2005,
- Niko Kuret: Praznično leto Slovencev, Ljubljana: Ognjišče, 1989,
- Pavle Zablatnik: Od zibelke do groba, Ljudska verovanja, šege in navade na Koroškem, Celovec: Mohorjeva založba, 1990,
- Slovensko narodno izročilo, Kranj: Lexis, 1995.

7 AKTIVNI ODDIH NA PODEŽELJU

VSEBINA IN CILJI



Gostje se za obisk turističnih kmetij in počitnice na podeželju odločajo tudi zaradi aktivnega oddiha. Dandanes je življenjski tempo hiter, zato sta fizična in psihična obnova človeka vedno pomembnejša.

V tem poglavju se bomo seznanili z osnovnimi nameni in načini aktivnega oddiha (predvsem oblike rekreacije, ki jih lahko vključimo v podeželski prostor, igre in animacije). Možnosti in oblik rekreacije je veliko, a treba se je zavedati, da nekatere agresivno posegajo v naravni prostor in mir podeželja. Cilj bomo dosegli, ko bomo našli ravnovesje med potrebami po aktivnem oddihu, ponudbo in ohranjanjem prvobitnosti podeželske krajine.

7.1 ŠPORT

Verjetno ob besedi aktivni oddih hitro pomislimo na športne aktivnosti. Naši gostje na kmetijo ne bodo prišli, da bi se s športom ukvarjali poklicno ali amatersko, se bodo pa pogosto odločili za aktivno preživljanje časa na kmetiji ali pa se bodo odpravili k lokalnim ponudnikom (športni centri, društva ipd.) – odigrali bodo partijo badmintona, se s kolesom odpravili po kolesarski poti, šli plavat, preizkusili svoje lokostrelske sposobnosti, želeli vedeti, kje je najbližja proga za tek na smučeh itd.

Delitev športa je raznolika, v osnovi šport delimo na skupinskega in posamičnega, eno od možnih delitev pa navajamo v preglednici 10.

Preglednica 10: Delitev športa po vsebini

Atletika
Borilni športi
Kolesarstvo: cestne dirke , kronometer ...
Ekstremni športi: bungee jumping , motokros , rolkanje , deskanje , rolanje ...
Gimnastika
Motorizirani športi: karting , dirka z avtomobili , dirka s čolni , dirka z motorji ...
Zunanji športi: aerobika , modelarstvo , balonarstvo , jamarstvo , jadralsvo , jadrarno letalstvo , padalstvo , gornišvo , alpinizem , športno plezanje , odbojka na mivki , orientacija , potapljaštvo , smučanje , sankanje
Športi moči
Športi z loparji: badminton , tenis , skvoš , namizni tenis
Drsanje in rolanje: hokej na kotalkah , ledu ali rolerjih , hitrostno drsanje , vertikalno rolanje

Smučanje in zimski športi: [alpsko in nordijsko smučanje](#), [snowboarding](#), [turno smučanje](#) ...

Sankanje: [sankanje](#), [bob](#)

Športi s tarčami: [lokostrelstvo](#), [biljard](#), [bowling](#), [kriket](#), [pikado](#), [namizni tenis](#), [golf](#), [metanje podkve](#), [balinanje](#), [streljanje](#) ...

Skupinski športi: [košarka](#), [nogomet](#), [rokomet](#), [hokej na travi](#), [paintball](#), [baseball](#), [airsoft](#) ...

Vodni športi: [plavanje](#), [surfanje](#), [kajakaštvo](#) ...

Športi z živalmi: [kasaštvo](#), [dresurno jahanje](#), [polo](#) ...

Igre uma: [šah](#), [dama](#), [poker](#), [domino](#), [bridž](#) ...

Vir: Spletna stran www.sl.wikipedia.org/wiki/Seznam/, 7. 6. 2011)

Zakon o športu določa osnovne pogoje za opravljanje športnih dejavnosti. Bistveno je, da je treba za opravljanje posamezne panoge imeti veljavno licenco, ki jo pridobimo pri panožni zvezi. Licenco je treba potrditi vsako leto. Pri odpiranju športnih centrov moramo opraviti tehnični pregled in pridobiti uporabno dovoljenje. Pri postavitvi športnih objektov v naravi je treba dobiti soglasje glede namembnosti zemljišč in gradbeno dovoljenje na osnovi Zakon o graditvi objektov.

Ne glede na to, ali se gostje z nekim športom ukvarjajo poklicno, amatersko ali le rekreativno, se je treba zavedati še nečesa. Gradnja športnih objektov poseže v krajino. Poglejmo primer: golf je vse bolj atraktiven in ima v Sloveniji vse več privrženecv. Posegi pri izgradnji igrišča za golf spremenijo prvotno krajino in so večkrat sporni, če površine vključujejo več lastnikov. Sama ureditev igrišča za golf pa seveda prispeva k razvoju ponudbe aktivnega oddiha na podeželju.



Slika 49: Igrišče za golf v bližini Podčetrka (foto: J. Kranjc)

7.2 REKREACIJA

Rekreacija je obnavljanje in okrepitev oslabljenih ali zaradi dela in življenjskih pogojev ogroženih fizičnih in psihičnih sposobnosti človeka. Je bistveni dejavnik zdravstvene preventive, povečuje odpornost in deluje protistresno. K rekreaciji ne prištevamo vrhunskega in amaterskega športa (Strojin, 1999).

Rekreacijo lahko opredelimo tudi kot vsako svobodno neplačano dejavnost, ki prinese takojšnje zadovoljstvo oz. kot skupek opravil, ki se jim posvetimo, da bi se odpočili, zabavali, razširili kulturno obzorje, izpopolnili znanje, razvili osebnost in povečali svoj družbeni pomen (Planina in Mihalič, 2002, 53) – na kratko: da se psihično in fizično osvežimo, potrebujemo počitek in razvedrilo (kulturno, zabavno, športno).

Rekreacijo delimo na (Strojin, 1999; Planina in Mihalič, 2002, 53):

- statično, ki se odvija v kraju stalnega bivanja,
- dinamično, ki se odvija zunaj kraja stalnega bivališča (turizem),
- pasivno, kjer ne sodelujemo aktivno v fizičnem smislu, a sprošča psihično (npr. ogled koncerta, obisk kina, muzeja, branje knjig itd.),
- aktivno, pri kateri smo fizično aktivni in sprošča fizično in psihično obnovo (npr. igra, sprehod, tek, plavanje, ples itd.).

Bivanje v drugem kraju, sprememba okolja ali daljše potovanje imajo že sami po sebi elemente rekreacije. Zato tudi turizem štejemo med pomembne elemente in sredstva rekreacije.

Pri vključevanju rekreacije v podeželski prostor moramo upoštevati:

- načelo trajnosti – vzpostavitev ravnovesja med varstvom okolja, gospodarskim napredkom in socialnim razvojem (narave nismo podedovali od svojih prednikov, ampak smo si jo sposodili od vnukov),
- načelo sonaravnosti – vse dejavnosti naj bodo prijazne do narave, upoštevajo naravne zakonitosti oz. naravo posnemajo.

V nadaljevanju predstavljamo nekatere pogostejše oblike rekreacije na podeželju. Ko se odločamo za to, katere oblike rekreacije bomo ponudili svojim gostom, vedno preverimo zakonske zahteve in pogoje. In ne pozabimo v informacijski mapi predstaviti možnosti rekreacije pri lokalnih ponudnikih (podjetja, društva ipd.).

7.2.1 Pohodništvo

Pohodništvo je hoja v naravnih okoljih (enodnevni in večdnevni izleti v naravo). Ne gre le za sprehajanje, temveč za precej bolj naporen in dalj časa trajajoč izlet, ki praviloma zajema tudi nekaj višinskega vzpona. Angleški izraz za enodnevne izlete je hiking, za večdnevne pa backpacking. Pri tej različici pohodnik v nahrbtniku potrebuje vse za večdnevno preživetje (osnovna oprema, oblačila, šotor, spalna vreča, hrana, voda (Hižar, 2010, 10; Štupar, 2009).

Pohodništvo je ena osnovnih in najbolj množičnih oblik rekreacije. Strokovnjaki se strinjajo, da ima izjemno pozitivne učinke na zdravje. Človeško telo pri pohodništvu ni podvrženo zelo hudim obremenitvam, zato je možnost za poškodbe manjša kot pri večini drugih športov. Prav zato je pohodništvo primerno za ljudi različnih starosti, od otrok do starostnikov. Koristi pa

niso samo telesne, temveč tudi psihične. Dolgotrajno gibanje v naravnem okolju namreč dokazano pozitivno vpliva na razpoloženje.

V Sloveniji imamo 10.000 kilometrov označenih poti:

- tematske turistične poti,
- posebej za nordijsko hojo urejene poti,
- planinske poti: lahke, zahtevne in zelo zahtevne zavarovane plezalne poti,
- treking po daljših regionalnih in vseslovenskih veznih poteh,
- pohodniške prireditve, pozimi s krplji po zasneženem sredogorju in visokogorju.

