



## KOLEKTIVNE BLAGOVNE ZNAMKE SE PREDSTAVIJO

Slovensko podeželje s svojo bogato naravo in kulturno dediščino omogoča pridelavo raznovrstnih pridelkov in s tem odlično osnovo za kakovostne živilske, pa tudi rokodelske izdelke, gastronomske storitve in vodena doživetja. V rubriki bodo v nadaljevanjih predstavljene zgodbe 12 kolektivnih blagovnih znamk, vzpostavljenih po modelu Izvirno slovensko. Pod njega se podpisuje podjetje ProVITAL d.o.o., sam sistem pa izhaja iz dolgoletnega sodelovanja avtorice dr. Tanje Lešnik Štuhec s prof. dr. Janezom Bogatajem in drugimi člani strokovnih komisij, ki skrbijo za preverjeno kakovost certificirane ponudbe.

## MOČ TERMALNE VODE, MEDENI OKUSI IN PIVOVARSKA TRADICIJA

✍ dr. Tanja Lešnik Štuhec (ProVITAL d.o.o.)

*Kolektivna blagovna znamka Okusiti Laško je nastala leta 2018. Prepoznavnost destinacije, znane po termalni vodi in ponudbi za dobro počutje, gradi na pivovarski, čebelarški in zeliščarski dediščini, ki jo uspešno vključuje v jedi in pijače. Znamka se lahko pohvali tudi s prvo certificirano Hišo gastronomije in kulinarično turo Pivocvetni potep po Laškem.*

### DOŽIVETJA MESTA POD GRADOM IN ZELENEGA PODEŽELJA

Na širšem območju Laškega imajo prizadevanja za odličnost na zdraviliškem, velneškem in kongresnem področju Thermane Laško in Rimskih Term, piva Pivovarne Laško, pa tudi dostopnosti destinacije in čebelarstva, zelo dolgo tradicijo. Destinacija Laško je leta 2013 prejela prestižni naziv European Destinations of Excellence – EDEN in je nosilka znaka Slovenia Green Destination Gold. Poleg tega je Občina Laško trikratna prejemnica naziva Občina prijazna čebelam, Thermana Laško pa priznanja Čebelam najbolj prijazno podjetje. Tako ne čudi, da je Laško lani v natečaju »Moja dežela – lepa in gostoljubna«, ki ga prireja Turistična zveza Slovenije, zasedlo 1. mesto v

kategoriji najlepši in najgostoljubnejši zdraviliški kraj.

K prepoznavnosti destinacije je zagotovo prispevala tudi vzpostavitev kolektivne blagovne znamke Okusiti Laško. Ta povezuje pridne pridelovalce in ponudnike živilskih in rokodelskih izdelkov, kreativne gostince, ponudnike storitev za zdrav način življenja in organizatorje vodenih doživetij s poudarkom na termalni in čisti izvirski vodi, pivovarstvu, čebelarstvu, zeliščarstvu in odličnih jedeh s pregreto smetano. Okusiti Laško ni le nek nov projekt v zajetni berizi izvedenih, temveč skrbi za nenehno razvijanje inovativnih izdelkov, storitev in doživetij v verigo povezanih ponudnikov, ki lahko s kreativno doživljajsko ponudbo prispevajo k večjemu zadovoljstvu vseh, tako ponudnikov kot turistov, predvsem

➤ **Lastnik kolektivne znamke Okusiti Laško je Občina Laško, upravljanje znamke pa je zaupano Centru za šport, turizem, informiranje in kulturo – STIK Laško.**



Nekatere laške jedi s pregreto smetano. © Kristina Smodila



Laška medenka, Thermanina hišna specialiteta in destinacijska slaščica. © Rok Deželak



Poleg zdraviliških in wellness doživetij si v Thermani in Rimskih Termah lahko privoščite tudi pitje zdravih voda. © Rok Deželak



Tradicija svatovske pogače, ki sodi v sam vrh gastronomske piramide Laškega, živi še danes. © Rok Deželak

pa domačinov. Koncept kolektivne blagovne znamke Okusiti Laško je postavljen ob bok dolgoročnemu načrtovanju turistične dejavnosti, ki nosi naslov »Strategija razvoja in trženja turizma za občino Laško 2020« (ALOHAS, 2015), ki je pravkar v nadgradnji za naslednje programsko obdobje.

