

Šolski center za pošto, ekonomijo in telekomunikacije Ljubljana



**21. MEDNARODNI FESTIVAL
VEČ ZNANJA ZA VEČ TURIZMA**

PRVI SLOVENSKI BURGER

Avtorja: Tian Abdaković, Lan Lamut

Kamnik-Vrhnika, januar 2024

Mentorica: Ana Godec, univ. dipl. ekon.

Kazalo

Vsebina

UVOD.....	4
2 PREDSTAVITEV KAMNIŠKEGA TURIZMA.....	5
Kulinarični turizem	5
3 OPIS TURISTIČNEGA SPOMINKA PRVI SLOVENSKI BURGER	5
3.1 TRŽNA RAZISKAVA	5
3.2 RAZVOJ TURISTIČNE IDEJE	5
3.3 IZDELAVA PROTOTIPA.....	6
3.4 KONKURENČNE PREDNOSTI IZDELKA	7
3.5 TURISTIČNI SPOMINEK	7
4 NAČRT PROMOCIJE PRVEGA SLOVENSKEGA BURGERJA NA TEKMOVANJU "OKUSI ZAKLADOV"	9
5 FINANČNI NAČRT	10
6 TERMINSKI NAČRT.....	12
7. Zaključek in samorefleksija	13
8 VIRI IN LITERATURA	13

Kazalo slik:

Slika 1: Prototip Prvega slovenskega burgerja	6
Slika 2: Medena omaka, masa za pečenice in kislo zelje	7
Slika 3: <i>Turisti obiščejo našo stojnico...</i>	8
Slika 4: Spominska slika Prvega slovenskega burgerja.....	8
Slika 6: Slika postane turistični spominek	8

Povzetek:

Dva dijaka programa ekonomski tehnik Šolskega centra za pošto, ekonomijo in telekomunikacije Ljubljana, Tian Abdaković in Lan Lamut, pod mentorstvom Ane Godec, so se odločili razviti turistični proizvod z naslovom "Prvi slovenski burger". Ta projekt je zasnovan v skladu s cilji in tematiko tekmovanja "Več znanja za več turizma" Turistične zveze Slovenije, s poudarkom na kulinarinem turizmu in promociji Kamnika. Cilj projekta je bil ustvariti edinstven kulinarčni izdelek, ki bi predstavljal in promoviral lokalne sestavine in kulinarčno dediščino Kamnika. Proizvod obsega razvoj inovativnega burgerja, ki združuje tradicionalne slovenske sestavine, kot so meso pečenice, slovensko zelje, skuta in bombeta, z dodatkom posebne medeno gorčične omake. Poleg razvoja burgerja so avtorji projektne naloge oblikovali tudi koncept turističnega spominka v obliki polaroidne fotografije burgerja. Projekt vključuje tudi celovit pristop k trženju in promociji izdelka, s posebnim poudarkom na njegovi trajnosti in lokalni naravnosti.

Ključne besede:

- Prvi slovenski burger
- Kulinarčni turizem
- Lokalne sestavine
- Turistični spominek
- Kamnik

Abstract: Two students of the Economic Technician program at the School Center for Postal Services, Economy, and Telecommunications Ljubljana, Tian Abdaković and Lan Lamut, mentored by Ana Godec, decided to develop a tourist product titled "First Slovenian Burger". This project aligns with the objectives and themes of the "More Knowledge for More Tourism" competition by the Slovenian Tourist Association, focusing on culinary tourism and promoting Kamnik. The project's aim was to create a unique culinary product that would represent and promote the local ingredients and culinary heritage of Kamnik. The product includes the development of an innovative burger, combining traditional Slovenian ingredients such as sausage meat, Slovenian cabbage, curd, and a bun, complemented with a special honey mustard sauce. In addition to developing the burger, the authors also designed a concept for a tourist souvenir in the form of a polaroid photo of the burger. The project encompasses a comprehensive approach to marketing and promoting the product, with a special emphasis on its sustainability and local orientation.