PRIMER DOBRE PRAKSE

Pohodništvo na Kozjanskem

(www.kamnaizlet.si/destinacije/kozjanski-park/, 7. 3. 2011)

Na stiku alpskega in panonskega sveta so narava in ljudje ustvarili edinstven mozaik cvetočih travnikov, starih sadovnjakov, strmih gozdnih pobočij in bistrih potokov, domačij in poti do njih, v katerem se kulturna krajina, posejana z gradovi in cerkvami, prepleta z območji ohranjene narave. V Kozjanski park se lahko odpravite na krajše enodnevne ali daljše večdnevne pohode in sprehode.

- Pešpot Podsreda (32 km, krožna pot) povezuje naravne in kulturne zanimivosti v okolici Podsrede. Pot ima tri izhodišča: trg Podsreda, grad Podsreda in Trebče.
- Pešpot Pilštanj (4 km, krožna pot) povezuje naravno in kulturno dediščino Pilštanj ter razgledno točko na hribu Vino gora.
- Geološka učna pot (10 km, krožna pot) poteka okoli naselja in samostana Olimje (21 geoloških točk prikazuje geološko zgodovino in geološke posebnosti Kozjanskega).
- Učna pot Travniki–Vetrnik (2 km, krožna pot) vodi okoli vrha Vetrnik (709 m). Poleg izrednih razgledov po kozjanski pokrajini prikaže bogastvo in raznolikost habitata suhih travnikov.
- Pot k repnicam (9 km, krožna pot) vodi od Stare vasi na Bizeljskem prek vinorodnih bizeljskih gričev v vas Brezovica, ki slovi po repnicah – edinstvenih jamah iz silikatnega peska, ki se danes uporabljajo kot vinske kleti.
- Slomškova pot – začne se na Bizeljskem, teče po Kozjanskem parku in konča na Ponikvi.
- Evropska pešpot E7 se začne v Križah, prečka Orlico in se s Svetih gor spusti v dolino Bistrice ter prek vinorodnega gričevja vodi popotnika do Olimja.



Pohodniki naj:

- dobro premislijo, kaj bodo vzeli s sabo (vse bodo nosili sami),
- imajo s sabo nekaj suhih, toplejših in nepropustnih oblačil (spremenljive vremenske razmere),
- imajo pri sebi dovolj vode in energijskih ploščic ter torbico za prvo pomoč.

ZANIMIVOST



»Pohodništvo je tudi odkrivanje koščkov neokrnjene narave, do katerih je možno priti le peš, na lasten pogon ... Šele globoko v divjini se namreč zavemo, kakšni čudeži že tisočletja uspevajo naravi. Zato se moramo še toliko bolj zavedati krhkosti njenih umetnin, katerih izvor sega globoko v preteklost. Vsak naš korak mora biti namenjen občudovanju in hkrati ohranjanju vseh teh lepot za vse tiste, ki hodijo za nami po tej poti. Skrb za okolje mora biti naša prva misel. S svojim početjem ne smemo puščati nobenih sledi. V naravi naj bi se vedli po načelu, ki je strnjeno v naslednje vrstice: Za seboj ne puščaj drugega kot stopinje. Ubijaj samo čas. Obdrži samo spomine. S seboj vzemi samo fotografije« (Štupar, 2009).



Slika 50: Pot pod noge ... (foto: D. Tepeš)

7.2.2 Treking

Pohodništvo in treking sta si podobna, razlikujeta pa se v dolžini, razdalji in vsebini. Pri pohodništvu z vsebino ni pomembno čim prej priti na cilj, pač pa je bistvena sprostitev in zabava. Nasprotno je treking vse kaj drugega kot le prijeten sprehod, zato morajo biti pohodniki dobro kondicijsko pripravljeni.

Treking delimo na:

- individualni treking, pri katerem pohodnik sam nosi prtljago in poskrbi za popotnico,
- treking od postojanke do postojanke, pohodne etape se končajo v prenočiščih, pohodniki imajo v nahrbtnikih le pijačo in prigrizke,
- treking v karavani, pri katerem prtljago nosijo nosači, hrana je pripravljena za celotno skupino, prenočuje se v šotorih.

7.2.3 Gorništvo in alpinizem

Turizem kot pojav je sestavni del gorništva in alpinizma, saj je praviloma njuna začetna in zaključna faza v dolini.

Turizem v gorah ima verjetno svoje korenine v posameznikih, ki so bili radovedni in so občudovali lepoto, organizirano pa so se s turizmom v gorah začele ukvarjati planinske organizacije (Slovenska planinska zveza trenutno upravlja okoli 6000 ležišč). Po ocenah Planinske zveze Slovenije obišče naše gore do tri milijone planincev, največ avgusta. Marsikateri pohodnik bo prenočišče poiskal na turistični kmetiji. Če bo potreboval vodnika za zahtevnejše podvige, mu vedno priporočimo usposobljene vodnike. Če sami nimamo ustreznega znanja, opreme in licence za vodnika, svojih gostov ne vodimo v gore (Hižar, 2010, 10; Štupar, 2009).

Planinstvo (alpinizem, plezanje, smučanje ...) je dejavnost, ki poteka v naravi, zato moramo upoštevati ranljivost ekosistema.

Negativne posledice razvoja turizma v gorah (Purnat, 2005, 156):

- ceste, smučišča, žičnice, posebej če so bile grobo nepremišljeno postavljene v gorsko idilo,
- motorna kolesa, motorne sani, jadralno padalstvo, gorsko kolesarstvo – hrup in onesnaževanje,
- udobje v planinskih kočah povzroča več smeti, večjo porabo energije, vode, energije, dostava blaga s helikopterji, hrupnost agregatov,
- velik obisk – množični turizem v planinah povzroči spremembo na rastlinah, plaši živali, veliko je odpadkov, spreminjata se ekosistem in prvobitnost.

7.2.4 Nordijska hoja

Nordijska hoja je oblika hoje, pri kateri hodimo naravno, kar dosežemo s posebnimi palicami za nordijsko hojo. Gibanje rok je takšno kot pri hoji brez palic, koraki so nekoliko daljši. Nordijska hoja ima več tehnik, ki določajo stopnjo intenzivnosti vadbe. Od čisto osnovne oblike gibanja, kot je hoja, hoja s pomočjo palic v tehniki dvotaktnega diagonalnega koraka ali štirikoraka s soročnim odzivom.

Strokovnjaki poudarjajo, da nordijska hoja pomaga pri izgubi in uravnavanju telesne teže, lahko se uporablja v rehabilitacijske namene ali pa samo kot oblika rekreacije, ki je osnova za zdravo življenje. Vadba je primerna za vse starosti, nivoje predznanja in vzdržljivosti. To pomeni, da bomo z redno vadbo in normalnim tempom zlahka dosegli učinke, ki nam jih

ponuja (http://povezave.kopa.si/nord/2_nordijska_hoja_port_za_vse.html, 25. 5. 2011; www.nordijskahoja.com/, 25. 5. 2011).

7.2.5 Kolesarjenje

Standarde kolesarskih destinacij za zdaj izpolnjuje 14 slovenskih območij. Pet kolesarskih destinacij leži ob Triglavskem narodnem parku. Dve sta na Pohorju. Druge destinacije so: Kolesarski park Notranjska, slovenska obala, Idrijsko, Cerkljansko ter Koroška. Zanimivo kolesarjenje ponuja tudi jugozahod Slovenije in območje okoli Moravskih Toplic (več na: www.slovenia.info/si/Kolesarjenje.htm?kolesarjenje=0&lng=1, 6. 6. 2011).

VAJA



V tem poglavju smo predstavili le nekatere oblike rekreacije. Poiščite še druge možnosti (lokostrelstvo, ribolov, smučanje, drsanje ...).

Glede na značilnosti regije pripravite program rekreacije na turistični kmetiji:

- poiščite oblike rekreacije, ki so primerne za podeželski prostor in so skladne z značilnostmi regije, ter jih povežite v enoten program (programe),
- rekreacijo prilagodite ciljni skupini,
- razmislite, glede česa se bo treba posvetovati s strokovnjaki (in tudi katerimi strokovnjaki),
- premislite, s kom iz lokalnega okolja se lahko pri izvajanju rekreacije povežete (društva, podjetja, centri ipd.),
- razmislite, katere ob ponujenih oblik rekreacije v programu zahtevajo sodelovanje usposobljenega vaditelja, vodnika ipd.,
- predvidite, kako boste spremljali uspešnost rekreacije,
- pripravite osnovne evidence rekreacijskih dejavnosti,
- napravite načrt promocije programa rekreacije.

7.3 IGRE

Druženja brez igre si skoraj ni mogoče zamisliti. Med igro pozabimo na obveznosti in težave, njeni čari so nepredvidljivost, negotovost, preobrti in nove izkušnje. Ljudje se radi igramo, ker (Jazbec, 2005, 66):

- želimo biti aktivni,
- hočemo, da se kaj dogaja (čeprav pri tem prepogosto pričakujemo od drugih, da nas bodo zabavali, organizirali igre, začeli peti, nas razvedrili),
- v igro vstopamo in izstopamo po svoji volji (življenje nam tega ne omogoča),
- za življenje potrebujemo »kruha in iger« (kruh za rast in obstoj, igro za poživitev tega obstoja),
- smo z igrami aktivni, spoznavamo se in poglobljamo vase,
- se skozi igro uveljavimo kot posameznik, se družimo, uživamo v zmagi in se učimo izgubljati.

