



Povzetek projektne naloge:

»IZVEDBA DEFINIRANJA PONUDBE TER IZBORA PONUDNIKOV
NA OBMOČJU OBALNO-KRAŠKE STATISTIČNE REGIJE V
SKLOPU PROJEKTA LOKALNA TURISTIČNA PONUDBA IN
TEMATSKE POTI«

2.del

PROJEKT DELNO FINANCIRA EU (EVROPSKI SKLAD ZA REGIONALNI
RAZVOJ) V OKVIRU PROGRAMA POBUDE SKUPNOSTI INTERREG IIIA
SLOVENIJA -ITALIJA 2000-2006.

Naročnik:

Regionalni razvojni center Koper
Župančičeva 18
6000 Koper

Izvajalec:

Studio MKA
Marko Koščak s.p.
Dolenji Podboršt 7
8210 Trebnje

Koper, februar 2006

KAZALO

1. UVOD	3
2. IZHODIŠČA	4
3. DOPOLNITEV PONUDNIKOV	5
4. DEFINIRANJE PONUDBE	6
4.1. TEMATSKA POT »OLJČNA POT«.....	6
4.2. TEMATSKA POT »ŠAVRINSKA JUŽINA«	8
4.3. TEMATSKA POT »JAJČARICE«	10
5. SKLEP	12

1. UVOD

Namen projektne naloge je povezati tipično ponudbo Slovenske Istre z združitvijo primernih ponudnikov v skupni tržni produkt ter tako definirati ponudbo - tematskih poti. Cilj pa na osnovi kriterijev izbrati primerne ponudnike in jih razvrstiti v ponudbo - tematske poti.

V prvem delu projektne naloge smo izvedli naslednje aktivnosti:

- preverjanje ponudnikov glede na osnovne kriterije,
- preverjanje ponudnikov glede na tematske poti,
- preverjanje sodelovanja ponudnikov in
- izbor ponudnikov.

Drugi del projektne naloge obsega:

- dopolnitev ponudnikov,
- definiranje ponudbe, to je razporeditev izbranih ponudnikov na tematske poti in
- dopolnitev z dodatno ponudbo.

2. IZHODIŠČA

Terminska opredelitev aktivnosti: 29.11.2005 - 6.12.2005

Način oz. metode dela:

Preverjanje pristopa k preverjanju dosedanjega dela pri animiranju posameznikov na podeželju, v zaledju obalnega pasu in preko meje z namenom prispevati k dvigu kvalitete življenjskih pogojev celotnega področja oz. vzpodbuditi ter omogočiti ekonomsko oživitev.

Vsebina:

Rezultati projekta »Po poteh dediščine brez meja« (Regionalni razvojni center Koper, 2004) katerega smo tudi sami izvajali: »Vzpodbujanje in evidentiranje podjetniških iniciativ«.

Rezultat:

V sklopu projektnih aktivnosti projekta PHARE CBC SPF »Po poteh dediščine brez meja« smo evidentirali individualne poslovne ideje na posameznih območjih na slovenski in italijanski strani, s katerimi smo želeli prispevati k dvigu kvalitete življenjskih pogojev celotnega področja. Cilj je bil vzpodbuditi in omogočiti ekonomsko oživitev podeželja v zaledju obalnega pasu in preko meje. V tem okviru smo želeli poiskati odgovore in možnosti za gospodarsko revitalizacijo obravnavanega podeželskega prostora, poiskati priložnosti za nova delovna mesta, predvsem iz vidika preobrazbe tega prostora, iskanju dopolnilnih virov za preživetje, tudi v povezavi s turizmom na podeželju.