### ZNAMKA POVEZUJE TUDI KULINARIČNE PONUDNIKE

Kolektivna blagovna znamka Okusiti Laško po modelu »Izvirno slovensko« je nastala leta 2018 kot rezultat projekta Okusiti raznolikost podeželja. Vodilni partner projekta je bila Občina Laško s sodelujočimi partnerji, med katerimi so bili Kmetijsko gozdarski zavod Celje (KGZS – Zavod Celje – Kmetijska svetovalna služba Laško), Thermana Laško in Stik Laško. Aktivnosti prve faze znamčenja so bile delno financirane iz Evropskega sklada za regionalni razvoj, v tem okviru je prof. dr. Janez Bogataj oblikoval Strategijo gastronomije občine Laško. Lastnik kolektivne blagovne znamke, Občina Laško, je upravljanje znamke predala Centru za šport, turizem, informiranje in kulturo – STIK Laško, ki danes povezuje ponudnike, koordinira aktivnosti ter promovira, trži in na lastnih prodajnih mestih prodaja ponudbo, certificirano z znamko Okusiti Laško. Ponudniki so se lahko že štirikrat prijavi v certificiranje in strokovne komisije so izvedle usposabljanje in svetovanje

➤ **Certifikat kakovosti znamke Okusiti Laško nosijo tudi številni čebelji pridelki in medeni izdelki ter jedi in pijače, katerih sestavina je lokalni med.**

ter ocenile štiri segmente destinacijske ponudbe: 1. pridelki in živilski izdelki, 2. rokodelski izdelki, 3. jedi in pijače, postrežene na gostinski način, 4. Hiša gastronomije.

Zanimanje za vključitev v Mrežo kolektivne blagovne znamke Okusiti Laško je veliko, kar kaže, da se domačini identificirajo z znamko in v njej vidijo možnosti za nadaljnji razvoj. Tako certificirana ponudba Okusiti Laško trenutno vključuje 37 ponudnikov pridelkov in živilskih izdelkov (195 pridelkov in izdelkov), 11 rokodelskih ponudnikov (58 rokodelskih izdelkov), 4 ponudnike jedi in pijač, postreženih na gostinski način (12 jedi in pijač) ter v kategoriji ambasadorjev kolektivne blagovne znamke Okusiti Laško enega ponudnika. To je Restavracija Pavus Grad Tabor Laško, ki je nosilka prestižnega naziva Hiša gastronomije. Prepoznavna je po sezonsko obarvani filozofiji visoke gastronomije chefa Marka Pavčnika, ki išče navdih za kreacije jedi v naravi in nekulturnih rastlinah, se bori proti zavrženi hrani, vzpostavlja močno navezo z verigo certificiranih lokalnih kmetij za celoletni odkup sezonskih pridelkov

ter skupaj z Ekološko kmetijo Očko načrtuje pridelavo izbranih vrtnin. Na ta način destinacija Laško vedno večjo pozornost namenja visoki gastronomiji z lokalno dodano vrednostjo na vseh nivojih gostinske stroke. Tudi ostali certificirani gostinski ponudniki – Thermana Laško





Lučke s pivom, medom in čokolado (Restavracija Pavus Grad Tabor) na lesenem rokodelskem izdelku Jerneja Slapšaka. Rok Deželak



Utrinek s kulinarčne ture Pivocvetni potep po Laškem – HoneyBrew Laško tour. Jaka Teršek



Predstavitve in prodaja pridelkov in izdelkov znamke Okusiti Laško vsako sredo na Domačem kotičku. Rok Deželak



Naročite laško pivo tam, kjer je doma. Varijo ga že od leta 1825. Mediaspeed

ko, Hotel Špica, Rimske Terme in Martinova izba – v svojo celoletno ponudbo, ne le v jedi in pijače, za katere so pridobili certifikate kakovosti znamke Okusiti Laško, v največji možni meri vključujejo sezonsko lokalno pridelano hrano, kar tudi označujejo v jedilnikih. V Thermani Laško med drugim gostom nudijo piknik košarice s certificiranimi izdelki, oblikovali in natisnili pa so tudi namizne pogrinjke Spoštujemo lokalno hrano. Tako lahko obiskovalci preko teh ličnih in informativnih reciklabilnih papirnatih podstavkov ter na stenah restavracij Zdravilišča Laško in Wellness Parka Laško spoznajo ključne lokalne dobavitelje kolektivne blagovne znamke Okusiti Laško in Thermanino zavezo k zeleni gastronomiji.

