



REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA KMETIJSTVO,
GOZDARSTVO IN PREHRANO



Evropski kmetijski sklad za razvoj podeželja: Evropa investira v podeželje



BIOTEHNIŠKI
IZOBRAŽEVALNI
CENTER LJUBLJANA



VSEBINA DELAVNIC

A1 Prijazno okolje za gosta

- Pomen urejene okolice, dekoracij in ureditve prostorov za goste
- Praktičen prikaz priprave pogrinjkov in dekoracija prostorov za goste glede na letne čase
- Praktičen prikaz kako urediti sobo za goste ter pripraviti dobrodošlico za goste na kmetiji

Cilj oz. namen delavnice:

Namen delavnice je, da udeleženci skozi vizualne trike spoznajo pomen in raznovrstnost urejene okolice ter dekoracij. Gostje, ki prihajajo k nam, si najprej ogledajo našo okolico in če je le-ta lepo urejena ter privlačna, smo na njih že naredili pozitiven prvi vtis. Ponudniki turističnih storitev na kmetijah bodo sodelovali pri praktičnem prikazu priprave pogrinjkov, različnih dobrodošlic in priprave sobe.

Tako kot je pomembna urejena okolica, je pomembna tudi urejenost omizja, kjer bodo naši gostje obedovali. Mizo znamo pripraviti vsi – nenazadnje gre za nekaj, kar počnemo prav vsak dan. A obstaja velika razlika med površno pogrnjeno mizo in pogrinjkom za posebne priložnosti, ki ste mu namenili nekoliko več truda in časa. Lepo urejena in okrašena miza bo ustvarila boljše vzdušje, obrok bo tako bolj prijeten, vi pa boste svojim gostom pokazali, kako zelo cenite njihovo družbo.

Cilj delavnice je, da bodo ponudniki turističnih storitev na kmetijah spoznali vsaj pet različnih vrst inovativnih pogrinjkov (glede na letne čase) ter pet različnih inovativnih dobrodošlic. Pogrinjki in dobrodošlice se bodo navezovali na materiale in surovine, ki so na voljo v lokalnem okolju. Predstavljene dobrodošlice bodo na turističnih kmetijah po končani delavnici v svojo ponudbo vključili tudi sami.

A2 Gastronomija

- a) Priprava značilnih regionalnih in lokalnih jedi v sozvočju z letnimi časi v skladu z novimi trendi priprave in postrežbe
- b) Pravilna izbira kozarcev za vino, žganje, likerje, sadjevec, jabolčno vino in sokove
- c) Pravilna kombinacija vina in hrane

Cilj oz. namen delavnice:

Prenos znanja in praktičnega usposabljanja za potrebe kmetij za dvig gastronomske ponudbe, ki upošteva značilne regionalne in lokalne jedi v povezavi s ponudbo le-teh v skladu z novimi trendi priprave in postrežbe jedi ter pijač.

KDOR LEPO POSTREŽE, DVAKRAT USTREŽE

Počitnice na turističnih kmetijah so drugačne, ker se odmaknemo od vsakdanjega hitenja in smo v tesnem stiku z naravo in modrimi ljudmi, kulturo, običaji ... Seveda potrebujemo nekaj časa, da začnejo delovati vsa naša čutila in si vzamemo čas za užitek.

Ravno zato je gastronomija osnova odlične prepoznavnosti kmetije, zaradi katere se gosti vračajo.

Hrana je boljša, ker kmečke gospodinje vedo, kaj je dobro. Domači pridelki, vse okusno in dobro, enostavno in pristnih okusov. Vonji in okusi marsikoga spomnijo na otroštvo, domači kraj, sorodnike, prijatelje ...

Gostje velikokrat prihajajo iz urbanega okolja in iščejo pristne okuse, vendar cenijo tudi lepe prezentacije, postrežbo v duhu novih trendov ... Zadovoljstvo jim prinašajo dobre kombinacije hrane in vina in zanimive zgodbe, ki jih lahko povemo o sebi in svojem delu.

