

# OPG REŽEK – POGLED U BUDUĆNOST

ANAMARIJA BUREK, DANIJEL TOPLJAK,  
LORENA MILINKOVIĆ, MIHAEL STRUČIĆ,  
TIMON FABIJANEC, ZVJEZDANA UZELAC

Veleučilište u Križevcima, Križevci, Hrvatska  
aburek@vguk.hr, dtopljak@vguk.hr, lmilinkovic@vguk.hr, mistrucic@vguk.hr,  
timon.fabijanec@gmail.com, zuzelac@vguk.hr

Obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo Režek nalazi se u ulici poznatijoj kao „Vinska cesta Plešivica“. Po dolasku na gospodarstvo slijedi iznenađenje veličinom prostora, urednošću te gostoprimstvom domaćina. Nakon obilaska imanja, grupa shvaća kako su slabije točke u poslovanju OPG-a promocija proizvoda i usluga te marketing. Kao mladi kreativci uočavamo priliku za izradom inovativnije etikete za vina koja će poslužiti kao jedan od osnovnih čimbenika promocije. S obzirom na to da se vlasnik OPG-a nalazi na Vinskoj cesti zajedno s još nekoliko gospodarstava istog prezimena, potrebno je misliti i u smjeru diferencijacije od ostalih gospodarstava. Godišnja proizvodnja na gospodarstvu Režek iznosi 15 000 litara vina. Osim same vinarije, OPG Režek ima smještajne kapacitete za goste koji noće na gospodarstvu. Smještajni kapaciteti sastoje se od 10 soba s ukupno 20 ležajeva. U sali za objed mogu se organizirati događaji sa 80 ljudi u zatvorenom dijelu te do 20 ljudi na terasi. Ovaj rad temeljiti će se na istraživanju marketinške strategije, prikazu promocije putem društvenih mreža, kreiranju inovativne i atraktivne etikete, poboljšanju uočljivosti putokaza te diferencijacije OPG-a. Smatramo kako su ovo ključni preduvjeti da se OPG Režek približi krajnjim potrošačima te prikaže svoju vinariju na najbolji mogući način.

DOI  
[https://doi.org/  
10.18690/um.ft.5.2024.3](https://doi.org/10.18690/um.ft.5.2024.3)

ISBN  
978-961-286-918-2

**Ključne riječi:**  
turizam,  
eno-gastronomija,  
vinarstvo,  
novitet,  
ruralni razvoj,  
Plešivica

DOI  
[https://doi.org/  
10.18690/um.ft.5.2024.3](https://doi.org/10.18690/um.ft.5.2024.3)

ISBN  
978-961-286-918-2

**Keywords:**  
tourism,  
eno-gastronomy,  
winemaking,  
novelty,  
rural development,  
Plešivica

# OPG REŽEK – A LOOK INTO THE FUTURE

ANAMARIJA BUREK, DANIJEL TOPLJAK,  
LORENA MILINKOVIĆ, MIHAEL STRUČIĆ,  
TIMON FABIJANEC, ZVJEZDANA UZELAC

Polytechnic in Križevci, Križevci, Croatia  
[aburek@vguk.hr](mailto:aburek@vguk.hr), [dtopljak@vguk.hr](mailto:dtopljak@vguk.hr), [lmilinkovic@vguk.hr](mailto:lmilinkovic@vguk.hr), [mistrucic@vguk.hr](mailto:mistrucic@vguk.hr),  
[timon.fabijanec@gmail.com](mailto:timon.fabijanec@gmail.com), [zuzelac@vguk.hr](mailto:zuzelac@vguk.hr)

Family farm Režek is located on the 'Plešivica Wine Road.' Upon arrival at the estate, one is pleasantly surprised by the spaciousness, neatness, and the hosts' hospitality. After touring the property, the researchers realized that the farm's main weaknesses are product and service promotion and marketing. The first development opportunity is to create a more innovative wine label that will serve as one of the vital promotional elements. Given that the farm is on Wine Road along with several other estates with the same last name, it is also necessary to consider differentiating from other farms. In addition to the winery, they offer accommodations for guests staying overnight. The lodging facilities consist of 10 rooms with a total of 20 beds. The dining hall can host events for up to 80 people indoors and up to 20 people on the terrace. This paper will focus on researching a marketing strategy, showcasing promotion via social media, creating an innovative and attractive label, improving the visibility of signs, and differentiating the farm. We believe these are prerequisites for Family farm Režek to reach end consumers and present its winery in the best possible light.



