



## 17. mednarodni festival VEČ ZNANJA ZA VEČ TURIZMA

### **CUKERFEST**

*Tradicionalno božično sladkanje s pridihom modernega*

**AVTORJI:** BEZJAK Lucija, OTIČ Klara, SLAČEK Klavdija  
**MENTORJA:** KOREZ Bojana, PURGAJ Andrej

Maribor, januar 2020

---

## KAZALO VSEBINE

POVZETEK .....	4
UVOD .....	6
1. PREDSTAVITEV FESTIVALA .....	7
2. ORGANIZACIJA FESTIVALA .....	8
2.2. LOKACIJA FESTIVALA NA FOTOGRAFIJI.....	9
2.3. OPIS IN PONUDBA HIŠK.....	9
3. PROGRAM FESTIVALA .....	11
4. STROŠKOVNIK .....	12
5. PROMOCIJA IN TRŽENJE.....	12
6. LOGOTIP .....	12
7. SNEMANJE PROMOCIJSKEGA VIDEA .....	13
8. PREDSTAVITEV HIŠKE .....	13
9. VIRI .....	14
ZAHVALA.....	14
ZAKLJUČEK.....	14
PRILOGE .....	15
Priloga 1: Potencialni ponudniki .....	15
Priloga 2: Postavitev hiške na izbrani lokaciji.....	16
Priloga 3: Skice hišk .....	17
Priloga 4: Letak .....	19
Priloga 5: Brošura .....	19
Priloga 6: Slika Instagram profila in Facebook profila .....	20
Priloga 7: Razpredelnica vseh stroškov .....	20
Priloga 8: Opis božične igre .....	21
Priloga 9: Snemanje promocijskega videa.....	21
Priloga 10: Izgled hiške v realnosti .....	22
Priloga 11: Razpredelnica sodelujočih .....	23

---

## KAZALO SLIK

Slika 1: Lokacija Cukerfesta na Trgu svobode.....	9
Slika 2: Logotip projekta .....	12
Slika 3: Postavitev hišk na Trgu svobode.....	16
Slika 4: Letak.....	19
Slika 5: Brošura .....	19
Slika 6: Facebook profil .....	20
Slika 7: Instagram profil.....	20
Slika 8: Nastopajoči v videu.....	21
Slika 9: Nastopajoči v videu.....	21
Slika 10: Hiška v realnosti.....	22
Slika 11: Hiška v realnosti.....	22

## KAZALO TABEL

Tabela 1: Program prvega dne .....	11
Tabela 2: Program drugega dne .....	11
Tabela 3: Program tretjega dne .....	11
Tabela 4: Potencialni ponudniki proizvodnje sladčic .....	15
Tabela 5: Potencialni ponudniki dobrin .....	15
Tabela 6: Stroški festivala .....	20
Tabela 7: Sodelujoči dijaki.....	23

## POVZETEK

### AVTORJI:

1. BEZJAK Lucija: [lucija.bezja601@gmail.com](mailto:lucija.bezja601@gmail.com)
2. OTIČ Klara: [klara.otic@gmail.com](mailto:klara.otic@gmail.com)
3. SLAČEK Klavdija: [klavdija.slacek1@gmail.com](mailto:klavdija.slacek1@gmail.com)

### NASLOV NALOGE: CUKERFEST

### MENTORJA:

1. KOREZ Bojana: [bojana.korez@gmail.com](mailto:bojana.korez@gmail.com)
2. PURGAJ Andrej: [a.purgaj2012@gmail.com](mailto:a.purgaj2012@gmail.com)

Tradicionalne sladice in dobrote, ki jih ponuja bogata kulinarika okolice Maribora, že od nekdaj spremišča naše babice, dedke ter starše. To so raznovrstne potice (orehova, potratna), ajdovi žganci ter prosena kaša, bučno olje, buče in slastna štajerska jabolka, iz katerih lahko pripravimo marsikatero domačo sladico. Mladi z veseljem zagrizemo v kakšno izmed dobrot, in tako zmeraj strmimo k želji po več. S projektom, ki smo si ga zamislile želimo, da naredimo in spremenimo te tradicionalne dobrote v nekaj inovativnega, svežega in modernega, kar si bodo ljudje predvsem v božičnem času radi privoščili in se posladkali v teh hladnih zimskih dneh, ob tem pa z veliko mero ohranjamo tradicionalnost. V nalogi smo poustvarile festival imenovan Cukerfest (cuker<sup>1</sup>), kjer si bodo vsi, ki obiščejo središče božično okrašenega Maribora, lahko privoščili sladke dobrote iz sestavin tradicionalne mariborske štajerske kulinarike, ki so predstavljene v novih podobah z tradicionalnimi okusi.

Pri pripravi festivala smo se povezale z lokalnimi ponudniki, torej lokalnimi kmeti od katerih smo do bile vse potrebne sestavine za pripravo sladic (jabolka, orehi, bučno olje, buče, moka...) in z lokalnimi restavracijami, slaščičarnami, ki so bile pripravljene biti ponudniki teh sladic, na našem festivalu. S tem podpiramo slovensko, predvsem lokalno pridelano hrano in skrbimo za še boljši razvoj lokalnega okolja in strmimo k trajnostnemu razvoju okolja. Za potrebe izvedbe smo pripravile promocijski material: program festivala (letak), kratki promocijski film, brošuro, oblečene bomo v majice z razpoznavnim logotipom ter turistični spominek, ki v našem primeru predstavlja sladice. Naš slogan naloge je: Tradicionalno božično sladkanje s pridihom modernega.

