

KULINARIKA KOT KONKURENČNA PREDNOST ZA RAZVOJ TRAJNOSTNEGA TURIZMA - PRIMER BOHINJ

KATICA MIKELJ

Višja strokovna šola za gostinstvo, velnes in turizem Bled, Bled, Slovenija, e-pošta:
katica.mikelj@vgs-bled.si.

Povzetek V članku bo na primeru delavnice Kuhajmo po bohinjsko prikazana kulinarčna dediščina kraja in njene sodobne interpretacije kot ena od priložnosti za razvoj trajnostnih doživetij. V času, ko se večina dejavnosti izvaja preko spleta, tudi v Bohinju prepoznavamo možnosti za nadgradnjo trajnostnega doživljajskega turizma. Delavnico Kuhajmo po bohinjsko, ki je certificirana kot doživetje s certifikatom kolektivne blagovne znamke Bohinjsko, v izvedbi članic Društva kmečkih žena in deklet v Bohinju, smo nadgradili z virtualnimi delavnicami in predstavitvami. Slovenija bo v letu 2021 prejela naziv gastronomske regije Evrope, zato so inovativna kulinarčna doživetja pomemben element. Vsebinski poudarek kulinarčnih delavnic je na avtentičnosti in ruralnem okolju, kjer se povezujeta kmetijstvo in kulinarika. Delavnice so primer dobre prakse, kjer je v ospredju povezovanje in zadovoljstvo vseh deležnikov na celotni verigi od njive do mize, od promocije do prodaje. Najpomembnejše je zadovoljstvo domačinov z načinom življenja v domačem kraju, ki ga z zgodbami prenašajo na obiskovalce.

Gljučne besede:

trajnostni razvoj,
kulinarika,
izobraževanje,
inovacija,
od njive do mize,
doživetje.

CULINARY ART AS A COMPETITIVE ADVANTAGE FOR THE DEVELOPMENT OF SUSTAINABLE TOURISM – CASE STUDY BOHINJ

KATICA MIKELJ

Višja strokovna šola za gostinstvo, velnes in turizem Bled, Bled, Slovenija,
e- pošta: katica.mikelj@vgs-bled.si.

Abstract Considering the case of workshop Cooking art from Bohinj, the paper describes the culinary heritage of the area and its up-to-date interpretations as an opportunity for the development of sustainable experiences of the destination. During the epidemic, Bohinj has recognised the opportunity for upgrading sustainable tourism based on experiences. Cooking art from Bohinj, certified within collective trademark From Bohinj and organized by Farm-Women Society in Bohinj, has been upgraded by innovative and professional virtual cooking classes and presentations. In 2021, Slovenia is receiving the title of European Region of Gastronomy. The culinary experiences can significantly contribute to this nomination. Culinary workshops emphasise authenticity by combining agriculture with culinary art. As an example of good practice, workshops emphasise stakeholders' connections in the entire chain from the field to the table. Of the utmost importance is the prosperity of the local people, who transfer their satisfaction to the visitors.

Keywords:
sustainable
development,
culinary art,
education,
innovation, from the
field to the table
,experience.

1 Uvod

Namen in izhodišče raziskovanja o trajnostnem in inovativnem produktu je predstaviti prednosti delavnice Kuhajmo po bohinjsko, ki se je začela izvajati v letu 2019. Snovanje in ideje segajo že nekaj let nazaj. Pri pripravi in izvedbah delavnice izhajamo iz Kolektivne blagovne znamke Bohinjsko/From Bohinj (*v nadaljevanju KBZ Bohinjsko*) ter lastne dolgoletne prakse dela v gostinsko turistični panogi. Priložnost za izobraževanje in podajanje pridobljenega znanja delim skupaj s predavatelji višje šole, na kateri predavam.

Glede na trenutno situacijo izolacije in socialne distance so virtualne delavnice priložnost podajanja kulinarčnih znanj kot inovativen pristop k izobraževanju in trajnostnem razvoju destinacije.

V nadaljevanju bo predstavljeno:

- teoretična podlaga za izvedbo inovativnega produkta,
- teoretična izhodišča, okoliščine izvajanja delavnic in
- prikaz analiza že izvedenih virtualnih delavnic.

2 Bohinj kot trajnostno naravnana destinacija

Bohinj je eden od biserov Slovenije, kjer je turizem pomembnejša gospodarska panoga. Tako v zimski kot v poletni turistični sezoni se število ljudi v Bohinju skoraj podvoji. Vsaj tako je bilo do lanskega poletja. Za mnoga gospodinjstva je sicer dopolnilna dejavnost kmetijstvo, še več pa v je zadnjem obdobju takšnih, kjer dopolnilno dejavnost in dodaten zaslužek predstavlja turizem. Občina Bohinj si prizadeva, da bi se kmetijstvo ohranilo in razvijalo v smeri sonaravnega (ekološkega) kmetovanja in bi se pridelki in izdelki bohinjskih kmetij prodajali pod enotno oznako KBZ Bohinjsko. Ta naj bi bila prepoznavna in unikatna kot dodana vrednost pri razvoju turizma.

