****

**Zavod za trajnostni razvoj Temeniške in Mirnske doline**

Draga pri Šentrupertu 51, 8232 Šentrupert

PE Trebnje, Gubčeva cesta 1a, 8210 Trebnje

PE Ljubljana, Mestni trg 17, 1000 Ljubljana

SPOROČILO ZA JAVNOST – **Podelitev certifikatov Dobrote Dolenjske**

Šentrupert, 5. marec 2019 – Sinoči so v Dobrotah Dolenjske pripravili slovesno podelitev certifikatov Dobrote Dolenjske v okviru zaključne prireditve projekta ***“Razvoj in promocija kolektivne blagovne znamke in vzpostavitev mreže lokalnih ponudnikov – krajše Dobrote Dolenjske”.***

15-mesečni projekt (1.1.2018 do 31.3.2019) se izvaja v okviru LAS (Lokalna akcijska skupina) Dolenjske in Bele krajine. Vrednost celotnega projekta je **193.223,60 EUR**, sofinancirani del znaša 132.849,58 EUR – v višini 80% je sofinanciran s strani Republike Slovenije in Evropskega sklada za regionalni razvoj. Izvaja se v okviru LAS (Lokalna akcijska skupina) Dolenjska in Bela krajina. Projektni partnerji so: občina Šentrupert, Škocjan, Mirna Peč in Zavod Novo Mesto.

Glavni namen projekta »Dobrote Dolenjske« je nadgraditi, razviti in promovirati obstoječo kolektivno blagovno znamko ter vzpostaviti mrežo lokalnih ponudnikov za skupen nastop na trgu.

Zgodovino našega delovanja je v uvodnem delu podala **Helena Jurše Rogelj,** direktorica Zavoda za trajnostni razvoj Temeniške in Mirnske doline, ki je lastnik kolektivne blagovne znamke Dobrote Dolenjske. **Jožica Povše**, vodja LAS (Lokalna akcijska skupina) Dolenjska in Bela krajina, je predstavila dosežke sodelovanja med LAS DBK in Dobrotami Dolenjske ter vse prisotne seznanila s prihajajočimi razpisi.

**Rezultate** obsežnega projekta je slikovito predstavila **Barbara Jerovšek**, vodja razvoja in projektov. Navajamo najpomembnejše poudarke:

* v sodelovanju z avtorjem dr. Janezom Bogatajem smo izdali Strategijo gastronomije Dolenjske s kulinarično piramido in prvim regionalnim kulinaričnim zemljevidom Okusi Dolenjske;
* v sodelovanju z zunanjimi strokovnjaki smo pripravili celotno dokumentacijo kolektivne blagovne znamke (KBZ) Dobrote Dolenjske - krovni pravilnik, pravilniki po posameznih kategorijah izdelkov in storitev, podpravilniki, vloga, prijavnice, ocenjevalni listi, poročila - skupaj več kot 50 dokumentov;
* junija lani smo organizirali 7 delavnic, namenjenih dolenjskim ponudnikom, na katerih smo predstavili KBZ in merila za pridobitev pravice do uporabe le-te;
* izvedli smo 4 kulinarične prireditve: Škocjan - Dan dolenjskih štrukljev, Otočec - Kulinarični festival golfa, Šentrupert - Festival marmelada, Mirna Peč – Štruklji nekoč in danes;
* s podporo zunanjih strokovnjakov smo izvedli 3 delavnice, v sklopu katerih so 4 občine razvile kulinarični spominek;
* vzpostavili smo bazo lokalnih ponudnikov - v pomoč potrošnikom, ki iščejo lokalne domače izdelke in pridelke;
* zasnovali  smo 10 novih turističnih kulinaričnih poti »Lokalno in zdravo« po Dolenjski, ki vključujejo naše inovativne ponudnike ter naravno in kulturno dediščino območja;
* končujemo novo spletno stran in spletno trgovino;
* v obdobju od septembra lani do februarja letos smo izvedli kar 7 certificiranj v 7 različnih kategorijah:

1. KULINARIČNI IZDELKI IN PRIDELKI
2. ROKODELSKI IZDELKI
3. JEDI IN PIJAČE V GOSTINSKIH LOKALIH
4. KULINARIČNE PRIREDITVE
5. TURISTIČNI PRODUKTI - DOŽIVETJA
6. NAMESTITVE
7. ter v najvišji kategoriji HIŠE DOBROTE DOLENJSKE, pri čemer se certificira celostna ponudba nekega ponudnika

**Certifikat Dobrote Dolenjske** je sinonim kakovosti, pristnosti, lokalnosti in trajnosti. Ponudnik pridobi certifikat tako, da v času razpisa na ocenjevanje prijavi svoje izdelke ali storitve. Ocenjevanje izdelkov pod vodstvom 4-članske (stroge) strokovne komisije je potekalo v prostorih našega zavoda, kamor vsi prijavitelji prinesejo vzorce svojih izdelkov; ocenjevanje jedi, prireditev, turističnih produktov, nastanitev in hiš se je odvijalo na terenu, pri samem prijavitelju oz. na mestu izvajanja neke storitve.

