



Povzetek projekta Po kreativni poti do znanja 2017 – 2020, 3. odpiranje, za namen objave in predstavitve na spletni strani sklada

1. Polni naslov projekta: **Lokalno pridelana hrana za večje zdravje prebivalstva**

- V katero področje na prvi klasifikacijski ravni KLASIUS-P-16 se uvršča projekt glede na vsebinsko zasnovo (neustrezno področje izbrišite):

03 - Družbene vede, novinarstvo in informacijska znanost

2. V sodelovanju z: (navede se univerza oz. samostojni visokošolski zavod, ki je prijavil projekt in članica, ki je nosilka projekta ter partner/ja – podjetje/ji oz. organizacija, ki je/sta bilo/i vključeno/i v projekt)

Univerza v Mariboru, Fakulteta za logistiko

Gostinsko podjetje Sevnica d. o. o.

BMM d. o. o.

3. Besedilo:

- Opredelite problem, ki se je razreševal tekom izvajanja projekta

Ključna problematika, je, kot razkriva naslov projekta "Lokalno pridelana hrana za zdravje prebivalstva", raziskovanje možnosti za dopolnitev sevniške turistične ponudbe s kakovostno, torej zdravo lokalno pridelano hrano, ki bo temeljila predvsem na jedeh iz žita ajda. Z vidika logističnih procesov nas je zanimala predvsem oskrba s sestavinami za pripravo jedi v partnerskem podjetju (osrednje je bilo vprašanje, kako v sevniški restavraciji zagotoviti kakovostne sestavine in optimizirati logistični proces oskrbe s hrano, da bomo zagotovili kakovost, časovno in cenovno sprejemljivost), analizirali smo primernost ter transparentnost trenutnega upravljanja z lokalno pridelano hrano v podjetju in poiskali model distribucije lokalno pridelane hrane, ki bi bil primeren tudi za druge prehranske obrate v Sevnici z dobro vidljivimi in definiranimi procesi distribucije. Pri tem smo želeli vključiti tudi podjetje, ki se ukvarja z izdelavo testenin iz ajde z namenom dodane vrednosti pri reševanju izziva prvega partnerja. V zadnjih letih je kulinarčni turizem eden od rastočih trendov v turizmu in tudi sicer predstavlja kakovostna kulinarčna ponudba enega od stebrov kakovostne turistične ponudbe, zato je nujno, da tudi Sevnica, ki sicer v zadnjem letu beleži večje zanimanje turistov in večji obisk turistov in izletnikov v kraju, predvsem pa želi razvijati turizem v kraju v skladu s smernicami trajnostnega turizma, turistično ponudbo dopolni tudi s kakovostno kulinariko in le-to ustrezno promovira s pomočjo tradicionalnih in novih medijev, saj je za zdravje lokalno pridelana hrana ključnega pomena. Ob tem pa se kažejo tudi drugi pozitivni učinki lokalno pridelane hrane, kot so na primer videz pokrajine, urejenost, poseljenost ruralnih predelov itd. Prav tako želimo opozoriti na pomen ustreznega certificiranja živil in trženja pod znamkami, kot so eko, bio, fair itd. ter raziskati področje certificiranja (merila, pravila, nadzor ...).

- Opišite potek reševanja problema oz. kratek povzetek projekta

Projekt je potekal v več fazah. Prva aktivnost prve faze tako zajema uvodni, spoznavni sestanek na