Key words:

- First Slovenian Burger
- Culinary Tourism
- Local Ingredients
- Tourist Souvenir in Kamnik

UVOD

Najina projektna naloga nosi naslov "Prvi slovenski burger" in predstavlja izjemno zanimivo priložnost za raziskovanje in razvoj edinstvenega kulinaričnega turističnega spominka, ki bi obogatila ponudbo mesta Kamnik. Ta projekt se osredotoča na celoten proces, vključno z raziskavo obstoječe turistične kulinarične ponudbe, razvojem ideje za nova izdelka in izdelavo prototipov. Najin cilj ni le ustvariti okusen burger, ampak tudi raziskati tržni in finančni vidik ter sodelovanje s podjetji, specializiranimi za catering in živili.

Kamnik je že dolgo znan po svoji bogati kulturni in zgodovinski dediščini, vendar pa se v zadnjih letih vedno bolj razvija tudi kot privlačna destinacija za kulinarične užitke. S številnimi restavracijami, gostilnami in lokalnimi specialitetami je Kamnik privabil pozornost tako domačih kot mednarodnih obiskovalcev. Vendar pa se projekt "Prva slovenska burgerja" osredotoča na razvoj posebnega kulinaričnega spominka, ki bi dopolnil obstoječo ponudbo in zagotovil edinstveno izkušnjo za turiste.

V prvem koraku najinega projekta sva temeljito raziskala obstoječo turistično kulinarično ponudbo na ulicah Kamnika. To je vključevalo obiske različnih kulinaričnih ponudnikov in stojnic, zbiranje podatkov o njihovih menijih, cenah, priljubljenih jedeh in kakovosti storitev. S tem sva pridobila vpogled v konkurenčno okolje in prepoznala priložnosti za inovacije.

Naslednji korak je bila uporaba metode brainstorming za generiranje idej za "Prva slovenska burgerja". Skupaj sva raziskala možnosti, kako izdelati burgerja, ki bi bila edinstvena in značilna za Kamnik. Pomembno je bilo upoštevati lokalne sestavine, kot sta domača masa za pečenico, ter druge naravne in lokalne sestavine, ki bi izdelkoma dali avtentičnost.

Ko sva se odločila za koncept burgerja, sva začela razvijati idejo in izdelavo prototipov izdelkov. To je vključevalo eksperimentiranje s sestavinami, raziskovanje različnih kombinacij in okusov ter ustvarjanje receptov, ki bi zadovoljili tako lokalne prebivalce kot turiste. Izdelala sva tudi prototipa burgerjev in ocenila njun okus, videz in privlačnost za potencialne kupce.

Nadaljevala sva s tržno analizo in načrtom, kjer sva raziskala ciljno skupino turistov, ki obiskujejo Kamnik, ter ugotovila, ali obstaja povpraševanje po "Prvih slovenskih burgerjih". Določila sva ceno izdelka, strategijo trženja ter načrta za embalažo in promocijo. Sodelujeva tudi z cateringom **Show Food**, domačo mesnico **PrKmetič**, domačo pekarno **Kancilija**, pivovarno **Maister**, Zeljarno **Škerl** ter lokalnimi kmeti.

Finančna analiza je bila ključna, saj sva ocenila stroške izdelave in promocije "Prvih slovenskih burgerjev". Hkrati sva določila pričakovane prihodke ter dobiček, kar nama je omogočilo oceno donosnosti naložbe. Pomembno je, da se projekt izkaže za finančno vzdržen.

Terminski načrt je služil kot orodje za sledenje postopkom in rokom projekta, kar je prispevalo k učinkoviti izvedbi naloge. Uporabila sva tudi internet, da sva imela dostop do dodatnih informacij, ki so nama pomagale pri raziskavi in razvoju projekta. Najin projekt ima velik potencial za uspeh in lahko prispeva k prepoznavnosti Kamnika kot kulinarične destinacije. S pravilnim pristopom, skrbno izvedbo in podporo lokalnih podjetij lahko doseževa svoje cilje ter turistom ponudiva nepozabno kulinarično izkušnjo, ki bo pripomogla k večji prepoznavnosti in privabljanju obiskovalcev v to čudovito mesto.