**KLJUČNE BESEDE:** tradicionalne sladice, pristna štajerska kulinarika, inovativne dobrote, lokalni ponudniki

<sup>1</sup> cuker -kra m (ú) ed., pog. sladkor: s cukrom potresena potica

## ABSTRACT

The traditional desserts and other culinary delights of Maribor and its vicinity have always accompanied the festivities of our parents and grandparents. These delicacies include potica, traditional festive cake of various kinds (walnut potica, “wasteful” potica), buckwheat mush, millet porridge, pumpkin oil, and use home-grown ingredients such as pumpkins and delicious Styrian apples, which are suitable for numerous homemade desserts. Even though, the younger generation still enjoys these delicious dishes, we tend to strive for something more. Therefore, the aim of our project is to adapt and transform traditional delicacies into something more innovative and fresh; into more modern delights that people will love to indulge in at Christmas time and enjoy them in cold winter days. In our project we recreate a festival called Cukerfest (“cuker” is a word for sugar in the local dialect), where the visitors of Maribor at Christmas could enjoy sweet delicacies of traditional Maribor cuisine in their new images.

In order to recreate the festival, we have addressed the local farmers who could supply locally produced ingredients for the desserts (apples, nuts, pumpkin oil, pumpkins, flour etc.) and some local restaurants and confectioneries where the desserts for the festival could be prepared. In this way we promote Slovene local food production and encourage the development of the local farmers and artisans. To market the product we have created the following promotional materials: a leaflet presenting the festival programme, a short promotional film, a brochure and a selection of confectionery delights as a tourist souvenir.

Our slogan is: Indulging in traditional Christmas treats with an added touch of modernity.

**KEY WORDS:** traditional desserts, Styrian Maribor cuisine, innovative delicacies, local suppliers

## UVOD

Pri pripravi festivala, smo želele združiti štiri različne komponente. Ustvariti nekaj, česar Maribor še nima. Želimo, da bodo prebivalci Maribora ta festival vzeli za svojega, tako svojega, da ga bodo ob vsakem adventu komaj čakali, da bo festival tisto, kar bo skozi čas postalo tradicionalno, da bo na koncu ostal nepozaben, tako okus kot festival. Cilj projekta je popestriti ponudbo dogajanja v predbožičnem času v Mariboru tako, da bo festival pomenil nujo po obisku festivala tudi za goste iz tujine, da bo morda festival tisti, zaradi katerega bo Maribor postal zanimiva božična destinacija. S projektom želimo ohraniti tradicionalne okuse in jih začiniti s kančkom moderne ob tem sodelovati z lokalnimi ponudniki. To so »sestavine«, ki bodo festival Cukerfest, naredile edinstven in ljudem prijazno doživetje v božičnem času.

Zakaj ravno božični čas? V tem času, ne samo otroci, temveč tudi odrasli, radi posežejo po sladkih dobrotah, praženih mandljih, sladkem čaju, vroči čokoladi ali po kuhanem vinu. Kuhano vino z božičnimi začimbami smo si zamislile drugače, spremenile smo obliko in z uporabo naprednih tehnik v kuhinji, pripravile sladke in čisto božične žele bonbone. Dogajanje festivala se bo odvijalo na Trgu svobode v Mariboru, kateri je v tem času čudovito okrašen. V enakem vzdušju bodo seveda okrašene tudi naše hiške.

Smo dijakinje 3. letnika Srednje šole za gostinstvo in turizem Maribor Lucija Bezjak, Klara Otič in Klavdija Slaček. Odločile smo se, da vam prikažemo tradicionalne štajerske dobrote (cukre) v drugi, modernejši podobi, katere bodo pod sojem številnih božičnih luči, na tako imenovanem Cukerfestu posebej izstopale. Tekmovanje nas je pritegnilo, ker si želimo delati v turizmu in nabrati že v času izobraževanja čim več praktičnih izkušenj. Letošnja tema »**Festival naj bo**« nam je še posebej pri srcu, saj smo lahko s svojo domišljijo in iniciativo organizirale festival, kakršnega v mestu Mariboru še ni bilo. Festival je namenjen vsem, ki želijo nekaj več, nekaj novega, modernega, »pocukranega«, drugačnega a še vedno tradicionalnega.

Ideja se nam je porodila v šoli ob uživanju pohorske gibanice, zato smo jo s pomočjo mentorjev razčlenile in razvijale. V sklopu naloge smo posnele še promocijski video, kjer smo skupaj z ekipo poustvarili sladice, ter obiskali Trg svobode, kjer se bo festival tudi odvijal. Ustvarile smo tudi logotip. Sodelovale smo z lokalnimi ponudniki (kmeti in obrtniki), s katerimi izpostavljam lokalne dobrote in trajnostni pristop. Za potrebe predstavitve v hiški, smo pridobile produkte lokalnih kmetov, kateri pa so bili pomembna sestavina naših sladic. Idejo smo predstavile nekaterim lokalnim ponudnikom torej slaščičarnam in restavracijam, katere pa so nam pri tem pomagale. Ustvarile smo tudi instagram račun (CukerFest), kjer smo objavljale sprotno organizacijo samega festivala. Na festivalu se bomo predstavili prav »pocukrano«.

## 1. PREDSTAVITEV FESTIVALA

Festival je namenjen oboževalcem dobrot, ki imajo radi nekaj tradicionalnega s pridihom svežine in mladosti. Obiskovalci bodo lahko doživeli ter okusili nekaj, kar jih bo po okusu spominjalo in odpeljalo nazaj v babičino kuhinjo, po videzu pa jih bo odpeljalo v moderno restavracijo. Najmanjši obiskovalci bodo zaradi živopisanosti in blišča lučk uživali v majhnih njim primernim sladkostim. Pa to ne bo nekaj navadnega. To bo nekaj tradicionalnega in omamnega okusa. V hiškah, ki bodo božično okrašene, bodo obiskovalci imeli možnost nakupa dobrot, ki jih bodo lahko kupili proti plačilu.