University of Maribor Press

## 1 Uvod

Studenti smjera Menadžment u poljoprivredi s Veleučilišta u Križevcima, 18. listopada, tijekom boravka na OPG-u Režek u sklopu terenske nastave, imali su zadatak detaljno proučiti i ispitati s kakvim se poteškoćama susreću vlasnici OPG-a. Naša je ideja vlasnicima ponuditi potencijalna rješenja nedostataka, osmisлити i razraditi inovativne ideje te plan za unaprjeđivanje ponude izletišta Režekov podrum. S gospodinom i gospođom Režek, vlasnicima OPG-a, proveli smo intervju postavivši im nekoliko važnih pitanja vezanih uz njihovo gospodarstvo. Tako su neka od pitanja bila vezana uz promociju, odnosno koliko im je važno oglašavanje izletišta na društvenim mrežama, upitali smo ih kakva je suradnja sa susjednim vinarima i gradom Jastrebarsko, te kakve su njihove želje i mogućnosti za razvoj OPG-a. Svrha ovog rada je timskim radom istražiti neiskorištene potencijale izletišta, te ponuditi smjernice razvoja vlasnicima uz upute kako da svoje proizvode i usluge približe zainteresiranim potrošačima na zanimljiv i inovativan način.

## 2 Povijesno-teorijski, retrospektivni i eksplikativni dio

Obitelj Režek je jedna od najstarijih plešivičkih obitelji koja se kontinuirano bavi proizvodnjom vina. Krešimir Režek je predstavnik četvrte generacije vinara u obitelji kojoj je to jedino zanimanje, tako da je nastavak obiteljske tradicije imperativ za vlasnika gospodarstva. Nakon što je gospodin Režek diplomirao na Agronomskom fakultetu u Zagrebu, unaprijedio je položaj vinarije te ne čudi da na 3 hektara izvrsnih proizvodnih površina „Veselnica“ i „Mladina“ uzgaja samo najbolje i dokazane sorte: rizling rajnski, portugizac, pinot sivi, chardonnay, te odnedavno i crni pinot, a proizvodi vina dostojna reputacije plešivičkog kraja i obiteljskog imena. Na OPG-u Režek dugi niz godina proizvodi se i pjenušac čime je u potpunosti zaokružena vinska proizvodnja. Povijest vinarije na OPG-u Režek seže sve do druge polovice 18. stoljeća od kada iznimno uspješno proizvode vina. Vinarija danas na najbolji mogući način spaja tradicionalno i moderno, što se očituje u proizvodnji i prezentaciji vina. Na izvrsnom položaju obitelj uzgaja samo najbolje i dokazane sorte grožđa. Uključivanjem u vinsku cestu Plešivice, obitelj Režek je uložila novac, trud i znanje, kako bi staro obiteljsko gospodarstvo pretvorili u moderan turistički objekt s kušaonicom za 80 gostiju, 10 moderno opremljenih dvokrevetnih soba (satelitski program, WI-FI, raskošne kupaonice, pogled, besplatno parkiralište, prostranost i sl.) i moderno opremljenom konferencijskom dvoranom kapaciteta za 60 osoba. Degustacije vina odvijaju se u prostoru između

kušaonice i suvremenog podruma. U vinskom podrumu nastaju vina kao sprega tradicionalnog i modernog postupka proizvodnje vina. Tradicionalni dio uključuje uporabu velikih starih hrastovih bačvi za fermentaciju vina kapaciteta i do nekoliko tisuća litara, nakon čega se vino „pretače“ u moderne inox bačve za odležavanje. Nakon nedavnog preuređenja vinarije, Režekovi su dio podrumskog prostora organizirali kao vinsku arhivu, u kojoj na optimalnoj temperaturi (oko 15 °C) i vlazi (oko 70%), bez upliva svjetla, stranih mirisa i vibracija odležavaju vina iz probranih berbi. Vinoteka ima i edukacijski karakter, koji prema riječima enologa Kreše Režeka daje odgovor na pitanje koji vinogradarski položaji daju najbolja vina i koliki je optimalni vijek pojedine sorte. Vlasnik OPG-a Krešimir Režek je 2008. proglašen najboljim hrvatskim mladim vinarom.