Igramo se lahko na travniku, dvorišču, na posebej pripravljenih igralih – priložnosti in možnosti je veliko.

- Omejitev je vedno le skrb za varnost udeležencev. Poskrbeti je treba za primerno obliko zavarovanja odgovornosti.
- Pozorni smo, katere igre izberemo (predlagamo). Vsaka igra ne bo ustrezala vsakemu posamezniku in vsaki skupini, prostoru, razmeram, situaciji. Obseg, resnost, vrednost in vsebina igre morajo biti voditelju vedno pred očmi. Pozorni smo na telesne omejitve posameznikov in njihovo starost.
- Posebej skrbno izberemo začetno igro, dejavnost.
- Prevzamemo vlogo animatorja – povabimo k igri, razložimo, kako bo potekala, morda celo pokažemo, kako se kaj počne. Animator s svojim žarom, prepričljivostjo in preprostimi navodili navduši za igro. Za animatorja je pomembno tudi to, da igro pozna, da jo je preizkusil in ve, kaj lahko pričakuje.
- Najprej povabimo tiste, ki imajo igre radi, in ne silimo gostov, da sodelujejo, če tega ne želijo. Udeleženci se med igro vedejo različno (Jazbec, 2005, 67): uživači se na povabilo takoj odzovejo, prisluhnejo navodilom in v igri uživajo; nevajeni igre navodil ne poslušajo zbrano ali ne vzamejo resno ter hitro izgubijo motivacijo; zaviralci igre imajo takšne in drugačne zadržke (morda se bojijo, da se bodo osmešili, morda ravno tisti hip niso pri volji ipd.).

Nekaj primerov iger iz učbenika Planinska šola (Rotovnik in Glavnik, 2005), ki jih lahko izvajamo tudi na turistični kmetiji:

- spoznavne igre z animacijo,
- govorne igre (rime, uganke, izštevanka, šale, hudomušnice, pripovedovanje zgodb),
- igre v krogu (lovljenje, gnilo jajce, rdeče češnje rada jem ...),
- skrivalnice in slepe miši,
- igre za doživljanje narave (hoja z zavezanimi očmi, prisluhnimo naravi, prepoznamo svoje drevo ...),
- nočni pohodi (po snegu z baklami, z baterijami ...),
- igre z žogo ali balonom,
- kvizi, miselne in detektivske igre,
- namizne igre (karte, kocke, fižolčki, orehi, vžigalice),
- tekmovanja in štafete,
- lov na skriti zaklad,
- pantomima ...

ZANIMIVOST



Neizčrpen vir za igre so šege in navade na slovenskem podežlju – kmečke igre, pastirske igre (Kumer, 2005). Zelo zanimive so tudi igre, povezane s posebnimi dogodki in prazniki, recimo igre s pirhi.

Turčanje – turčala sta dva igralca, tako da je eden s svojim pirhom udaril na pirh drugega. Če se mu je pirh ubil, ga je izgubil. Če sta se ubila oba pirha, sta ostala vsak pri svojem.

Valičanje – potrebujemo deščico, v kateri je urezan žlebiček. Deščica je na eni strani podložena, tako da nastane poševna površina. Igralec spusti pirh po deščici. Drugi tudi, pri čemer se trudi, da bi njegov pirh zadel pirh prvega igralca. Če ga, sta oba pirha njegova.

7.3.1 Igrala za otroke

Zunanja igrala so naprave in pripomočki, namenjeni otrokom za igranje na prostem. Običajno so postavljena fiksno na nepokrite zunanje površine. Zunanja igrala so iz lesa, plastike in/ali kovine (uporabljeni materiali morajo biti varni in zdravju neškodljivi): gugalnice, gugala, tobogani, vrtiljaki, vrvne proge, plezala, enostavna igrala, peskovniki, igrala za otroke s posebnimi potrebami in zaključene igralne enote.

Tudi turistične kmetije vključujejo v ureditev okolice zunanja igrala, ki so potrebna za rekreacijo in animacijo otrok. Zavedati se moramo, da vsako igralo ni varno igralo in primerno za kmečko okolje. Zato moramo vedeti, kakšno je varno igralo, in narediti vse, da izključimo možnost poškodb otrok. Za varnost igrišča je odgovoren lastnik igrišča ali tisti, ki je prevzel pravice in dolžnosti upravljanja z igriščem.

Dejavniki, ki vplivajo na varnost igral (Rudolf, 2007, 22):

- oblika, konstrukcija, materiali, izdelava igrala,
- izbor in razmestitev igral, funkcionalne povezave, medsebojni odmiki, vrsta igral, položaj igral,
- montaža igral, ki mora biti v skladu z navodili in varnostnimi zahtevami,
- (ne)upoštevanje navodil za uporabo in vzdrževanje,
- igralne površine in okolica, ki zajema ureditev površin v neposredni bližini igral, varovanje in ureditev samega igrišča.

Vsega ne bomo mogli postoriti sami – obrnimo se na strokovnjake, ki poznajo načela gradnje funkcionalnih in varnih igral. Upoštevati je treba vse varnostne standarde za zunanja igrala, igralom naj bodo priložena dokazila o varnosti, certifikati, navodila za montažo, ki naj jo opravi strokovno usposobljen izvajalec. Od načrtovalcev, prodajalcev in izvajalcev zahtevajmo izjavo o skladnosti in varnosti. Na kmetijah večji lastniki ali njihovi prijatelji sami naredijo igrala za otroke iz lesa. V tem primeru vam priporočamo, da igrala pregleda usposobljen strokovnjak (Center za testiranje in certificiranje, Oddelek za lesarstvo, BF Ljubljana) in izda ustrezno poročilo ali izjavo o varnosti. Le igralo, ki v celoti izpolnjuje zahteve standardov, lahko pridobi certifikat skladnosti (Rudolf, 2007, 27).

Prostor z igrali naj bo ograjen, razsvetljen, postavljene naj bodo obvestila in opozorila. Dobrodošle bodo klopi, koši za smeti, terasa, urejene poti, shramba za igrače ... Površine okoli igral morajo biti takšne, da ublažijo morebitne padce. Na površinah, kjer so igrala, ne sme biti blata, trdih, robatih ter ostrih predmetov in ovir, ki bi lahko povzročile spotikanja, padce, zdrse ...

Skrbeti je treba za dokumentacijo: zapisniki o rednih in letnem pregledu igral, načrt izgradnje, navodila za montažo, dokazilo o skladnosti, načrt vzdrževanja in kontrolna knjiga. Morda se komu zdi, da je to preveč »za tistih nekaj igral okrog hiše«. Zavedati se moramo svoje odgovornosti – če se otrok poškoduje, nam napisi, kot sta »Uporaba na lastno odgovornost« in »Otrokom brez spremstva staršev prepovedana uporaba igral«, ne bodo pomagali.

Seveda pa varnost otrok (in ne nazadnje drugih obiskovalcev kmetije) ni povezana samo z igrali. Krašovec (1997) svetuje, kako dodatno poskrbeti za varstvo otrok na turistični kmetiji: pospraviti je treba nevarno orodje in strupene snovi, dobro zaščititi vodnjake, gnojne in apnene jame, kamor bi lahko otroci padli, paziti je treba pri opreми sob in kopalnic, da bo dovolj prostora za otroke, pozorni moramo biti na obliko, višino in gostoto ograje. V

dnevnem prostoru pripravimo kotiček, kjer se lahko otroci igrajo (slikanice, igrače, družabne igre, pisale, pobarvanke), še posebno takrat, ko je slabo vreme. Glede na specializacijo kmetij imamo tudi takšne, ki gradijo animacijo otrok z ogledi in oskrbo različnih domačih živali. Za otroke, ki prihajajo iz mestnih središč je oskrba in posvojitev kokoške ali puhastega zajčka res nekaj posebnega. Toda ljubke živali imajo kremplje, kljune, zobe, parklje, zato hlev primerno uredimo, zavarujemo in poskrbimo za spremstvo otrok.



Slika 51: Igrala za otroke (foto: V. Čuček, arhiv ZTKS)

7.4 ANIMACIJA

Verjetno ob besedi animacija najprej pomislimo na letovanje v hotelih. Animatorji tam poskrbijo za spoznavne večere, se družijo z obiskovalci in skrbijo, da turisti preživljajo prijetne trenutke, se zabavajo, sproščajo, rekreirajo. Animatorji vodijo igre, odpeljejo turiste na sprehode po okolici, organizirajo tekmovanja, vodijo tematske večere in zabave itd.

