



Študijska tura z ogledom dobrih praks KBZ Naše najboljše

Turizem Bled v okviru projekta **Blejski lokalni izbor/Bled Local Selection** vabi na ogled primerov dobrih praks kolektivne blagovne znamke Naše najboljše, ki povezuje kakovostno ponudbo Maribora z Dravsko dolino in Dravskim poljem, Pohorja in Kozjaka ter Slovenskih goric. Vsi izdelki in storitve so certificirani po določenih standardih in kriterijih, ki temeljijo na spoštovanju tradicionalnih vrednot ter vključevanju lokalnih surovin, pridelkov in sestavin.

PROGRAM:

Torek, 27. september 2022

- | | |
|---------------|---|
| 6.50 | Zbor udeležencev pred Info centrom Triglavsko roža Bled (Ljubljanska cesta 27 4260 Bled) |
| 7.00 | Avtobusni prevoz Bled - Občina Rače – Fram |
| 9.00 – 10.45 | Predstavitve Turistične & EKO kmetije Pri Baronu (Družina Uranjek), ki se nahaja na idilični lokaciji na nadmorski višini 700 metrov, kjer se strmine Framskega Pohorja poležejo v ravnico. Eko Idila Baronova domačija nudi pravi raj za sprostitev, uživanje, kulinarično razvajanje in izobraževanje. Voden sprehod skozi zeliščne vrtove, bogat zajtrk lokalnih dobrot ter pokušnja zeliščnih likerjev. |
| 11.30 – 12:45 | Ogled Oljarni Kocbek , ki leži v osrčju Slovenskih goric, natančneje v Svetem Juriju pri Ščavnici. V njihovem družinskem podjetju že tretja generacija skrbi za proizvodnjo visoko kakovostnega bučnega olja. Oplemeniteni izdelki so njihovo ime popeljali v svet, kjer je danes čedalje bolj iskano. Prepoznavni so tako pri nas kot v svetu in bogatijo najbolj prestižne jedi za gurmane vse od Dubaja, Japonske do Amerike. Voden ogled proizvodnje ter pokušnja izdelkov. |
| 13.15 – 14.45 | Obisk Hiše vina Leber , ki se nahaja v bližini avstrijske meje, na obronkih Slovenskih goric. Na kmetiji živijo in ustvarjajo tri generacije, njihova zgodba |

temelji na tradiciji pridelave odličnih vin, ki jih z veseljem postrežejo ob hišnih jedeh na izletniški kmetiji. Ker se trudijo zasledovati sodobne smernice in trende, so ponudbo nadgradili z ureditvijo butičnih nastanitvenih kapacitet, ki bodo gostom na voljo od letošnjega avgusta. Ogled kmetije z nastanitvijo ter vinske kleti s pokušnjo 3 vzorcev vina ob narezku hišnih mesnin.

- 15.15 – 16.30 Doživetje [Hiše Stare trte](#) na Lentu v Mariboru. Najstarejša trta na svetu je s starostjo več kot 400 let vpisana v Guinnessovo knjigo rekordov kot najstarejša trta sveta, ki še vedno rodi žlahtne sadove. Nadeli so bomo virtualna očala in tako skozi oči trte doživeli njeno 450-letno življenjsko zgodbo. Voden ogled Hiše Stare trte, doživetje z VR očali ter kozarec mladega vina.
- 16.45 – 19.00 Zaključno druženje ob poznem kosilu v [Restavraciji Sedem](#). Gre za prvo šolsko restavracijo v Sloveniji, ki deluje po inovativno zasnovanem poslovnem modelu, kjer študenti pod nadzorom mentorjev samostojno izvajajo vse strokovne procese, ki vključujejo mladostno kreativnost, pomešano z željo po strokovni rasti in učenju. Po kulinaricnem vodniku Gault&Millau se uvrščajo med najboljše restavracije v Mariboru, prav tako pa so tudi prejemniki priznanja [The Plate Michelin](#).
- 19.00 Zaključek in odhod proti Bledu. Predviden povratek okoli 21.00

Cena:

- 125,00 EUR na osebo pri udeležbi 15 oseb
- 115,00 EUR na osebo pri udeležbi 20 oseb
- 110,00 EUR na osebo pri udeležbi 25 oseb

Polovična cena za ponudnike certificiranih izdelkov pod znamko Blejski lokalni izbor.

Cena vključuje:

- obisk Turistične & EKO kmetije pri Baronu (predstavitel, zajtrk, pokušnja zeliščnih likerjev),
- ogled Oljarne Kocbek (predstavitel proizvodnje olj ter pokušnja izdelkov),
- obisk Hiše vina Leber (predstavitel butične nastanitve, ogled vinske kleti s pokušnjo 3 vzorcev vina ob narezku),
- Doživetje Hiše stare trte (voden ogled, izposoja VR očal, kozarec mladega vina),
- pozno kosilo v Restavraciji Sedem (4 hodni meni),
- celodnevno spremstvo strokovnega turističnega vodnika,
- organizacijo ekskurzije.
- DDV.

Strošek avtobusnega prevoza in polovični del stroška za ponudnike certificiranih izdelkov krije Turizem Bled.

Rok za prijave:

Najkasneje do petka, 16. septembra 2022 oziroma do zapolnitve mest v avtobusu.

Udeležbo lahko potrdite na mateja.vilman@visitbled.si, tako da posredujete naslednje podatke: ime, priimek, telefon, e-mail in naslov za izdajo računa.

Rok za plačilo: 23. september 2022

Račun bo izdal Javni zavod Turizem Bled.

Vabljeni, da skupaj z našo ekipo ter v spremstvu strokovnega turističnega vodnika na letošnji svetovni dan turizma odkrijete in spoznate uspešne zgodbe na območju KBZ Naše najboljše.

Javni zavod Turizem Bled