Pri izletih in potovanjih je danes v ospredju tudi doživetje in okus, zato bodo obiskovalci lahko, slednje »pocukrane« dobrote, kot spominek odnesli s seboj domov in tako podoživljali Cukerfest doma. Smo mnenja, da je ravno hrana tista, ki pusti na gostih največji vtis. S tem želimo doseči, da obiskovalci pridejo po še več in s tem okušajo lokalne ter tradicionalne okuse Maribora in Štajerske. Festival je namenjen zimskem delu leta, ko center Maribora krasijo praznične luči. Ta čas leta, Trg svobode (kjer bi se festival odvijal) privabi ogromno obiskovalcev, zato smo slednjo lokacijo tudi izbrali.

Naš festival bi v prvotni obliki obsegal sedem božično okrašenih hišk. Od tega je ena glavna hiška, ostalih šest je stranskih. V glavni hiški bi se odvijala božična igra (priloga št.8), s pomočjo katere si lahko obiskovalci prislužijo majhno nagrado (pocukrani bučni kifeljčki). V tej hiški se bodo prodajali tudi topli napitki (ki so bili nekoč zelo priljubljeni, vendar so padli v pozabovo) kot so na primer: zeliščni čaj (iz zelišč s Pohorja) ter zimski jabolčnik (jabolčni sok s suhim sadjem in muškatnim oreščkom). **Prva hiška** bi se imenovala »Mariborske jabke«. Tukaj bi prodajali bezgov puding z jabolčno čežano ter jabolčni *štrudl z omamnimi božičnimi začimbami*. **Druga hiška** bi bila poimenovana »Sladko Pohorje«. V hiški bi se prodajali ajdovi žganci v sladki obliki in pohorska gibanica z orehi. **Tretja hiška** bi predstavljala izključno sladice iz buč, zato se imenuje »Pocukrana bučkina pekarna«. Tukaj bi se prodajali bučni kifeljčki (iz bučkinega pireja in bučkinih semen) ter prosena kaša z dodatkom štajerskega bučnega olja. Predzadnja, **četrta hiška** bi bila zakladnica želes bonbonov. Eni bonboni bi bili narejeni iz kuhanega vina, drugi pa iz zmesi sladke smetane ter bučnega olja. Zato smo to hiško poimenovale »Žele dobrote«. **Peta hiška** se imenuje »Pocukrane potice«. V tej hiški bi se prodajala mini orehova rolada (potica iz listnatega testa (običajno iz kvašenega testa) in nadeva) ter mini štajerska (potratna) potica v kozarčku. Zadnja, **šesta hiška** bi imela okuse starega, tradicionalnega Maribora. Ta hiška bo zanimiva za tiste, ki prisegajo na tradicionalno klasično podobo sladic. Tukaj bodo obiskovalci lahko kupili orehovo potico, šamrole in jabolčni štrudelj, ki so značilni za naše območje. Vse dobrote bodo pripravljene v majhnih oblikah/kosih, kajti pokazati želimo, da lahko samo z grižljajem dosežemo željeno zadovoljstvo, ki ga prinašajo te sladice.

---

**Ponudniki**, ki bi vse te sladice pripravili so lokalni ponudniki (priloga št. 1) in verjamemo, da bi se z leti število ponudnikov, teh tradicionalno-modernih dobrot povečalo. S tem bi se povečalo število naših hišk in tako bi se naš festival še bolj razširil in razvil. Povpraševanje po lokalnih dobrokah bi se povečalo in s tem bi se povečalo tudi zanimanje po uporabljenih sestavinah. Zavedamo se, da vseh potrebnih sestavin ne moremo dobiti od lokalnih ponudnikov, ampak vseeno težimo k temu, da vzpodbjamo uporabo lokalnih sestavin v največji možni meri.

## 2. ORGANIZACIJA FESTIVALA

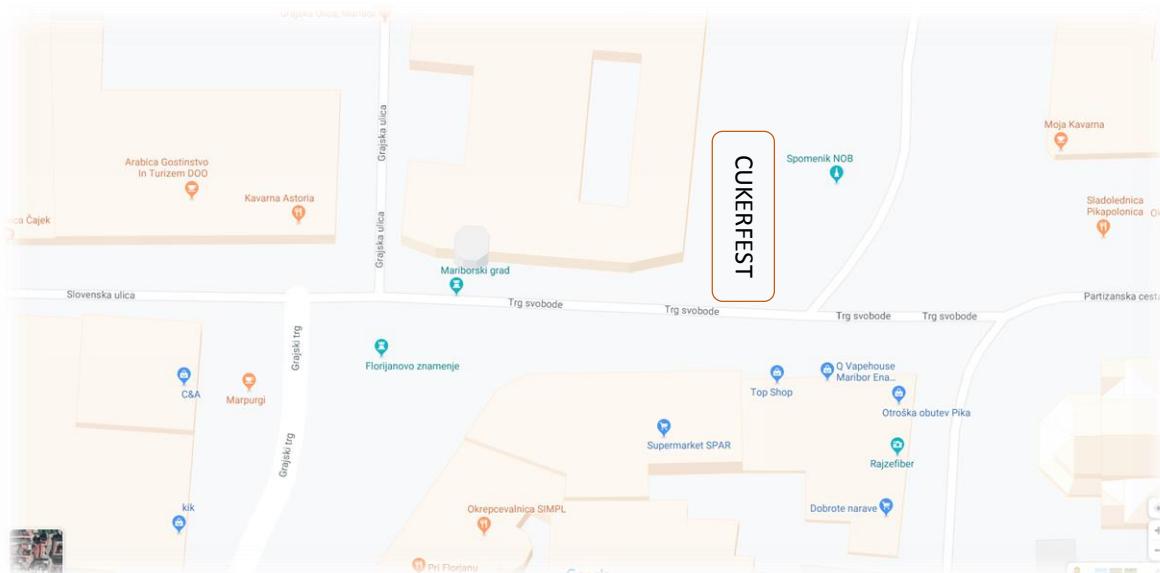
Festival bi potekal na Trgu svobode (Maribor) v petek, soboto in nedeljo, v času zadnje (četrte) adventne nedelje (program na letaku, priloga št.4). Glavna otvoritev bi bila v petek ob 17. uri, ko mesto zaživi v barvah prazničnih luči. Festival traja vsak dan od 17. do 22. ure zvečer.