Plešivička vinska cesta smještena je 30-tak kilometara zapadno od Zagreba. Ova jedinstvena cesta poput niti povezuje vinorodne brežuljke Plešivice, koji se kao jugozapadni dio Žumberačkog gorja, postepeno, od viših prema nižim, poput valova pri izdisaju, spuštaju prema Jastrebarskom gdje nestaju. Pored lijepe prirode te ugodnih brojnih domaćinstava koja nude dobru hranu i vina, Plešivička vinska cesta skriva i mnoge kulturne znamenitosti te nudi razne sportske i rekreativne sadržaje. Zbog svega navedenog, ona širokom broju ljudi različitih afiniteta predstavlja zanimljivu kulturno-povijesnu, sportsko-rekreativnu i gurmansku rutu, koju za lijepog i suhog vremena obilaze mnogi zaljubljenici u prirodu, kvalitetno vino i gurmanske domaće specijalitete, te biciklisti, planinari i trkači, a zimi čak i sanjkaši. Bez obzira s koje se strane, jaskanske ili samoborske prilazi Plešivičkoj vinskoj cesti, već pri prvom susretu svatko tko dolazi u dodir s njom ostaje zadivljen prostranošću krajolika kojim se ona prostire i koji povezuje, a koji čine uglavnom vinogradima kultivirana brdašca i udoline, koji posebice tijekom proljeća pa sve do kasnog ljeta, podsjećaju na skamenjeno uzburkano zeleno more. Također, upravo zbog položaja koje zauzima mnoštvo manjih i većih vinograda razasutih po brežuljcima Plešivice, mnogi će ih rado usporediti s amfiteatrima, a samu vinsku cestu asociirati s minijaturnom Toskanom nadomak Zagreba. Pretpostavlja se da je zbog svog povoljnog prirodnog položaja prema sunčanom jugu i povoljne klime na Plešivici od davnina prisutan uzgoj vinove loze koju su ovdje među prvima kultivirali stari Tračani, Iliri, Kelti i Rimljani. Ova tradicija i vještina uspješno se nastavila prenositi stoljećima na nove generacije, sve do danas, o čemu svjedoči oko četrdesetak trenutno prisutnih domaćih vinogradarskih obitelji koje ovdje uzgajaju razne autohtone i strane sorte kvalitetnog bijelog i crnog grožđa od kojeg prave vrhunsko vino. Tako se ovdje od brojnih autohtonih sorti između ostalog uzgajaju silvanac