2 PREDSTAVITEV KAMNIŠKEGA TURIZMA

Zgodovina Kamnika seže daleč nazaj v čas rimskega obdobja, ko je bilo to območje naseljeno. Mesto je postalo pomembno trgovsko središče v srednjem veku, kjer so cvetele obrt, trgovina ter kulturno življenje. V 14. stoletju je Kamnik dosegel vrhunec svojega razcveta pod vladavino vojvodstva Celje. Kasneje je postalo del Habsburške monarhije, kjer je obdržalo svoj pomen kot trgovsko in obrtniško središče. Bogata arhitektura mesta priča o zgodovinskih spremembah in razvoju. Ohranjene so številne znamenitosti, kot je Mali grad, cerkev Marijinega oznanjenja in Rožnikov gaj, ki predstavljajo pomembne kulturne in arhitekturne elemente. Med 20. stoletjem je Kamnik doživel urbanizacijo, a ohranil je svoj značilen srednjeveški videz in pridobil na turističnem pomenu. Danes predstavlja privlačno destinacijo s spojem zgodovinskega čara in sodobnega udobja.

Kulinarični turizem

Kulinarični turizem v Kamniku omogoča popotnikom edinstveno doživetje, saj se bogata lokalna kuhinja prepleta z zgodovinsko in naravno lepoto tega čarobnega mesta. Sprehodite se skozi stare ulice, občudujte znamenitosti, kot je Mali grad, in nato v prijetnih restavracijah in gostilnah okusite avtentične jedi, kot so Kamniški klobasi ali štruklji. Lokalne tržnice ponujajo sveže pridelke za mnoge tradicionalne jedi, medtem ko naravne lepote okoliških hribov in reke Kamniške Bistrice ustvarjajo idealno okolje za aktivnosti na prostem. Kamnik tako združuje kulinarično raznolikost s kulturno in naravno dediščino, ustvarjajoč nepozabno turistično izkušnjo.

3 OPIS TURISTIČNEGA SPOMINKA PRVI SLOVENSKI BURGER

V nadaljevanju predstavljamo predstavitev razvoja turistične ideje za spominek našega kraja do njegove izvedbe

3.1 TRŽNA RAZISKAVA

V oktobru in novembru sva pregleda ponudbo ulične hrane. Ugotovila sva, da je ponudba ulične hrane, ki bi vsaj malo »dišala« po slovenski kulinariki, zelo majhna. Odločila sva se, da zapolniva to vrzel s ponudbo Prvega slovenskega burgerja.

3.2 RAZVOJ TURISTIČNE IDEJE

Pred iskanjem ideje za prvi slovenski burger sva raziskali ponudbo že obstoječih burgerjev v Kamniku na več lokacijah. Ugotovila sva, da je ponudba raznolika, a se večina burgerjev osredotoča na klasične sestavine. Skupaj s kuharji smo razmišljali, kako ustvariti inovativen in lokalno obarvan burger. Najprej smo se posvetili izbiri mesa, želeli smo sodelovati z lokalnimi pridelovalci, da bi zagotovili svežino in kakovost sestavin. Raziskovali smo tudi možnosti priprave unikatne omake, ki bi odražala okuse osrednje slovenske regije. Vendar smo se soočili s izzivi, podobnimi tistim pri razvoju turističnega spominka. Iskanje prave ideje za izvedbo prvega slovenskega burgerja je zahtevalo večje pomisleke. Kako ohraniti lokalnost in okolju

prijaznost? Kdo nam lahko pomaga v decembrskem času, ko so podjetja običajno obremenjena? Po premisleku smo se odločili za inovativno rešitev. Ideja je vključevala sodelovanje z lokalnimi kmeti za pridobivanje svežih sestavin, kot so domači kruh in zelenjava. Za posebno noto smo se odločili uporabiti tradicionalne slovenske začimbe. Burger bi bil tako ne le okusen, temveč tudi odsev lokalne kulinarčne dediščine. Čeprav smo se soočili s podobnimi izzivi glede časovnega okvira in izbire materialov, smo na koncu izbrali trajnostno embalažo, ki bi ohranila okolju prijazen pristop, podobno kot pri razvoju turističnega spominka. Ta pristop bi tako ustvaril ne samo odličen burger, temveč tudi trajnostno kulinarčno izkušnjo, ki bi združevala lokalnost in okoljsko ozaveščenost.

