



# Srednja škola Bartula Kašića Pag

Projekt „Pag na meniju”

---



REPUBLIKA HRVATSKA  
Ministarstvo  
turizma i sporta



# „Pag na meniju”, 2. faza

---



- Nositelj projekta: Srednja škola Bartula Kašića Pag
- Voditelj projekta: Toni Herenda
- Partner na projektu: Škola primijenjene umjetnosti i dizajna, Zadar
- Voditelj iz škole partnera: Sandra Bačić



REPUBLIKA HRVATSKA  
Ministarstvo  
turizma i sporta

# Razlog pokretanja projekta „Pag na meniju“?

- Srednja škola Bartula Kašića Pag osposobljava učenike strukovne srednje škole za rad u ugostiteljstvu koji svoje prvo radno mjesto nalaze najčešće u turističkim mjestima. Budući da živimo u turističkoj sredini, često opažamo nedostatke turističke ponude i poboljšanja koja bi se mogla napraviti. U skladu s našim opažanjima, osmislili smo projekt koji je usmjeren stvaranju novog aspekta ponude tradicionalne gastronomije otoka Paga.
- Ovim projekta smo poboljšali nedovoljnu prezentaciju gastro kvalitete otoka u turističkom sektoru i promičemo otok Pag kao idealno gastro-turističko odredište.
- Poseban standard „Pag na meniju“ ima tendenciju brendiranja lokalne i regionalne eno i gastro ponude.



REPUBLIKA HRVATSKA  
Ministarstvo  
turizma i sporta



# Pridruženi partneri u 2. fazi

- Turistička zajednica grada Paga,
- Turistička zajednica općine Kolan,
- Rudan d.o.o. (hotel Pagus)



REPUBLIKA HRVATSKA  
Ministarstvo  
turizma i sporta

# Namjera projekta

---

- 1) promocija postojećeg projekta-nositelj projekta
- 2) projekt je nastao u suradnji s drugim obrazovnim sektorom: smjer dizajner odjeće - ŠPUD Zadar
- 3) promotivni materijal projekta „Pag na meniju”



REPUBLIKA HRVATSKA  
Ministarstvo  
turizma i sporta

# Opći cilj projekta „Pag na meniju”

Povećanje kvaliteta i kompetencija učenika koji će raditi u ugostiteljskim djelatnostima za potrebe gastro turizma na području otoka Paga (Zadarska i Ličko-senjska županija).



REPUBLIKA HRVATSKA  
Ministarstvo  
turizma i sporta

# Ciljevi i prioriteti projekta



Jačanje kompetencija i podizanje kvalitete ljudskih potencijala, učenika srednjih strukovnih škola kroz:

- motiviranje mladih za rad u turizmu,
- podizanje razine svijesti kod učenika i nastavnika o turizmu kao multisektorskom resoru,
- međusektorsko gospodarsko povezivanje kroz obrazovni proces,
- upoznavanje učenika strukovnih škola iz drugih obrazovnih sektora s mogućnostima realizacije projekata u turizmu,
- povezivanje obrazovnih institucija i privatnog sektora,
- razvijanje projektnog načina razmišljanja kod učenika,
- razvijanje poduzetničkog duha i timskog rada kod učenika.



REPUBLIKA HRVATSKA  
Ministarstvo  
turizma i sporta



# Vizija Projekta „Pag na meniju”

- Promocija tradicionalne gastronomije otoka Paga kojom se učenici i nastavnici Srednje škole Bartula Kašića Pag bave od 2007. godine kako bi ista bila više zastupljena u gastronomskoj i enološkoj ponudi ugostiteljskih objekata na otoku Pagu te prepoznata od posjetitelja otoka



REPUBLIKA HRVATSKA  
Ministarstvo  
turizma i sporta





# Misija projekta „Pag na meniju”, 2. faza

Izrada promotivnog sadržaja za ugostiteljske objekte, OPG-ove, male i obiteljske hotele, razne kušaonice i slično, na području otoka Paga, koji su nositelji oznake „Pag na meniju” (u svojoj ponudi imaju domaća i tradicionalna jela i pića).



