

## Vodnik Michelin

# NJEGOVE POZITIVNE UČINKE LAHKO ČUTI CELOTNO DRUŽBENO- EKONOMSKO PODROČJE

*Slovenija vse bolj krepi svojo pozicijo vrhunske kulinarične destinacije. Zadnja aktivnost v tej smeri je najava prihoda vodnika Michelin v Slovenijo, ki bo svoj izbor vrhunskih restavracij in talentov razkril marca letos.*

Prihod vodnika Michelin je rezultat pomembnih korakov, ki jih je slovenska gastronomija naredila na področju razvoja ter povečanja prepoznavnosti in ugleda Slovenije kot destinacije za vrhunska gastronomska doživetja. Ministrstvo za gospodarski razvoj in tehnologijo (MGRT) in Slovenska turistična organizacija (STO) izvajata razvoj in promocijo gastronomije sistematično, načrtovano in intenzivno za uresničitev ciljev, zastavljenih v Strategiji trajnostnega razvoja Slovenije 2017–2021 in Akcijskem načrtu razvoja in trženja gastronomskega turizma Slovenije 2019–2023. Prizadevanja MGRT in STO pri prodoru Slovenije v sam vrh najbolj zaželenih gastronomskih destinacij so v preteklih letih rezultirala v izredni pozornosti globalnih medijev, pridobitvi naziva Evropska gastronomska regija 2021 in sedaj tudi v prihodu slovitega vodnika.

## Gastronomski potencial Slovenije

Gastronomija je eden ključnih turističnih produktov, ki lahko pomembno prispeva k uresničevanju cilja višje dodane vrednosti, razpršitve turističnih tokov in desezonalizacije, zato ji STO v razvojnih in promocijskih aktivnostih namenja posebno pozornost. Gastronomija se tesno povezuje in pomembno dopolnjuje tudi z ostalo turistično ponudbo.

Izsledki aktualnih raziskav kažejo, da ima Slovenija kot gastronomska destinacija veliko potenciala na ključnih trgih, hkrati pa tudi, da je gastronomijo potrebno še bolj pozicionirati in razviti. Za povečanje prepoznavnosti Slovenije kot vrhunske gastronomske destinacije so globalno prepoznavni in ugledni kulinarični vodniki velikega pomena. Michelin je najmočnejša blagovna znamka na področju gastronomskih vodnikov z največjim vplivom na gastronomski razvoj destinacije. Vodnik se ponaša z več kot 3,3 milijona sledilcev po vsem svetu in z 19 profili na družbenih omrežjih in tako predstavlja edinstven komunikacijski kanal za nagovarjanje predanih gastronomskih turistov. STO se za povečanje prepoznavnosti in pozicioniranja Slovenije

kot trajnostne destinacije za butična doživetja povezuje z uglednimi in vplivnimi globalnimi znamkami, ki nagovarjajo ciljno skupino gostov, ki iščejo doživetja, daleč od masovnega turizma. Povezovanje z Michelinom na področju marketinških oziroma promocijskih aktivnosti je zato za slovensko gastronomijo ključnega pomena.