Med ukrepe za udejanjenje modela razvoja in trženje destinacije štejemo tudi oblikovanje načrtov za razvoj doživljajskih produktov in programov po tematskih konceptih, nadgradnjo obstoječih produktov in implementacijo

razvoja in nadgradnjo doživljajskih produktnih tržnih kombinacij z usmerjenim nagovarjanjem ciljnih skupin, tako gostov kot lokalnega prebivalstva.

Vizija in naravnost ključnih ukrepov na področju gastronomije je, da Slovenija, s tem posledično tudi Bohinj, postane prepoznavna destinacija z visokokakovostno, inovativno, avtentično ponudbo hrane in pijače, ki jo ustvarjajo številni manjši butični ponudniki. Gastronomija je motiv prihoda gostov in priložnost izobraževanja lokalnega prebivalstva skozi vse leto, posebno še sedaj, ko je Slovenija v letu 2021 postala Evropska gastronomska regija.

Naši predniki so vedno živeli močno povezani z naravo in dobrinami, ki jim jih je narava ponujala. Večino dobrin in hrane so si morali zagotoviti sami in pri tem pokazati veliko mero iznajdljivosti, znanja in veščin. Kljub globalnim spremembam Bohinjci ostajajo iznajdljivi in neločljivo povezani z naravo. Vse težje pa je uskladiti varovanje okolja s porastom turizma. Izdelki in storitve KBZ Bohinjsko ta prizadevanja predstavljajo v najboljši luči. (publikacija Bohinjsko/From Bohinj, 2019)

Kulinarične delavnice in druge oblike podajanja, deljenja znanja ter izkušenj o kulinariki so vse pogostejše. Nekatere so bolj, druge manj izvirne; vsaka s svojim namenom in predpostavko, da je edinstvena, da bo gledana in koristna.

3 Izhodišča

Državna strategija rasti turizma

V Strategiji trajnostne rasti slovenskega turizma v letih 2017 – 2021 (*v nadaljevanju Strategija*), ki jo je sprejela Vlada RS, na prvi strani beremo, da je »usmeritev Slovenije zelena, aktivna in zdrava destinacija za 5* doživetja«.

Med naštetimi prednostmi gostinske ponudbe v Strategiji beremo o pomembnosti gastronomije, bogastvu kulinarike in oblikovanju nacionalne blagovne znamke Okusiti Slovenijo. Prednost so čista, pitna voda iz javnega vodovoda in kakovostna, zdrava hrana, kar naj bi dosegli s pobudami za povezovanje med deležniki in ustanavljanjem novih blagovnih znamk po območjih. Kot slabosti gostinske ponudbe so bile v Strategiji pred štirimi leti izpostavljeni:

- neprepoznavnost podobe slovenske kuhinje in lokalnih jedi,
 - pomanjkanje kvalitetnih lokalnih blagovnih znamk hrane in pijače,
 - pomanjkanje sinergije med različnimi ponudniki blagovnih znamk.
- Najpomembnejše od pomembnega pa je pomanjkanje izobraževanja na vseh nivojih. (Strategija trajnostne rasti slovenskega turizma, 2017)

Občinska strategija

V občini Bohinj krovno turistično organizacijo predstavlja Turizem Bohinj – zavod za pospeševanje turizma (*v nadaljevanju Turizem Bohinj*). Zavod skrbi za usklajeno delovanje turističnega gospodarstva in društvene dejavnosti na področju turizma in deluje v skladu z Zakonom o spodbujanju razvoja turizma. V letu 2016 so pristopili k nadgradnji organiziranosti Turizma Bohinj v Destinacijsko management podjetje (DMC).

Turizem Bohinj, ki spodbuja povezovanje v horizontalne mreže Bohinja *Mreža pridelovalcev in rokodelcev Bohinj* in *Mreža za kakovost življenja Bohinj* – ter izvaja funkcije sonačrtovanja, soorganiziranja, sovođenja, soupravljanja ter monitoringa in evalviranja.

(Poročilo za partnerje Turizma Bohinj za leto 2019, 2019)

4 Kulinarične delavnice kot vodeno doživetje

Delavnice nekdanj

Kulinarčne delavnice in tečaji na podeželju ali v mestih niso novost. V arhivu časopisa Kmečki glas najdemo veliko vabil in povabil po Gorenjskem že od leta 1951 naprej. Vabili so tako ženske kot moške. Organizirala so jih društva, izvedene so bile v gostilnah ali javnih kuhinjah v popoldanskem času. Udeležba je bila visoka, poročajo celo o čakalnih vrstah.

Zapis v arhivu Gorenjskega glasa iz leta 1955 (maj 1955), kjer omenja kuharski tečaj:

USPEL KUHARSKI TEČAJ. Prejšnji mesec se je uspešno končal 3-mesečni kuharski tečaj za mladinke - kmečka deklet a iz občine Gorice. Tečaj je organiziral Občinski komi te LM ob pomoči občinskega odbora SZDL. Tečaj je redno obiskovalo 25 deklet. Na tečaju, katerega je vodil tov. Maks Kokolj, šef kuhinje z Golnika, je bila vzorna disciplina.