REPUBLIKA HRVATSKA  
Ministarstvo  
turizma i sporta

---

## Planirane aktivnosti

- izrada web stranice projekta
- izrada videa o projektu
- dizajniranje i šivanje promotivnih odjevnih predmeta
- dizajn i tisak QR koda za postojeće tablice
- ostali promotivni materijal
- pokazne radionice



REPUBLIKA HRVATSKA  
Ministarstvo  
turizma i sporta

# Rezultati projekta (2. faza)

---



- 15 učenika strukovne kvalifikacije za zanimanje kuhar osposobljenih za pripremu tradicionalnih jela otoka Paga
- 5 učenika strukovne kvalifikacije za zanimanje konobar osposobljenih za prezentaciju tradicionalnih jela otoka Paga
- 9 učenica strukovne kvalifikacije dizajner odjeće i tekstila osposobljeno za dizajniranje odjevnih predmeta za ugostiteljstvo
- 15 predstavnika (10 nositelja certifikata i 5 zainteresiranih za certificiranje svog objekta) ugostiteljskih objekata i/ili OPG-a osposobljenih za pripremu i prezentaciju tradicionalnih jela otoka Paga
- 1 web stranica o projektu
- 20 kuharskih pregača s logom projekta (dizajniranih i sašivenih)
- 80 bijelih majica s printom
- 500 letaka o projektu (dizajniranih i tiskanih)
- 40 naljepnica s QR kodom na web stranicu projekta (za ploče nositelja certifikata i partnera projekta)



REPUBLIKA HRVATSKA  
Ministarstvo  
turizma i sporta

# Promotivni materijali



# Održivost projekta

---



- Projekt „Pag na meniju” kontinuirano provode SŠ Bartula Kašića, turističke zajednice na otoku Pagu (Pag, Novalja, Kolan i Povljana) te Udruženja obrtnika Pag i Novalja
- Škola svoje učenike strukovnih zanimanja kuhar i konobar potiče na rad u objektima – nositeljima certifikata
- Turističke zajednice rade na promociji objekata u svojoj mjesnoj nadležnosti
- Radi veće promocije projekta na svom području, TZ Grada Paga od 2019. godine provodi istoimenu manifestaciju svake godine, prvog vikenda u svibnju; tada posjetitelji mogu (pored raznih drugih događanja) posjetiti sve nositelje certifikata na području grada Paga te degustirati tradicionalna jela po promotivnim cijenama



REPUBLIKA HRVATSKA  
Ministarstvo  
turizma i sporta

# Nositelji standarda „Pag na meniju”

---

- Konoba „Bodulo” - Pag
- Konoba „Bile” – Pag
- Restoran „Na Tale” – Pag
- Restoran „Na Katine” – Pag
- Wine & cheese bar „Trapula” - Pag
- Konoba „Didova kuća” – Šimuni
- Konoba „Bonaca” – Mandre
- OPG Prtorić – Kolan
- OPG Figurica – Kolan
- Konoba „Divlja maslina” - Kolan
- Konoba „Težak” – Metajna
- Konoba Giardin – Kolan
- Restoran Padre - Pag

10.07.2024



REPUBLIKA HRVATSKA  
Ministarstvo  
turizma i sporta

# Prvi nositelji certifikata, 2021. god.



REPUBLIKA HRVATSKA  
Ministarstvo  
turizma i sporta

# Druga dodjela certifikata, 2023. god.



REPUBLIKA HRVATSKA  
Ministarstvo  
turizma i sporta



# Web stranica

- <https://pagnameniju.com/>
- Web stranica projekta napravljena je kako bi se svi relevantni podaci za projekt našli na jednom mjestu, lako dostupni svima
- Podatke za stranicu prikupljali su učenici, a njena izrada je povjerena vanjskom suradniku
- QR kod koji je izrađen za postojeće ploče nositelja projekta ujedno je i poveznica na web stranicu projekta