terenu, kjer se med drugim študenti seznanijo z vsebino in cilji projekta ter se določijo ključne naloge študentov posameznih smeri Fakultete za logistiko UM in Fakultete za turizem UM. Seznanili smo se z delovanjem in s kulinarčno ponudbo restavracije Ajda in usmeritvami podjetja BMM, pedagoška mentorja pa sta študentkam in študentom predstavila vizijo razvoja sevniškega turizma (prvi in drugi mentor) in Strategijo trajnostne rasti slovenskega turizma 2017 - 2021 (drugi mentor). Študenti Fakultete za logistiko so analizirali procese z vidika logističnih procesov v prehranski verigi, študenta Fakultete za turizem pa sta preučila podobne študije primera z vidika turizma. Študenti FL so s pomočjo prvega pedagoškega ter prvega delovnega mentorja in z uporabo metode strukturiranih intervjujev z deležniki s področja logistike in s pomočjo študija primerov oskrbe s hrano v prehranskih obratih preučili logistične procese v prehranskih obratih. Študenta FT sta se s pomočjo drugega pedagoškega mentorja in drugega delovnega mentorja odločila o uporabi orodij in metodologije (delno strukturirani intervjuji s turističnimi deležniki na terenu, študije primerov, študij literature, anketa med gosti ...) za analizo stanja. Po proučeni analizi oz. posnetku stanja sta študenta FT predstavila svoje ugotovitve študentom FL, študenti FL pa so svoje ugotovitve predstavili študentoma FT. Sledijo skupni sestanki, v okviru katerih študenti obeh fakultet, skupaj z mentorji, debatirajo o potencialnih končnih rezultatih, o možnih rešitvah zagotavljanja kakovostnih lokalnih sestavin z vključevanjem lokalnih ponudnikov in pridelovalcev kakovostne hrane, oblikovanja jedi in jedilnikov za zdravje prebivalstva, ki jih v partnerskem podjetju ob sodelovanju mentorjev tudi testirajo, razpravljajo tudi o oblikovanju cen posameznih menijev z vidika vzdržnosti, trženja in znamčenja (brandinga) restavracije Ajda in podjetja BMM.

- Navedite in opišite rezultate projekta ter njihov doprinos k družbeni koristnosti

O rezultatih projekta lahko govorimo na več nivojih, saj prinašajo doprinose tako študentom kot lokalnemu okolju in fakulteti. Študenti so pridobili od novih kompetenc in znanj do prvih konkretnih praktičnih izkušenj projektne in organizacijskega menedžmenta ter komunikacijske in poslovne spretnosti na področju oblikovanja turističnega produkta z vključitvijo kakovostne lokalno pridelane hrane za večje zdravje prebivalstva in tradicije destinacije. Prav tako so dobili vpogled v vodenje restavracije kot ene izmed podjetniških iniciativ in proizvodnje testenin, spoznali pa so tudi osnovne metode znanstveno-raziskovalnega dela na področju logističnih procesov in turizma. Sodelujoče podjetje je pridobilo teoretična znanja v obliki smernic in študij za dopolnitev področja delovanja, predloge za izboljšanje logističnih procesov v oskrbi z zdravo hrano, predloge za morebitne nove jedi in/ali turistične produkte ter prodornejšo promocijo, kar predstavlja dodano vrednost za lokalno okolje v celoti. Mentor je nadgradil organizacijske in komunikacijske spretnosti ter spretnosti vodenja projektov. Slednji tudi okrepijo sodelovanje med univerzitetnim ter visokošolskim izobraževanjem in gospodarstvom za dolgoročnejše sodelovanje. Področje obogatitve turistične ponudbe s kakovostno, zdravo lokalno hrano za večje zdravje prebivalstva predstavlja izrazit družbeni doprinos, saj poleg bolj kakovostne ponudbe na destinaciji sporoča tudi o pomenu zdravega prehranjevanja, njenih prebivalcih in njihovih vrednotah ter ciljnih, kot so skrb za okolje, zdravje, varnost in blaginjo prebivalcev, če jih omenimo le nekaj. Domnevamo, da bodo na primeru restavracije Ajda tudi drugi ponudniki jedi želeli v svojo kulinarčno ponudbo vključiti kakovostno in zdravo lokalno pridelano hrano z namenom večjega zdravja prebivalstva. To velja tudi za podjetje BMM, ki izdeluje testenine, predvsem iz žita ajda.

4. Priloge:

- Slikovno gradivo: Priložite vsaj dve sliki npr. sliko končnega produkta, sliko študentov pri delu na projektu, sliko s sestankov ipd. Pri pošiljanju slik bodite pozorni, v kolikor gre za končni produkt, da bo zadoščeno zahtevam glede informiranja in obveščanja (ustrezni logotipi itd.).

Zaradi epidemije novega koronavirusa projekt ni ustvarjal slikovnega gradiva.