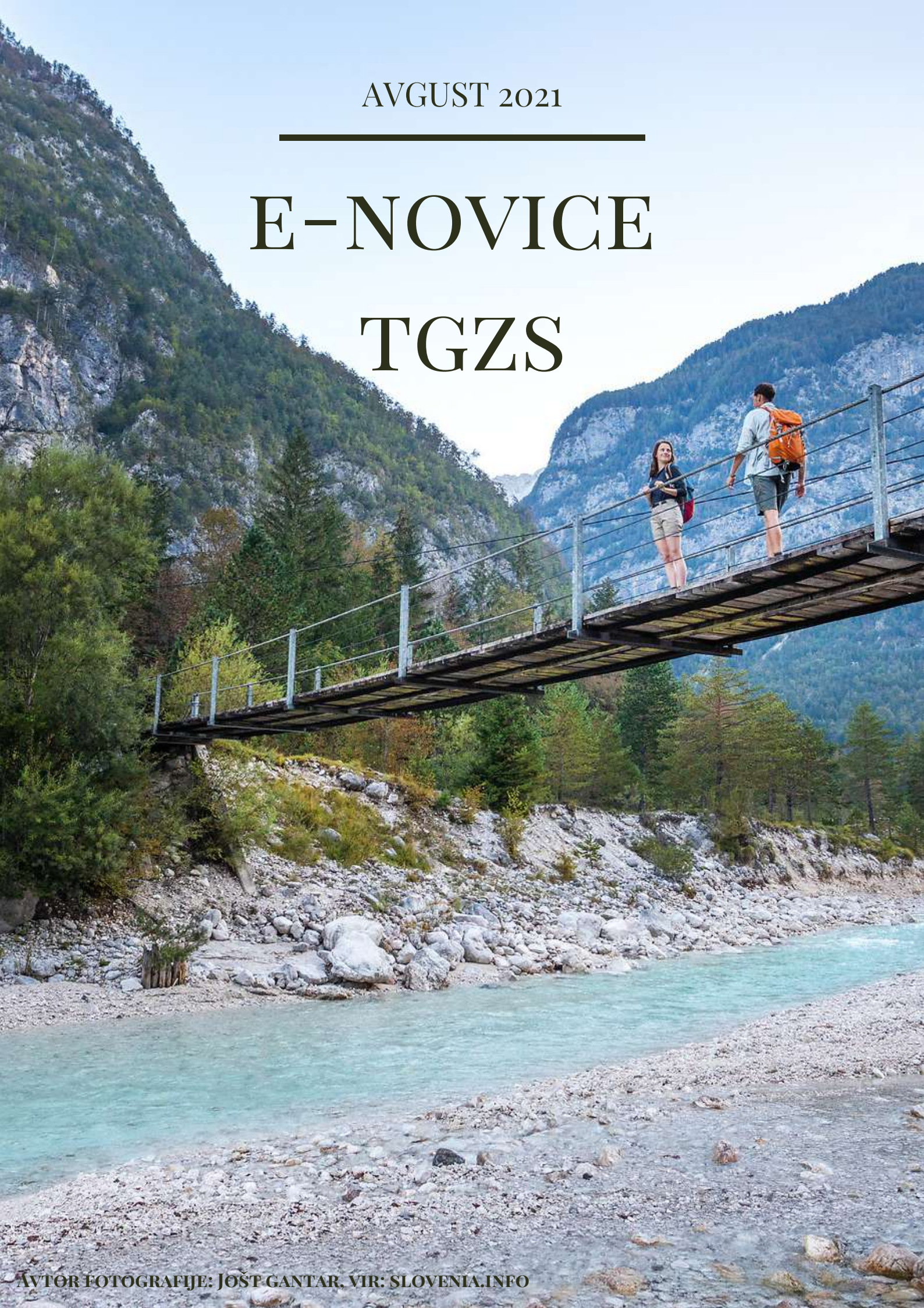


AVGUST 2021

E-NOVICE TGZS



AKTIVNOSTI TGZS

Zbornica si med poletnim časom ponovno prizadeva z argumenti prepričati odločevalce k sprejemanju bolj življenjskih ukrepov pri poslovanju. Menimo, da je poslovanje turistične panoge še vedno omejeno, zato morajo imeti – kljub drugačnemu tolmačenju Ministrstva za delo – podjetja v panogi možnost do uporabe ukrepa skrajšanega delovnega časa. Na to smo opozorili tudi na sestanku z ministrstvom za gospodarstvo in delo ter se dogovorili za pregled napovedi poslovanja panoge v jesenskem obdobju, ko bomo predlagali podaljšanje ukrepa do konca leta.