zeleni, plavec žuti i šipelj, te najpoznatiji među njima – mlado vino portugizec. S druge pak strane, od brojnih stranih poznatih sorti na Plešivici mogu se izdvojiti bijeli, crni i sivi pinot, zatim bijeli i crveni traminac te rajnski rizling. Valja istaknuti da pored kvalitetnog vina i hrane, neka od domaćinstava nude i smještaj posjetiocima koji su željni boljeg upoznavanja s ovim krajem. Već sredinom listopada zrelo je prvo vino ovogodišnje berbe, pobratim francuskoga beaujoleau nouveaisa; portugizac, mlado crno vino, koje se sjajno slaže s pečenim kestenima, pečenim guskama i patkama. Navodno su tu lozu na područje Jastrebarskog početkom 19. stoljeća u vrijeme Napoleonove Ilirije donijeli baš francuski vojnici. Cijeli jaskanski kraj tako zovu domovinom portugisca, a proizvođači te autohtone sorte 1999. godine osnovali su Udrugu proizvođača marke vina Portugizac Plešivica. Prodaja portugisca u prigorske je kuće od davnina donosila prvi ozbiljan prihod od godišnjeg uroda, ali se ta tradicija ubrzano mijenja. Jedna je od desetak vinskih cesta u Hrvatskoj, a koju je, uz Zelinsku, 2001. osnovala Zagrebačka županija, inače prva hrvatska vinarsko-vinogradarska županija i brojem proizvođača vina s oznakom kontroliranog podrijetla (četvrtina) i brojem vina s znakom kvalitetno s kontroliranim podrijetlom (trećina) te brojem nagrađenih vina na nacionalnim ocjenjivanjima (trećina). Zbog mnogih se razloga Jastrebarsko naziva i gradom najboljih hrvatskih vinara i najvinskijim gradom u Hrvatskoj. Iako se Jaskanci mogu pohvaliti brojnim višednevnim priredbama vezanim primjerice uz Božić, Fašnik i slično, najznačajniji su im društveni događaj već šesnaest godina Jaskanske vinske svečanosti, kojima se, dakako, promoviraju vina i vinari tog kraja najavljujući novu berbu. A berbu, dakako portugisca, nerijetko započinju – diplomati. Na Jaskanskim vinskih svečanostima tradicionalno se predstavljaju i kandidatkinje za Vinsku kraljicu Zagrebačke županije, a nerijetko njima postaju i kćeri jaskanskih vinara, i same vinarice. Od 1984. godine, „Klub prijatelja dobrog vina“, udruga koja okuplja vinogradare i vinare cijelog plešivičkog vinorodnog prostora, u svibnju, kada list vinove loze naraste da može pokriti dobar pehar, o još jednom od četiri vinska sveca, Svetom Urbanu, tradicionalno organizira Vinske igre. Njima prethodi špijunaža vina odnosno procjenjivanje kvalitete berbe, što je ulaznica vinarima za stručno ocjenjivanje. Natjecateljski duh pod geslom tko će od iste sorte grožđa napraviti bolje vino, smatra se, pokrenuo je vinare u nadmetanje za kvalitetom. A poštovaocima vina tim je zabavnim, a sada i za ukupni život kraja izuzetno važnim ocjenjivanjem, ne samo na središnjem gradskom trgu osigurao kušanje i povoljnu kupnju lokalnih vina nego im u tome vinogradskom i vinarskom kraju bjelodano omogućio još jednom spoznaju u boji i bouquetu kako još – ima istine u vinu.

### 3 Analitičko – eksperimentalni dio

OPG Režek smješten je u samom srcu Plešivice. Izletišta Režekov podrum sa svojom smještajnom i eno-gastronomskom ponudom zaokružuje osnovnu ponudu i proizvod. Isto tako, izrazito povoljan geografski položaj jedna je od glavnih prednosti gospodarstva. Obitelj Režek je jedna od najstarijih plešivičkih obitelji koja se kontinuirano bavi proizvodnjom vina, sada već četvrta generacija vinara nastavlja proizvodnju čime se gospodarstvo zaista može ponositi. Prekretnica proizvodnje vina nastupa prije tridesetak godina kada dolazi do rekonstrukcije i proširenja vinograda. Kao što je već spomenuto, danas obitelj Režek na ukupno tri hektara vinograda uzgaja najbolje i dokazane sorte od kojih proizvodi vina iznimne kvalitete. Početak turizma kao dodatne djelatnosti počinje devedesetih godina prošlog stoljeća, kada Zagrebačka županija izražava želju za formiranjem turističke slike Plešivice. Vinari Plešivice bili su zanimljiv faktor te su kao takvi bili polazna točka razvoja turizma. Početna ideja vinske ceste predstavljala je osnovnu ponudu kušanja vina i domaće gastronomske ponude. Međutim, vrijeme je pokazalo kako bi turisti voljeli i dodatnu eno-gastronomsku ponudu te mogućnost smještaja kako bi zaokružili svoj turistički doživljaj. Iz tog razloga, gospodarstvu je bilo neophodno proširiti se. Gospodarstvo je odlučilo proširiti svoju ponudu, tako da danas Režekov podrum nudi 20 ležaja u 10 soba, 80 sjedećih mjesta te je uređena konferencijska dvorana sa 60 stolica. Kapacitetom smještaja dolaze do dozvoljenog maksimuma zakonske regulative propisane za obiteljska gospodarstva gdje je turizam dodatna djelatnost. OPG Režek odnedavno proizvodi i pjenušac, kojim je u potpunosti zaokružio svoju vinsku proizvodnju. U svojoj ponudi vina sadrže portugizac, rajnski rizling, chardonnay te sivi i crni pinot.