3.3 IZDELAVA PROTOTIPA



Slika 1: Prototip Prvega slovenskega burgerja

Vir: openai.com/dall-e-3

S ponosom vam predstavljamo prvi slovenski burger - rezultat iskanja edinstvenega odgovora na željo po združitvi najboljših slovenskih okusov. Meso pečnice, slovensko zelje, skuta in bombeta tvorijo temelje te inovativne kreacije, ki presega okusna pričakovanja. Z dodatkom sveže pripravljene medeno gorčične omake ustvarjamo nepozabno doživetje okusov. Ta burger ne predstavlja le jedi, temveč odraža tudi željo po okusnem spoju slovenske tradicije in sodobne kulinarike. Poleg tega smo se zavedali pomanjkanja slovenskega street fooda, ki bi zajemal avtentične domače sestavine. S tem burgerjem želimo zapolniti to vrzel in ponuditi unikatno gastronomsko doživetje, ki ga doslej ni bilo mogoče najti nikjer drugje v Sloveniji.

Prve poskusne burgerje sva v prostorih cateringa Slow Food pripravljala že v decembru. Poskusila sva več različic in izbrala končno verzijo.

Prilagamo nekaj utrinkov iz iskanja pravega okusa Prvega slovenskega burgerja...



Slika 2: Medena omaka, masa za pečenice in kislo zelje,

Vir: lastni zajem

3.4 KONKURENČNE PREDNOSTI IZDELKA

Prvi slovenski burger se izstopa s svojimi konkurenčnimi prednostmi v primerjavi z ostalimi:

1. Lokalnost in trajnost: V nasprotju z običajnimi burgerji naša jed temelji na lokalnih sestavinah, sodelovanju s slovenskimi kmeti ter uporabi tradicionalnih slovenskih začimb. To ne le okrepi okusnost, temveč tudi spodbuja trajnostno prakso.
2. Kulinarična dediščina: Prinaša edinstven okus, ki odraža bogato slovensko kulinarično dediščino. Burger združuje tradicionalne elemente z inovativnimi pristopi, ustvarjajoč izjemno doživetje okusov.
3. Svežina in kakovost: Sodelovanje z lokalnimi pridelovalci zagotavlja sveže sestavine in vrhunsko kakovost mesa, kar poudarja okusnost in teksturo burgerja.
4. Ohranjanje identitete: Burger ne le zadovolji okuse, temveč tudi poudarja lokalno identiteto s tradicionalnimi začimbami, ki so del slovenske kulturne zakladnice.
5. Okolju prijazna embalaža: Zavezanost k okolju se kaže tudi v uporabi trajnostne embalaže, kar dodatno poudari skrb za planet.
6. Inovativnost in unikatnost: Prvi slovenski burger je rezultat inovativnosti in skrbnega raziskovanja lokalnih okusov, kar ga postavlja v ospredje kot unikatni kulinarični izdelek.
7. Podpora lokalnim podjetjem: Sodelovanje s slovenskimi pridelovalci in ponudniki ustvarja sinergijo in podpira lokalno gospodarstvo, kar predstavlja dodano vrednost.

S temi konkurenčnimi prednostmi prinaša prvi slovenski burger izjemno kulinarično doživetje, ki ne le zadovolji okuse, temveč tudi ohranja lokalno identiteto in spodbuja trajnostno prakso.

3.5 TURISTIČNI SPOMINEK

Turisti med obiskom dežele radi odkrivajo njeno kulinariko, tako lokalno hrano, kot pijačo. Ne gre samo za hrano, ki jo pojedjo, pač pa tudi za doživetje oziroma pristno turistično izkušnjo. Poleg tega pri kulinaričnem turizmu ne gre nujno za razkošno obedovanje, ampak bolj za prehranjevanje na ulici mesta, ki ga obiščejo. Zato, sva se odločila, da bo najin Prvi slovenski burger tudi turistični spominek, v obliki polaroid slike, ki jo bodo posneli preden pojedjo slastni Prvi slovenski burger.

Dogajanje na ulicah Kamnika sredi turistične sezone si zamišljamo tako kot prikazujejo s slike v nadaljevanju, za pomoč smo uporabili program DALLE:

1. Turisti obišejo našo stojnico.
2. S polaroid kamero si posnamejo spominsko sliko s Prvim slovenskim burgerjem
3. Slika postane turistični spominek, ki ga turisti odnesejo domov.