Sklep

Pri razvoju podjetniških iniciativ na podeželju je bistveno, da dosežemo boljši življenjski standard podeželskega prebivalstva brez korenitih sprememb lokalne kulture ali obstoječega načina življenja, obdržati kvaliteto pokrajine, njeno naravno in kulturno dediščino. Realizacije podjetniških iniciativ nimajo cilja posegati v okolje ter rušiti naravno ravnovesje območja ter mir v njem. Podjetništvo na podeželju želi obogatiti okolje ter zagotoviti prebivalstvu v njem nove, dodatne vire zaslužka. Zagotovo bodo posamezniku pri uresničevanju svojih podjetniških iniciativ naleteli na številne omejitve ter morda tudi na nasprotovanja posameznih predstavnikov lokalnega okolja, vendar s pravilno predstavitvijo svojih načrtov ter medsebojnim sodelovanjem z ostalimi bodo ti vplivi minimalni.

3. DOPOLNITEV PONUDNIKOV

Terminska opredelitev aktivnosti: 7.12.2005 - 1.2.2006

Način oz. metode dela:

- Povezovanje s krajevnimi skupnostmi in turističnimi organizacijami na tematski poti.
- Sodelovanje s strokovnimi sodelavci pri preverjanju ponudnikov glede na osnovne in specifične kriterije.
- Večnivojsko (terensko, telefonsko, posredno in/ali neposredno) preverjanje podatkov.

Vsebina:

- Na podlagi pobude občine Piran je bila izvedena ponovna poizvedba za dopolnitev ponudbe na »Oljčni poti«.
- K sodelovanju so bile pozvane krajevne skupnosti in turistična društva objavljena na spletnih straneh občine Piran, vezana na tematsko pot.
- Odzvali so se iz Sečovelj, krajevne skupnosti oz. turističnega društva ter krajevne skupnosti Padna oz. tamkajšnjega turističnega društva Škurša.

Rezultat:

Od ponovno pozvanih ponudnikov so pristopili k formiranju ponudbe na »Oljčni poti« naslednji:

1.	Gostilna Sosič	Strunjan 42	6320	Portorož
2.	Giassi Franco	Strunjan 39	6320	Portorož
3.	Ličer Benjamin in Dušanka	Sečovlje 100	6333	Sečovlje
4.	Milunovič Željko	Parecag 92	6333	Sečovlje
5.	Salaro - Casa del sal	Parecag 182	6333	Sečovlje
6.	Torkla Peroša	Nova vas 8	6333	Sečovlje
7.	Pucer Elvir in Valter	Nova Vas 60	6333	Sečovlje
8.	Vinogradništvo Ferran Rupnik	Sv. Peter 85	6333	Sečovlje
9.	Torkla Prinčič	Sv.Peter 18	6333	Sečovlje

Sklep:

- V prvem zbiranju ponudnikov jih je bilo evidentiranih 46. Po preverjanju ponudbe smo ugotovili, da je v enem primeru ponudba¹ na eni lokaciji razdeljena med dva ponudnika². Zato je bilo dejansko število ponudnikov 47.
- Pri dodatnem zbiranju ponudnikov (glej zgoraj) je bilo evidentiranih še 9. Torej je skupno število ponudnikov tega projekta za uvrstitev na tematske poti 56.

¹ Glej prvi del te projektne naloge v 7.poglavju na strani 45 v tabeli zaporedno številko 21.

² Glej v nadaljevanju uvrstitev ponudnikov na trase pod zaporedni številki 39 in 40.

4. DEFINIRANJE PONUDBE

Terminska opredelitev aktivnosti: 2.2.2006 - 16.2.2006

Način oz. metode dela:

Z deskriptivno metodo prikazani podatki zbrani pri izvajanju projektne naloge.

Vsebina:

V nadaljevanju sledi predstavitev ponudbe posamezne tematske poti (dodatna ponudba je v povzetku izpuščena). Najprej je opisana glavna trasa, nato pa še posamezni odcepi.