Pristojne stalno opozarjamo, da je zahteva po testiranju zaposlenih diskriminatorna, saj te obveze v številnih panogah ni. Po razpoložljivih podatkih je bila sedaj stopnja okuženosti v turizmu zanemarljivo majhna, zato ne vidimo potreb po dodatnem omejevanju in pogojevanju poslovanja. Prav tako se tudi ne strinjamo z plačevanjem testov s strani delodajalcev. Zaradi dolgotrajne prepovedi poslovanja podjetja ne razpolagata s sredstvi in zatorej dodatno finančno breme ni ustrezno. Predložili smo več izračunov stroškov testiranja zaposlenih za podjetja različnih velikosti, kar naš argument o finančnih nezmožnostih podjetij še dodatno podkrepi. Poleg tega smo opozorili tudi na nepripravljenost na operativno izvajanje morebitnih testiranj na 48 ur v posameznih regijah.

Zaenkrat so vladni predstavniki sprejeli naše predloge.



VARNOST JE NA PRVEM MESTU!

✓
IZPOLNJUJEM
PCT
POGOJ

S seboj imam potrdilo



ALI



ALI



potrdilo o
negativnem testu

Veljavnost potrdil o testiranju: HAT 48 ur, PCR 72 ur.

Pogoj PCT ne velja za otroke do dopolnjenega 18. leta starosti v spremstvu skrbnikov.



SAFETY FIRST!

✓
HERE WE
FOLLOW THE
RVT
RULE

I have



OR



OR



a recovery
certificate

a vaccination
certificate

a negative test
certificate

Validity of test certificates: HAT 48 hours and PCR 72 hours. The recovered/vaccinated/tested rule does not apply to children up to 18 years of age who are accompanied by close family members or guardians.



NALEPKE PCT

Vam v pomoč smo skupaj s Slovensko turistično organizacijo - STO in ostalimi partnerji oblikovali obvestilo za obrate, ki izpolnjujejo PCT pogoj. Obrati, ki preverjajo PCT pogoj za svoje goste, lahko obvestilo namestijo ob vhod.

Pridobili smo ponudbo izdelave nalepk velikosti A4.

Cena znaša 2,20 €/kos + DDV (plastificirana). V kolikor se odločite, prosim pošljite e-mail na info@tgzs.si.



Nacionalni inštitut
za javno zdravje

DOBER TEK
Slovenija
Zdravo uživaj & več gibaj.



DOBER TEK, ŠTUDENT!



Na Nacionalnem inštitutu za javno zdravje se izvaja program »Razvoj trajnostnega modela strokovne podpore študentski prehrani – Dober tek, študent!«, ki ga podpira Ministrstvo za zdravje. Turistično gostinska zbornica v projektu sodeluje kot partner.

Ključni namen programa je vzpostavljanje boljših pogojev za bolj uravnoteženo prehranjevanje študentov ter večja senzibilizacija študentov za izbiro zdravju bolj koristne ponudbe pri ponudnikih v okviru sistema subvencionirane študentske prehrane.

Študenti podobno kot ostala odrasla aktivna populacija zdravim prehranskim izbiram zaradi različnih razlogov (časovna stiska, slabša dostopnost kakovostnega in uravnoteženega obroka, slabše poznavanje zdravega prehranjevanja, ekonomski razlogi, itd) po navadi ne namenjajo precejšnje pozornosti.