Takih in podobnih zapisov je v časopisih veliko.

Načela delavnice Kuhajmo po bohinjsko

Delavnica Kuhajmo po bohinjsko je nov produkt predstavljen kot vodeno doživetje s certifikatom Bohinjsko. Certifikat za vodeno doživetje je Društvo kmečkih žena in deklet prejelo v letu 2019. Vodeno doživetje je za domačina in obiskovalce pomembno z več vidikov. Ključne izpostavljam v tem poglavju.

Poseben poudarek delavnica daje ozaveščanju in zavedanju domačinov, da imajo v svojem okolju kakovostne pridelke in živila, iz katerih lahko pripravijo najrazličnejše jedi za različne priložnosti. Doprinos izvedbe delavnic je zato **širjenje znanja in sodelovanja** med domačini, druženje med domačini in obiskovalci, izmenjava mnenj, izkušenj in s tem širjenje socialne mreže predvsem starejše populacije.

Medgeneracijsko sodelovanje. Starejši s svojim bogatim znanjem mlajšim na prijeten in nevsiljiv način podajajo nesnovno dediščino. Mladi jih razumejo po svoje, dodajo svoja znanja, uporabijo informacijsko in komunikacijsko tehnologijo ter napravijo stvari aktualne, gledljive in širše uporabne na dobro osnovanih slišanih temeljih.

Vzgojni in izobraževalni doprinos. Nikoli in nikjer ni prepozno za učenje, iskanje nekaj novega in posebnega. Na delavnici pod strokovnim mentorstvom udeleženci pridobijo praktična, uporabna znanja, spoznajo lokalno prehransko kulturo in bogato gastronomsko dediščino kraja.

Nenazadnje delavnica ponuja **modificiranje tradicionalnih jedi**, sodobno interpretacijo prehranske dediščine, uporabo avtohtonih pridelkov in izdelkov v sodobni kuhinji na preprost način.

Inovativna ponudba doživetij v Bohinju je pomembna dodana vrednost in smer trajnostnega razvoja, tako za domačine, kot tudi za obiskovalce. Izvedba je vsakokratni izziv in učenje nečesa novega, spoznavanje novih (pozabljenih) živil in jedi, spletnje poznanstev, izmenjava mnenj in zadovoljstvo vseh deležnikov, ter priložnost za dvig gastronomske kulture posameznika, destinacije in države.

DMC Turizem Bohinj, ki upravlja z KBZ Bohinjsko, z veseljem sprejema inovativne predloge povezane z življenjem in delom v kraju. Kulinarčne delavnice kot priložnost za povečevanje trajnosti tako za domačine kot obiskovalce to gotovo kažejo zlasti s prikazom, kako na inovativen, modificiran, strokoven, obenem enostaven in poučen način spoznavati slovensko/bohinjsko kuhinjo.

5 Izkušnje trajnosti in inovativnosti

Vsebine vezane na trajnost, inovativnost in doživete inovacije v storitveni dejavnosti, ki jih ponujajo kulinarčne delavnice, izhajajo iz postavljenih ciljev.

- Prednosti inovativnega pristopa izvedbe delavnic v destinaciji so bolj pomembne za domačine kot obiskovalce.
- Vpliv izvedbe delavnic na razvoj novih produktov v kuhinji je pomemben za dvig gastronomske kulture prebivalstva na destinaciji; Posledično za trajnostni turizem.
- Virtualne delavnice so odličen nadomestek v času, ko druženje ni mogoče in so dobra naložba za prihodnost.

Kulinarčne delavnice kot prednost za domačine

V Bohinju so se delavnice kuhanja izvajale že v 70. letih. Starejše članice Društva kmečkih žena in deklet se jih spominjajo. Izvajali so jih kuharski šefi in slaščičarski mojstri. Po letu 1980 je tovrstno izobraževanje zamrlo, čeprav je želja po druženju in pridobivanju novih znanj ostala.

Delavnice se v bohinjskem društvu zopet izvajajo od jeseni leta 2019. Na začetku je bil namen predvsem druženje, izmenjava mnenj in spoznavanje bogate kulinarčne dediščine kraja. Kasneje se je zanimanje razširilo in povpraševanja je bilo veliko večje od ponudbe. Prvotni cilj je bil organizirati in izvesti eno delavnico na mesec, udeležilo naj bi se je 12 udeleženk, prednost naj bi imele članice društva. Reklama ni bila potrebna, kajti hitro se je širil dober glas in termini so bili že vnaprej zasedeni. Nastala je potreba po dodatnih terminih in izvedbah srečanj večkrat mesečno.