Rezultat (glej v nadaljevanju)

4.1. TEMATSKA POT »OLJČNA POT«

TRASA:

- Ronek (Belveder nad Izolo) - Strunjan - Seča - Sečovlje - Parecag - Korte (priklop na TP Šavrinska južina) - Orešje - Padna - Nova Vas - Sv.Peter - Dragonja (dolina Dragonje)
- Med Padno in Novo vasjo še **odcep** za: Krkavče in Puče
- Zanimiva **točka** tudi »Debeli Rtič«: Pri bolnici Valdoltra pod Jurjev hrib - »Beneša«

PONUĐNIKI:

- (1) **Oljkar** (Ronek), Markočič Danilo (041/476033): - Turistično obiranje oljk. - Nasad »Oljka županov«. - »Oljka društva tajnic Slovenije«.
- (2) **Kmetija** (Strunjan 39, Portorož), Giassi Franco (05/6782397, 041/648493, fax 05/6782397): - Pridelava kakija in izdelki iz kakija (sladice, marmelada, žganje, suhi kaki) - Spomladi in poleti domača (bio) zelenjava; artičoke, slive, fige.
- (3) **Hiša Sosič - Gostilna pri Ani** (Strunjan 42, Portorož), Moro Davor in Zvezdana (05/6780022, 051/362972, gostilna.sosic@volja.net): Domača kulinarika.
- (4) **Kmetija - klet Klobas** (Sečovlje 9, Sečovlje), Klobas Sonja, Karmen V. Forte (05/6722434, 041/607872, 041/607577, matej.fiser@amis.net): - Ogljed kleti - Vinotoč: Malvazija, Refoš, Sivi Pinot, Cabernet Sauvignon, Chardonnay. - Oljčno olje. - Prenočišča.
- (5) **Posestvo Ličer** (Sečovlje 100, Sečovlje), Ličer Benjamin in Dušanka (041/687094, 041/376202, benjaminlicer@gmail.com): - Pridelava, degustacija in prodaja ekstra deviškega oljčnega olja ter jedilnih oljk (razgrenjene na

tradicionalen istrski način) - Štorta.- V ponudbi stare avtohtone piranske sorte olj.

- **(6) Oljkar** (Parecag 92, Sečovlje), Milunovič Željko (05/6720500, 041/327650, fax 05/6720501, zeljkom@siol.net): Pridelava in degustacija oljčnega olja.
- **(7) Salaro - Casa del sal** (Parecag 182, Sečovlje), Darko Maršič (05/6722016, 041/666857, info@casadelasal.net, www.casadelasal.net): - Turistična kmetija s prenočitvenimi zmogljivostmi, vključena v mednarodno turistično verigo Hiše s tradicijo. - Domača ekološka pridelava.
- **(8) Gostilna Korte** (Korte 44, Izola), Novak Liljana (05/64202200): Tipična istrska kulinarika.
- **(9) Vinska klet Korenika & Moškon** (Korte 115c, Izola), Korenika Miran (05/6420030): Domače vino.
- **(10) Torkla Peroša** (Nova vas 8, Sečovlje), PEROŠA SANDI (05/6275040, torklja@volja.net): Oljarna.
- **(11) Okrepčevalnica Nova vas** (Nova vas 54, Sečovlje), Medoš Oriella (05/6726042, 041/284030): Istrska kulinarika, samo po naročilu.
- **(12) Vinarstvo** (Nova Vas 60, Sečovlje), Pucer Elvir in Valter (05/6725043, 05/6725543, 041/651617): Ponudba vin in oljčnega olja.
- **(13) Torkla Prinčič** (Sv.Peter 18, Sečovlje), Prinčič Edi (05/6725054, 041/452713, franko.princic@volja.net): - Ogled oljarne - predelava. - Degustacija ekstra deviškega oljčnega olja. - Možnost pogostitve po želji.
- **(14) Vinogradništvo Ferran Rupnik** (Sv. Peter 26, Sečovlje), Rupnik David (05/6726063, 05/6725190, 031/480412, d.rupnik@siol.net): - Vinogradniška družinska kmetija. - Vodene degustacije za manjše skupine, po predhodnem dogovoru. - Predvsem avtohtone sorte; Malvazija, Chardonnay in Refošk.
- **(15) Klet Rebrnik** (Dragonja 114, Sečovlje), Rebrnik Zdenko (05/6722563, 041/329436): - Degustacija vina in prodaja buteljčnega vin. - Sprejem skupin, največ 15-20 oseb.
- **(16) Turistična kmetija Kortina** (dolina Dragonje - Krkavče 135a, Šmarje), Matičetov Matej (05/6569240): - Domača kulinarika. - Prostor za rekreacijo.
- **(17) Živi muzej Krkavče »Hiša v Vrešje«** (Krkavče 68, Šmarje), Reja Ondina in Štelijo (05/6567017, 031/603840, zvezdana.reja@luka-kp.si): - Sprejem v šavrinskih nošah in glasbi. - Priprava tipične istrske hrane vezane na letni čas. - Popeljemo vas v življenje 19. in začetek 20. stoletja.
- **(18) Turistična kmetija** (Puče 48, Šmarje), Pucer Nevjo (v nastajanju, 05/6567098): Domače vino in oljčno olje.
- **(19) Oljkar** (Beneša), Pucer Dino (041/767750, pucerdino@yahoo.it): V sodelovanju z Lions klubom Koper-Capodistria obrezovanje oljčnega nasada in dobrodelna prodaja oljčnih vejic.