V strokovni komisiji je v sedmih kategorijah ocenjevanja sodelovalo kar 9 neodvisnih zunanjih strokovnjakov:

* 3 redni člani strokovne komisije s predsednikom dr. Janezom Bogatajem ter članoma dr. Tanja Lešnik Štuhec (Fakulteta za turizem UM) in Franc Jezeršek (Dvor Jezeršek);
* ter 4. član strokovne komisije glede na področje svojega delovanja: etnologinja Ivica Križ, oblikovalka Snežana Madić Lešnik, Ilona Stermecki iz turistične agencije Vandrovček, Nejc Pozvek iz Fakultete za turizem UN v MB, Mojca Polak iz Višje strokovne šole za gostinstvo in turizem Maribor ter arhitektka dr. Živa Deu

V času od septembra 2018 do konca februarja 2019 je komisija ocenila kar **518** izdelkov in storitev. Certifikat Dobrote Dolenjske in pravico do uporabe te kolektivne blagovne znamke je pridobilo 455 izdelkov in storitev, kar pomeni **88 %** uspešnost prijaviteljev:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **7 KATEGORIJ** | **ŠT.**  **ocenjevanj** | **VSI OCENJENI** | **USPEŠNI IZDELKI/**  **STORITVE** | **USPEŠNI PONUDN.** | **ODSTOTEK USPEŠNOSTI** |
| **KULINARIČNI IZDELKI IN PRIDELKI** | 3x | 397 | 356 | 53 | 89 % |
| **ROKODELSKI IZDELKI** | 3x | 100 | 86 | 16 | 86 % |
| **JEDI IN PIJAČE V GOSTINSKIH LOKALIH** | 1x | 4 | 4 | 1 | 100 % |
| **KULINARIČNE PRIREDITVE** | 1x | 1 | 1 | 1 | 100% |
| **NAMESTITVE** | 2x | 9 | 5 | 3 | 55 % |
| **TURISTIČNI PRODUKTI** | 1x | 5 | 1 | 1 | 20 % |
| **HIŠA DOBROTE DOLENJSKE** | 2x | 2 | 2 | 2 | 100 % |
| **SKUPAJ** |  | **518** | **455** | **73** | **88 %** |

Tako danes kolektivna blagovna znamka Dobrote Dolenjske sestavlja **73 certificiranih ponudnikov** z območja celotne Dolenjske s **455 različnimi izdelki in storitvami.**

Naša bistvena vrednota in naloga je, da poleg raziskovanja, obujanja in sodobnega razumevanja dolenjske kulinarične, rokodelske in duhovne dediščine promoviramo **trajnostno lokalno pridelavo in lokalno potrošnjo**, povezujemo odlične dolenjske proizvajalce/ponudnike in trgu ponujamo prvovrstne izdelke dolenjskega porekla. Po naših pravilnikih mora naš certificirani izdelek vsebovati vsaj **70 % surovin dolenjskega porekla**, kar nas uvršča med najbolj “zahtevne” slovenske kolektivne blagovne znamke. S tako visokim odstotkom lokalnih surovin potrošniku zares zagotavljamo maksimalno **identiteto, pristnost in sledljivost** izdelkov.

Predsednik strokovne komisije **prof. dr. Janez Bogataj,** ki je nato tudi podeljeval certifikate, je povedal, da je KBZ Dobrote Dolenjske najbolj kvalitetno in raznoliko zastavljena kolektivna blagovna znamka na Slovenskem. V zaključnem poročilu je strnil opažanja članov komisije o ocenjevanih pridelkih, izdelkih in storitvah. Izpostavil je inovativnost mnogih ponudnikov, visoko kvaliteto kulinaričnih in rokodelskih izdelkov, zlasti sirov, žit, marmelad, medu, ročno nabranih čajev, vin, žganih pijač, suhomesnatih izdelkov krškopoljca – avtohtone dolenjske pasme prašiča in prostoživeče divjačine, izdelkov iz lokalnega lesa, lesa starih dreves visokodebelnih sadovnjakov, gline - z zgodbo idr. Glede nujnih izboljšav je opozoril na predimljenost nekaterih suhomesnatih izdelkov, presoljenost nekaterih jedi, nedorečeno poimenovanje nekaterih izdelkov ali blagovnih znamk, nespoštljiv odnos do slovenščine (uporaba tujega jezika pri poimenovanju izdelkov), premajhno skrbnost pri celostni podobi posameznega izdelka, nizko vključenost lokalnih in trajnostnih materialov na lokacijah namestitev idr. Zares veliko dela nas čaka na področju kvalitete namestitev in turističnih produktov – doživetij, kjer smo še na začetku ustvarjalne poti.

Prof. Bogataj je svoje izvajanje zaključil z mislijo na Valentina Vodnika, pisca prve kuharske knjige v slovenskem jeziku, ki je že v svojem času opozarjal na narodovo pokončnost glede odnosa do lastne kulinarične dediščine.

Druženje in mreženje ponudnikov je minilo ob okusni pustni mizi dolenjskih dobrot. Večer je na njemu lasten način zaznamoval še vedno iskrivi **Jože Frelih,** starosta dolenjskih vinarjev, ki je v teh dneh praznoval 91 let. Svoj kratek nagovor je zaključil z besedami: »Svoje delo opravite dobro – vedno in povsod. Sam z mirom in ponosom zrem na mojo prehojeno pot!«

Pripravila:

Maja Kos