**Tablica 1: SWOT analiza**

SNAGE	SLABOSTI
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Regionalni identitet Plešivičkog vinogorja</li> <li>– Iskustvo i tradicija proizvodnje vina</li> <li>– Povoljan geografski položaj (blizu metropole)</li> <li>– Potpuno iskorišteni smještajni i proizvodni kapacitete</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Nedostatak radne snage</li> <li>– Nedovoljno vremena za promociju</li> <li>– Nedostatak putokaza pri pronalasku gospodarstva</li> </ul>
PRILIKE	PRIJETNJE
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Mogućnost prelaska na ekološku proizvodnju</li> <li>– Imperativ nastavljanja obiteljske tradicije</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Nedovoljna educiranost mladih za nastavljanje posla</li> <li>– Postojeća lokalna konkurencija</li> <li>– Prepreke malog proizvođača</li> </ul>

Radi bolje analize potencijala OPG-a Režek izrađena je SWOT analiza. U tablici 1. prikazane su glavne snage, slabosti, prilike i prijetnje za OPG Režek temeljem kojeg je prikazano aktualno stanje poduzetničkih aktivnosti, kroz tablicu izrađene su temeljne odrednice za analizu situacije.

Najvažnije prednosti utvrđene SWOT analizom su iskustvo i obiteljska tradicija proizvodnje vina. Gospodin Režek kao vlasnik gospodarstva predstavnik je četvrte generacije obiteljske vinarije. Vlasnik ističe da proizvodnja vina kao sezonski posao zahtijeva učenje kroz dugi niz godina. Također, Režekov podrum je izgradnjom i prenamjenom infrastrukture potpuno iskoristio smještajni i proizvodni kapacitet te danas imaju maksimalno dozvoljenih 20 ležaja u 10 soba. Izgrađena je i konferencijska dvorana sa 60 sjedećih mjesta i terasa sa ukupno 80 sjedećih mjesta. S godinama se kapacitet povećavao, gospodarstvo se prilagođavalo različitim vrstama turista te je vrijeme pokazalo kako je zainteresiranost velika. Postoje turisti koji su željeli samo kušati vino i obići vinsku cestu, zbog čega je izrađena konferencijska dvorana koja ugošćuje brojne kušaće koji stižu čak i autobusima. Isto tako, postoje i ljudi koji bi upotpunili svoj eno-gastronomski doživljaj te bi nakon jela i pića odmorili, što je zadovoljeno ugodnim smještajem na gospodarstvu. Kao snagu mogli bismo spomenuti i regionalni identitet Plešivičkog vinogorja. Znamo kako regija ima povijesno-proizvođačku povezanost s kvalitetnom proizvodnjom vina. Kao snagu svakako možemo spomenuti i blizinu metropole, gospodarstvo je često atraktivna izletnička destinacija, posebno ljudima koji radni tjedan provode u gradu, a preko vikenda traže savršenu destinaciju u prirodi kako bi se odmorili od gradskog života.

Navedene prednosti će OPG iskoristiti kako bi uspostavio uspješan poduzetnički pothvat. Osim prednosti, najvažnije utvrđene prilike su nastavljanje obiteljske tradicije proizvodnje vina. Važno je uspostaviti samodostatnost, te naraštaju iza sebe ostaviti posao koji kroz dugi niz godina obitelji predstavlja zadovoljstvo te način egzistencije. Isto tako, prilika gospodarstva je prelazak na ekološku proizvodnju, što je ujedno i rizik. Ipak, prelazak na ekološku proizvodnju bio bi samo dodatna vrijednost već kvalitetnom vinu. Međutim, s vremenom će sve više proizvođača prelaziti s tradicionalne (konvencionalne) na održivu proizvodnju. Tržište će zahtijevati ekološki proizvod, pri takvoj proizvodnji je rizično što se ne može garantirati količina, odnosno ne može se računati na prinos. U budućnosti je takva vrsta gospodarenja svakako potrebna i poželjna, u teoriji je ona moguća, no vrijeme će pozitivnim odnosno negativnim praksama pokazati stvarne mogućnosti.