Besedo animacija bi lahko prevedli kot spodbujanje – spodbujanje k neki aktivnosti, vsebini. Recimo, da smo pripravili pastirske igre – gostov ne prepustimo samih sebi, temveč povemo nekaj besed za uvod, igre predstavimo, pokažemo, kako potekajo, jih spodbudimo, da začnejo, morda celo skrbimo za vrstni red in točkovanje (če se tekmuje), stisnemo roko zmagovalcu itd. Prav tako ni dovolj reči: »Tu je kmetija, oglejte si jo.« Namesto tega je treba poskrbeti za organizirane ogleda, prikazati navade, vključiti v vse to obiskovalce (ustvariti doživetje). Včasih je animacija tudi zabavanje – recimo, ko dežuje in je otrokom dolgčas, otroški kotiček s knjigami in igračami pa ne zadostuje več.

Animacija je torej oblika skrbi za goste ali turiste z namenom vzgoje njihovega obnašanja in vzdrževanja njihovega stalnega entuziazma za nekatere turistične aktivnosti in za promocijo specifičnih doživljajev. Turistična animacija je preko neke osebe (animatorja) izgovorjena, prijazna, vesela, ljubezniva, pristrčna aktivnost (spodbuda) k dejavnosti na počitnicah in v prostem času tako dolgo, dokler je ta aktivnost povezana z ljudmi, okoljem, krajem, kulturo in deželo.

Potemtakem animacija nikakor ni povezana samo z igrami, temveč z vsemi turističnimi produkti na kmetiji (pohodništvo, vključevanje konj, šege, navade, obrti itd.). Konec koncev nam pisana ponudba nič ne koristi, če se gostje ne odločijo zanjo. In tudi če se zanjo odločijo, lahko njihovo doživetje še polepšamo z »animatorskim pristopom«. Družinski člani na turistični kmetiji tako slej ko prej postanejo tudi animatorji.

7.4.1 Učne in ogledne vsebine

Rekreacija je psihična in fizična sprostitev, pri kateri nismo nujno fizično aktivni, zajema pa kulturne, zabavne in športne prireditve. Zato so v tem okviru zanimive tudi učne in ogledne vsebine na podeželju (ki so hkrati tudi primer animacije).

Učne in ogledne vsebine so seveda več kot le rekreacija in animacija. Prispevajo k ohranjanju dediščine, tradicije, vrednot, obrti in navad na podeželju, prispevajo k izkustvenemu in doživljajskemu učenju otrok, mladine in odraslih. Kmetije kot učilnice na prostem so odlična popestritev rednega učnega programa za šole in vrtce, o odnosu do kmetijstva, narave in o pridelavi zdrave hrane pa je pomembno poučiti tudi odrasle. In tako hkrati razviti nov turistični produkt.

Možnosti je veliko, pot do zanimivega turističnega produkta učnih in oglednih vsebin pa ni zmeraj enostavna. Pomembna je dobra zamisel in seveda tudi kakovostna izvedba in promocija.

PRIMER DOBRE PRAKSE



Po znanje na kmetije

(KGZS, Kmetijsko gozdarski zavod Celje, 2008)

Kmetijsko gozdarski zavod Celje je izvedel projekt Razvoj ponudbe učnih in oglednih vsebin na podeželju (sodelovali so STIK – Center za šport, turizem, informiranje in kulturo Laško, Zavod za kulturne prireditve in turizem Celeia, Zavod za gozdove Slovenije, OE Celje, Vrtec Laško, Osnova šola Hudinja in Osnovna šola Vojnik). Namen je bil zbrati in ponuditi pot do novega znanja na aktiven, z vsemi čuti doživet način (Krivec, 2010).

Spodaj je projekt opisan podrobneje.

Prva faza je bila namenjena analizi učnih programov vrtcev in šol in uskladitvi vsebin učnih programov z možnostmi kmetij in drugih ponudnikov, pripravi in pomoči pri izvedbi razvojnih načrtov kmetij in drugih ponudnikov, pripravi opisov ponudnikov in programov ogledov za različne ciljne skupine obiskovalcev ter izvedbi usposabljanj ponudnikov. Tako so se ponudniki na delavnicah najprej seznanili z učnimi vsebinami za vrtec in osnovne šole. Nato so se usposobili, kako naj svoje vodenje prilagodijo otrokom, kako naj na svoji kmetiji sprejmejo odrasle ter se urili v veščinah komuniciranja z gosti po telefonu in e-pošti. Seznanili so se s pogoji za prigrasitev dejavnosti na kmetiji, kako poskrbeti za varnost otrok in gostov na kmetiji ter vodenjem knjigovodstva.

V drugi fazi so pripravili opis ponudnikov in programov ogledov za različne ciljne skupine in pomagali pri izvedbi razvojnih načrtov ponudnikov in priglasitvi dejavnosti. Sledilo je pilotiranje – otroci iz vrtca Anice Černejeve so se z gozdarjem odpravili v mestni gozd, otroci iz OŠ Štore so si ogledali Grunt Sraka v Pečovju, otroci iz OŠ Laško in vrtca Rimske Toplice so se odpravili na kmetijo Razboršek, kjer so ličkali, otroci iz vrtca Vojnik so se odpravili na kmetijo Župnek v Vojniku in opazovali domače živali ter spoznavali življenje v vodi. Člani Društva čebelarjev Laško so se odpravili na OŠ Hudinja in predstavili življenje čebel in delo čebelarjev, otroci iz OŠ Vojnik pa so spoznavali delo in življenje preprostih kmečkih ljudi ob ogledu stare zidanice na Tomažu nad Vojnikom.

Sledila je priprava kataloga ter obveščanje javnosti o projektu (članki, radijski in televizijski prispevki, novinarska konferenca, predstavitev prireditvi Podeželje v mestu v Celju.

Glavni rezultat projekta je katalog, ki na 38 straneh predstavlja 30 ponudnikov na podežlju in 60 programov z različnimi vsebinami, namenjenimi predvsem obogatitvi učnih programov šol in vrtcev, pa tudi odraslim. Katalog so razposlali šolam in vrtcem na območju projekta ter šolam po vsej Sloveniji, turistično informativnim centrom, nosilcem turizma – skratka vsem, ki bi lahko svojo dejavnost popestrili z ogledi na kmetijah. Aktiven pristop k trženju je tisto, kar podežlju manjka, zato je izid kataloga izjemna dodana vrednost podežlju in skupni podobi turistične ponudbe na širšem Celjskem.

Več podatkov o projektu je v katalogu Črna ovčka daje belo mleko in na spletu.



Slika 52: Utrinki iz kataloga Črna ovčka daje belo mleko (foto: M. Jambriško)

Vir: Črna ovčka daje belo mleko, 2009

7.5 KONJI V TURISTIČNI PONUDBI

Ljudje, še posebno otroci, konje obožujejo. V turistično ponudbo kmetije lahko konje vključimo na različne načine: ježa, učenje jezdenja, vožnje z vprego, sanmi ipd. Nenazadnje je tudi opazovanje dela s konji za turiste zanimiva popestritev.

Jahanje lahko omogočimo na marsikateri kmetiji. Goste opozorimo na možnosti jahanja. Predstavimo jim, kje se nahajajo točke, kjer je možno jezdit konje ali se peljati z vprego.

Pri uporabi jahalnih konj mora veljati osnovno načelo, da naj bi s konjem delali vsak dan in v zmernem ritmu. S konjeniškim športom oz. rekreativnim jezenjem se lahko ukvarjajo le zdravi ljudje, ki se jezdenja lahko učijo le pod vodstvom izkušenih vaditeljev, inštruktorjev in učiteljev v konjeniških klubih, kjer opravijo tudi ustrezen izpit (Vejnovič, 2008, 120–126). Rekreativni program jahanja je namenjen tistim ljubiteljem jahanja, ki bi radi spoznali osnove športnega jahanja ali nadgradili znanje jahanja ter spoznali naravo konja oz. njegovo vedenje. Z rekreativnim programom jahanja jahač bolje razume konja in obvlada sproščeno gibanje konja v naravi (Kavc, 2010, 11).

Če želimo imeti vsestranskega konja, je priporočljivo, da ga navadimo vožnje. Kako se lotiti učenja jahalnega konja za vprego? Preverjena metoda je učenje ob boku že preizkušenega vprežnega konja, ki ga žal v večini jahalnih središč ni, in naloge se moramo lotiti sami. Pomembno je, da imamo sami kot voznik vprege solidno osnovno znanje, da znamo delati s konji ter poznamo konjevo telesno zgradbo in duševnost. Biti moramo potrpežljivi in imeti dovolj časa, enega ali dva pomočnika, ter velik ograjen prostor (Vejnovič, 2008, 131).



Slika 53: Delo s konji v Dravinjski dolini (foto: D. Kavc)

Gostom lahko pripravimo vožnjo s kolesljem, zapravlživčkom ali kočijo, v zimskem času s sanmi. Vprega je pomembna kulturna dediščina, ki jo lahko ohranimo samo s tekmovanji in zagnanostjo posameznikov, da negujejo to tradicijo. Osnovne vrste vprege (Vejnovič, 2008) so enovprega, tandem, dvovprega, trojka, štirivprega, šestvprega (Vejnovič, 2008, 120–126).