4.2. TEMATSKA POT »ŠAVRINSKA JUŽINA«

TRASA:

Korte (priklop na TP Oljčna pot) - Šared - Baredi - Gažon - Šmarje - »Poljane« - Pomjan - Babiči - Marezige - Sv.Anton - Dvori - Gračišče (priklop na TP Jajčarice)

Odcepi:

- Šared: Medljan
- Pomjan: Dilici
- Babiči: Župančiči - Brič
- Marezige:
 - Truške
 - Montinjan- Vanganel: *Manžan
*«Šantoma«-Bonini
- Sv.Anton - Miši
- pred Gračiščem - Popetre

PONUĐNIKI:

- **(8) Gostilna Korte** (Korte 44, Izola), Novak Liljana (05/64202200): Tipična istrska kulinarika.
- **(9) Vinska klet Korenika & Moškon** (Korte 115c, Izola), Korenika Miran (05/6420030): Domače vino.
- **(20) Kantina Ivančič** (Šared 29c, Izola), Ivančič Mirjan (05/6421700, 041/799428, kantina.ivancic@siol.net): - Prenovljena klet v istrskem stilu. - Več kot 100 letna tradicija. - Degustacija in prodaja vin (oljčnega olja).
- **(21) Čebelarstvo** (Šared 37, Izola), Palčič Alojz (05/6421015): Domač med in ostali čebelarški izdelki.
- **(22) Vinska klet** (Gažon 63a, Šmarje), Rojac Uroš (05/6569420, 041/794770): Domače vino.
- **(23) Turistična kmetija in vinska klet Santomas** (Šmarje 10, Šmarje); Ludvik Glavina, Krtelj Filip (05/6560324, 041/728724): Sprejem samo organiziranih skupin do 100 oseb.
- **(24) Istrska klet Pomjan** (Pomjan 17, Šmarje), Tomšič Mirko (05/6569520, 041/649339, fax 05/6569521, info@istrska-klet.com): - Istrska domača kuhinja. - Špargljada. - Ekološka tržnica. - Konjeniški center.
- **(25) TURISTIČNO DRUŠTVO**, Ferletič Zdenko (05/6550056): - Praznik refoška. - Martinovanje. - Degustacije za organizirane skupine.
- **(26) Gostilna Mohoreč** (Kubed 66a, Gračišče), Rojc Igor (05/6532114, 041/822699, fax 05/6532196, gostilna.mohorec@volja.net): - Domača istrska kulinarika (sami mesimo kruh, delamo testenine, njoke, štruklje...). - Lokacija v borovem gozdičku izven mesta.
- **(27) Gostišče Ražman** (Gračišče 1, Gračišče), Ražman Vladimir (05/6572003, 040/708100, fax 05/6572005, vladimir.razman@siol.net): - Družinska gostilna s prenočišči. - Poudarek na istrski kulinariki. - Vinska klet (degustacije).