### MED, ZELIŠČA, PREGRETA SMETANA IN PIVOCVETNA TURA

Certifikat kakovosti znamke Okusiti Laško nosijo tudi številni čebelji pridelki in medeni izdelki ter jedi in pijače, katerih sestavina je lokalni med. Med njimi je na primer sladica Laška medenka, v kateri med ostalimi lokalnimi sestavinami okusite tudi destinacijsko specialiteto – pregreto smetano. Sladico pripravljajo v Thermani Laško in je uvrščena ne le v vrh gastronomske piramide občine Laško, temveč tudi v srednji del piramide gastronomije Slovenije za vodilne destinacije. V okviru kulinarčne ture Pivocvetni potep po Laškem – HoneyBrew Laško tour ([www.lasko.info/honey-brew-tours](http://www.lasko.info/honey-brew-tours)), ki kandidira tudi za izbor butičnega 5-zvezdičnega doživetja z znakom Slovenia Unique Experiences, obiskovalci skozi zaokroženo zgodbo celostno doživijo ključne kulinarčne posebnosti in zanimivosti destinacije. Vsi vključeni ponudniki v kulinarčno turo so člani Mreže znamke Okusiti Laško.

Na območju Laškega, kjer so zelišča in začimbe iz narave uporabljali že starodavni Kelti, njihove skrivnosti pa so odkrivali in po svoje poglobljali menihi iz nekdanje Kartuzije Jurklošter, lahko turisti ob obisku destinacije spoznajo in okusijo visokokakovostne in inovativne zeliščne izdelke. Nekateri med njimi so vključeni v vrh gastronomske piramide občine Laško, kot npr. Eliksir dolgega življenja, Zeliščni liker iz 52 zelišč ter zeliščni čaj, tinkture in mazila Jurkloštrskih izvirov zdravja.

V letu 2020 je bil vzpostavljen program zelenega turizma, imenovan *Odprta vrata Laškega* ([www.lasko.info/odprta-vrata-laskega](http://www.lasko.info/odprta-vrata-laskega)). Nekateri člani kolektivne blagovne znamke Okusiti Laško, med njimi tudi zeliščni in čebelarški ponudniki, so odprli vrata individualnim obiskovalcem in jim po predhodni najavi predstavili svojo zgodbo in certificirane pridelke, izdelke ter storitve. Programi bodo, seveda v skladu z ukrepi za zajezitev epidemije, na voljo tudi v letošnjem letu.

V vrh gastronomske piramide Laškega je vključena tudi Svatovska pogača, ki je bila nekoč darilo starešine nevesti. Tradicija je živa tudi danes. Svatovsko pogačo izdeluje gospodinja na kmetiji Kozmus (gospa Milena Kozmus), ki je zanj prejela že več priznanj za ohranjanje krušne dediščine.

Žlahtno sporočilo laškega podeželja, prepojenega z bogato dediščino in tradicijo, nosi tudi *pregreta smetana*. Zlatorumena smetana nastane, ko surovo mleko, nalito v latvice, pustijo nekaj časa stati, nato pa ga na nizki temperaturi segrejejo v krušni peči ali pečici. Med segrevanjem kuharica ali kuhar vrhno skorjico »tunka« in jo ob pravem času posname. Ta postopek traja nekaj ur, zato so jedi s pregreto smetano vedno veljale za »nekaj boljšega«. Certifikat kakovosti Okusiti Laško za pregreto smetano sta prejeli Kmetija Knez

in Kmetija Korbar. Ko boste obiskali destinacijo Laško, za pomoč pri izboru, katero jed s pregreto smetano boste najprej okusili, obiščite spletno stran [www.lasko.info/okusiti-lasko](http://www.lasko.info/okusiti-lasko), na kateri je sicer predstavljena celotna ponudba kolektivne blagovne znamke Okusiti Laško.

### PROJEKT LAŠKA HIŠA – IZ PRETEKLOSTI V PRIHODNOST

Certificirani ponudniki živilskih pridelkov in izdelkov ter rokodelskih izdelkov sodelujejo z gostinci tudi pri projektih, kot je na primer *Laška hiša – iz preteklosti v prihodnost* (LAS Raznolikost podeželja, sofinanciran iz Evropskega sklada za regionalni razvoj). S tem projektom želijo omogočiti nadaljnje mreženje, promocijo in trženje lokalne ponudbe znamke Okusiti Laško in širše v obnovljeni hiši v centru Laškega. V njej se bodo odvijala kulinarčna izobraževanja za različne ciljne skupine – za vrtčevske in šoloobvezne otroke, dijake in študente, strokovno in splošno javnost. Tako se bo osveščalo in promoviralo pridelavo, predelavo in pripravo lokalne in sezonske hrane in pijače, izvajalo tematske večere in degustacije certificiranih pridelkov in izdelkov, jedi in pijač v okviru znamke Okusiti Laško ter delavnice na temo lokalnega rokodelstva.