Za izvedbo delavnic so postavljeni naslednji pogoji in priporočila:

1. Prednost pri udeležbi na delavnicah imajo domačini. Namen je namreč ozavestiti domače prebivalstvo o prednostih in priložnostih, ki se ponujajo doma. Prav oni so svojim gostom in turistom na domačijah tudi prvi informatorji. S koristnimi in praviimi informacijami bodo navdušili tudi obiskovalce.
2. Delavnice naj izvajajo domačini, kuharski mojstri, ki imajo strokovna znanja o kulinariki in gastronomiji, ki dobro poznajo izdelke in pridelke Bohinja in so večji podajanja znanja udeležencem. Delavnice lahko izvajajo tudi drugi kuharski mojstri, ki so tesno povezani s krajem, krajevno kulinariko in lokalnimi pridelki.
3. Na delavnici naj izvajalci uporabljajo vsaj 50% izdelkov in pridelkov, ki so pridelani in izdelani v Bohinju, oziroma imajo pridobljen certifikat Bohinjsko. Namen je prikazati pripravo jedi iz živil, ki so kvalitetna, imajo kratko verigo od njive do mize in so dostopne na mikrolokaciji.

O enem od naših doživetij so v lokalnem časopisu Bohinjske novice zapisali (februar, 2020):

Novost, ki smo jo lani uspešno uvedle v bohinjski prostor so naše delavnice »KUHAJMO PO BOHINJSKO«. Ponosni smo na bohinjske kuharske mojstre, na njihovo znanje in željo deliti to med vse Bohinjce. Judita Vovk, slaščičarka z neverjetnim potrpljenjem in nesebičnim podajanjem sladkih skrivnosti, Jože Godec, virtuoz s kupalnico, ki pričara neverjetne okuse na unikatne krožnike, ter mladi Martin Zupanc, ki se do potankosti poglobi v sestavine in na

preprost način bohinjским »trdim glavam« razloži zakaj se mora polenta kuhati tri ure... Hvala vsem. Delavnice bomo nadaljevali tudi letos. Srečujemo se vsak prvi torek v mesecu. Vabljeni! Letos bomo povabili k izvedbi še druge, obujali bomo gastronomsko dediščino in bogato kulinarično izročilo naših prednikov. Podrobnosti in vsebine delavnic spremljajte na internetnih straneh Turizma Bohinj in Občine Bohinj.

Medgeneracijsko sodelovanje

V kraju, kjer se večina ljudi pozna med seboj, je sodelovanje pomembno in dobrodošlo. V mnogih primerih so povezovalni člen med generacijami prav članice društva. Gospe, ki niso več rosno mlade, imajo veliko izkušenj, se znajo s svojo pristnostjo in neposrednostjo približati tudi mladini. Najmlajši so vedoželjni, zanima jih veliko stvari, radi bi se kaj naučili, radi bi kuhali... Tako je to priložnost, saj se delavnice kuhanja izvajajo za otroke v času jesenskih, zimskih in prvomajskih počitnic. Spoznavanje domačih jedi, opravil, orodja je prijetno in koristno preživeti čas. Naložba za prihodnost.

Kulinarična delavnica je bila izvedena tudi za mladino. Ob druženju smo pripravili cocktaile v povezavi z bohinjško kulinariko. Nadvse zanimiv projekt in zelo pozitivni odzivi vseh deležnikov.

Virtualne kulinarične delavnice

Leto 2020 je prineslo nove izzive. Januarja in februarja so bile delavnice utečena mesečna praksa in še v marcu so se udeleženci učili priprave raznovrstnih štrukljev. Dva termina sta bila zasedena in izvedena, tretji pa zaradi zdravstvene situacije v sredini meseca ni bila več mogoč. Druženje se je ustavilo. Negotovost, strah in nejasnosti so za nekaj časa delovanje društva popolnoma ustavila.

Srečanja deležnikov gostinske dejavnosti in vseh, ki so s to panogo povezani, s predstavniki Turizma Bohinj so se preselila na splet. Tako se je porodila ideja o snemanju prispevkov in izvedbe delavnic z uporabo spleta, informacijsko komunikacijske tehnologije in možnostjo pasivnega sodelovanja udeležencev na daljavo v smislu odprtega izobraževanja.

Odrpno izobraževanje se pojavlja na več različnih področjih in z različnimi vsebinami. Pojavnih oblik odprtega izobraževanja je veliko in so raznovrstne, povezujejo pa jih nekatera skupna načela delovanja (Bregar, Zagmajster in Radovan, 2018, str. 200):

- prosta vnovična uporaba,
- odprti dostop,
- ni stroškov,
- enostavna uporaba,
- digitalna, povezana vsebina,
- pristopi na bazi družbenih omrežij in skupnosti,
- etični razlogi za odprtost,
- odprtost kot učinkovit model.

Vendar opažamo, da je v praksi drugače. Odrpno pedagogiko, odrpne dostope do znanja, odrpno izobraževanje, študij na daljavo in razne druge oblike virtualnega podajanja znanja že sicer redko najdemo v praksi v čisti obliki. Praktična znanja si ljudje razlagajo različno in tudi pojme uporabljamo neenotno.

