

SREDNJA ŠKOLA ZABOK
MINISTARSTVO TURIZMA

rujan 2013.
Projekt Mali Gastro
Medenjak uz kavici



Prikupljanje ideja



- Učenici su metodom eseja prikupili ideje
- Prijedlozi:
 - otvaranje hotela,
 - promocija manifestacija,
 - izrada turističkog vodiča i sl.





Prijava na natječaj

- Radionica na temu Strategija razvoja turizma u RH do 2020. – predhodnica prijavi na natječaj
- Konačna odluka: **Medenjak uz kavicu**
 - Doprinos obogaćivanju turističke ponude ugostiteljskih objekata na području Krapinsko zagorske županije
- **PROMOCIJA TRADICIJE**
- Profesorica je ispunila obrazac i poslala ga na natječaj
- Ostalu potrebnu dokumentaciju pripremio je menadžment SŠ Zabok

Planiranje aktivnosti



- Prikupljanje receputura za medenjake - ljetni zadatak
- Provedene su radionice početkom rujna:
 - O pripremi i posluživanju kave i napitaka od kave
 - Od pčele do medenjaka





Pripremni poslovi

- Pripreme za proizvodnju:
 - Nabava potrebnih namirnica i pribora
 - Ispečeni probni medenjaci
 - Degustacija medenjaka
- Poslovi marketinga:
 - Informiranje ugostitelja
 - Traženje mišljenja državnih službi - inspektorat
 - Informiranje medija i javnosti o događanju putem:
 - Radio Kaj; Radio Zabok, Zagorski list, zpress i dr.



Proizvodnja medenjaka

- Napravljeni su normativi i nabavljen potreban inventar
- Učenici 2.THK i 4.THK (2013./'14.) su započeli pečenje medenjaka prema 3 recepture
- Medenjaci su prigodno zapakirani, deklarirani i pripremljeni za isporuku zajedno s plakatom i anketnim listićima
- Medenjak uz kavicu posluživalo je 10 ugost. objekata na području KZŽ

Ugostiteljski objekti – suradnici na projektu



- Bluesun Hotel Kaj u M. Bistrici
- Seoski turizam Klet Kozjak
- Restoran Sermage u Sv. Križu Začretje
- City caffe u Zaboku
- Neandrtal pub u Krapini
- Restoran-Vila Zelenjak u Risvici
- Terme Tuhelj
- Restoran Rody u Gornjoj Stubici
- Bistro Lilly u Bedekovčini
- Caffe bar Mala Ramona u Krapini
- Caffe bar Barok u Krapini

