



JARIŃA

Turizem Ljubljana



ZELENE VERIGE
Pridružite se

Sodobni turisti vse pogosteje iščejo zelene, odgovorne destinacije s pristinimi in avtentičnimi doživetji, zato trajnostne oblike turizma postajajo nujna smer razvoja. Ker je kulinarika nepogrešljivi del turistične ponudbe, je prav, da konkurenčno prednost gradimo na lokalno pridelanih živilih v naših kuhinjah.

Zakaj kupovati in ponujati lokalno? Odločitev za nakup lokalnih sestavin prinaša prednosti tako gostom kot nam in naši lokalni skupnosti.

PREDNOSTI LOKALNEGA NAKUPA

Z nakupom lokalnih živil:

- zmanjšamo pritisk na okolje, saj zaradi krajšega transporta znižujemo ogljični odtis in izpuste toplogrednih plinov,
- podpiramo slovenske kmete in lokalne pridelovalce,
- podpiramo kmetijsko panogo in utrjujemo lokalno samooskrbo,
- prispevamo k razvoju lokalnega okolja,
- ohranjamo gensko raznolikost,
- prispevamo k ohranjanju podeželja in skrbimo za skladen regionalni razvoj,
- pripomoremo k ustvarjanju novih delovnih mest.



BOLJŠA IZKUŠNJA GOSTA

5 prednosti uživanja lokalnih živil:

- so sveža in predstavljajo temelj filozofije iz vrta na krožnik,
- so bolj zdrava in okusna ter vsebujejo manj konzervansov,
- zaradi primerne dozorelosti imajo večjo biološko in hranilno vrednost,
- gostu približajo lokalno okolje, družbo in kulturo,
- zaradi ustreznega nacionalnega nadzora nad pridelavo hrane so kakovostna, varna in sledljiva.

VEČJI UGLED PONUDNIKA

5 ključnih prednosti lokalnih živil:

- jedi, pripravljene iz lokalnih živil, so bolj okusne, hranljive in kakovostne, kar gostje občutijo in imajo zato boljšo izkušnjo,
- z nakupom lokalnih živil gradimo ugled družbi in okolju odgovornega podjetja,
- povečujemo svojo konkurenčno prednost,
- postajamo prepoznavni po boljši kulinarčni ponudbi, kar nam dviguje vrednost na trgu,
- tržno se pozicioniramo kot ponudnik z zeleno dobavno verigo.



KAJ SO ZELENE VERIGE?

S projektom Zelene verige hotelirjem in restavracijam v Ljubljani in regiji Osrednja Slovenija nudimo možnost preproste, organizirane dobave 100 % lokalnih živil, če to ni mogoče, pa regionalno oz. nacionalno pridelanih živil po ugodnih cenah. Da lahko sistem uspešno deluje, je Turizem Ljubljana vzpostavil sodelovanje z zadrugo Jarina, ki nastopa kot vezni člen med pridelovalci in naročniki.

KDO SO PARTNERJI PROJEKTA?

- Turizem Ljubljana kot koordinator in (so)financer projekta,
- zadruga Jarina kot vezni člen med pridelovalci in naročniki,
- Zavod GoodPlace kot zunanji strokovni sodelavec,
- pridelovalci in predelovalci živil iz MOL, Osrednje Slovenije in Slovenije
- hoteli in restavracije kot naročniki/kupci.

KAKO DELUJEJO ZELENE VERIGE?

Celoten postopek nabave poteka prek osrednje spletne strani www.zelene-verige.si. Tu v vsakem trenutku najdete aktualno ponudbo lokalnih živil, ki so razvrščena v devet kategorij.

Vsako živilo je označeno s poreklom in ceno. Tudi pridelovalci so razvrščeni v kategorije glede na kraj pridelave – razločujemo med pridelovalci iz ljubljanske regije, osrednjeslovenske regije in Slovenije.

KAKO SE VKLJUČITI?

- 1 Interes o vključitvi v Zelene verige sporočite Jarini po telefonu (031 316 091) ali prek e-pošte narocila@jarina.si.
- 2 Predstavniki Jarine vas bo osebno obiskal in se seznanil z vašimi željami in potrebami.
- 3 Po podpisu sporazuma o sodelovanju boste prejeli geslo za naročanje živil prek spletne strani www.zelene-verige.
- 4 Oddaja naročil se prične. Minimalni znesek je 30 €. Če naročilo izvedete do 12. ure, bo dobava pri vas že naslednji dan na dogovorjeni lokaciji.

PROMOCIJA VKLJUČENIH PONUDNIKOV

Vse hotele in restavracije, ki se boste vključili v projekt, bo Turizem Ljubljana promocijsko podprl.

Aktivnosti vključujejo:

- promocijo ponudnika na spletni strani www.visitljubljana.com,
- oglaševanje ponudnika prek družbenih omrežij Instagram in Facebook,
- predstavitev ponudnika na stojnici na prireditvi Ljubljana November Gourmet,
- možnost predstavitve ponudnika prek promocijskih letakov v TIC Ljubljana.



Turizem Ljubljana

Krekov trg 10, 1000 Ljubljana

Alenka Soršak

koordinatorka RDO Osrednja Slovenija

T 01 306 41 87

E alenka.sorsak@visitljubljana.si

IZJAVE ZADOVOLJNIH KUPCEV

HOSTEL CELICA

Zelenjava z okoliških kmetij, ki je še isti dan dostavljena gostom na krožnik, je neprimerljive kakovosti s tisto iz večjih nabavnih verig. Podpiramo lokalno gospodarstvo in prepričani smo, da bi tako kakovost hrane lahko zagotovila prav vsaka ljubljanska restavracija. (Tomaž Juvan, direktor Hostla Celica).

TERME SNOVIK

Prek Zelenih verig apartmajskim gostom zagotavljamo lokalne produkte, kot je »breakfast-to-go«, posebno ponudbo pa nudimo tudi pri penzionskih zajtrkih. (Petra Zlatoper, direktorica Term Snovik)

Izdajatelj: Turizem Ljubljana • vsebinska zasnova: Turizem Ljubljana in GoodPlace • oblikovanje: Nea Culpa • fotografije: arhiv Turizma Ljubljana in Slovenske turistične organizacije • tisk: Print Point

Jarina, zadruga za razvoj podeželja

Kidričeva cesta 1, 1270 Litija

Stanislav Koci

vodja program za lokalno samooskrbo

T 031 316 091

E stanislav@jarina.si