Pozitivna spodbuda kakovostnejšega študija znotraj gostinske ponudbe je zagotavljanje subvencionirane študentske prehrane. Ta ukrep ima sicer veliko prednosti, v določenih primerih pa opazamo, da so študentski obroki pogosto preveliki, manj kakovostni ali pripravljeni na neustrezen način.

S programom Dober tek, študent! želimo spodbuditi gostince k ponudbi zdravju koristnejših obrokov, ter hkrati spodbuditi študente, da se preudarno odločijo za kakovostnejšo izbiro kosil oz. obrokov in s tem izboljšajo svoje prehranjevalne navade. Tako lahko prispevajo k boljšemu zdravju, k večji storilnosti in nenazadnje k boljši uspešnosti pri študiju.



REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA ZDRAVJE

 **SLOVENIA**
EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY
AWARDED 2021



**TURISTIČNO
GOSTINSKA
ZBORNICA
SLOVENIJE**



NAGRADNA IGRA

MERLINC, INTERREG ITALIA-SLOVENIJA

Na Turistično gostinski zbornici Slovenije v okviru projekta MerlinCV, Interreg Italia-Slovenija, v sklopu projektnih aktivnosti, izvajamo nagradne igre.

Le nekaj kilometrov od Postojnske jame kraški svet ponuja nepozabno doživetje v pravljичnem svetu vitezov. V 123 m visoki navpični steni je vklesan že več kot 800 let star neosvojljiv srednjeveški čudež. Za največjim jamskim gradom na svetu je preplet skrivnih rogov.

Na najslavnejšega prebivalca Predjamskega gradu spominja legenda o njegovi pretkanosti in zavajanju oblegovalcev. Po nesrečnem koncu je pokopan ob cerkvi pod lipo, ki jo je zasadilo njegovo dekle. Ali poznate ime tega neustrašnega viteza?

Pravilen odgovor lahko zapišete v komentarje na naslednjih socialnih omrežjih:

- [Instagram TGZS](#)
- [Instagram MerlinCV](#)
- [Facebook MerlinCV](#)

Zmagovalec bo znan v **ponedeljek, 30. avgusta 2021**. Glavna nagrada je vstopnica za ogled gradu (2 osebi).



STROKOVNA EKSKURZIJA

ZDRUŽENJA HOTELIRJEV SLOVENIJE

Združenje hotelirjev Slovenije, ki deluje pod okriljem Turistično gostinske zbornice Slovenije, organizira tradicionalno **strokovno ekskurzijo**. Le-ta bo letos imela poudarek na **domači, slovenski inovativni prenovi hotelov ter dvigu kakovosti storitev**.

Ekskurzija bo v **petek, 22. oktobra 2021**.

FOUR POINTS BY SHERATON
LJUBLJANA MONS

HOTEL JAMA,
POSTOJNSKA JAMA D.D.

HOTEL MAESTOSO
HOLDING KOBILARNA LIPICA, D.O.O.

VILLA MAJDA
JAZ IN BOŽO D.O.O.

GRAND KOPER
JAZ IN BOŽO D.O.O.

prijava





13. – 14. oktober 2021 | Hotel Jama, Postojna

Prireditev z najdaljšo tradicijo

Gostinsko turistični zbor Slovenije je prireditev turizma in gostinstva, ki ima v Sloveniji najdaljšo tradicijo. Združuje tako zaposlene v gostinstvu in turizmu, kot tudi mladino v procesu izobraževanja za delo v stroki. Strokovna tekmovanja omogočajo prikaz dodanih vrednosti storitev, ki bi jo vsak zaposleni v panogi želel imeti v svoji ponudbi.

Prireditev udeležencem – tekmovalcem omogoča prikaz lastnega strokovnega znanja, primerjavo s kolegi iz stroke ter predvsem izmenjavo praks in izkušenj, s ciljem:

"danes prikazano – jutri v praksi uporabljeno."

Spremljanje strokovnih tekmovanj je prava učna ura, saj lahko udeleženci preverijo svoje znanje ter se spoznajo tudi z novostmi in trendi v stroki. Tekmovanja niso samo klasična tekmovanja, temveč so nadgradnja znanja, iskanje nečesa novega. Največji izziv je biti inovativen, upoštevati standarde, biti pred drugimi in to prenesti v delovni vsakdanjik, z željo izboljšanja kakovosti storitve.