PRIMER DOBRE PRAKSE

Vožnja z vprego po Dravinjski dolini (Dejan Kavc, Šolski center Šentjur, 2010)



Vožnja se začne pred hotelom Dobrava v Zrečah. Po glavni cesti se odpeljemo do Slovenskih Konjic, kjer si lahko ogledamo znamenitosti. Najprej se ustavimo v dvorcu Trebnik, kjer so na ogled zeliščna galerija z naravno kozmetiko, zeliščni vrt, muzejska zbirka kočij in orodja naših prednikov ter grajska vinska klet. Vožnja se nadaljuje mimo cerkve Sv. Jurija, poleg katere je zelo zanimiv zvonik, ki izvira s konca 13. st. in se uvršča med najstarejše in največje zvonike na slovenskem Štajerskem. Pot se nadaljuje po konjiški vinski cesti, preko vinorodnih Škalc do vrha Zlatega griča, kjer se v prijetnem ozračju restavracije Zlati grič okrepčamo s kulinarичnimi dobrotami in okusimo izbrana domača vina. Sledi vrnitev v Zreče – po stari cesti, po kateri se je 14. aprila 1962 zadnjič peljal vlak, imenovan »Zrajčan«. Vožnja se zaključi pred hotelom Dobrava.

7.6 LOVSKI TURIZEM

Ljudje se za obisk ali počitnice na podežlju odločajo tudi zaradi lova (t. i. lovski turizem). To področje pri nas še ni popolnoma urejeno, obenem pa ponuja veliko možnosti za razvoj turizma na podežlju.

Lovski turizem ima dve obliki:

- Ker so lovišča v Sloveniji različna, se lovci pogosto odpravijo k drugi lovski družini, da bi lovili ali pa samo opazovali živali, ki jih v njihovih loviščih ni.
- Druga oblika lovskega turizma je klasična, pri kateri plačamo vse usluge (nekaterim gostom je pomembno uživanje v naravi, drugim samo trofeja, tak lov je lahko tudi samo popestritev oz. dodatna dejavnost med počitnicami na podežlju); v Sloveniji se s tem denarjem pozneje kupi krma za divjad po zimi, semena in gnojila, plačajo se strojne ure za obdelavo krmnih površin ... (Zapisnik seje lovske družine Tržič, 2004, v: Kokalj, 2010, 21).

Z lovskih turizmom se ukvarjajo nekatere agencije, ki organizirajo in sestavijo celotne programe za lovske turiste (Kokalj, 2010, 20). Anketa med lovskimi družinami je pokazala, da večino lovskih gostov pripeljejo lovci sami. Ti gostje so usmerjeni le na lov – ne pa tudi na druge dejavnosti, ki so na voljo. Lovska zveza Slovenija ima cenik lovskih storitev in odstrela, s samo promocijo lovskega turizma pa se ne ukvarja veliko. Poleg tega je lovski turizem v lovskih družinah običajno prepuščen posameznikom, lovcem, in ne posameznikom, ki se s turistom ukvarjajo celostno (Kokalj, 2010, 23).

Prav »celostna obravnava« je lahko prednost turističnih kmetij s specializirano ponudbo lovskega turizma ali turističnih kmetij, ki aktivno sodelujejo s ponudniki lovskega turizma. Lovni turizem bi lahko kombinirali tudi z zdraviliškim turizmom, ribolovom, turizmom na vasi, ogledom lokalnih zanimivosti, adrenalinskimi parki, sankanjem, smučanjem,

kolesarstvom, pohodništvom, alpinizmom itd. Skratka – gostu ponuditi več, da bo ponudba zanimiva za celotno družino.



Slika 54: Zimsko krmišče za divjad (foto: J. Sajovic)

Vir: Kokalj, 2010, 25

7.6.1 Obore za divjad v okviru specializirane ponudbe turistične kmetije

Obore za divjad se po zakonu o divjadi in lovstvu glede na velikost in namen delijo na:

- obore za rejo divjadi – najmanj 0,5 ha in največ 30 ha,
- obore s posebnim namenom, kot je preučevanje, karantena in vzreja divjadi za izpuščanje v prosto naravo in podobno – manj od 30 ha,
- lovne obore, ki so razglašene za gozd s posebnim namenom in pri katerih je poudarjena lovna funkcija – najmanj 200 ha.

7.6.2 Foto lov

Vse bolj priljubljen je foto lov, mlada in še ne močno razširjena oblika lova – kot pove ime, živali ne lovimo, temveč jih fotografiramo v njihovem naravnem okolju (med hranjenjem, počivanjem, paritvenem ritualom itd.). Foto lov je precej priljubljen med ljubitelji ptic, dvoživk, plazilcev, žuželk, nekoliko manj pa se zanj odločajo ljubitelji male divjadi, žužkojedov, glodavcev in divjadi (Kokalj, 2010, 26).

Njegova posebnost je gotovo ta, da ni nikakršnih lovnih dob in lahko divjad opazujemo in fotografiramo celo leto. Največkrat divjad opazujemo zjutraj in zvečer, ko so živali najbolj aktivne in je možnosti za opazovanje največ.

Skorajda ni več turista, ki bi se na obisk ali počitnice odpravil brez fotoaparata, in foto lov je lahko pravo doživetje. Strokovnjaki priporočajo (Kokalj, 2010, 26, 44):

- naj foto lov oglašujejo in tržijo turistična društva,
- naj gosta na foto lov spremlja vodnik (ki pozna skrite koticke in lovske opazovalnice, gosta seznani z navadami in obnašanjem živali ter ga zna primerno animirati), po

- možnosti naj bo vodnik domačin (ne nujno lovci, saj so ti že tako preveč zaposleni s skrbjo za divjad in lovišči),
- naj foto lov vključuje tudi fotografiranje drugih motivov – gorskih cvetlic in utrinkov iz narave (jutranja zarja v gozdu, meglice ...).

7.7 VKLJUČEVANJE WELLNESS PONUDBE

Praksa kaže, da vključevanje turističnih produktov s področja zdravega življenja prispevajo k povečanemu obisku turističnih kmetij.

Posamezne turistične kmetije so v svojo specialno ponudbo vključile tudi wellness. Wellness je dobro počutje telesa in duha ter zdrav način življenja. Je aktivnost, ki nam daje dovolj energije za srečo, zdravje in izpolnjenost. V Sloveniji se pomena wellnessa zaveda vse več ponudnikov storitev in njihovih gostov. Poleg masaž je v wellness centrih vredno poskusiti terapije in obloge ter se udeležiti programov zdrave prehrane.

Razvojna agencija Kozjansko pripravlja program, ki bo z izoblikovanimi atraktivnimi in specializiranimi podeželskimi wellness produkti postala prepoznana wellness 3 plus destinacija. Tovrstno ponudbo bodo združili v tri tematske sklope: aktivne počitnice, doživetje narave in gastronomije ter kultura in jih preko novih integralnih turističnih produktov vpeli v obstoječo turistično ponudbo območja, s ciljem da združijo in povežejo ponudbo podeželja v eno samo, edinstveno, čezmejno, srednjeevropsko wellness destinacijo, prepoznano po specializirani, izvirni in povezani ponudbi.



Slika 55: Wellness na turistični kmetiji Urška (foto: M. Novak)

Vir: Podeželje prihodnosti, 2011

PRIMER DOBRE PRAKSE

Pri načrtovanju in izvajanju programov za aktiven oddih sodeluje vrsta strokovnjakov (zdravniki, strokovnjaki za šport in rekreacijo, vaditelji itd.), pomembno je upoštevati zakonske zahteve in pogoje ter voditi ustrezno dokumentacijo in evidence. Poglejmo primere kompleksnejših programov.

Programi na temo gibanja (Terme Olimia)

Ohranjanje zdravja postaja vrlina. Počitek, sprostitve, polnovredna hrana, gibanje ... so bistvene navade za ohranjanje dobrega zdravja. Razvili smo več kratkih programov, ki vključujejo storitve, ki hitro vračajo odlično počutje in gostu omogočijo, da že v dnevu ali dveh zadiha s polnimi pljuči in odhaja domov s poletom v koraku.

Izvajamo mnogo oblik gibanja: vaje za dobro jutro, aerobika v vodi, vaje z različnimi pripomočki, individualni programi vadbe s trenerjem v fitnesu ali športnem parku. To so priložnosti, da gostje, ki jim je redna telesna vadba tuja, že v nekaj dneh spoznajo pomen redne telesne vadbe na dobro počutje.

Štiridnevni golf paket

- 3 x nočitev v Wellness hotelu Sotelia****,
- 3 x zajtrk v Restavraciji Basilicum,
- 3 x večerja v Restavraciji Basilicum,
- 2 x 30 minut individualnega treninga s fizioterapevtom (poudarek na specifičnih raztezni in stabilizacijskih vajah, namenjenih igralcem golfa),
- zloženska z navodili za vaje, namenjene igralcem golfa,
- ugotovitev stanja telesnega ravnesja na osnovi mikroskopskega pregleda ene same kapljice krvi in posvet z zdravnikom,
- 2 x green fee za 18 lukenj na igrišču A Golf Olimje,
- 1 x green fee za 18 lukenj na igrišču Zlati grič,
- 1 x 30-minutna golf masaža,
- kopanje v bazenih,
- vsak dan obisk savne,
- 2 x dnevno aquaaerobika,
- uporaba fitness studia.