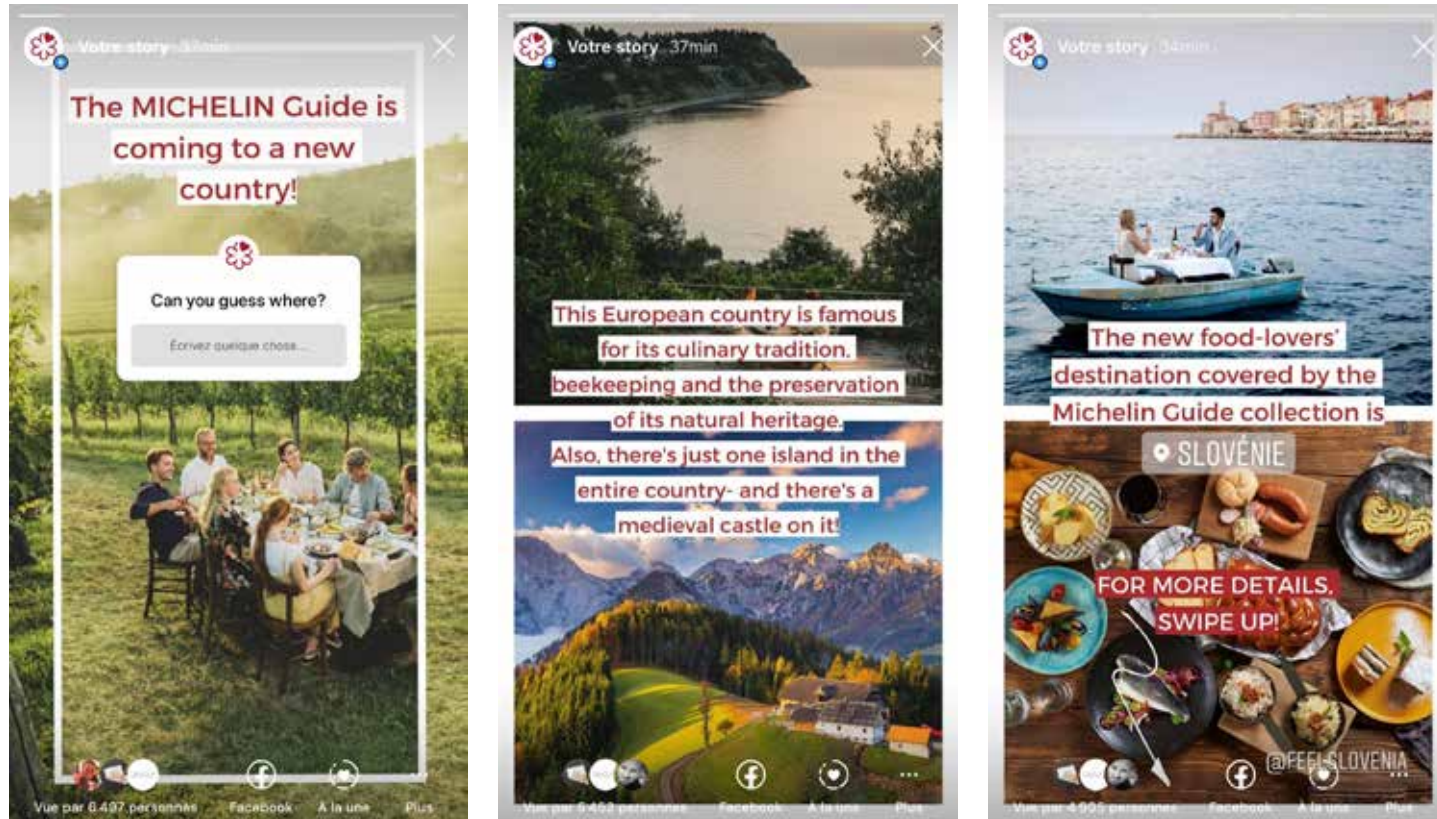
## Pomen vodnika za državo

Dejstvo je, da so restavracije, ki se ponašajo z Michelinovimi zvezdicami, deležne globalne pozornosti ljubiteljev vrhunskih gastronomskih doživetij (ki so zanje pripravljene plačati ustrezno ceno), destinacije pa povečanega obiska, večje potrošnje in podaljšanja dobe bivanja. Michelinove zvezdice prav tako pomenijo motivacijo za dvig kakovosti in razvoj ostale turistične ponudbe destinacije.

Rezultati študije Ernst & Young med potniki visoke vrednosti so pokazali, da prisotnost vodnika Michelin pozitivno



Prihod Michelinovega vodnika je na Dnevh slovenskega turizma v prisotnosti Zdravka Počivalška, ministra za gospodarski razvoj in tehnologijo, mag. Maje Pak, direktorice STO, in Eve Štravs Podlogar, državne sekretarke na MGRT, naznanil Romain Perrier, globalni direktor prodaje in marketinga Michelin.