Utvrđeni nedostaci koje je potrebno ublažiti dobrim poslovnim upravljanjem su u prvom redu postavljanje adekvatnih i dobro vidljivih putokaza kojima će turisti doći do gospodarstva. Ovdje se predlaže izrada dozvoljenih znakova i putokaza kojima će se OPG Režek odvojiti od ostalih lokalnih proizvođača. Isto tako, postoje slabosti koje će gospodarstvo malo teže riješiti budući da nisu direktno pod njihovom odgovornošću i krugu djelovanja. Naime, glavni problem koji potencijalno može predstavljati i prijetnju je nedostatak radne snage. Gospodarstvo se u vrijeme sezonskih radova najviše oslanja na stariju populaciju, razlog tome je u prvom redu što mladi ljudi ne žele raditi te isto tako ne znaju raditi ovakvu vrstu posla. Kod ovakvog sezonskog posla pojedinac mora proći kroz sve faze proizvodnje, poželjno bi bilo kroz nekoliko godina kako bi stekao početno znanje i iskustvo.

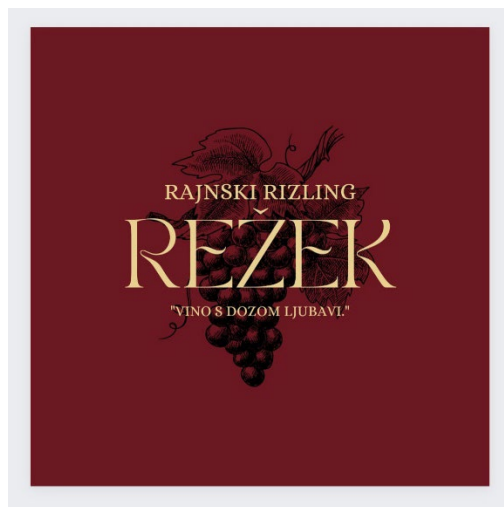
Ono što je isto tako izazov svakog gospodarstva koji se oslanja na vlastitu promociju je nedostatak vremena za takve akcije. Svakodnevni rad na agroturističkom gospodarstvu ostavlja vrlo malo vremena za promotivne akcije. Ovdje moramo spomenuti i prepreke malog proizvođača koje mogu biti i prilika i prijetnja, ovisno kako gospodarstvo koristi prilike. Ovaj problem je usko vezan uz direktnu prodaju i uspostavu kratkih opskrbnih lanaca kojima gospodarstvo ne ulazi u igru sa velikim trgovinama gdje su velike prodajne marže. Ovime želimo istaknuti važnost i potrebu osnaživanja lokalnih zajednica. Također, prijetnju može predstavljati i postojeća lokalna konkurencija.

#### 4 Perspektivni dio

Predivni krajolik koji nudi Plešivica i samo obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo Režek inspirirali su nas idejama za poboljšanje gospodarstva. Prvi problem koji smo ustanovili tijekom istraživanja gospodarstva bio je nedostatak društvenih mreža. Iz perspektive mladih osoba ovo je prvi korak kako doprijeti i zainteresirati turiste, posebice mlađe, objavljivanjem sadržaja na društvenim mrežama. Ideja je napraviti i poboljšati društvene mreže (Facebook, Instagram) OPG-a. Došli smo do zaključka kako postoji više načina na koje možemo realizirati ovu ideju. Jedan od načina je napraviti plan objava i zaposliti studenta koji bi vodio te društvene mreže. Drugi od načina i ono što predlažemo ispred Veleučilišta u Križevcima je potpisati ugovor sa studentima o stručnoj praksi koja se na Veleučilištu u Križevcima odvija tijekom 6. semestra prijediplomskog studija, odnosno u 4. semestru na diplomskom studiju. Font sati (200 - 400h) dovoljan je da se gospodarstvu Režek pomogne oko marketinških aktivnosti, odnosno da se izrade društvene mreže te redovito ažuriraju