Pri izvedbi omenjenega festivala bi sodelovali z Zavodom za turizem Maribor-Pohorje, z Občino Maribor in z potencialnimi lokalnimi ponudniki. Za izvedbo festivala je potrebno pridobiti ustrezna potrebna dovoljenja (tudi za postavitev hišk in izvajanje festivala), pripraviti varnostni načrt dogodka in pridobiti potrebne informacije o organizaciji in pripravi projekta. Za čas izvedbe dogodka, bi hiške najeli od Zavoda za turizem Maribor-Pohorje, kasneje pa bi hiške lahko uporabljali še drugi ponudniki. Z njimi bi delili nastale stroške (priloga št. 7).

V času priprave dogodka, bi kontaktirale potencialne ponudnike, o pripravljenosti sodelovanja na festivalu. Če bi odgovor bil pozitiven, bi ponudnike seznanile z načinom in možnostjo sodelovanja in ponudbe. S tem bi tudi širili prepoznavnost lokalnih kmetij in ostalih ponudnikov, ki se ukvarjajo s peko in izdelavo slaščic, peciva in sladkih dobrok. Na naših hiškah bi pisalo, kdo je sladice izdelal in kdo je prispeval sestavine zanje. Vse skupaj bi bilo oblikovano kot nekakšen certifikat. Pred festivalom bi potekala promocija (letaki, brošure, promocijski film, instagram, radio), saj želimo čim večjo obiskanost in prepoznavnost festivala. Hiške, ki so v lasti Zavoda za turizem Maribor- Pohorje, bodo na Trgu svobode že od novembra. Do zadnjega adventa v mesecu decembru bi te hiške uporabljali še drugi ponudniki. Dan pred odprtjem festivala bi organizatorji (Lucija, Klara, Klavdija) poskrbeli za okrasitev in opremo hišk.

Dan pred začetkom festivala, bi ponudniki ob dogovorjenem času, hiške uredili in pripravili vse potrebno za otvoritev festivala Cukerfest. Hiške bi ponudniki dokončno uredili na dan otvoritve, v dopoldanskem času. Otvoritev bi se začela ob 17. uri z govorom predstavnice Zavoda za turizem Maribor – Pohorje, kasneje pa še z govorom ustanoviteljev festivala. Za boljše vzdušje bi na odru na Trgu svobode določena skupina (ki igra tisti dan) zaigrala dogovorjeno pesem in s tem povabila ljudi na ogled hišk in nakup slaščic (obiskovalci lahko kupijo sladice proti plačilu). Skozi celoten festival bo na Trgu svobode živa glasba, ki je v okviru festivala Cukerfest. Dan po koncu festivala (ponedeljek) bi bil namenjen popravljanju in premestitvi hišk za ostala društva.

## 2.2. LOKACIJA FESTIVALA NA FOTOGRAFIJI



Slika 1: Lokacija Cukerfesta na Trgu svobode

## 2.3. OPIS IN PONUDBA HIŠK

### Glavna hiška (Cukerfest):

Hiške bi pridobili s pomočjo Zavoda za turizem Maribor-Pohorje. Glavna hiška bi bila nekoliko večja od stranskih in sicer 300 x 300 cm. Material za hiške bi bil ekološki, saj bi bil to hrastov les, pobarvan z belo barvo. Hiška bi bila okrašena s prazničnimi lučkami (različnih barv), ter z smrekovimi okraski. Na sprednji strani prodajnega pulta bi bil razpoznavni napis rdeče barve CUKERFEST, na lučkah pa bi bile izobešene fotografije vseh sladic, ki jih ponujamo na našem festivalu, ter izobešena bi bila imena vseh hišk, ki so na festivalu. V glavni hiški bi se prodajal zeliščni čaj iz Pohorja in zimski jabolčnik. Prav tako bi se odvijala praznična igra, s katero si bodo obiskovalci lahko priigrali zastonj bučkine rogljičke. V glavni hiški, ki bi bila od enem tudi informacijska točka, bi obiskovalci lahko dobili vse potrebne informacije o festivalu Cukerfest.

### Stranske hiške:

Te hiške bi bile podobne glavnemu, vendar bi bile po merah nekoliko manjše (200 x 200 cm). Vsaka hiška bi bila tudi tematsko okrašena in poimenovana.

### **Hiška »Mariborske jabke«:**

Hiška bi bila okrašena z rdečimi in rumenimi prazničnimi lučmi (barve jabolk), s smrekovim okrasjem in z velikim napisom Mariborske jabke s sličico jabolka. Tukaj bi se prodajale slaščice narejene iz znanih štajerskih jabolk od lokalnih ponudnikov. V tej hiški bi prodajali bezgov puding z jabolčno čežano ter jabolčni *štrudl*, v izvedbi majhnega mošnjička, polnjen z jabolčno sredico.

### **Hiška »Sladko Pohorje«:**

Hiška bi bila okrašena z rumenimi lučkami. Smrekovo okrasje in imitacija snega bi pričarala vzdušje zasneženega Pohorja. Ob napisu »Sladko Pohorje«, bi bila v ozadju ilustracija slikovitega Pohorja. Tukaj bi se prodajale dobrote, ki izvirajo iz Mariborskega Pohorja. Ajdovi žganci v sladki obliki (sladkani z medom) in pohorska gibanica z dodatkom lokalnih orehov.