V juliju je načrtovana izvedba *Festivala Pivo in cvetje*, sicer v prilagojeni izvedbi zaradi epidemije, lokalna kulinarčna ponudba pa bo igrala ključno vlogo. Načrtovane aktivnosti, ki so jih upočasnili ukrepi povezani z epidemijo Covid-19, se bodo nadaljevale takoj, ko bo mogoče. Tako bodo v program usposabljanja in certificiranja z znakom Okusiti Laško povabljeni tudi organizatorji gastronomskih prireditev in vodenih gastronomskih doživetij.

### NAJBOLJŠE IZ LAŠKEGA IN NAKUP IZDELKOV

V letu 2020 je bila izdana brošura »Najboljše iz Laškega – Kolektivna blagovna znamka Okusiti Laško«, v treh jezikih (slovenski, angleški in nemški jezik). V letu 2021 bo celotna ponudba znamke Okusiti Laško predstavljena v *Kulinarčni monografiji* občine Laško, s katero želijo prispevati k obeležitvi Slovenije kot Evropske gastronomske regije. Geografsko umeščenost in vpetost v prostor bodo jasno pozicionirali skozi načela zelene gastronomije z osredotočenostjo na vodilne gastronomske produkte in tradicije območja: termalna voda / pivo / med / zelišča / pregreta smetana.

Sicer pa promocija kolektivne blagovne znamke Okusiti Laško poteka preko destinacijske spletne strani [www.lasko.info/gastronomija](http://www.lasko.info/gastronomija) in nekaterih spletnih strani partnerjev, vključenih v znamko. Promocija se vrši tudi v okviru digitalnih promocijskih kampanj destinacije na domačem in tujih trgih ter na družbenih omrežjih ([www.facebook.com/okusitilasko](http://www.facebook.com/okusitilasko)), preko elektronskih destinacijskih tedenskih novic ... Na nacionalnem portalu [www.tasteslovenia.si/sl](http://www.tasteslovenia.si/sl) so posebej izpostavljeni izdelki, ki jih je moč kupiti v destinacijski e-trgovini ([www.lasko.info/trgovina](http://www.lasko.info/trgovina)). Nakup je možen tudi v trgovinici lokalnih dobrot v TIC-u Laško, v trgovinah Katka in Laščanka, na zgornjem vrtu stavbe Savinja, kjer se vsako sredo, od 9. do 11. ure, odvija Domači kotiček, ter na Tržnici Laško.



**Kulinarčna tura Pivocvetni potep po Laškem – HoneyBrew Laško tour se poteguje za naziv butičnega 5-zvezdičnega doživetja z znakom Slovenia Unique Experiences.**



Doživite pivocvetno veselje ob okušanju piva, medu in sladnih griljajev na novi kulinarčni turi!

[www.lasko.info](http://www.lasko.info)

Minister za zdravje opozarja: Prekomerno pitje alkohola škoduje zdravju!

### ZNAMKA KOT KAZALO PO CELOVITO OBLIKOVANI PONUDBI

Kolektivna blagovna znamka Okusiti Laško je bila vzpostavljena z namenom ohranjanja in nadgrajevanja gastronomske dediščine območja, spodbujanja trajnostnega gastronomskega turizma in lokalne prehranske samooskrbe ter osveščanja o pomenu prehrane za zdravje in dobro počutje. S celovito in po meri oblikovano ponudbo z lokalno dodano vrednostjo želi motivirati goste, tako mednarodne kot domače, k daljšanju dobe bivanja v destinaciji Laško in posledično k večji potrošnji ter razpršitvi prihodka med deležnike.

Skozi vzpostavljen sistem znamčenja, t. j. usposabljanja in svetovanja, ocenjevanja ter podeljevanja pravice do uporabe podobe certifikata kakovosti znamke Okusiti Laško ter spremljanja in nadgradnje certificirane ponudbe, si v destinaciji prizadevajo oblikovati močno mrežo akterjev na področju ponudbe in nakupa lokalnih produktov, ki odražajo zgodbe Laškega. Znamka Okusiti Laško je odličan primer celovito koordiniranega sodelovanja vseh deležnikov, ki lahko prepričajo tudi zelo zahtevnega gosta, da je ob uživanju v termalni vodi in aktivnostih za zdravje, sprostitve in dobro počutje, še kako pomembno razvijati pristna doživetja tako v urbanem kot podeželskem delu zelene destinacije.