**PARK
POSTOJNSKA
JAMA**



**TURISTIČNO
GOSTINSKA
ZBORNICA
SLOVENIJE**





TURISTIČNO
GOSTINSKA
ZBORNICA
SLOVENIJE

PRIZNANJA TURISTIČNO GOSTINSKE ZBORNICE SLOVENIJE

ZA KAKOVOST IN USPEŠNOST

13. – 14. oktober 2021 | Hotel Jama, Postojna

Razpis

Prijavnica



Rok za oddajo: sreda, 29. september 2021

na naslov: rebeka.mezan@tgzs.si



SEJA ZDRUŽENJA KAMPOV SLOVENIJE

Najavljamo jesensko sejo Zdrúženja kampov Slovenije, ki bo v petek, **1. oktobra 2021**. Gostitelj seje bo podpredsednik Zdrúženja kampov, Matjaž Pešelj. Seja bo v kampu Bela Krajina (Podzemelj).

Takrat bomo obiskali tudi podjetje Adria Dom d.o.o. in se seznanili z njihovim proizvodnim programom in atraktivnimi produkti, ki jih ponujajo kampi in glampingi po celi Evropi ter na drugih celinah. Skupina Adria izdeluje namreč poleg različnih vrst avtodomov tudi mobilne hiške, modularne hiše, luksuzne hiše, hiše na vodi, mobilne in butične ter glamping šotore, dvonadstropne safari šotore z galerijami itd.



BLEJSKI STRATEŠKI FORUM

S TURISTIČNIM PANELOM PRIHODNOST EVROPSKEGA TURIZMA

Vabljeni k spletni udeležbi na turističnem panelu z naslovom **Prihodnost evropskega turizma**, ki bo v hibridni izvedbi potekal **2. septembra med 10.00 in 12.30 v Grand Hotelu Toplice, Bled**. Prijave so možne **najkasneje do 1. septembra**.

Evropa je najbolj priljubljena in obiskana turistična regija sveta. Turizem za številne evropske države predstavlja osrednji vitalni del gospodarstva. Pandemija Covid-19 je izpostavila pomen regijskega sodelovanja ter izzive, ki jih moramo nasloviti za zeleni, digitalni in vključujoči prehod turistične industrije. Vodilni strokovnjaki s področja turizma iz najpomembnejših mednarodnih institucij – UNWTO, WTTC, OECD, ETC, HOTREC, ECM, bodo podali poglede in priporočila za delovanje podjetij in destinacij v zahtevnem obdobju za globalni turizem.

Več informacij in prijava na [povezavi](#).



AVTOR FOTOGRAFIJE: LUKA KARLIN, VIR: SLOVENIA.INFO

TEDEN TURIZMA

[V DIGITALNEM SREDIŠČU SLOVENIJE]

VABLJENI

NA CELODNEVNO KONFERENCO **VSI SMO TURIZEM**, KJER VAM BODO RAZKRILI NEKATERE OD 365 RAZLOGOV, ZAKAJ SLOVENSKI TURISTIČNI DELAVCI RADI DELAJO V TURIZMU.

DOGODEK JE NAMENJEN:

- ODLOČEVALCEM – LASTNIKOM IN MANAGERJEM V GOSTINSKO-TURISTIČNI DEJAVNOSTI,
- IZOBRAŽEVALNIM USTANOVAM,
- NEPROFITNIM ORGANIZACIJAM IZ DEJAVNOSTI,
- DMO – LOKALNIM TURISTIČNIM ORGANIZACIJAM IN ZDRUŽENJEM,
- KADROVNIKOM,
- ZAPOSLENIM V GOSTINSKO-TURISTIČNI DEJAVNOSTI,
- DIJAKOM IN ŠTUDENTOM.

PROGRAM



SVETOVNI DAN TURIZMA 2021:

TURIZEM ZA VKLJUČUJOČO RAST



Tema letošnjega svetovnega dneva turizma, ki ga praznujemo **27. septembra**, je **»Turizem za vključujočo rast«**. UNWTO ob tem vabi k sodelovanju s foto in video prispevki.