### **Hiška »Bučkina pekarna«:**

To hiško bi krasile oranžne luči (barve buč), s smrekovim okrasjem. Na hiški bi bili okraski iz buč, ter male stekleničke štajerskega bučnega olja. Hiška bi ponujala slaščice, ki vsebujejo bučno sredico ali bučno olje, obdane pa so s proseno kašo in bučnim oljem, ki bo kašoobarvalo zelene barve. Druga sladica bi bili bučni kifeljčki, oziroma polnozrnato testo polnjeno z bučkinim pirejem in bučkinimi semenimi.

### **Hiška »Žele dobrote«:**

Tako kot vsaka hiška bi bila tudi ta, okrašena s prazničnimi lučmi (rumene in zelene barve) in smrekovim okrasjem. Tukaj se bodo namesto klasičnega kuhanega vina, prodajali žele bonboni z okusom le tega (rdeče in belo vino z božičnimi začimbami). Družbo jim bodo delali bonboni iz zmesi sladke smetane in jogurta z dodatkom slastnega slovenskega bučnega olja.

### **Hiška »Pocukrane potice«:**

Bele praznične luči s kombinacijo prazničnega zelenja, bodo naredile vtis domačnosti, vendar pa bodo sladice v tej hiški domačega okusa babičine kuhinje, predstavljene na moderniziran način. To bo seveda orehova potička, ki jo sestavlja listnato testo (sicer kvašeno testo) z vmesnim nadevom iz orehov. Naslednja je potratna (štajerska) potica, ki je pripravljena v kozarčku.

### **Hiška »Babičina pekarnica«:**

Tukaj je celotna podoba hiške na osnovi domačnosti. Okraski (rumene luči, na smrečju izobešeni okraski), bodo v obiskovalcih prebudili nostalgijo na božične spomine. Predvsem

sladice v tej hiški so za vse tiste, ki prisegajo na čisto tradicionalnost. Kupili bodo lahko domačo makovo in pehtranovo potico, jabolčni štrudelj (zavitek) in šamrole polnjene z domačo smetano. Skice hišk so v prilogah št. 3.

### 3. PROGRAM FESTIVALA

Tabela 1: Program prvega dne

URA	DEJAVNOST
17.00	OTVORITEV (govor, glasbena točka, brezplačna vroča čokolada s jabolki in cimetom)
18.00	LETEČE PENICE
18.15	RAZPIS ZA IGRO (TEKMOVANJE) OB 19.30
18.30	KAKO NAREDITI NAJSLAJŠI BEZGOV PUDING (predstavitev + receptura)
19.00	otroška delavnica KAKO NAREDITI ŽELE BONBONE
19.30	igra OBESI SLADKORNO PALČKO NA VRV

Tabela 2: Program drugega dne

URA	DEJAVNOST
17.00	GLASBENA TOČKA POLKAHOLIKOV
17.30	KRALJEVI ŠMORN pripravljen na humoristični način + pokušina
18.10	RAZPIS ZA IGRO (TEKMOVANJE) OB 18.50
18.15	delavnica za odrasle KAKO NAREDITI PIJANE ŽELE BONBONE
18.50	IGRA KDO OLUPI VEČ JABOLK V 1 MINUTI

Tabela 3: Program tretjega dne

URA	DEJAVNOST
17.00	GLASBENA TOČKA POSKOČNI MUZIKANTJE
17.15	RAZPIS ZA IGRO (TEKMOVANJE) OB 18.00
17.30	otroška delavnica KAKO NAREDITI SVOJEGA SNEŽAKA
18.00	IGRA S SLADKORNO PALČKO IN STEKLENICAMI
18.30	otroška delavnica KARAMELNE LIZIKE Z DODATKI
19.00	BOŽIČNA ZABAVA POD SNEGOM + BOŽIČNI MODRIJANI

## 4. STROŠKOVNIK

Stroški organizacije festivala so: najem hiške in stroški promocije. Hiške bi najele pri Zavodu za turizem Maribor – Pohorje. Cena hiške z merami 300 x 300 cm, znaša 700 evrov, vendar skupaj z DDV znaša 854 evrov. Ker za potrebe festivala potrebujemo le eno v tej velikosti, samo za 5 dni, naš strošek znaša 133,45 evrov. Hiško velikosti 200 x 200 cm bi potrebovale prav tako pet dni. Za potrebe festivala potrebujemo šest hišk. Predvideni strošek bi znašal 686,4 evrov, saj je cena za eno hiško 600,00 evrov (kar z vključenim DDV znaša 732,00 evrov). Te hiške bi ob koncu našega festivala uporabljala še ostala društva na tem trgu, zato bi stroške za preostalih 27 dni krili oni. Za potrebe promoviranja festivala (izdelava letakov in brošur, promocijski film in radio), bi skupni strošek znašal 535,56 evrov. Izdelava letakov in brošur bi znašala 188 evrov, izdelava bilboard plakatov 140 evrov, promocijski film okoli 300 evrov in promocija na radiu 35,56 evrov. Vse skupaj bi torej znašalo 1483,413 evra (razpredelnica stroškov je v prilogi 7).