- **(28) Turistična kmetija Medljan** (Medljan - Cetore 29, Izola), Kodarin Tatjana (05/6420081, 031/349453, fax 05/6420081, www.medljan.net): - Jahanje - šola in vodeno jahanje po Istri. - Voden ogled kmetije (živali, rastline, pokrajina, arhitektura, običaji...). - Apartmaji - tudi tipično opremljeni v stari istrski hiši.
- **(29) Rekreativno turistični center** (Dilici, Šmarje), Bojan Hladnik (v nastajanju, 05/6569070): Jahanje.
- **(30) Vinska klet BRIČ** (Novi brič 1, Šmarje), Bržan Boris (05/6699105, 041/651041): - Degustacija vin. - Ogled kleti in posestva Brič.
- **(31) Vinska klet** (Truške 40, Marezige), Kocjančič Zlatko (041/601900, 05/6551001, zlatko.kocjancic@rokava.si): Domače vino.
- **(32) Vinska klet Rodica** (Truške 1c, Marezige), Rodica Marinko (041/695099): Domače vino.
- **(33) Vinska klet** (Montinjan 7, Marezige), Bordon Marjan in Sergio (05/6550804, 05/6551104, 031/398086, elizabet.bordon@siol.net): - Domači pridelki (vino, refoškov liker, žganje, oljčno olje). - Obisk in obiranje v vinogradu in oljčnem nasadu; v bližini tudi ovce - sir. - Razgled na dolino; sprehodi v naravi; tudi ogled starih korit na vodnih izviroh.
- **(34) Okrepčevalnica Oljka - Torkla** (Vanganel 40, Koper), Cepovič Bojan (05/6240200, 041/689002): Poleg gostinske dejavnosti tudi torkla.
- **(35) Društvo za zdravo življenje - Turistična kmetija** (Manžan 10d, Koper), Butul Tatjana (05/6311777, 041/718218, 05/6311778, butul@siol.net, www.butul.net): - Delavnice sredozemske kuhinje (tudi za otroke). - V pripravi tudi prenočišča.
- **(36) Čebelarstvo** (Šantoma - Škocjan 33e, Koper), Kozlovič Darko in Dejan (05/6531124, 041/778223): Domač med in ostali čebelarški izdelki.
- **(37) Čebelarstvo** (Čežarji-Bonini), Kalister Rajko (05/6282495, 041/710949): - Poleg čebelarških izdelkov. - Konoba v pripravi.
- **(38) Kmetija Bordon** (Miši - Dekani 63, Dekani), Bordon Boris (05/6582260, 041/721228): - Ogled prenovljenega mlina. - Vino in oljčno olje lastne pridelave. - Sprejem najavljenih skupin (za degustacijo vina). - Apartma za 4-6 oseb.
- **(39) Gostilna »NA BRDI«** (Miši - Dekani 53, Dekani), Čeklić Božo (05/658442, 041/425535, na.brdi@siol.net): Podeželska gostilna odprta v petek, soboto in nedeljo (12-22 ure).
- **(40) Apartmaji »NA BRDI«** (Miši - Dekani 53, Dekani), Fabjan Irena (05/6582009, 031/510825, na.brdi@siol.net): - 2 apartmaja v naravnem okolju. - Možnost jahanja konj in sprehodov po okoliških gozdnih poteh.
- **(41) Suho sadje** (Popetre 2a, Gračišče), Maršič Mira (v nastajanju - 05/6571066, 041/429525): Figovi hlebčki.

