



RAZPIS

Znak kakovosti za leto 2021 » Lokalna gastronomija v hotelih«

Dragi hotelirji,

Pred vami je pravilnik z merili za prijavo hotelirjev za **Znak kakovosti za leto 2021 »Lokalna gastronomija v hotelih«**, ki je bil vzpostavljen zgolj z namenom spodbujanja vas – zaposlenih in vodilnih v hotelih, da se še tesneje povežete z lokalnimi pridelovalci in predelovalci hrane, ki vlagajo svoj trud in energijo v kvalitetno pripravljeno sezonsko hrano, ter z njimi skete dolgoročne poslovne povezave. Prav takšne mreže lokalnih ponudnikov bodo na dolgi rok prispevale k večji dodani vrednosti in kvaliteti vašega hotela, hkrati pa vam omogočile okrepljeno na področju trajnostnega turizma, okoljskega ozaveščanja in lokalne kvalitete – vse prednosti, ki jih dandanes času zavzeto išče vsak obiskovalec oziroma turist.

Spodaj so navedene usmeritve za samo prijavo na razpis Znak kakovosti. S ciljem transparentnega izbora kandidatov pa smo priložili tudi tabelo osnovnih meril z ustreznim točkovanjem.

Pri razpisu te nagrade gre predvsem za željo Turistično gostinske zbornice Slovenije, nosilke Strateško razvojno inovacijskega partnerstva za trajnostni turizem in Ministrstva za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano RS (obe instituciji sta partnerici v projektu Slovenija – Evropska gastronomska regija 2021), da se hotelirji z lokalno usmerjeno gastronomijo pokažete širši turistični javnosti ter s tem gradite na svoji večji prepoznavnosti in višji, kvalitetnejši dodani vrednosti.

Prijavitelji so hoteli, ki pri svojem delu v največji meri:

1. V svojo gastronomsko ponudbo **vkliučujejo lokalne proizvode**.
2. Lokalne gastronomske proizvode **primerno poimenujejo** (navedba naziva jedi) in označijo poreklo (navedba proizvajalca/pridelovalca). Proizvodi so lahko prisotni v okviru zajtrka, a la carte jedilnika, sezonskega menija ali v okviru izrednih obrokov.
Primeri: kartica z navedbo lokalnega ponudnika določenega proizvoda ob sami jedi pri zajtrku, zapis izvora in navedba lokalnega proizvoda v jedilniku, ...
3. **Promocija** lokalne gastronomske ponudbe v hotelu.
Primeri: fotografije, plakati, letaki, ...

4. **Prodajni kotichek** v okviru hotela (prodaja izdelkov lokalnih gastronomskih ponudnikov v hotelski trgovini ali pa v okviru hotelske recepcije).
5. **Organizacija** gastronomskih **dogodkov** z vključevanjem in prodajo lokalno pridelanih produktov.

Primeri: mesečne/tedenske tržnice lokalnih proizvodov, kulinarične delavnice v hotelu, izleti/obiski lokalnih ponudnikov, večerje z lokalno pridelanimi ponudniki in izdelki, ...

Merila za prijavo:

1.	POIMENOVANJE (označeni dobavitelji, pridelovalci, predelovalci, ...)	1–5 izdelkov	nad 5 izdelkov	MAX
		15 točk	30 točk	30 točk
2.	DOGODKI (tržnice, večerje, delavnice, ...)	1–4 letno	več kot 4 letno	
		15 točk	30 točk	30 točk
3.	PRODAJA (stalni prodajni kotichek, ...)	1–5 izdelkov	več kot 5 izdelkov	
		10 točk	20 točk	20 točk
4.	PROMOCIJA (letaki, brošure, vizitke, ...)	NE	DA	
		0 točk	20 točk	20 točk
SKUPAJ				100 točk

Način dokazovanja vseh štirih točk poteka s pomočjo prilog k prijavi, v obliki fotografij, letakov, objav na spletu, člankov v tiskanih medijih itd. Pridržujemo si pravico do osebnega obiska in preverbe prijavljenih kategorij.

PRIJAVE sprejemamo na Turistično gostinski zbornici Slovenije do vključno srede, **30. septembra 2020**, in sicer na elektronski naslov rebeka.mezan@tgzs.si

NAGRAJENI HOTEL bo poleg laskavega naziva in plakete znaka kakovosti prejel tudi dobropis podjetja Mercator Cash&Carry v vrednosti 1.000,00 EUR, za nakup izdelkov slovenskega porekla za uporabo v okviru svoje gastronomske ponudbe.