PRIMER DOBRE PRAKSE



Kneippovi parki podeželja od Pohorja do Bohorja

Razvojna agencija Kozjansko je z občinami Dobje, Dobrna, Oplotnica, Slovenske Konjice, Zreče, Vitanje in Šentjur pristopila k izvajanju projekta Kneippovi parki podeželja od Pohorja do Bohorja. Namen projekta je spodbujanje uporabe lokalnih virov na inovativen način, tj. z razvojem in promocijo Kneippovih aktivnih parkov, ki omogočajo izkoristek neokrnjene narave in bogate kulturne dediščine tega območja. Cilj projekta je krepiti sonaravno gospodarjenje z naravnimi viri.

PONOVIMO



Obrazložite vlogo rekreacije v življenju ljudi.

Kaj menite o negativnih posledicah vključevanja rekreacijskih površin za podeželsko okolje?

Naštejte pogoste oblike rekreacije, ki jih lahko ponudimo na specializiranih kmetijah. Kaj moramo pri tem upoštevati?

Zakaj se ljudje radi igramo? Naštejte nekaj primernih iger za otroke.

Obrazložite pomen animacije gostov na turistični kmetiji.

Kako bi vi poskrbeli za animacijo otrok na turistični kmetiji?

Naštejte nekaj primerov dobre prakse.

Zunanja igrala za otroke so potreben in obiskan del turistične kmetije. Na kaj moramo paziti pri izbiri, postavitvi in vzdrževanju igral?

Navedite primer učne in ogledne vsebine na kmetiji.

Kako lahko v ponudbo vključimo konje?

Kaj je treba upoštevati pri lovskem turizmu?

Kaj je foto lov?

Ali je vključevanje wellness ponudbe na turistične kmetije po vašem mnenju primerno?

8 LITERATURA

- Adamlje, S. *Slovenska kuhinja*. Ljubljana: Mladinska knjiga, 2005, str. 6–144.
- Baš, A., ur. *Slovenski etnološki leksikon*. Ljubljana: Mladinska knjiga, 2004.
- Begović, A. *Analiza turistične ponudbe »Hoteli Bohinj«, vezane na podeželje: diplomska naloga*. Strahinj: BC Naklo, Višja strokovna šola, 2011, 71 str.
- Bernard, A., Deu, Ž. *Okrasni vrt*. Ljubljana: ČZP Kmečki glas, 1999.
- Bezovšek, M. *Od sirnice do ajdneka*. Gornji grad: Samozaložba, 2006.
- Bogataj, J. *Domače obrti na Slovenskem*. Ljubljana: Državna založba Slovenije, 1989.
- Bogataj, J. *Ljudska umetnost in obrti v Sloveniji*. Ljubljana: Domus, 1993.
- Bogataj, J. *Smo kaj šegavi: leto šeg in navad na Slovenskem*. Ljubljana: Mladinska knjiga, 1998.
- Bogataj, J. *Sto srečanj z dediščino na Slovenskem*. Ljubljana: Prešernova družba, 1992.
- Bogataj, J. *Ustvarjalna Slovenija*. Ljubljana: Darila Rokus d.o.o., 2005.
- Bornšek, P. *Idejni načrt za ureditev podeželskega vrta: diplomska naloga*. Šentjur: Šolski center Šentjur, Višja strokovna šola, 2009.
- Buser, S. *Zakonodaja in razvoj podeželja: interno gradivo*. Šentjur: ŠC Šentjur, 2011.
- Cvikl, H., Brezovec, T. *Uvod v turizem*. Portorož: Turistica – visoka šola za turizem, 2006.
- Črna ovčka daje belo mleko: po znanje na kmetijo. Celje: Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije, Kmetijsko gozdarski zavod Celje, 2009.
- Čuček V. Napakam se lahko zavestno izognemo. *Kmetovalec*, let. 79, št. 1, 2011, str. 16–18.
- Čuček, V. *Komuniciranje z gosti na turistični kmetiji: usposabljanje za nosilce turistične dejavnosti na kmetiji*. Celje: Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije, Kmetijsko gozdarski zavod Celje, 2004.
- Čuček, V. *Uspešna prodaja po telefonu: delavnica v organizaciji Kmetijsko gozdarske zbornice Slovenije*. Celje: Kmetijsko gozdarski zavod Celje, 2003.
- Deu, Ž. *Stavbarstvo slovenskega podeželja*. Ljubljana, Kmečki glas, 2001.
- Društvo za razvoj slovenskega podeželja. (online). 2011. (citirano 19. 2. 2011). Dostopno na naslovu: www.drustvo-podezelje.si/.

Geografska označba za kmetijske pridelke in živila. (online). 2011. (citirano 12. 3. 2011). Dostopno na naslovu: www.tehnocenter.uni-mb.si/index.php?option=com_content&view=article&id=64&Itemid=71.

Habjanič, D., Ušaj, T. *Osnove trženja*. Ljubljana: Državna založba Slovenije, d. d., 2003.

Hazler, V. *Kozolci na Slovenskem*. Ljubljana: Kmečki glas, 2004.

Hiše s tradicijo. (online). 2011. (citirano 12. 5. 2011). Dostopno na naslovu: <http://hisestradicijo.com/>.

Hižar, T. Opremljenost slovenskih planincev se izboljšuje. *Denar*: priloga Nedeljskega dnevnika, 2010, 41, 12. avgust, str. 10.

Hrovatin, M. Okrasni vrt. Če ni betonska, lesena ali železna, je živa. *Moj mali svet*, 2010, let. 42, št. 6, 20–22.

Interpretacija dediščine: priročnik. Šentjur: Zavod ETNO-ECO, 2011.

Jakon, J. *Slovenske tradicionalne hiše.* (online). 2011. (citirano 14. 2. 2011). Dostopno na naslovu: www.welcome-to-slovenia.com/content?ContentID=146/.

Jambriško, M. *Utrinki iz kataloga Črna ovčka daje belo mleko.* (online). 2011. (citirano 21. 5. 2011). Dostopno na naslovu: www.vojnik.si/dmdocuments/rna_ovka_daje_belo_mleko.pdf.

Jazbec, L. Družabnost. V: *Planinska šola*: učbenik. Ljubljana: Planinska zveza Slovenije, 2005, str. 63–74.

Jeseničnik, T. *Muzej na prostem v Rogatcu.* (online). 2011. (citirano 12. 5. 2011). Dostopno na naslovu: www.google.si/imgres?imgurl=http://www.welcome-to-slovenia.com.

Jeseničnik, T. *Soržev mlin.* (online). 2010. (citirano 2. 5. 2011). Dostopno na naslovu: www.turisticnekmetje.si/images/upload/2010/Sorzev-mlin/.

Jezdenje na terenu. (b.d.). (online). 2010. (citirano 2. 8. 2010). Dostopno na naslovu: www.kkcavallo.si.

Kategorizacija turističnih kmetij. (online). 2010. (citirano 28. 11. 2010). Dostopno na naslovu: www.turisticnekmetje.si/pogoji.asp.

Kategorizaciji list. (online). 2011. (citirano 31. 5. 2011). Dostopno na naslovu: www.uradni-list.si/content?id=8794.

Kavc, D. *Vključevanje konj v turistično ponudbo dravinjske doline: diplomska naloga*. Šentjur: Šolski center Šentjur, Višja strokovna šola, 2010.

Keršič-Svetel, M. Strokovna izhodišča za smernice in standarde kakovosti na področju načrtovanja interpretacije dediščine podeželja. V: *Identiteta je tudi interpretacija preteklosti*. Mahne, L., ur. Cerknica: Notranjski ekološki center, 2010, str. 6–18.

Kmečki vrt. (online). 2011. (citirano 3. 5. 2011). Dostopno na naslovu: www.merkur.eu/index.php?id=4422/.

Kokalj, P. *Vplivi in možnosti razvoja lovskega turizma v Karavankah: diplomska naloga*. Strahinj: BC Naklo, Višja strokovna šola, 2010, str. 20–44.

Kolesarjenje. (online). 2011. (citirano 1. 6. 2011). Dostopno na naslovu: www.slovenia.info/si/Kolesarjenje.htm?kolesarjenje=0&lng=/.

Kos Zidar, Š. Rastline naših babic na območju KP Ponkovski kras II »Moja roža«. V: *Trajnostni vidiki pridelave, predelave in ponudbe*. Šentjur: ŠC Šentjur, 2010, str. 148–161.

Kosi, R. *Informacijska mapa za goste na turistični kmetiji: delavnica KGZ Celje Ureditev informacijske mape za goste*. Celje: Kmetijsko gozdarski zavod Celje, 2002, str. 1–5.

Kotler, P. *Management trženja*. Ljubljana: GV Založba, 2004.

Kovačič, N. *Ponudniki turizma na območju od Dravinjskega do Obsotelja: diplomska naloga*. Šentjur: ŠC Šentjur, Višja strokovna šola, 2011.

Krašovec, J. Le dopolnitev ali celo rešitev I. V: *Kmetovalec*, 2011a, let. 79. št. 1, str. 8–11.