novim primamljivim sadržajem vezanim uz OPG. Stoga smo odlučili da će netko od studenata/studentica svoju stručnu praksu odraditi na OPG-u Režek, nakon potpisivanja ugovora između Veleučilišta u Križevcima i OPG-a Režek. U dogovoru s njima početak će se izradivati Instagram i Facebook stranica. Kao studenti, smatramo da je ovo odlična i ekonomski prihvatljiva ideja kako za studente tako i za samo gospodarstvo. Jedan od načina je i taj da sinovi gospodina i gospođe Režek vode društvene mreže. Smatramo da bi bilo najbolje kada bi objavljivali dva puta tjedno na svim mrežama, a također kao dodatnu pomoć mogli bi zamoliti svoje goste da ostave pozitivnu recenziju na Google-u ili u raznim Facebook grupama čije objave pregleda po 100 000 ljudi. Na društvenim mrežama organizirali bi različite nagradne igre koje bi kao nagradu uključivale neki od proizvoda gospodarstva koje bi vlasnici OPG-a Režek bili u mogućnosti izdvojiti za ovu svrhu. S tim segmentom promocije zasigurno bi zainteresirali i privukli velik dio novih posjetitelja. Jedan od slijedećih problema primijetili smo po samom dolasku na gospodarstvo, a to je nedostatak putokaza. Iako su ceste Plešivice predivne i jedinstvene, nama se putem do OPG-a Režek bilo podosta teško snaći. Došli smo do zaključka da je to jedan od većih problema s kojim bi se posjetitelji susreli i prije posjeta gospodarstva. Iz tog razloga naša je ideja bila postaviti više uočljivijih putokaza zbog lakšeg snalaženja. Što se tiče lakšeg snalaženja odlučili smo primijeniti i strategiju diferencijacije. Zbog nekolicine okolnih vinara s istim prezimenom, prilikom vožnje do OPG-a Google karte odvele su nas do krivog OPG-a Režek. Smatramo da bi se to trebalo popraviti optimizacijom Google pretraživača. Isto tako, opet navodimo problem oglašavanja OPG-a na društvenim mrežama, jer smatramo da će se problem vezan uz lakše pronalaženje odredišta popraviti izgradnjom društvenih mreža koje će dovesti do lakšeg prepoznavanja. Kao što možete iščitati iz ovog rada, što se tiče samog OPG-a Režek oduševljeni smo njihovom ponudom i samim gospodarstvom, a svi navedeni problemi koje smo prepoznali pojavili su se prije samog posjeta OPG-u. Tijekom posjeta metodom opažanja uočili smo etiketu na buteljama vina i dosjetili se kako bi i sama promjena etikete mogla biti jedan od oblika promocije. Stoga smo odlučili uključiti maštu i vlasnicima gospodarstva ponuditi različite ideje za novu etiketu (Slika 1, 2, 3, 4).



Slika 1: Prijedlog izgleda etikete za rajnski rizling

Izvor: vlastiti



Slika 2: Prijedlog izgleda etikete za rajnski rizling

Izvor: vlastiti



Slika 3: Prijedlog izgleda etikete za sivi pinot

Izvor: vlastiti



Slika 4: Prijedlog izgleda etikete za rajnski rizling

Izvor: vlastiti

Naš prijedlog je da se etikete promjene te da one budu prepoznatljivi znak koji će se iskoristiti kao jedan od oblika promocije njihovih vina na Instagramu i Facebooku. Od četiri izrađena prijedloga, naša grupa odlučila se za sliku 1. i sliku 4. Etiketu pod brojem jedan, predlažemo za butelje s crnim vinom zato što je pozadina tamno-crvene boje, što bi potrošača moglo dodatno zaintrigirati i prije kušanja. Kao što