Z namenom poenotenja in večje učinkovitosti smo teoretičnim izhodiščem in navedenim načelom za izvajanje delavnic, dodali še praktične:

- video posnetki naj ne bodo daljši od 10 minut,
- skrbno je treba pripraviti scenarij,
- napovednik naj bo vedno enak; predstavi se društvo in izvajalec,
- dobaviteljev ali proizvajalcev se poimensko ne izpostavlja; poudarjajo se živila,
- naenkrat pripravlja se dve, največ tri jedi,
- gledalce se povabi in ozavešča o lokalnih pridelkih, npr. kje jih lahko kupijo ali naročijo
- poudarja se implementiranje KBZ Bohinjsko,

Prva virtualna delavnica je bila posneta in objavljena na Facebook strani Turizma Bohinj v aprilu 2020. Predstavljena je bila sladica – koruzna strjenka z

marmelado, ki že ima pridobljen certifikat Bohinjsko. Odzivi so bili zelo pozitivni.

Tovrsten način podajanja znanja je bil med uporabniki zelo dobro sprejet, tako bo nadaljevanje izobraževanja tudi ena od trajnostnih prednosti, ki jo bo imel Zavod Turizem Bohinj v prihodnje.

6 Odziv javnosti na virtualne delavnice

Statistiko ogledov posameznih virtualnih delavnic Kuhajmo po bohinjsko na Facebook strani LakeBohinj so pripravili v zavodu Turizem Bohinj, ki z njo upravlja. V nadaljevanju sta od šestih primerov predstavljena odziva na dve oddaji: o koruzni zlivanki in o krompirjevih štrukljih.

Pripravljavci statističnega pregleda so upoštevali samo ogled virtualnih delavnic primarno predvajanih na Facebook kanalu Lake Bohinj, čeprav so bili ti navzkrižno objavljeni tudi na Facebook strani Info center Bohinj, s katerim upravlja Turistično društvo Bohinj, Facebook strani Triglavskega narodnega parka in Facebook strani VGŠ Bled, kar v veliko primerih podvoji število ogledov. Podobno niso bile upoštevane objave delavnic na YouTube kanalu LakeBohinj (Turizem Bohinj, 2021). Do januarja 2021 je bila s strani Turizma Bohinj opravljena analiza šestih virtualnih delavnic, ki so bile izvedene do konca leta 2020. Poudariti je potrebno, da so demografski podatki izračunani na podlagi 3-sekundnih ogledov videa.

Koruzna zlivanka z marmelado

Prvi primer je tudi prva posneta virtualna delavnica, kjer je bila predstavljena sladica Koruzna zlivanka z marmelado, ki je certificirana pod KBZ Bohinjsko. Posnetek je bil prvič objavljen na facebooku aprila 2020.

(<https://www.facebook.com/watch/?v=1067949726908883>.)



Slika 1: Koruzna zlivanka z marmelado

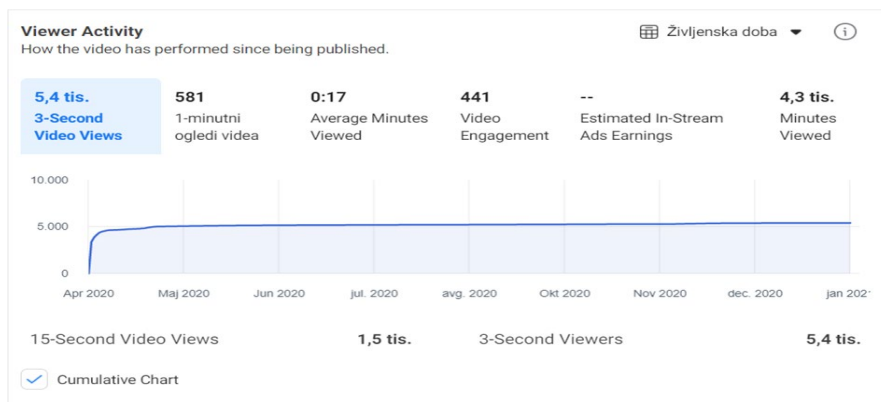
Vir: Turizem Bohinj

Statistika ogledov videa:

Ogled celotnega videa: 238 ljudi

3-sekundni ogledi: 5.436 ljudi

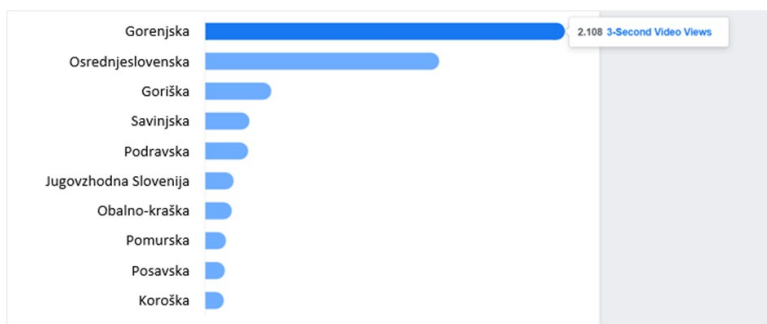
15 sekund ali več: 1.487 ljudi



Slika 2: Koruzna zlivanka z marmelado, statistika ogledov 15 sekund in več

Vir: Turizem Bohinj

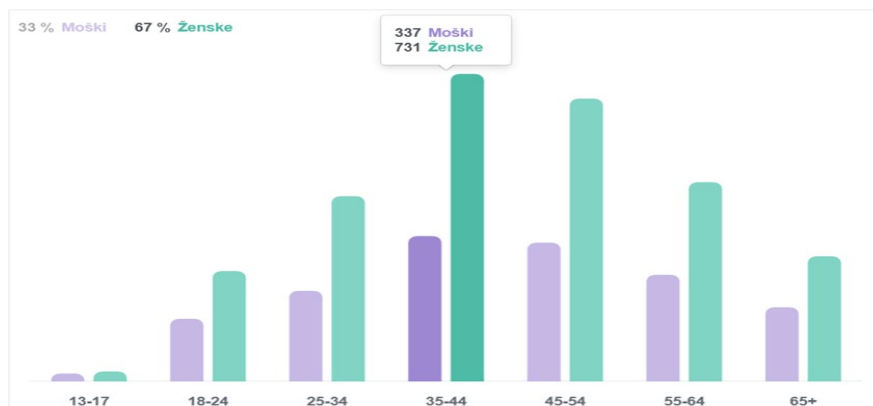
Podatki v tabeli kažejo na zelo hiter odziv uporabnikov socialnega medija. Največ ogledov je v prvih dneh od objave, tak odziv je posledica predhodnega napovednika, ki je opozarjal na prihajajočo novost. V celoti si je posnetek ogledalo 4,4% sledilcev, 15 sekund ali več pa skoraj tretjina.



Slika 3: Koruzna zlivanka z marmelado, statistika ogledov po regijah

Vir: Turizem Bohinj

Podatki ogledov po regijah so izračunani na podlagi 3 sekundnih ogledov videa. Statistika ne preseneča, Bohinj je del Gorenjske, največ stalnih obiskovalcev Bohinja pa je iz Osrednjeslovenske regije. Zanimljivo ni podatek, da je delež ogledov velik tudi v drugih regijah.



Slika 4: Koruzna zlivanka z marmelado, statistika ogledov po starosti in spolu

Vir: Turizem Bohinj

Statistika ogledov po starosti in spolu so prav tako izračunani na podlagi 3-sekundnih ogledov videa. Starostna struktura ne preseneča. Zanimiv je podatek o visokem, tretjinskem deležu moških gledalcev v vseh starostnih obdobjih.

Krompirjevi štruklji

Za primerjavo bomo analizirali še eno od naslednjih virtualnih delavnic, katere naslov je bolj običajen. Posnetek je bil objavljen kasneje kot prvi, na strani <https://www.facebook.com/watch/?v=161290655225419>. Odziv je bil odličen.



Slika 5: Krompirjevi štruklji

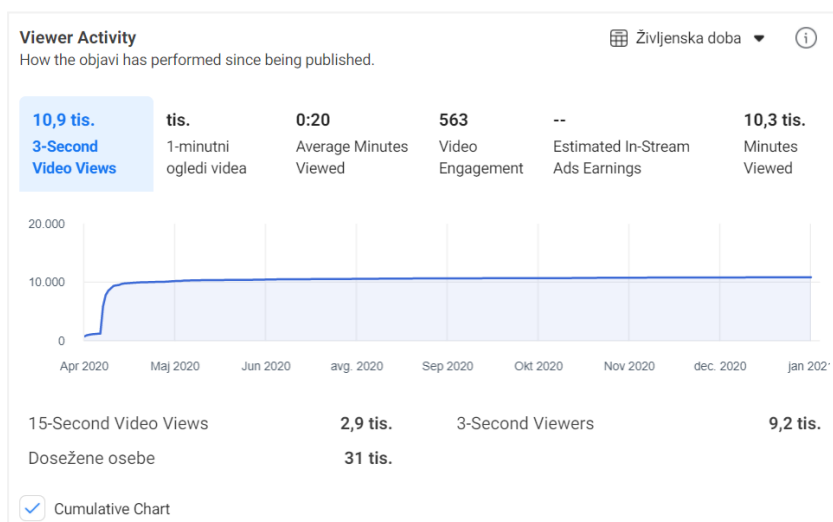
Vir: Turizem Bohinj

Statistika ogledov videa:

Ogled celotnega videa: 471 ljudi

3-sekundni ogledi: 9.229 ljudi

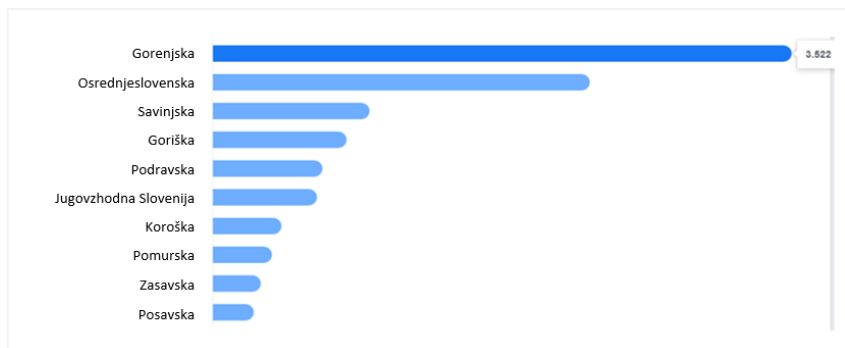
15 sekund ali več: 2.948 ljudi



Slika 6: Krompirjevi štruklji, statistika ogledov 15 sekund in več

Vir: Turizem Bohinj

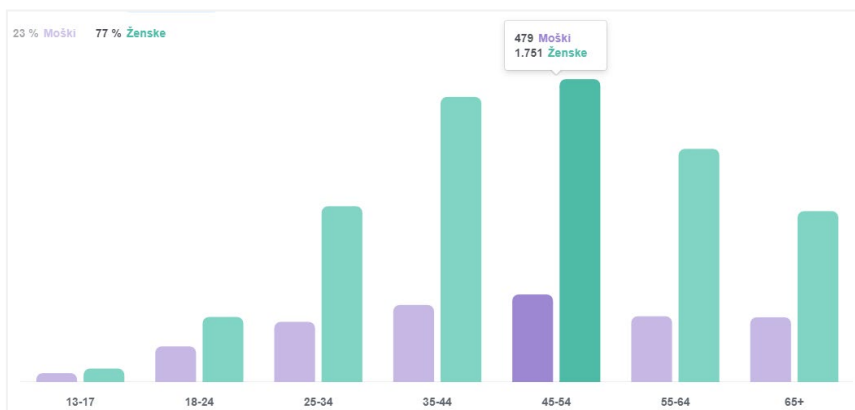
Statistika ogledov ne glede na dolžino ogleda presega 13.000 klikov. Največji skok je v prvih dneh po objavi, kasneje se rahlo dviga vsak mesec.



Slika 7: Krompirjevi štruklji, statistika ogledov po regijah

Vir: Turizem Bohinj

Podatki ogledov po regijah so izračunani na podlagi 3-sekundnih ogledov. Statistika ne preseneča, podatki so podobni kot pri prvem videu. Sorazmerno je povečan ogled po ostalih regijah zunaj Gorenjske in Osrednje Slovenije.



Slika 8: Krompirjevi štruklji, statistika ogledov po starosti in spolu

Vir: Turizem Bohinj

Statistika ogledov po starosti in spolu je izračunana na podlagi 3-sekundnih ogledov videa. Deleži starostne strukture ne presenečajo.

Primerjava odzivov med primeroma

Zanimiv je pogled na razvrstitev po spolu. Primerjava podatkov, kjer je ogledov največ je pri številu moških med prvim in drugim posnetkom 142 klikov v prid drugega posnetka, čeprav je v celoti 10% nižja. Starostna struktura po največjem deležu ogledov tako moških kot žensk, pa je pri drugem videu starejša za 10 let.

Analiza gledanosti nam pove, kaj ljudje radi gledajo, kaj jih pritegne, da jed tudi sami pripravijo. Že naslovna stran in ime jedi spodbudi zanimanje in posledično poveča klike. Tako je razvidno, da je zlivanka z marmelado bolj zanimiva za mlajšo populacijo, ki si želi več izzivov, ki želijo kaj novega. Štruklji so klasika, sicer ne tako preprosta za pripravo. Večina žensk v starosti 45 – 54 let, so gotovo štruklje že pripravljale. Pri posnetku jih je pritegnila preprosta razlaga in majhni triki, ki olajšajo pripravo jedi.

7 Priložnosti za prihodnost

Dvig gastronske kulture

Kot navaja Kneževičeva (2019), je gastronska kultura celovita kultura prehranjevanja. Poleg hrane je zato pomembna tudi pijača, urejenost prostora, primerno obnašanje in pravila druženja. Namen prehranjevanja torej ni samo potešitev lakote, ampak je vsak obed lahko tudi doživetje in obred, v katerega so vključeni tradicija, kultura območja, naroda, njegove zgodovine, človeka samega, njegove kultiviranosti. Gastronska kultura razkriva, kdo smo, kaj smo in s kom se družimo.

Priložnost za domačine

V občini Bohinj so se zaradi oddaljenosti od zaposlitvenih središč ter odvisnosti od lastnih virov in narave uspela ohraniti raznovrstna obrtna in tradicionalna znanja, prisotna je visoka stopnja samozadostnosti ter iznajdljivosti. Tako v turizmu, kmetijstvu kot tudi v industriji se pojavljajo posamezniki, katerih produkti izstopajo po inovativnosti. Na delavnicah se je izkazalo, da še več posameznikov razmišlja o nišah, vstopu v nove dejavnosti ter priložnostih skupnega delovanja. Dejstvo je, da bohinjski turizem, storitve, pridelki in podjetniški izdelki na trgu ne morejo konkurirati s količinami, lahko pa z znanjem, drugačnostjo in izvirnostjo.