4.3. TEMATSKA POT »JAJČARICE«

TRASA:

Osp - Gabrovica - »mostičje« - Kubed - Gračišče (priklop na TP Šavrinska južina):

- Smokvica - Movraž - Rakitovec
- Lukini - Sočerga
- Galantiči - Butari - Trebeše - Sirči - Belvedur

Odcepi:

- Sirči: Gradin - Brezovica - Pregara
- med Gabrovico in »mostičjem«: Črni Kal - Črnotiče - Podgorje
- nad »mostičjem«: Predloka
- med »mostičjem« in Kubedom: Hrastovlje

PONUJDIKI:

- **(42) Gostilna Majda** (Osp 88, Črni Kal), Kavčič Davorin (05/6590110, 041/624294): Domača kulinarika.
- **(43) Vina izpod stene** (Osp 80a, Črni Kal), Klabjan J.Pino (05/6592056, 041/637220, 041/735348, uros.klabjan@siol.net): - Prenočišča in gostinstvo. - Kmetija Klabjan ima 400 letno tradicijo, vina Klabjan »Ispod stene« pa 200 letno. - Ponudba dopolnjena tudi z oljkarstvom.
- **(44) Gostilna Jakomin** (Kubed 3, Kubed), Jakomin Blaženka (05/6572030): Domača kulinarika.
- **(45) Osmica pod Frasko** (Kubed 57a, Kubed), Jakomin Vladimir (05/6571208): Domača kulinarika.
- **(27) Gostišče Ražman** (Gračišče 1, Gračišče), Ražman Vladimir (05/6572003, 040/708100, fax 05/6572005, vladimir.razman@siol.net): - Družinska gostilna s prenočišči. - Poudarek na istrski kulinariki. - Vinska klet (degustacije).
- **(46) Turistično društvo Figarola** (Smokvica 15, Gračišče), Starc Klavdijo (031/819814): - Šagra »kur en bot« - vaški praznik ob sv.Magdaleni (predzadnja sobota v juliju). - Obnovljena Bržanova domačija. - Nasad fig (v nastajanju).
- **(47) Čebelarstvo** (Smokvica 9, Gračišče), Starc Renato (031/808944): Domač med in ostali čebelarški izdelki.
- **(48) Suho sadje** (Movraž 26, Gračišče), Knez Marija in Marjan (v nastajanju, 05/6571137, 041/394526): - Pokušina sušenega sadja (predsem kaki ter sadni in zeliščni napoji). - Uprizoritev krajših zgodb iz šavrinskega življenja (KD Šavrini in anka Šavrinke).
- **(49) Turistično društvo Rakitovec** (Rakitovec 72, Črni Kal), Valter Miklavčič (05/6598007): Eko park Kras v nastajanju.
- **(50) Gostilna Sočerga** (Sočerga 1, Gračišče), Palčič Milan (05/657-11-55): - Domače jedi (kruh, fuži). - Jedi izpod črepnje, po predhodnem naročilu. - Izhodišče za izlete v slikovito okolico.