## 5. PROMOCIJA IN TRŽENJE

Ob snovanju novega festivala, ki je bil zasnovan povsem na novo, je potrebna tudi uspešna promocija, da je izdelek lahko uspešen. Za takšno promocijo in trženje je potreben čas. Zato smo se pri sami organizaciji festivala povezale z Zavodom za turizem Maribor-Pohorje, ki je naš partner in nam bo pomagal pri promociji Cukerfesta. Naš festival bomo promovirale z letaki in brošurami (priloga 4 in 5), billboard plakatom ter preko socialnih omrežij. Festival je objavljen tudi na našem Instagram profilu (CukerFest) in na Facebook profilu (priloga 6). Naš festival bi se prav tako promoviral s promocijskim videom, ki prikaže ustvarjanje tradicionalnih sladič (potica) in prav tako modernih (želes bonbonov in sladke prosene kaše), katere se kasneje prodajajo na prazničnem Trgu svobode). Oglaševanje bi potekalo na lokalnih radijih, (radio City, radio Center, radio Maribor, radio Pohorje). Festival je nekaj novega, zato bi ponudbo festivala poslale na nekatere turistične agencije pri nas in v tujini, kajti tako bi poudarile možnosti, da Maribor postane zanimiva božična destinacija za različne obiskovalce. Sam festival pa bi se seveda promoviral tudi v hiški na festivalu Več znanja za več turizma.

## 6. LOGOTIP



Slika 2: Logotip projekta

## 7. SNEMANJE PROMOCIJSKEGA VIDEA

V promocijskem videu nastopajo dekleta, ki poustvarjajo različne sladice, vse od tradicionalnih do modernih. Priprava sladic vključuje lokalno pridelane sestavine. Najprej so prikazane sestavine, ki so kasneje uporabljene v postopku priprave. V začetku videa se prikaže priprava orehove potice, nato sledi izdelava žele bonbonov iz kuhanega vina in nato priprava žele bonbonov iz smetane z bučnim olje. Prav tako smo pripravili proseno kašo, sladkano z medom in obarvano z bučnim oljem. Nato se porodi ideja, da bi se te sladice lahko prodajale na festivalu, ki bi se odvijal na Trgu svobode. Na koncu videa je prikazana priprava oziroma okraševanje hiške, ter utrip mesta Maribor v prazničnih lučeh. Snemali smo dva dni. Prvi dan smo posneli pripravo sladic v kuhinji. Drugi dan pa smo posneli hiško na Trgu svobode praznične luči v mestu.

## 8. PREDSTAVITEV HIŠKE

Naša prestavitev v Ljubljani na sejmu Alpe Adria, bo v obliki hiške. V osrednjem delu bo miza, ki bo predstavljal pult. Na tej mizi oziroma pultu bo računalnik, kjer bo prikazan promocijski video in slaščice, katere bodo lahko obiskovalci tudi okušali. Na dan predstavitev boste lahko na naši stojnici poskusili: žele bonbone iz zimskega jabolčnika, žele bonbone z bučnim oljem ter sladke ajdove žgance. Miza po ponujala zeliščni pohorski čaj in še kaj... Kot promocijski material bodo na voljo promocijski letaki in brošure. Stojnica bo okrašena v čisto pravem božičnem stilu. Vsi, ki bomo sodelovali na predstavitev projekta na dan festivala v Ljubljani, bomo oblečeni v drugačna, razpoznavna oblačila. Za popestritev dogajanja bomo predstavili animacijo/božično igro, ki se imenuje »spravi piškot do ust« (opis igre v prilogi 8).

## 9. VIRI

- Maribor, V. š., & Bogataj, J. (2015). *Okusiti Maribor (vsakdanje in praznične jedi Mariborčanov)*. Maribor, Višja šola za gostinstvo in turizem.
- Maribor-Pohorje. (2019). *Maribor-Pohorje*. Pridobljeno iz <https://www.visitmaribor.si/si/kaj-poceti/vino-in-kulinarika/stajerske-jedi/>.
- Maribor-Pohorje. (2019). *Maribor-Pohorje*. Pridobljeno iz <https://maribor-pohorje.si/kulinarika-na-pohorju/tradicionalne-pohorske-jedi-.aspx>.
- Slovenska turistična organizacija v sodelovanju z Ministerstvom za gospodarski razvoj in tehnologijo. (December 2019). *Slovenia info*. Pridobljeno iz [https://www.slovenia.info/uploads/publikacije/taste\\_slovenia/okusiti-slovenijo.pdf](https://www.slovenia.info/uploads/publikacije/taste_slovenia/okusiti-slovenijo.pdf).
- Spirit Slovenija . (November 2019). *Slovenia info*. Pridobljeno iz [https://www.slovenia.info/uploads/publikacije/slo/okusiti\\_slovenijo\\_2013\\_SLO\\_WEB\\_pub.pdf](https://www.slovenia.info/uploads/publikacije/slo/okusiti_slovenijo_2013_SLO_WEB_pub.pdf).
- Top shop. (2020). *Top shop*. Pridobljeno iz <https://www.topshop.si/clanki/napitki-zima>.
- Windisch, D. U. (2019). *Visit Maribor*. Pridobljeno iz <https://www.visitmaribor.si/media/4797/povabilo-k-sodelovanju.pdf>.

## ZAHVALA

Na koncu se želimo samo še vsem zahvaliti. Zahvaljujemo se mentorjem, gospe Bojani Korez in gospodu Andreju Purgaju, ki sta nam bila zmeraj na voljo, nam pomagala in usmerjala v pravo smer. Njuna strokovnost nam je pomagala pri reševanju dilem. Profesorju Rafaelu Košcu Tekavcu se zahvaljujemo za pomoč pri oblikovanju hiške. Zahvaljujemo se tudi študentoma Fakultete za elektrotehniko, računalništvo in informatiko, Timu Cofu in Martinu Grosku za pomoč in izdelavo promocijskega videa.

## ZAKLJUČEK

Ob snemanju in pisanju naloge smo se zelo vživele v samo organizacijo festivala. Zato smo prišle do zaključka, da bi mogoče naslednje leto v 4. letniku, ta načrt uporabile za organizacijo projekta, ki je potreben za maturo. Prepričane smo, da bi bil festival zanimiv za vse obiskovalce, saj imamo vsi radi božični čas z odlično hrano. Da bi še sam festival malce popestrile smo si zamislile za vsak dan po vsaj dve igri za najmlajše pa tudi tiste bolj odrasle in seveda odlično živo glasbo na Trgu svobode.

