

VODILNI PRODUKTI – DOBRI KOT KRUH IN SLADKI KOT MED

Okrogla miza z delavnicama v sklopu projekta Flagship products, Interreg V-A SI-AT, je potekala 15. junija 2018 v Hotelu Casino Mond, v Šentilju v Slovenskih goricah. Eden od ciljev v projektu je ponudnike skozi delavnice usposobiti za uspešno prodajo vodilnih pridelkov, izdelkov in storitev.



V prvi delavnici sta udeležence nagovorila Miša Novak iz Slovenske turistične organizacije in prof. dr. Damijan Mumel iz Ekonomsko-poslovne fakultete. Udeleženci smo dobili vpogled v nove strateške usmeritve trajnostne rasti slovenskega turizma, kjer so posebej izpostavljena pet zvezdnična (5*) doživetja. Ponudniki so izpostavili Slovenske gorice in ugotavljali, da bi si želeli boljšo prepoznavnost Slovenskih goric na turističnem zemljevidu Slovenije, sogovornica iz Slovenske turistične organizacije je prepoznala izzive in potrebe območja, ponudnikov ter predlagala nadaljnje skupne aktivnosti. Z vidika marketinga v turizmu je prof. dr. Damijan Mumel zelo nazorno orisal najpomembnejša osnovna pravila trženja, na katera kljub odličnim izdelkom in storitvam, še vedno pozabljam. Ne tržimo samo izdelka ali storitve, ki ga ponudimo. Najprej smo izdelek mi sami, naša komunikacija, oprava, urejenost, odnos do izdelka, na izdelke bodimo ponosni, povejmo, da je naš najboljši. Takoj zatem poskrbimo za urejenost našega okolja v katerem bivamo in kjer izdelke tržimo. Tak izdelek, npr. kruh ali med bo v izhodišču zaradi pozitivne izkušnje gosta z okoljem, s prodajalcem, boljšega okusa in bo imel več možnosti za povečevanje prodaje in prihodkov.



V drugi delavnici je Tanja Arih Korošec iz turistične agencije Aritours predstavila edinstveno ponudbo turističnih paketov v apiturizmu in prav tako poudarila pomen kakovostne ponudbe Slovenskih goric. Katja Kovič iz Bioterm Mala Nedelja je predstavila trajnostno ponudbo term z vključevanjem lokalne ponudbe v verigo termalnih storitev in paketov po katerih gostje vedno bolj povprašujejo. Strokovni učitelj prof. Dušan Zelko iz Srednje šole za gostinstvo in turizem Radenci je na osnovi dosedanjega dela v projektu, z dijaki z avstrijske in slovenske strani meje, izpostavil na novo razvite menije z uporabo vodilnih produktov v gastronomiji, predvsem kulinarične dobrote iz medu in žita.



Delavnici sta se zaključili z mreženjem udeležencev in predstavitvijo osnutka čezmejne turistične brošure ter karte s 120 doživetji na temo vodilnih produktov.

Zapisa: M. F.