Ob obeležitvi svetovnega dneva turizma UNWTO vabi k sodelovanju s foto in video prispevki, ki izpostavljajo potencial turizma za ustvarjanje delovnih mest za vse in združevanje skupnosti. Sodelujoči lahko pošljejo fotografije in videoposnetke, ki najbolje prikazujejo celotno vrednostno verigo, od izdelovalcev spominkov do upraviteljev hostlov, turističnih vodnikov in izražajo moč turizma za ustvarjanje rasti ter pozitivne preobrazbe, ki jo turizem prinaša. Podrobnejše informacije o sodelovanju so na voljo na [povezavi](#).



GOSTIŠČE DANICA

Na robu Bohinjske Bistrice, ob najbolj nagrajenem in okoljsko zavednemu kampu v Sloveniji, je nedavno odprlo vrata na novo zgrajeno Gostišče Danica. Investitor Turistično društvo Bohinj je s svojim uspešnim gospodarskim delovanjem in povezovanjem lokalnega okolja zgled trajnostnega razvoja turizma. To dokazuje večletna uspešna zgodba štirizvezdičnega kampa Danica, ki je prejel vrsto okoljskih in trajnostnih znakov, kot sta Ecocamping in Slovenia Green Accommodation.

Arhitektura in ambient sta ustvarjena za razumevanje bohinjskih zgodb. Te se kažejo skozi opremo interierja in kulinarčno ponudbo. Sedem sodobno opremljenih sob vsaka zase pripoveduje zgodbe o bohinjskih naravnih in kulturnih posebnostih – o izjemni biotski pestrosti, neprecenljivem bogastvu vodnih virov, bohinjski tradiciji, stavbarstvu in umetnosti ter o pomembnih gospodarskih dejavnostih Bohinjcev skozi stoletja.

Pričakuje vas gastronomska in nastanitvena ponudba.

Z Gostiščem Danica Bohinj pridobiva dodatno gastronomsko in nastanitveno ponudbo, ki bo tesno povezana z lokalnim okoljem in tradicijo. Oblikuje ga sodobno opremljena notranjost, ki hkrati daje prijeten občutek domačnosti in pripoveduje zgodbe o Bohinju na vsakem koraku. Prevladujejo naravni materiali ter oprema in posebni elementi iz našega okolja in tudi širše. Gostinsko ponudbo, ki temelji na lokalnih jedeh pripravljenih na sodobnejši način, smo nadgradili z nastanitvenimi kapacitetami. Na voljo je sedem namestitvenih enot, ki ne bodo nudile le udobnega počitka, ampak pripovedujejo vsaka svojo zgodbo o bohinjski tradiciji, kulturi in naravi.

Pristni okusi Bohinja v vsakem grizljaju.

Na meniju Gostišča Danica bodo v ospredju pristni bohinjski okusi, vpleteni v tradicionalne jedi s kančkom sodobnega pridiha. Večina sestavin bo prihajala od lokalnih pridelovalcev, kar zagotavlja pristnost Bohinja v vsakem grizljaju. Zraven se vam bo prilegel kozarček izbranih slovenskih vin, ki jih boste našli na bogati vinski karti. Karkoli boste izbrali, mi vam bomo postregli z nasmehom.





PIVO ODLIČNE KAKOVOSTI 2021

GZS-Zbornica kmetijskih in živilskih podjetij je v mesecu juniju organizirala prvo senzorično ocenjevanje piva, ki je potekalo v sodelovanju z Inštitutom za hmeljarstvo in pivovarstvo Slovenije (IHPS).

Gre za pomembno aktivnost akcijskega načrta strateškega razvojno-inovacijskega partnerstva SRIP HRANA s področja trajnostne pridelave hrane.

Že na prvem tovrstnem strokovnem ocenjevanju piva se je za nagrade potegovalo 43 slovenskih piv. Priznanja odlične kakovosti piva je letos dobilo 19 slovenskih piv.