Vse več pa je gostov, ki imajo veliko prehranskih omejitev in jim je potrebno ustreči v tem, da lokalne jedi prilagodimo sedanjim trendom v prehrani.

Na turistični kmetiji lahko s pomočjo gastronomije izpolnimo pričakovanja vseh gostov, starejših, mlajših, najmlajših – le potrebno je najti pravo pot.

A3 Kvalitetni prehrambni izdelki na turistični kmetiji

- a) Kako izboljšati kvaliteto suhomesnih izdelkov in mlečnih izdelkov namenjenih gostom
- b) Kako povečati pestrost in kvaliteto mesnih in mlečnih izdelkov pri zajtrku, kosilu in večerji za goste
- c) Kako povečati pestrost in kvaliteto shrankov iz zelenjave in sadja pri zajtrku, kosilu in večerji za goste

Cilj oz. namen delavnice:

Glavni namen oz. cilj delavnice je v teoriji in praksi prikazati, kako izboljšati kvaliteto različnih prehrabnenih izdelkov na turistični kmetiji. Pri tem gre za ocenjevanje kvalitete osnovnih surovin, pravilno označevanje živil, pri čemer upoštevajo pravila pri označevanju alergenih sestavin, pravilno skladiščenje živil, načine in postopke za podaljšanje obstojnosti živil in splošna temeljna načela pri zagotavljanju varne hrane. Udeležencem bo tekom usposabljanja prikazano, kako uporabiti lokalno pridelane sestavine kot so zelenjava, sadje in zelišča. Pri izdelavi atraktivnih mesnih in mlečnih jedeh, kako racionalno izkoristiti živila, da se izognemo zavržkom hrane ter kako uporabiti ostanke mesnih in mlečnih izdelkov, ki nastanejo pri razrezu. Udeleženci bodo spoznali temeljna načela priprave obrokov ter načela zdravega prehranjevanja. Seznanili se bodo z alternativnimi možnostmi priprave jedi, z načini za popestritev tradicionalnih jedi ter s pravilnim razvrščanjem odpadkov in kompostiranjem.

A4 Načrtovanje petzvezdičnih doživetij na kmetiji

- a) Turizem na kmetiji – osnovno izobraževanje
- b) Priprava avtentičnih - lokalnih vsebin doživetij na kmetiji
- c) Izračun lastne cene storitev v ponudbi na turistični kmetiji

Cilj oz. namen delavnice:

Vas zanima turistična dejavnost na kmetiji in kako začeti?

Bi radi zasnovali lastne avtentične zgodbe in pet zvezdična doživetja na svoji kmetiji?

Kako lahko povečamo dodano vrednost poslovanja in optimiziramo stroške poslovanja na turistični kmetiji?

Udeležite se interaktivnih delavnic na izbranih turističnih kmetijah po celotni Sloveniji in načrtujte lastno avtentično zgodbo in doživetja ter povečajte dodano vrednost poslovanja svoje (turistične) kmetije.

A5 Inovativni prehrambni izdelki kot izvirna kulinarična ponudba

- a) Priprava jedi za ljudi z zdravstvenimi omejitvami (dietna prehrana)
- b) Priprava jedi za vegetarijance
- c) Priprava jedi za vegane

Cilj oz. namen delavnice:

Udeleženci se seznanijo s tematikami:

- kroničnih nenalezljivih bolezni (srčno-žilne bolezni, sladkorna bolezen tipa 2, bolezni dihal, prebavil, debelost) v povezavi s prehrano;
- avtoimune bolezni (celiakija), alergije in preobčutljivosti;
- energijska neuravnoteženost med presnovnimi potrebami in prehranskim vnosom;
- kako oblikovati jedilnik, ki zadosti energijskim in hranilnim potrebam;
- glavni principi in razlike pri alternativnih oblikah prehranjevanja s poudarkom na vegetarijanstvu in veganstvu.