REPUBLIKA HRVATSKA  
Ministarstvo  
turizma i sporta

# Sudionici projekta

- Srednja škola Bartula Kašića Pag –  
nastavnici: Toni Herenda, Ivan Cimperman,  
Teo Bukša, Daria Paro, Marija Pećirko;  
učenici: Ivana Babačić, Borna Ćosić, Lana  
Perković, Luka Radan, Teo Radaš, Marina  
Babačić, Mihael Cik, Lucija Datković,  
Valentino Đurkin, Ana Maria Mrkonjić,  
Gabrijel Oštarić, Patricia Rupnik, Ante  
Zubatović, Ana Čemeljić, Lovro Festini,  
Ivan Horvat, Luka Horvat, Victoria Orsag,  
Ivano Paladina i Roko Rukavina.
- Škola primijenjene umjetnosti i dizajna –  
nastavnica Sandra Bačić; učenici - Ana  
Baričević, Leonarda Budak, Nika Grginović,  
Rahela Ljubanović, Tara Marinović, Lucija  
Ombla, Zara Stojanov, Lorena Škunca, Goa  
Traživuk



REPUBLIKA HRVATSKA  
Ministarstvo  
turizma i sporta

# „Pag na meniju, 1. faza” – iz medija

- <https://magazin.hrt.hr/sretni-i-zdravi/pag-na-meniju-1278186> (31.3.2021.)
- [https://www.facebook.com/100045234894864/videos/143783477810592?locale=hr\\_HR](https://www.facebook.com/100045234894864/videos/143783477810592?locale=hr_HR) (3.6.2021.)
- <https://www.htz.hr/hr-HR/nakon-dvije-godine-ponovno-pag-na-meniju-kusajte-otocke-delicije> (5.4.2023.)
- <https://www.youtube.com/watch?v=oq1MgGJbQi0>
- <https://zadarski.slobodnadalmacija.hr/zadar/djirada/turisticka-zajednica-grada-paga-priprema-bogati-program-za-manifestaciju-pag-na-meniju-evo-sto-vas-ocekuje-1283382> (22.4.2023.)
- <https://hrturizam.hr/dodijeljeni-certifikati-posebnog-standarda-pag-na-meniju> (29.4.2023.)
- <https://www.nacional.hr/pag-na-meniju-od-zaborava-cuva-autohtona-otocka-jela/> (29.9.2023.)

# „Pag na meniju, 2. faza” – mediji i video

- <https://magazin.hrt.hr/zabava/otok-pag-je-i-zimi-iznimno-ziv-i-zanimljiv-u-gastronomskom-smislu>
- <https://www.facebook.com/ssbartulakasicapag/posts/>
- <https://radio.hrt.hr/slusaonica/tisucu-bisera>
- <https://zadarskitjednik.hr/zupanija-zadarska/druga-panel-raspava-pag-mladima-ima-sto-ponuditi-kao-i-mladi-otoku>
- <https://croatia-hotspots.com/2024/05/okusite-komadic-gastronomije-otoka-soli-sira-cipke-i-kamena-s-ciljem-revitalizacije-tradicionalne-gastronomije-ucenici-srednje-skole-bartula-kasica-pag-pokrenuli-su-projekt-pag-na-meniju/>
- <https://www.nacional.hr/okusite-komadic-gastronomije-otoka-soli-sira-cipke-i-kamena/>
- <https://zadarski.slobodnadalmacija.hr/zadar/regional/tradicionalna-gastronomija-ucenika-bartula-kasica-evo-sto-sve-mozete-kusati-u-njihovom-projektu-pag-na-meniju>
- <https://dalmatinskiportal.hr/gastro/pag-na-meniju-okusite-komadic-gastronomije-otoka-soli-sira-cipke-i-kamena-/>
- [https://www.youtube.com/watch?v=\\_gIQ60E5IUM](https://www.youtube.com/watch?v=_gIQ60E5IUM)