Prejemnike nagrad si lahko ogledate v brošuri: [PIVO ODLIČNE KAKOVOSTI 2021](#)

Priznanja so bila podeljena na prireditvi **NAJ PIVA SLOVENIJE 2021** v Žalcu, dogodku v skupni organizaciji GZS-Zbornica kmetijskih in živilskih podjetij, Inštituta za hmeljarstvo in pivovarstvo Slovenije (IHPS) in Zavoda za kulturo, šport in turizem Žalec.

Na prireditvi je bilo podeljenih tudi 13 nacionalnih poklicnih kvalifikacij pivovar/pivovarka, razglašeno najljubše pivo Fontane piv Zeleno zlato po izboru potrošnikov ter po izboru novinarjev.

Oglejte si utrinke: https://www.youtube.com/watch?v=_ubTGqD3nc8

Več na: <https://www.gzs.si/srip-hrana/vsebina/Novice/ArticleId/80046/sporocilo-za-medije-naj-piva-slovenije-2021>



Štiri knjige za razpoznavnost gastronomije Slovenije



www.hartpublishing.si
hartpublishing@gmail.com
+386 41 636 503



Obsežna strokovna monografija prof. dr. Janeza Bogataja

GASTRONOMIJA SLOVENIJE

Zbirka štirih knjig **GASTRONOMIJA SLOVENIJE** je pomembno izdaja z mednarodnim promocijskim značajem, saj izid zbirke sovpada z letom 2021, ko je Slovenija postala Evropska regija gastronomije (ERG).

Zbirka predstavlja vseh 24 gastronomskih regij Slovenije in njihovih 430 strokovno izbranih živil, jedi in pijač za identiteto ter razpoznavnost gastronomije Slovenije. Živila, jedi in pijače so predstavljene z njihovimi zgodbami, recepti in barvnimi fotografijami. Vsaka od 24 regij pa je uvedena z izbrano barvno reprodukcijo umetniškega dela slovenskih slikarjev različnih generacij. Pokrajinske upodobitve opozarjajo na povezanost naravnega okolja in gastronomije ter zavezanost Slovenije k trajnostnemu razvoju. Objavljena umetniška dela hranijo umetnostne galerije in muzeji v Sloveniji ter so pomembni partnerji tega knjižnega projekta.

Knjižna zbirka je nominirana z WINNER GOURMAND COOKBOOK AWARDS 2021

PONUDBA ZA ČLANE TGŽS: 10% popust

posamezna knjiga: 35,10 € (redna cena 39 €)

zbirka: 140,40 € (redna cena zbirke 156 €)

Darilna embalaža z logom:

5 € za posamezno knjigo, 7 € za zbirko

Avtor zbirke je **prof. dr. Janez Bogataj**, strokovnjak s področja etnologije, kulturne dediščine in gastronomije, zaslužen za uveljavitev prenekaterih sadov slovenske gastronomije na ravni Evropske unije. Med drugim je v letu 2018 in sodelovanju s slovensko vlado pomembno prispeval za vstop Slovenije v ERG. Nekatere njegove knjige so prejele ugledne mednarodne nagrade (npr. Best in the World, Gourmand World Cookbook Awards). Avtorjevo znanstveno, strokovno in pedagoško delo se zrcali tudi v tej obsežni zbirki, temeljnemu delu gastronomske kulturne dediščine in sodobne kulinarične ustvarjalnosti Slovenije.

naročilnica

[Gastronomija Slovenije]

Založba Hart, Rožna dolina 1/26, 1000 Ljubljana
tel.: +386(0)41 636 503

e-mail: hartpublishing@gmail.com
www.hartpublishing.si

IBAN: SI56 0288 9026 2540 454 ID za DDV SI90009053





LJUBLJANA IN MARIBOR

»KAJ DOGAJA« V VODILNIH SLOVENSKIH DESTINACIJAH MESTNEGA TURIZMA

Turistično gostinska zbornica Slovenije spremlja tudi slovenski raziskovalni projekt MESTUR – Analiza in vrednotenje prostorskih in družbenih učinkov mestnega turizma na primeru Ljubljane, Gradca in Maribora, ki združuje raznoliko sfero strokovnjakov s področij geografije, ekonomije, prostorskega načrtovanja, urbane sociologije in krajinske arhitekture. S tem omogoča interdisciplinarni pristop k preučevanju pojava mestnega turizma in njegovih učinkov na prostor in družbo v Ljubljani in Mariboru. Projektno ekipo vodi Oddelek za krajinsko arhitekturo Univerze v Ljubljani, v projektne ekipo so še predstavniki Ekonomske fakultete, Fakultete za družbene vede z UL in Filozofske fakultete Univerze v Mariboru.