Izrada i pakiranje medenjaka



Deklariranje i promocija medenjaka

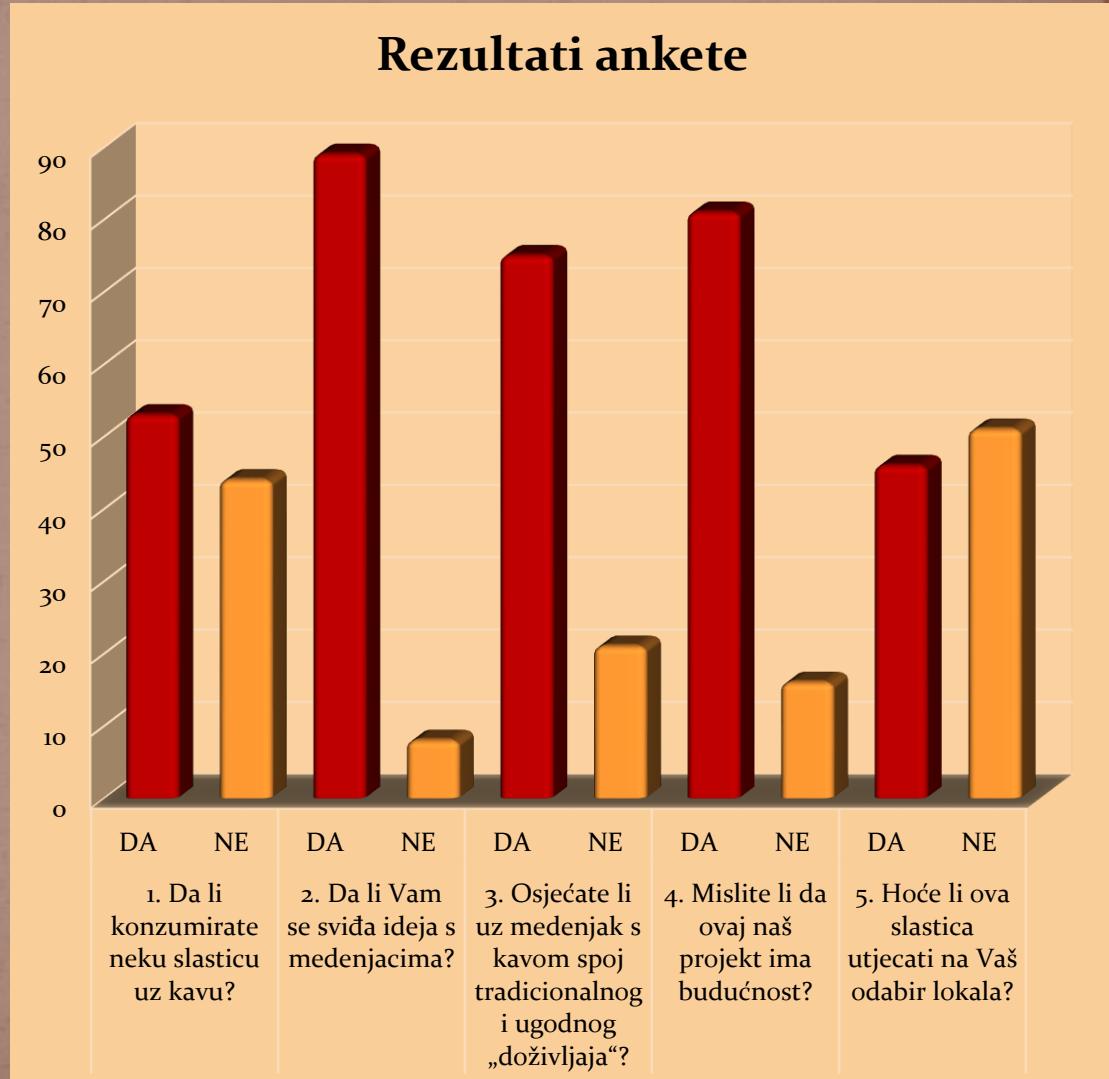
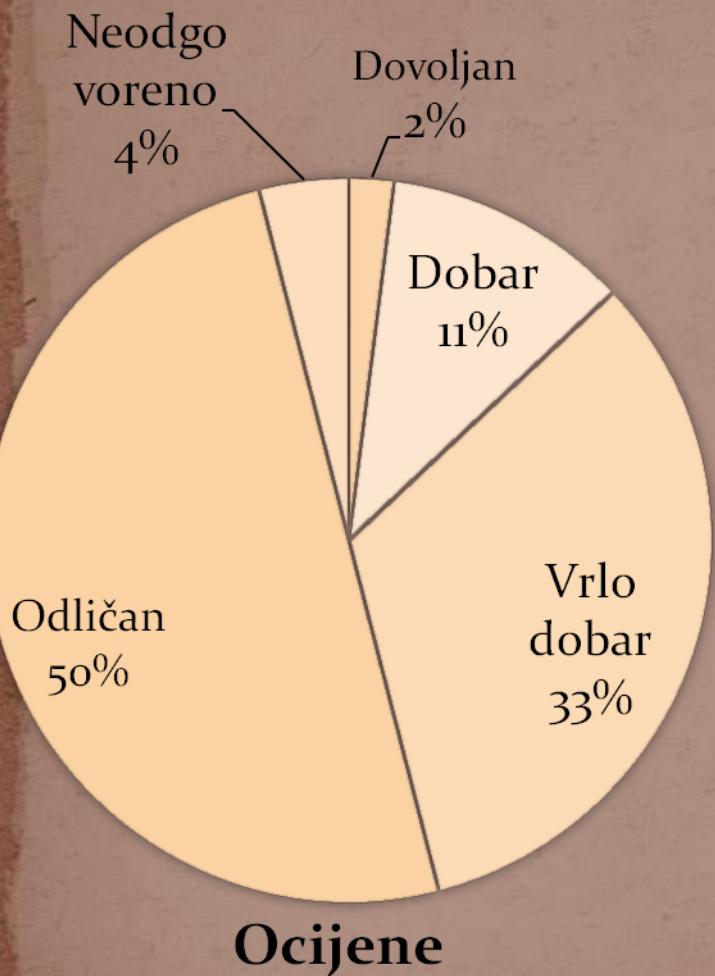


Traženje povratnih informacija od potrošača



- Provedene su ankete:
 - S gostima
 - S poduzetnicima uključenima u projekt
- Analizirani su podaci s anketnih listića
- Rezultati i kritike bile su pozitivne

Rezultati anketa gostiju





Rezultati anketa poduzetnika

- Komentari:
 - Pohvale projektu posebice jer dolazi iz sustava obrazovanja
 - Slatica/medenjak uz kavu izvrsno odgovara
- Prijedlozi:
 - Projekt bi trebao trajati dulje vrijeme
 - Osmisliti više sličnih projekata za promociju tradicionalnih proizvoda
 - Nastaviti s projektom – komercijalizirati ga
 - Usavršavanje praktičnog pakiranja
 - Izrada praktičnije deklaracije



Procjena projekta

- Poslovni proces bio je:
 - edukativan za učenike,
 - produktivan za poduzetnike i
 - ukusan gostima
- Rezultati anketa pokazali su da je projekt bio i više nego uspješan i jako dobro prihvaćen
- Uspješnost ovog projekta predstavlja nam veliko zadovoljstvo, te **zahvaljujemo Ministarstvu turizma** što nam je omogućilo njegovu provedbu!

učenici 2. i 4. THK i 4.HTT Srednje škole Zabok