Slika 4: Turisti obišejo našo stojnico...



Slika 3: Spominska slika Prvega slovenskega burgerja



Slika 5: Slika postane turistični spominek

Vir zajema vseh treh slik: openai.com/dall-e-3

4 NAČRT PROMOCIJE PRVEGA SLOVENSKEGA BURGERJA NA TEKMOVANJU "OKUSI ZAKLADOV"

4.1 PROMOCIJA NA TEKMOVANJU

Naše izjemno priljubljene Slovenske burgerje iz pečnice, bo ekskluzivno na voljo na turističnem tekmovanju "Okusi zakladov". To bo priložnost za vse udeležence in obiskovalce, da okusijo našo edinstveno kulinarično mojstrovino. Naš burger iz pečnice bo na voljo na naslednji način:

- Stojnica na tekmovanju: Postavili bomo atraktivno stojnico neposredno na tekmovanju, kjer bodo obiskovalci lahko naročili in uživali v našem burgerju iz pečnice.
- Omejena ponudba: Burgerji bodo na voljo v omejeni količini, da bomo zagotovili, da bodo gostje deležni svežega in vrhunskega okusa.

Za uspešno promocijo našega burgerja na tekmovanju "Okusi zakladov" bomo izvedli naslednje korake:

- Degustacije: Organizirali bomo degustacije, kjer bomo 50. obiskovalcem omogočili brezplačno poskusiti naš burger iz pečnice. S tem bomo navdušili tekmovalce in občinstvo nad okusom našega izdelka.
- Vzorci za ocenjevalce: Zagotovili bomo, da naš burger iz pečnice pride tudi do ocenjevalcev na tekmovanju. S tem bomo poskrbeli, da bo burger deležen pozornosti strokovnjakov.
- Informacijski materiali: Na stojnici bomo imeli informativne materiale o našem burgerju, ki bodo vsebovali informacije o sestavinah, pripravi in zgodbi za izdelek. To bo pomagalo gostom bolje razumeti našo ponudbo.
- Interakcija z obiskovalci: Aktivno bomo sodelovali z obiskovalci in odgovarjali na njihova vprašanja o burgerju iz pečnice ter podelili informacije o našem poslanstvu in zavezi z lokalnimi kmeti.

S tem načrtom trženja bomo zagotovili, da bo naš prvi slovenski burger iz pečnice izstopal med konkurenco na tekmovanju "Okusi zakladov" in da bova navdušila obiskovalce z njegovim izjemnim okusom.

5 FINANČNI NAČRT

V finančnem načrtu smo oblikovali lastno ceno turističnega proizvoda. Upoštevali smo stroške za sestavine, izposoja žara, fotoaparata in polaroid slik.

Tabela 1: Neposredni stroški izdelave za 50 burgerjev (Vir: lastna raziskava)

Strošek	Dobavitelj	Stroški	Vrednost (50 kom)
Masa pečenica (1kg)	PrKmetič	8 EUR	56,00 EUR
Hišna omaka (1 kg)	Catering show food	2 EUR	4,00 EUR
Kislo zelje (1kg)	Zeljarstvo Škelr	2,10 EUR	6,30 EUR
Prevoz	Catering show food	20 EUR	20,00 EUR
Mini bombetka (50 kos)	Pekarna Kancilija	0,50 EUR	25,00 EUR
Polaroid slika (50 kos)		1,00 EUR	50,00 EUR
Žar za peko	Catering show food	50 EUR na dan	50,00 EUR
Kuhar	Catering show food	70 EUR na dan	70,00 EUR
Skuta (1kg)	Domača kmetija (sosedi)	7 EUR	10,00 EUR
Embalaža	Bevann	15,27 EUR	15,27 EUR
Stroški reklamnih sporočil	Donacija Agencije Upgrade	00,00 EUR	00,00 EUR
Skupaj			306,57 EUR

Stroški izdelave enega burgerja na sejmu= 6,13 EUR

Lastna cena izdelka= 9,30 EUR

V primeru, da bi projekt "Prvi slovenski burger" šel v prodajo, in sicer izključno na sejmi in prireditvah, bi finančni načrt izgledal takole:

1. Prodajna Cena Burgerja:

Burger bi prodajala po ceni 9,30 €. Ta cena odraža unikatnost in kvaliteto sestavin ter posebnost burgerja kot turističnega spominka.