Slovenija kot gastronska regija Evrope

Po besedah Bogataja (2018) je European Region of Gastronomy (*v nadaljevanju ERG*) od leta 2011 nova mreža v Evropi. V to mrežo se vključujejo regije, ki imajo dodobra razvito področje kulinarike in gastronomije. Nerazvita področja pa morajo v štirih letih po nominiranju in pridobljeni pravici do uporabe razpoznavnega znaka prijaviti različne projekte povezane s kulinariko in gastronomijo.

Pred vstopom v mrežo mora vsaka kandidatka pripraviti knjigo ponudbe. Slovenija je le to pripravila v maju 2018. V juliju 2018 je državo obiskala mednarodna žirija ERG, ki se je na terenu seznanila z vsemi načrtovanimi projekti. Predstavljene so bile izbrane lokacije s področja kulinarike, gastronomije, kmetijstva, izobraževanja, turizma. Žirija je bila navdušena nad raznolikostjo ponudbe navdušena (Bogataj, 2018).

Slovenija je trenutno edina, ki je v mrežo vstopila kot država. Predvsem zaradi majhnosti in dejstva, da nobena od regij v državi nima zadostnih pogojev za samostojno članstvo.

Za celoten evropski projekt ERG skrbi Mednarodni inštitut za gastronomijo, kulturo, umetnost in turizem – krajše IGCAT. Temeljni namen mreže je v ohranjanju planeta, prehranskem izobraževanju, inovativnosti na področju prehrane, zdravi prehrani, trajnostnem razvoju. Velik poudarek je na kulinarični dediščini destinacij in poudarjanje lokalnega. Vse to naj bi bilo dobrobit za dvig ekonomskega, kulturnega in družbenega razvoja destinacije.

Mreža ERG ima pomembno vlogo tudi v povezovanju, izmenjavi izkušenj, kot sodelovanje med regijami, deljenju dobrih praks. Podpirajo mala ter srednja podjetja s prehranskih področij.

8 Zaključek

Razvojni temelj strategije turizma v Bohinju je naravnost v trajnostno sobivanje z naravo in kulturno dediščino. Domačini so v ta razvoj vključeni že s svojo prisotnostjo, še bolj pa z dejavnim prispevkom z avtohtonimi produkti, znanji in inovativnostjo. Kulinarične delavnice v tem prostoru niso novost. Vendar je sedanjim, ki jih izvaja Društvo kmečkih žena in deklet v Bohinju, treba priznati pomembno dodano vrednost. Iz napisanega lahko ugotovimo, da je prisotnost virtualne predstavitve kulinarične dediščine zelo dobro sprejeta. Inovativni produkt izvedbe in prikaza kulinarične dediščine na modernejši, trajnostni način je dosegel visok domet gledanosti na socialnih omrežjih. Analize gledanosti in odzivnosti opravičujejo in zavezujejo deležnike za nadaljevanje tovrstnih projektov. Trenutna situacija izolacije, omejenih stikov in socialne

distance še bolj potrjuje in izziva izvajalce, da nadgradijo svoje prispevke, da so še bolj domiselni, inovativni in trajnostni.

Nekdanje ideje, povezane pretežno s prehranjevanjem, so zdaj razširjene v povezovanje verige od naravnih virov, domačih pridelovalcev in predelovalcev, preko ekoloških dimenzij skrajševanja transportnih poti, do celovitega pogleda na gastronomsko izkušnjo tukaj živečega domačina ali gosta.

Konkretni primeri in pozitivni odzivi javnosti predstavljajo izziv ne le društvu, ampak tudi možnosti, ki jih tradicija, združena s sodobnimi komunikacijskimi orodji nudi kraju in njegovim obiskovalcem.

Literatura

- Bogataj J. (2018, September). Okusiti Slovenijo. Pet zvezdic, str. 8-9.
- Bohinjsko/From Bohinj. (2019). Pridobljeno s <https://www.bohinj.si/wp-content/uploads/2019/07/knji%C5%BEica-bohinjsko-01.pdf>
- Bregar, L., Zgajmajster M., Radovan, M. (2020). E-izobraževanje za digitalno družbo. Andragoški center Slovenije. Pridobljeno s <https://www.acs.si/digitalna-bralnica/e-izobrazevanje-za-digitalno-druzbo/>
- Knežević A. N. (2019, januar). Kultura prehranjevanja in pitja. Vino. Pridobljeno s <https://revija-vino.si/kultura-prehranjevanja-in-pitja/>
- Novice iz Društva kmečkih žena in deklet v Bohinju. (Bohinjske novice, 2020, feb, str.7). Pridobljeno s <https://www.obcina.bohinj.si/vsebina/februar-2020>
- Strategija trajnostne rasti slovenskega turizma 2017–2021. (2017). Pridobljeno s https://www.slovenia.info/uploads/dokumenti/kljuni_dokumenti/strategija_turizem_koncno_9.10.2017.pdf
- Turizem Bohinj. (2019). Poročilo za partnerje Turizma Bohinj za leto 2019, (interno gradivo). Turizem Bohinj, Bohinj.
- Uspel kuharski tečaj. (Gorenjski glas, 1951, marec). Pridobljeno s http://arhiv.gorenjskiglas.si/digitar/55092224_1951_9_L.pdf