Projekt je financiran s strani ARRS – Agencije za raziskovalno dejavnost RS.

Delo na projektu obsega med drugim Profil mesta Ljubljana in Profil mesta Maribor, ki sta rezultat DP1 in sicer aktivnosti 1.2 – analize značilnosti mestnega turizma in aktivnosti 1.4 – priprava mestnega profila. V prvem delu poročila so predstavljene osnovne značilnosti mest, kot so zgodovinski razvoj turizma, pregled turistične infrastrukture (nastanitvene kapacitete, cene prenočitev, razvojne projekte, dostopnost mesta) in obstoječe vrste turizma. Drugi del pa je posvečen turistični statistiki (prihodi in prenočitve v obdobju 2000 do 2020, izvor turistov idr.). V ločenih poglavjih so opisani podatki o zaposlitveni strukturi, turističnih personah, pogledu prebivalcev na turizem, okoljskih vidikih in nazadnje o upravljalnem okviru.

Obiskovalci Maribora so zlasti enodnevni (tranzitni) turisti, v Ljubljani tujci prenočijo eno ali dve noči. V primerjavi z Ljubljano turistična ponudba Maribora zaradi bližine Pohorja sega daleč v zaledje, kar se odraža tudi v vrstah turizma. Med temi izstopa športni turizem, kar vpliva tudi na prevladujoče turistične persone, ki so zeleni raziskovalci, urbani potrošniki, aktivni nostalgiki in brezskrbni mladi. V Ljubljani so bolj razviti kulturni, kulinarični in poslovni turizem, vse več je poudarka tudi na avtentičnem turizmu. V teh vrstah turizma uživajo zlasti urbani ozaveščenci, družbeni foodiji in urbani potrošniki ter zeleni raziskovalci in brezskrbni mladi.

Na podlagi ugotovitev lahko Ljubljano kategoriziramo kot razvito mestno destinacijo in eno od glavnih srednjeevropskih mestnih destinacij, Maribor pa se še razvija in še ni dosegel viška obiskanosti. V prestolnici kljub pandemiji še vedno intenzivno vlagajo v razvoj turistične infrastrukture in produktov, hkrati pa se počasi zavedajo tudi manj pozitivnih učinkov turizma. Na drugi strani Maribor ne beleži takšnega trenda obiska, vendar za razliko od prestolnice tudi preko prostorskega načrtovanja turizem naslavlja bolj celovito.

Pripravili: Nina Stubičar in Naja Marot, UL BF.



NOVO V SLOVENIJI

POZICIONIRAJTE SE NA TRGU HOTELIRJEV



BENCHIT.SI



OB REGISTRACIJI DO 1.9.2021

3 MESECI

BREZPLACNO

BENCHMARKING V SLOVENIJI:

- KAKO USPEŠEN SEM?
- KAJ NOVEGA SE LAHKO NAUČIM?
- ALI JE NA TRGU ŠE KAJ POTENCIALA?
- SPREMLJANJE GIBANJA KAZALNIKOV NA TRGU IN NEPOSREDNA PRIMERJAVA

Janko Kuhar,
Prodaja

M: + 386 41 642 260

E: prodaja@mindtech.si | www.benchit.si



Goran Radinovič,
Tehnično svetovanje

M: + 386 40 271 551

E: goran@mindtech.si | www.benchit.si



TURISTIČNO GOSTINSKA ZBORNICA SLOVENIJE



**TURISTIČNO
GOSTINSKA
ZBORNICA
SLOVENIJE**

SPREMLJAJTE NAS!