2. Stroški izdelave burgerja:

Vključujejo ceno sestavin (meso pečnice, zelje, skuta, bombeta, sestavine za omako) in stroške priprave.

Predpostavimo, da je povprečni strošek za izdelavo enega burgerja na prireditvah 4,13 €. Fiksni stroški se zaradi večje prodaje na enoto za tretjino znižajo.

3. Pričakovana Prodaja:

Predvidevamo prodajo približno 150 burgerjev na vsakem sejmu ali prireditvi.

Če se udeležimo 10 sejmov/prireditev v poletni sezoni, je skupna predvidena prodaja 1500 burgerjev.

4. Prihodki:

Prihodki se izračunajo kot produkt prodajne cene in števila prodanih burgerjev.

Skupni prihodki: $1500 \text{ burgerjev} \times 9,30 \text{ €} = 13.950 \text{ €}$.

5. Skupni Stroški:

Stroški izdelave: $1500 \text{ burgerjev} \times 4,13 \text{ €} = 6.195 \text{ €}$.

Dodatni stroški (najem stojnice, oprema, transport, promocijski materiali, itd.) predvidevamo 1000 € za celotno sezono.

6. Skupni Stroški Projekta:

Skupni stroški izdelave + dodatni stroški = $6.195 \text{ €} + 1.000 \text{ €} = 7.195 \text{ €}$.

7. Dobiček:

Dobiček izračunamo kot razliko med prihodki in stroški.

Skupni dobiček: $13.950 \text{ € (prihodki)} - 7.195 \text{ € (stroški)} = 6.755 \text{ €}$.

Zaključek: Pod predpostavko prodaje "Prvega slovenskega burgerja" izključno na sejnih in prireditvah, bi projekt v primeru izvedbe lahko ustvaril dobiček v višini 6.755 €. Ta izračun upošteva višjo prodajno ceno burgerja, ki odraža njegovo kakovost in ekskluzivnost, ter omejeno, a ciljno usmerjeno prodajo na sejnih in prireditvah, kjer bi lahko dosegla optimalno vidnost in zanimanje obiskovalcev.

6 TERMINSKI NAČRT

Aktivnosti	Mesec				
	OKT	NOV	DEC	JAN	FEB
Sestanek udeležencev in priprava načrta za izvedbo projekta					
Raziskava ponudbe street food v Sloveniji in v Kamniku.					
Iskanje turistične ideje za spominek					
Dogovor s podjetjem SHOWFOOD o izdelavi prototipa oz. končnega izdelka					
Iskanje idej za embalažo izdelka					
Izdelava turistične naloge in zadolžitev posameznih udeležencev na sejmu					
Priprava in snemanje promocijskega spota					
Priprava stojnice in predstavitev izdelka na sejmu					
Komercializacija izdelka					

7. Zaključek in samorefleksija

V celotnem procesu ustvarjanja prvega slovenskega burgerja sva se naučila, da je združevanje lokalnih sestavin v inovativni kulinarični koncept ključno za ustvarjanje edinstvenih okusov. Poleg tega sva prepoznala, kako pomembna je povezava med kulinariko in turizmom ter kako lahko gastronomske inovacije igrajo ključno vlogo pri privabljanju turistov. Ta izkušnja naju je naučila, da je pomembno razumeti in zadovoljiti lokalne potrebe ter hkrati ustvariti jedi, ki odražajo kulturno bogastvo destinacije. Skozi ta proces sva pridobila dragocene vpoglede v pomen združevanja tradicije in sodobnosti ter kako to vpliva na zadovoljstvo ljudi in turistično prepoznavnost.

8 VIRI IN LITERATURA

<https://www.visitkamnik.com/sl/turisticna-drustva>

<https://www.visitkamnik.com/kulinarika>

<https://www.kulinarika.net/>

<https://www.slovenia.info/sl/dozivetja/kulinarika/okusi-slovenije>

<https://www.kamnik.si/post/602069>

<https://sl.wikipedia.org/wiki/Kamnik>

<https://openai.com/dall-e-3>