vidimo, etiketa jedan i etiketa četiri, vizualno su iste. No različite boje pozadina asociraju na različite sorte vina. Ostavljamo prostor za razne događaje kroz godinu npr. crvena boja etikete mogla bi potrošača asocirati na ljubav (Valentinovo), te bi se tada organizirale „noći crvenog vina“. Vina sa zelenom pozadinom etikete (slika 4.) degustirala bi se za Martinje. Time vlasnicima predlažemo da organiziraju razne događaje drugačije tematike kojima će privući više posjetitelja različite dobi. Nama se sviđela ideja u kojoj bi posjetitelji izvlačili tombole za besplatnu butelju ili besplatnu večeru. Kao što smo već naveli, postoji mogućnost nagradnih igara na društvenim mrežama, posebice tijekom blagdana ili nekih značajnijih vinskih datuma.

## 5 Zaključak

Glavni zadatak našeg posjeta OPG-u Režek bio je pomoći gospodarstvu u ostvarivanju boljeg prepoznavanja njihova izletišta. Timskim radom studenata Veleučilišta u Križevcima predstavili smo razne prijedloge za poboljšanje OPG-a. Fokusirali smo se pretežito na kanale oglašavanja kao što su društvene mreže poput Instagrama, Facebooka kako bismo privukli što veći broj turista različitih dobnih skupina te da bi izgradili prepoznatljivost izletišta Režekov podrum. Osim društvenih mreža, predstavili smo im i ideje za postavljanje uočljivijih putokaza i optimizaciju Google pretraživača kako bismo ih diferencirali od ostalih OPG-a s istim prezimenom, koja se također nalaze na Vinskoj cesti Plešivice, čime bi ujedno pojednostavili put posjetiteljima. Pošto je naš glavni zadatak bio pomoći gospodarstvu, odlučili smo im predložiti sklapanje ugovora o besplatnoj stručnoj praksi s Veleučilištem u Križevcima i jednom studenticom iz naše grupe koja bi im pomogla u marketinškim aktivnostima, a posebice u vođenju društvenih mreža. Potrudili smo se iskoristiti svoju kreativnu stranu te smo napravili prijedloge za novu, inovativniju etiketu koja će im omogućiti veću prepoznatljivost. Saznali smo da je vlasnicima OPG-a Režek ključni problem manjak vremena, stoga zaključujemo da smo našim prijedlogom odrađivanja stručne prakse na njihovom gospodarstvu, pronašli i ponudili kvalitetno rješenje. Nadamo se da će vlasnici OPG-a Režek prihvatiti ostatak naših ideja i ono što je bio naš cilj, da im te ideje omoguće bolji razvitak s pogledom u budućnost.

## **Literatura i izvori**

- Bjelan, M. (2013). Martinje u Plešivici i uspon na vrh Plešivice. *Gorja.net*. Preuzeto sa <https://gorja.net/putopisi/363/martinje-u-plesivici-i-uspon-na-vrh-plesivice/>, 3. 11. 2023.
- Brkan, B. (2012). Plešivička vinska cesta – raskošna i osebujna vina s osunčanih amfiteatara. *Oblizeki*. Preuzeto sa <https://oblizeki.com/plesivicka-vinska-cesta-%E2%80%93-raskosna-i-osebujna-vina-s-osuncanih-amfiteatara-6926>, 5. 11. 2023.
- Dorotić, J. (2015). Plešivička vinska cesta: Nit koja povezuje vinorodne brežuljke Plešivice. *Škole.hr*. Preuzeto sa <https://www.skole.hr/plesivicka-vinska-cesta-nit-koja-povezuje-vinorodne-brezuljke-plesivice/>, 5. 11. 2023.
- Turistična zajednica grada Jastrebarskog. (b. d.). *Izletište Režekov podrum*. Preuzeto sa [https://www.tzgj.hr/hr/sto\\_kusati/plesivicki\\_vinari/6-izletiste\\_rezekov\\_podrum.html](https://www.tzgj.hr/hr/sto_kusati/plesivicki_vinari/6-izletiste_rezekov_podrum.html), 10. 11. 2023.