Michelin je svoj prihod v Slovenijo objavil tudi na družbenih omrežjih.

vpliva na odločitev pri izbiri destinacije, podaljšuje dobo bivanja in pripravljenost za večjo potrošnjo. Michelinove zvezdice privlačijo turiste z vsega sveta, pozitiven učinek pa ni vezan le na turizem, pač pa tudi kmetijstvo, transport in celotno prehransko industrijo. Znani so številni primeri, ko lahko posamezna uspešna restavracija dvigne celotno lokalno ekonomijo. Pozitivni vplivi se kažejo tudi na družbeno-ekonomskem področju, zlasti pri zaposlovanju, saj naj bi vsaka nova zaposlitev v zvezdicami nagrajeni restavraciji prispevala k dodatni zaposlitvi na drugih področjih znotraj prehranskega sektorja.



Študije kažejo, da prisotnost vodnika Michelin pozitivno vpliva na širše družbeno-ekonomsko področje destinacije in lahko pomaga k dvigu lokalne ekonomije.

STO je z vodnikom Michelin dogovorila dvoletno sodelovanje pri aktivnostih globalne promocije, kot so različne marketinške aktivnosti, dogodki in aktivnosti odnosov z javnostmi, povezane z objavo rezultatov, kreiranjem novih uredniških vsebin, objavo vsebin na Michelinovih digitalnih platformah in družbenih omrežjih, in za licenčnino za uporabo vsebin v komunikacijskih kanalih STO. STO bo s tem globalno podprla Michelinov izbor najboljših slovenskih restavracij. Sodelovanje obsega tudi tiskano izdajo rdečega Michelinovega vodnika, dogodek slavnostne podelitve nagrad, pripravo dodatnih marketinških video vsebin in člankov, sodelovanje s tujimi novinarji in vplivneži ter gostovanja nagrajenih slovenskih kuharskih mojstrov v tujini.

Michelin pri vstopu na določeno destinacijo sodeluje izključno z institucijami javnega značaja, kot so pristojna ministrstva ali nacionalne turistične organizacije. Njegova odločitev za vstop na destinacijo je popolnoma neodvisna in temelji na strokovni oceni vodnika, ko jo prepozna kot perspektivno s pozitivnim kulinarčnim potencialom. Da se je Michelin odločil za vstop na slovenski trg, dokazuje, da je Slovenija naredila zelo pomembne korake na področju razvoja in prepoznavnosti slovenske gastronomije in že danes izkazuje velik kulinarčni potencial in konsistentnost v kakovosti ponudbe.

## Must go destinacija

Prihod vodnika v Slovenijo je bil razglašen oktobra v okviru Dnevo slovenskega turizma. Romain Perrier, direktor prodaje in marketinga Michelin, je ob tem izpostavil: »Slovenija je nadvse vznemirljiva destinacija za gastronomske turiste in veseli nas, da bomo Michelinov izbor najboljših slovenskih restavracij in talentov predstavili svetovni javnosti marca 2020. Kakovost slovenske gastronomije ni presenečenje za Michelin, zdaj je le napočil čas, da jo predstavimo tudi našim bralcem. Slovenija je na stičišču svetov unikatna destinacija z izjemnimi naravnimi danostmi in močno trajnostno zavezo, ki omogoča pridelavo sestavin največje kakovosti. Talentirani slovenski kuharski mojstri jih transformirajo v edinstvene kulinarčne kreacije, ki skozi oči Michelinova pozicionirajo Slovenijo kot must go destinacijo.«

Barbara Zmrzlikar / STO  
 Nino Verdnik, Iztok Medja / slovenia.info, Michelin

*Predstavniki vodnika Michelin so kot prednosti slovenskega gastronomije izpostavili našo deželo kot unikatno destinacijo z raznolikostjo in bogastvom 24 gastronomskih regij, izjemnimi naravnimi danostmi in trajnostno zavezo, ki omogoča pridelavo visokokakovostnih surovin, iz katerih talentirani slovenski kuharski mojstri ustvarjajo edinstvene kulinarčne kreacije.*



Primeri vpliva prihoda vodnika na tri različne destinacije.

Vir: prezentacija Romaina Perriera Creating a Gastronomy-Oriented Cultural Destination v okviru DST

## 'INCREASED QUALITY OF CULINARY OFFER'