## PRILOGE

### Priloga 1: Potencialni ponudniki

Tabela 4: Potencialni ponudnici proizvodnje slaščic

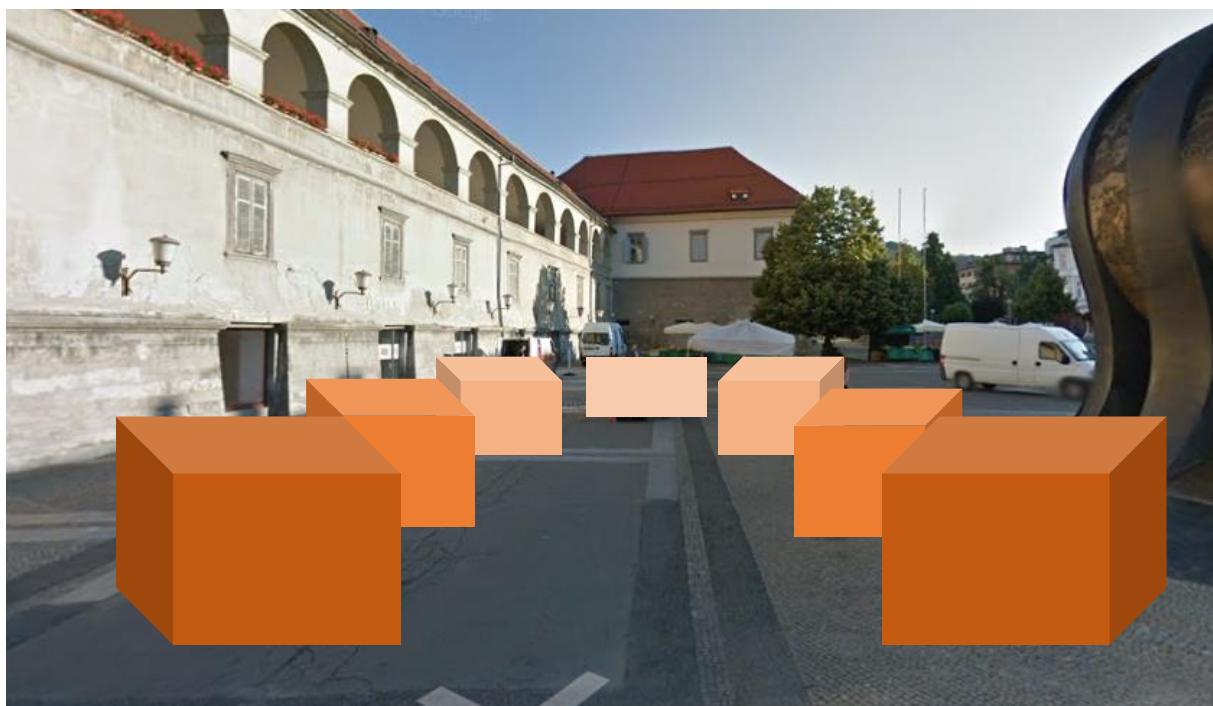
PONUDNIKI PROIZVODNJE SLAŠČIC						
Glavna Hiška	Peter Slaček	Mojca Wenzel	Simona Bezjak			
Prva str. Hiška	Teta Frida	Retro, Anja Kašman S.P.				
Druga str. Hiška	Pohorska kavarna	Prodajalna "Polonca"	Slaščičarna Lušt			
Tretja str. Hiška	Hiša sladic Štekar	Hiša kruha				
Četrta str. Hiška	Janja Otič	Nataša Lenič	Mateja Majcenič			
Peta str. Hiška	Pri Florjanu	Jure Zajšek S.P.				
Šesta str. Hiška	Slaščičarna Illich	Faton-Pek, D.O.O.	Slaščičarna Simona			

Tabela 5: Potencialni ponudniki dobrin

PONUDNIKI LOKALNIH DOBRIN						
Štajerska jabolka	Ekološka kmetija Podgrajšek	Sadjarstvo Krepfl	Freš jabka			
Bučno olje	Smiljan Bezjak	Ekološka kmetija Podgrajšek	Kmetija Plečko			
Buče	Ekološka kmetija P	Kmetija Horvat	Kmetija Plečko			
Moka (pšenična, ajdova) in proso	Ekološka kmetija Podgrajšek	Kmetija Mustafa	Kmetija Plečko			

<b>Mlečni izdelki (smetana, skuta, mleko)</b>	Sirarstvo Čus	Mlekarstvo in sirarstvo Bedrač	Kmetija Kekec	Mlekarstvo Hecl	Kmetija Frešer	
<b>Štajersko vino</b>	Smiljan Bezjak	Vinarstvo Anderlič	Vina Senekovič	Vina Frešer		
<b>Orehi</b>	Kmetija Kauran					
<b>Jajca</b>	Sandi Erker	Janja Otič				

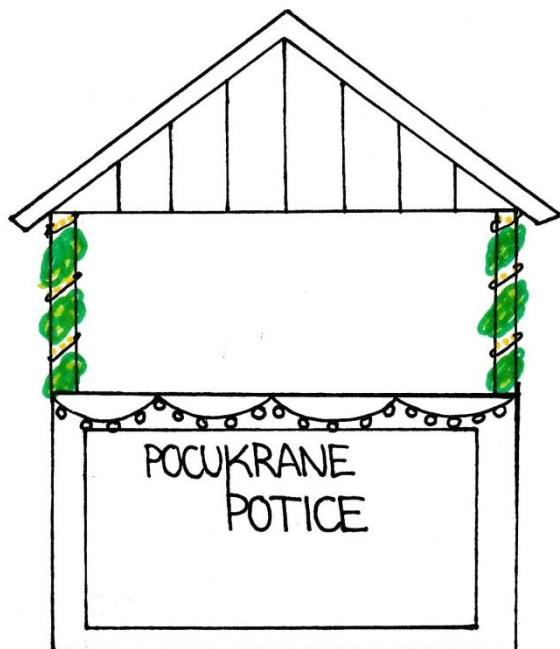
**Priloga 2: Postavitev hiške na izbrani lokaciji**