Krašovec, J. Le dopolnitev ali celo rešitev II. V: *Kmetovalec*, 2011b, let. 79. št. 4, str. 4–5.

Krašovec, J. *Uspešna turistična kmetija*. Ljubljana: samozaložba, 1997.

Krašovec, J., Kos, I., Javornik, B. Z razvojem do novih dopolnilnih mest na kmetijah. V: *Trajnostni vidiki pridelave, predelave in ponudbe*. Šentjur: ŠC Šentjur, 2010, str. 238–243.

Krivec, M. Razvoj ponudbe učnih in oglednih vsebin na podeželju. V: *Trajnostni vidiki pridelave, predelave in ponudbe*. Šentjur: ŠC Šentjur, 2010, str. 179–183.

Krivec, M. *Ukrepi programa razvoja podeželja 2007–2013*. Strokovno predavanje specialiste za razvoj podeželja. Interno gradivo za predavanje. ŠC Šentjur: Višja strokovna šola, 23. 3. 2011.

Kuhar, B. *Dolenjska in belokranjska kuhinja*. Ljubljana: Kmečki glas, 2002.

Kuhar, B. *Sto značilnih jedi slovenskih pokrajin, slovenska kulinarična dediščina*. Ljubljana: Prešernova družba, 1998.

Kumar, Z. *Od pusta do majnice: paberkovanje po ljudskih šegah*. Celje: Celjska Mohorjeva družba, 2005.

Kunaver, D. *Dober dan, kruh: kruh v slovenskem ljudskem izročilu*. Ljubljana: Družba MapeT, d.o.o., 1991.

Kunaver, D., Kumer, Z., Ložar-Podlogar, H. *Pesmi in šege moje dežele*. Ljubljana: DZS, 1987.

Kuret, N. *Praznično leto Slovencev*. Ljubljana: Ognjišče, 1989.

Kuret, N. *Praznično leto Slovencev: starosvetne šege in navade od pomladi do zime*. Ljubljana: Družina, 1997.

- LAS Obsotelje in Kozjansko.* (online). 2011. (citirano 19. 2. 2011). Dostopno na naslovu: www.ra-sotla.si/las/.
- Lokalne akcijske skupine v Sloveniji.* (online). 2011. (citirano 1. 3. 2011). Dostopno na naslovu: www.google.si.
- Lokalne akcijske skupine v Sloveniji.* (online). 2011. (citirano 19. 2. 2011). Dostopno na naslovu: www.rasg.si/alias.html/las_ovtar/osnovni_podatki/.
- Lokalne akcijske skupine v Sloveniji.* Ljubljana: MKGP, 2009.
- Mabič, R. Cvetoči okras vrta. V: *Moj dom: priloga Nedeljskega dnevnika*, 2011, 252/15, 11. maj, 68–69.
- Mihalič, T. 2008. *Turizem: ekonomski vidiki*. Ljubljana: Ekonomska fakulteta, 2008.
- Ministrstvo za gospodarstvo. *Turizem.* (online). 2010. (citirano 25. 8. 2010). Dostopno na naslovu: www.mg.gov.si/si/delovna_podrocja/turizem.
- Muršič, R. *Uvod v metodologijo: izbrane teme. Neobjavljen tipkopiš*. Ljubljana: Filozofska fakulteta v Ljubljani, Oddelek za etnologijo in kulturno antropologijo, 2003.
- Naravni parki Slovenije.* Ljubljana: STO in Ministrstvo za okolje in prostor, 2011.
- Nordijska hoja.* (online). 2011. (citirano 25. 5. 2011). Dostopno na naslovu: http://povezave.kopa.si/nord/2_nordijska_hoja_port_za_vse.html.
- Nordijska hoja.* (online). 2011. (citirano 25. 5. 2011). Dostopno na naslovu: www.nordijskahoja/.
- Novica. Slovenska turistična borza SIW 2010. (online). 2011. (citirano 8. 6. 2011). Dostopno na naslovu: <http://www.mg.gov.si/si/splosno/cns/novica/article/2159/7842/d34a77bfe6/%20/>.
- Obrazec Registracija dopolnilne dejavnosti na kmetiji.* (online). 2011. (citirano 20. 5. 2011). Dostopno na naslovu: www.uradni-list.si/files/RS_-2005-079-03528-OB~P001-0000.PDF.
- Obrazec Vloga za opravljanje dopolnilne dejavnosti na kmetiji.* (online). 2011. (citirano 20. 5. 2011). Dostopno na naslovu: www.e-uprava.gov.si/storitve/pridobiObrazec.esju?id=779.
- Obvestilo o podatkih kmetijskega gospodarstva iz evidence Ministrstva za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano RS, tj. obrazec KMG-MID.* (online). 2011. (citirano 20. 5. 2011). Dostopno na naslovu: www.upravneenote.gov.si/fileadmin/pageuploads/ue-velenje/Obrazec_nosilcev.doc.
- Ovsec, D. J. *Praznovanje pomladi in velike noči na Slovenskem in po svetu*. Ljubljana: Modrijan, 2010.
- Perko, A. *Turizem na slovenskih kmetijah: diplomska naloga*. Ljubljana: Univerza v Ljubljani: Filozofska fakulteta v Ljubljani, 1996.
- Pirnat, Z. *Poznavanje in varstvo gorske narave V: Planinska šola: učbenik*, Ljubljana: Počitniška zveza Slovenije, 2005.

Planina, J., Mihalič, T. *Ekonomika turizma*. Ljubljana: Ekonomska fakulteta, 2002.

Planinšek Žlof, J. Zeleni turizem po britansko. V: *Trajnostni vidiki pridelave, predelave in ponudbe*. Šentjur: ŠC Šentjur, 2010, str. 251–257.

Plateis, G. *Dopolnilne dejavnosti na kmetiji: interno gradivo za predmet*. Šentjur: ŠC Šentjur, 2004.

Podeželje prihodnosti. Šentjur: Marijana Novak, s.p., Intelktualne storitve Mavrica, 2011.

Pohodništvo na Kozjanskem. (online). 2011. (citirano 7. 3. 2011). Dostopno na naslovu: www.kamnaitlet.si/destinacije/kozjansko-park/.

Pojasnila k standardni klasifikaciji dejavnosti – SKD 2008. (online). 2011. (citirano 7. 3. 2011). Dostopno na naslovu: www.uradni-list.si/files/RS_-2007-069-03820-OB~P002-0000.PDF.

Posvet turizem – razvojne možnosti podeželja. (online). 2010. (citirano 23. 10. 2010). Dostopno na naslovu: www.dsrs.si/2MO/dejavnost/posveti/besedila_pos/Turizem_podezelje.htm.

Pravilnik o merilih in načinu kategorizacije nastanitvenih obratov in kmetij. *Uradni list RS*, 78 (1999), 107 (2000), 30 (2006), 93 (2007), 62 (2008), 72 (2009).

Pravilnik o merilih za določanje obratovalnega časa gostinskih obratov in kmetij, na katerih se opravlja gostinska dejavnost. *Uradni list RS*, 78 (1999), 107 (2000), 30 (2006), 93 (2007).

Pravilnik o minimalnih tehničnih pogojih, ki se nanašajo na poslovne prostore, opremo in naprave, ter o pogojih glede minimalnih storitev v posameznih vrstah gostinskih obratov, pri sobodajalcih in na kmetih. *Uradni list RS*, 88 (2000) in 114 (2004).

Pravilnik o obratih na področju živil živalskega izvora. *Uradni list RS*, 51 (2006).

Pravilnik o prilagoditvi določenih higienskih zahtev za obrate na področju živil živalskega izvora. *Uradni list RS*, 105 (2006).

Pravilnik o registraciji dopolnilnih dejavnosti na kmetiji. *Uradni list RS*, 79 (2005).

Pravilnik o spremembah in dopolnitvah Pravilnika o obratih na področju živil živalskega izvora. *Uradni list RS*, 66 (2007).

Pravilnik o vsebini vloge za izdajo dovoljenja za opravljanje dopolnilne dejavnosti na kmetiji. *Uradni list RS*, 83 (2005).

Pravilnik o zdravstvenih zahtevah za osebe, ki pri delu v proizvodnji in prometu z živili prihajajo v stik z živili. *Uradni list RS*, 82 (2003), 25 (2009).

Pravilnikom o vodenju poslovnih knjig in sestavljanju letnega poročila. *Uradni list RS*, 5 (1995), 76 (1997), 86 (1998), 25 (2002), 5 (2003).

Prijazno podeželje. Celje: Slovenska turistična organizacija in Združenje turističnih kmetij Slovenije, 2009.

Projekti LAS-a. (online). 2011. (citirano 19. 2. 2011). Dostopno na naslovu: www.kozjansko.info/component/content/article/9/2194-predstavitev-nove-kolesarske-karte-obsotelja-in-kozjanskega-foto-in-video.html.

Projekti Zveze turističnih kmetij in predstavitev. (online). 2011. (citirano 19. 2. 2011). Dostopno na naslovu: www.slovenia.info/touristfarms/.

Prvih 10 držav po številu prenočitev v Sloveniji. (online). 2011. (citirano 13. 5. 2011). Dostopno na naslovu: www.slovenia.info/pictures/TB_board/attachments_1/2010/stoVStevilkah_09.