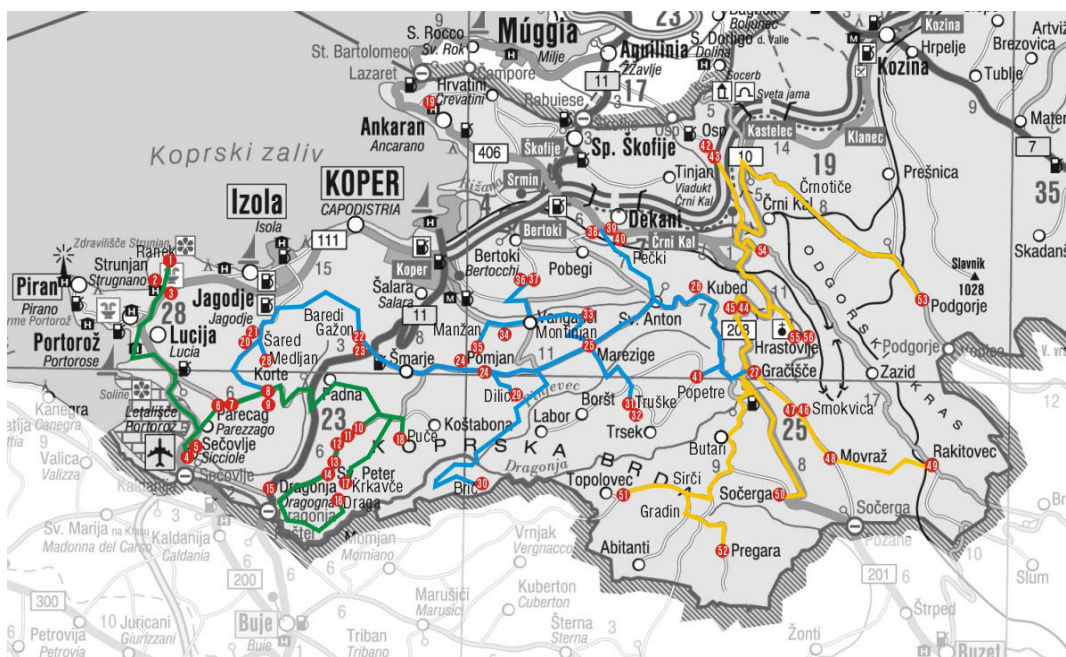
- **(51) Gostilna Belvedur** (Belvedur 1, Gračišče), Sandi (05/6574022, 051/385607): Domača kulinarika.
- **(52) Vinska klet** (Pregara 63, Gračišče), Stepančič Cvetka (v nastajanju - 05/6574040): Domače vino.
- **(53) Gostilna pod Slavnikom** (Podgorje 1, Podgorje), Čendak Vlado (05/6870170, 041/379382): - Izhodiščna točka za izlete na Slavnik. - Mejni prehod med Slo in Hrvaško.
- **(54) Turistična kmetija** (Predloka 5, Črni Kal), Cergol Tanja (05/6628201): - Kongresna dvorana do 80 oseb. - Prenočišča do 30 oseb.
- **(55) Gostilna Švab** (Hrastovlje 53, Črni Kal), Katarinčič Kristjan (05/6590510, 041/688156): Sprejem do 80 gostov.
- **(56) Turistična kmetija Škrgat** (Hrastovlje 49, Črni Kal), Markučič Srečko (05/6592460, 041/768763, fax 05/6590008): - Odprto ob sobotah, nedeljah in praznikih. - Ostale dneve skupine po dogovoru. - Vsa gostinska ponudba in prodaja vina.

Sklep:

Z zgornjim zapisom je bil dosežen namen in cilji izvajanja projektne naloge (glej 5.poglavje).

5. SKLEP

Pomembno je, da akterji ponudbe na izbranih tematskih poteh spoznajo priložnosti za svoje vključevanje ter da tudi spoznajo »pravila igre« kako sodelovati. Brez systemske organiziranosti ponudbe, kjer sodelujejo vsi zainteresirani predstavniki javnega in zasebnega sektorja, ne bo konkretnega napredka - to je ena ključnih nalog za uspešno nadgradnjo trženja zaledja.



Vir: Izvedeno na podlagi raziskave v okviru projektne naloge.

Predlagamo, da se v najkrajšem času sestanejo ključni akterji razvoja turizma na v Slovenski Istri, in sicer tako predstavniki javnega, zasebnega in nevladnega sektorja in v odkriti razpravi postavijo in uskladijo sistem trženja, ki bo zagotavljal kvalitetno povezavo med produkti, ki se že tržijo (morje, pesek, sonce) in tistimi, ki nastajajo, oziroma so že nastali v zaledju (vino, oljke, naravna in kulturna dediščina).

To je ta trenutek po našem mnenju nujno potrebno, če hočemo, da se bo območje kvalitetno razvilo v še bolj prepoznavno turistično destinacijo, z elementi trajnostnega razvoja.