

V Halozah se dobro je: Kulinarična avantura med vinogradi s spajanjem vin in piva s haloško kulinariko

Vlagatelj: Nejc Gorjup- nosilec dopolnilne dejavnosti na kmetiji

Partnerji: Dejan Krajnc s.p., Javni zavod Belana Cirkulane, Martin Težak s.p.- P4

Kulinarična avantura med vinogradi s poudarkom na spajanju vina, piva in kulinarike Haloze privablja turiste in domačine, pohodnike in kolesarje, enodnevne ali večdnevne obiskovalce ter ljubitelje gastronomije na območje LAS Haloze. Preko projekta se Haloze promovirajo, povezujejo se lokalni ponudniki in pridelovalci hrane. Spodbuja se trajnostni turizem in zmanjšuje ogljični odtis na okolje. Krajšajo se prodajne poti z direktno ponudbo proizvodov in pridelkov na domu. Z omenjenim projektom se bo dosegala višja kakovost kulinarike. Trenutno se prostor sooča s pomankanjem gastronomske ponudbe, s projektom pa se bo omenjen manjko razvil in dopolnil. Ob strokovni pomoči priznanega kuharskega mojstra Uroša Štefelina bodo razviti lokalni prigrizki in haloški meni, spojen z vinom, pivom in lokalno hrano. Pri vsakem izmed ponudnikov bo razvita hrana vezana na njihovo ponudbo vin ali piv v obliki tople ali hladne jedi. Jedi bodo na voljo pri partnerjih projekta. Kot vrhunec projekta bo na gradu Borl potekala grajska pojedina, ki bo ponudila in združila kulinariko in ponudnike projekta. Od maja do septembra 2026 se bo odvilo 5 kulinaričnih avantur med lokacijami partnerjev projekta in 2 skupna dogodka vezana na eno lokacijo (lokacije: grad Borl grajska pojedina, Bar pri Veseliču glasbeni večer).

Cilj projekta je da:

- postavimo Haloze na gastronomski zemljevid Slovenije, kot novo in stabilno vinsko -pivsko destinacijo Haloze,
- so ponudniki oz njihovimi lokali odprti večkrat na leto,
- ohranjamo panogo vinogradništva in vinarstva ter predstavljamo Haloze kot vinsko turistično destinacijo,
- omogočamo vključevanje novih inovativnih kulinaričnih produktov v projekt,
- se širijo nočitvene kapacitete na območju, s tem pa večdnevni turisti,
- se krepi lokalno podjetništvo in ohranja ali povečuje zaposlovanje.

Rezultati projekta:

- 1 x ureditev zunanje terase 143 m² (VP)
- Nakup 50 x zložljivi terasni stoli brez naslona za roke s sedežno blazino, 5 x zložljive mize velikost 80x65cm, 7 x catering zložljiva okrogla miza fi 160cm, 2 x transportni voziček za mize nosilnosti minimalno 300kg, 10 x zložljive XL mize dimenzije cca. 182x75cm. (P4)
- Dodatki za zunanjo kuhinjo: 1 x element za večji lonec cca. dimenzij 700mm x 700mm x 900mm, 1 x element z litoželezno ploščo cca. dimenzij 700mm x 700mm x 900mm, 1 x element z rešetko za gril cca. dimenzij 1.200mm x 700mm x 900mm (P4)
- 1 x premična kuhinja zajema: 1 x žar, 1 x kuhalna plošča, 1 x kotni set, 1 x pomivalni stroj, 1 x pomivalno korito v skupni površini pulta cca. 5.300 mm (P2)
- 50 x catering nakladni stoli za odrasle osebe (P3)

- 50 x fotografije za promocijo v digitalnih in tiskanih medijih (P2)
- 1 x jambo plakat za obdobje 2 mesecev (P3)
- 1 x paketno oglaševanje radijski spoti v dolžini 20sek ponovitev 13 krat in intervjuji 4 krat po 5 minut. (VP)
- 2000 kos letaki velikost A6, barvno, štiri strani (P4)
- 4 x delavnica kreiranje novih produktov - kulinarika s kuharskim mojstrom, 4 uri minimalno pet udeležencev. (VP, P2, P3, P4)
- Osnovanje kratkih dobavnih verig: Vzpostavljena 1 x dobavna veriga vsaj 10 lokalnih ponudnikov hrane in pijače s pismom o nameri o dolgoročnem sodelovanju. (VP, P2, P3, P4)
- 1 x na mesec Dan odprtih vrat od maja do septembra 1x na mesec, skupno 5 dni (VP, P2, P3, P4)
- 1 x glasbeni večer s predstavitvijo produktov partnerjev projekta za obiskovalce in turiste (P4)
- 1 x kulinarični dogodek večerja s predstavitvijo 4 novih jedi razvitih na delavnicah s ponudniki (P3)
- Promocija preko digitalnih kanalov, za vsak dogodek ena objava, skupno 7 objav.
- Promocija na dveh turističnih sejmih.
- 1 x Tiskovna konferenca, sporočilo za javnost na začetku in koncu projekta.