Ramšak, M. Etični kodeks slovenskih etnologov (predlog). V: *Glasnik Slovenskega etnološkega društva*, 1996, let. 36, št. 1, str. 33–34.

Ravnak, S. Predstavitev in trženje lokalnih turističnih ponudnikov na spletu v angleškem jeziku. V: *Trajnostni vidiki pridelave, predelave in ponudbe*. Šentjur: ŠC Šentjur, 2010, str. 345–352.

Razvojna agencija Kozjansko. (online). 2011. (citirano 19. 2. 2011). Dostopno na naslovu: www.las.ra-kozjansko.si.

Rotovnik, B., Glavnik, A. *Planinska šola: učbenik*. Ljubljana: Planinska zveza Slovenije, 2005.

Rudolf, S. *Varnost zunanjih igral. Strokovni posvet*. Bled, november, 2007, Ljubljana BF, Oddelek za lesarstvo, 46 str.

Russhardt, K., Scharnagel, H. (prevod B. Vitez). *Treking. Doživljanje narave in sproščanje*. Tržič: Učila International, 2008.

Sirše, J., Vidjem, T., Kolin, J., Černič, I. *Ocena ekonomskega obsega ... (TSA)*. Ljubljana: Ministrstvo za gospodarstvo, 2004.

Slapnik, P. *Mleko in mlečni izdelki na visokogorskih kmetijah Solčavskega: diplomska naloga*. Šentjur: ŠC Šentjur, 2010.

Slovenska kuhinja. (online). 2011. (citirano 12. 3. 2011). Dostopno na naslovu: www.welcome-to-slovenia.com/content?ContentID=120.

Standardna klasifikacija dejavnosti – SKD 2008. (online). 2011. (citirano 7. 3. 2011). Dostopno na naslovu: www.uradni-list.si/files/RS_-2007-069-03820-OB~P001-0000.PDF.

Stankić, M., Remškar, M. *Na vrtu: urejanje balkonov in teras*. Ljubljana: NUK, 2009.
Statistični urad Republike Slovenije. (online). 2008. (citirano 8. 9. 2009). Dostopno na naslovu: www.slovenia.info/pictures%5CTB_board%5Catachments_2%5C2009%5CSlo_turizem_v_stevilkah_8008.pdf.

Strategija slovenskega turizma 2007–2011. (online). 2011. Citirano 9. 6. 2011. Dostopno na naslovu: www.mg.gov.si/.../turizem/turizem_razvojni_nacrt_II_060214.pdf.

Strojin T. *Gornišтво*. Ljubljana: Založba TUMA, 1999.

Število obiskovalcev portala www.slovenia.info po nekaterih vsebinah. (online). 2011. (citirano 13. 5. 2011). Dostopno na naslovu: www.slovenia.info/pictures/TB_board/attachments_1/2010/stoVStevilkah_09.

Štupar, B. *Pohodništvo*. (online). 2009. (citirano 25. 5. 2011). Dostopno na: www.gore-ljudje.net/novosti/46398/.

Tasič, J. *Miklavževa hiša na Mislinjskem Pohorju, namenjena turistični kmetiji*. (online). 2011. (citirano 12. 2. 2011). Dostopno na naslovu: www.panoramio.com/photo/.

Tehnični muzej Bistra. *Kolarstvo*. (online). 2011. (citirano 2. 5. 2011). Dostopno na naslovu: www.kraji.eu/slovenija/tehniski_muzej_slovenije.

Trajnostno naravnan razvoj turizma. (online). 2010. (citirano 28. 9. 2010). Dostopno na naslovu: www.mg.gov.si/fileadmin/mg.si/RNUST_2007-2001-popravki.

Turistična zveza Slovenije. (online). 2011. (citirano 19. 2. 2011). Dostopno na naslovu: www.turisticna-zveza.si/osebna-izkaznica.php.

Turistična zveza Slovenije. (online). 2011. (citirano 13. 6. 2011). Dostopno na naslovu: www.turisticna-zveza.si/SmerRazvoja.php

Turistične kmetije. (online). 2011. (citirano 19. 2. 2011). Dostopno na naslovu www.turisticnekmjetije.si/.

Turizem smo ljudje: delavnica v organizaciji KGZS, KGZ Celje 2005. Celje: KGZS, KGZ Celje, 2003.

Ukrepi turistične politike za leto 2010 z usmeritvami za leto 2011. (online). 2010. (citirano 23. 9. 2010). Dostopno na naslovu: www.mg.gov.si/si/delovna_podrocja/turizem/trzenje_in_promocija.

Uredba (ES) št. 853/2004 evropskega parlamenta in sveta z dne 29. aprila 2004 o posebnih higienskih pravilih za živila živalskega izvora. *UL L*, 139/55 (30. 4. 2004).

Uredba evropskega parlamenta in sveta (ES) št. 852/2004 z dne 29. aprila 2004 o higieni živil. *UL L*, 139/1 (30. 4. 2004).

Uredba o vrsti, obsegu in pogojih za opravljanje dopolnilnih dejavnosti na kmetiji. *Uradni list RS*, 61 (2005).

Uživajmo brez meja. Celje: KGZ Celje, 2007.

Vejnovič, J. *Naši konji*. Ljubljana: ČZP Kmečki glas, 2008.

Vloga za registracijo dopolnilne dejavnosti na kmetiji. (online). 2011. (citirano 12. 2. 2011). Dostopno na naslovu: www.upravneenote.gov.si.

Wikipedija. *Seznam športov*. (online). 2011. (citirano 7. 6. 2011). Dostopno na naslovu: http://sl.wikipedia.org/wiki/Seznam_%C5%A1portov.

Zablatnik, P. *Od zibelke do groba: ljudska verovanja, šege in navade na Koroškem*. Celovec: Mohorjeva založba, 1990.

Zakon o davku na dodano vrednost. *Uradni list RS*, 117 (2006), 10 (2010).

Zakon o dohodnini. *Uradni list RS*, 117 (2006), 51 (2010).

Zakon o gostinstvu. *Uradni list RS*, 93 (2007).

Zakon o graditvi objektov. *Uradni list RS*, 102 (2004), 108 (2009).

Zakon o industrijski lastnini. *Uradni list RS*, 51 (2006).

Zakon o invalidskem in pokojninskem zavarovanju. *Uradni list RS*, 109 (2006).

Zakon o kmetijstvu. *Uradni list RS*, 45 (2008).

Zakon o varnosti in zdravju pri delu. *Uradni list RS*, 56 (1999), 64 (2001).

Zakon o vinu. *Uradni list RS*, 105 (2006).

Zakon o zdravstveni ustreznosti živil in izdelkov ter snovi, ki prihajajo v stik z živili. *Uradni list RS*, 52 (2000), 42 (2002), 47 (2004).

Zamida, A. *Obnova hiš v Kozjem po načelu kulturne dediščine*. Šentjur, ŠC Šentjur, Višja strokovna šola, 2010.

Zapušek, M. Možnosti za zaščito tradicionalnih kmetijskih izdelkov in živil s Kozjanskega in Obsotelja. V: *Trajnostni vidiki pridelave, predelave in ponudbe*. Šentjur: ŠC Šentjur, 2010, str. 372–375.

Zbirnik lokalnih jedi in pijač po gastronomskih regijah. Združenje turističnih kmetij Slovenije, 2009.

Zbirnik lokalnih jedi po gastronomskih regijah. Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije, Kmetijsko gozdarski zavod Celje, 2007.

Združenje turističnih kmetij. (online). 2010. (citirano 28. 11. 2010). Dostopno na naslovu: www.turisticnekmjetije.si/pogoji.asp.

Združenje turističnih kmetij. (online). 2011. (citirano 19. 2. 2011). Dostopno na naslovu: www.turisticnekmjetije.si/.

Združenje turističnih kmetij. *Specializacija turističnih kmetij*. (online). 2010. (citirano 28. 11. 2010). Dostopno na naslovu: www.turisticnekmjetije.si/specializacija.asp.

Zorko, D. *Uvod v turizem*. Ljubljana: Zavod RS za šolstvo, 1999.

Žolnir, A., Merguč-Kavc, A., Brezovnik, B., Kolšek, D., Dolenšek, M., Kamplet Rotar, S., Hartman Javornik, I., Glasenčnik, J. *Predelava kmetijskih pridelkov in storitve na kmetiji*. Celje: Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije, KGZ Celje, Oddelek za kmetijsko svetovanje, 2008.

Projekt **Impletum**

Uvajanje novih izobraževalnih programov na področju višjega strokovnega izobraževanja v obdobju 2008–11

Konzorcijski partnerji:



Operacijo delno financira Evropska unija iz Evropskega socialnega sklada ter Ministrstvo RS za šolstvo in šport. Operacija se izvaja v okviru Operativnega programa razvoja človeških virov za obdobje 2007–2013, razvojne prioritete Razvoj človeških virov in vseživljenjskega učenja in prednostne usmeritve Izboljšanje kakovosti in učinkovitosti sistemov izobraževanja in usposabljanja.