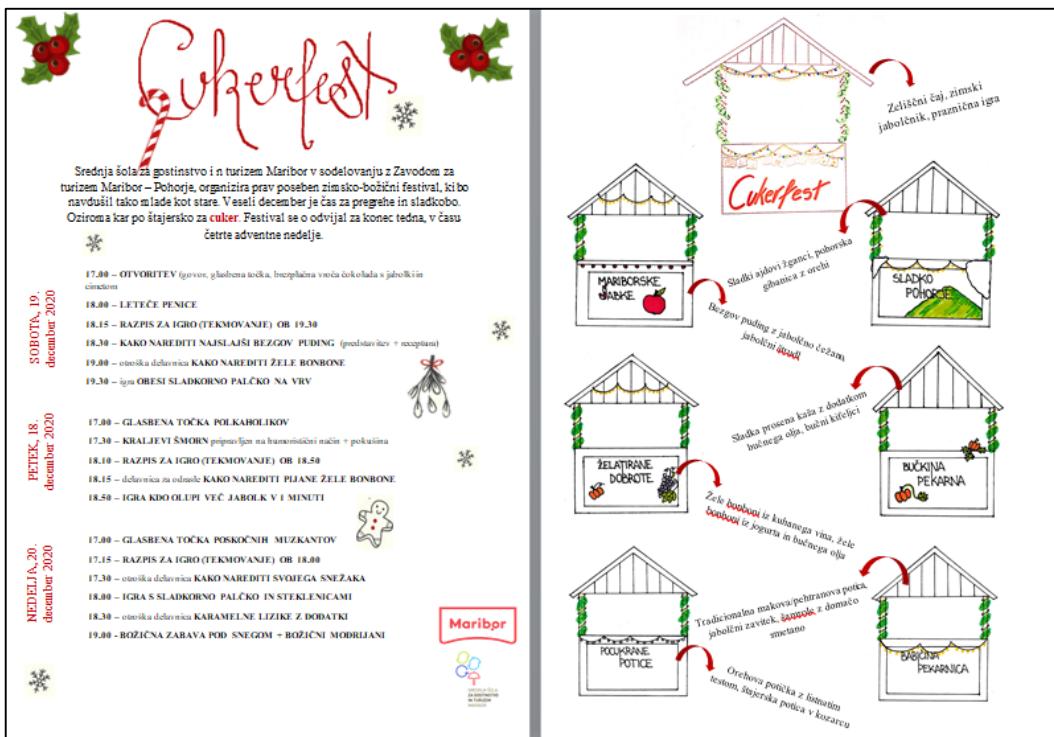
Slika 3: Postavitev hišk na Trgu svobode

Priloga 3: Skice hišk





## Priloga 4: Letak



Slika 4: Letak

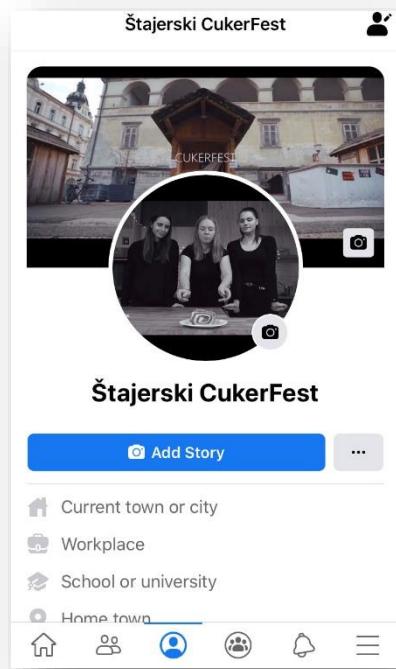
## Priloga 5: Brošura

Slika 5: Brošura

### Priloga 6: Slika Instagram profila in Facebook profila



Slika 7: Instagram profil



Slika 6: Facebook profil

### Priloga 7: Razpredelnica vseh stroškov

Tabela 6: Stroški festivala

	CENA	OPOMBE
Hiška 300 x 300 cm	133,45 EUR	1 hiška (5 dni), cena 1 hiške za en dan: 26,69 EUR
Hiška 200 x 200 cm	686,4 EUR	6 hišk (5 dni), cena 1 hiške za en dan: 22,88
Letaki in brošure	188 EUR	200 kosov letakov A4:60 EUR 200 kosov letakov A5: 52 EUR 200 kosov brošur: 76 EUR
Promocijski film	300 EUR	2 snemalna dneva, 8 montažnih ur
Promocija na radiu	35,563 EUR	15 sekund: 9,5 EUR + 27 besed: 26,5 EUR + 100x predvajanje: 10%
Izdelava billboard plakata	140 EUR	2 plakata, cena enega plakata: 70 EUR
<b>SKUPAJ</b>	<b>1483,413 EUR</b>	

### Priloga 8: Opis božične igre

Božična igra na glavni stojnici je prav tako animacija na stojnici sejma Alpe Adria. Sestavljena je iz okvirja, v katerem je napeljan labirint (iz palic in luknjic), skozi katerega mora igralec spraviti žogico (pobarvana kot piškot) vse do izhoda oziroma do »ust«, kajti se igra imenuje »spravi piškot do ust«. Če igralcu to uspe napraviti v roku 20-ih sekund, osvoji majhno vrečko napolnjeno z bučnimi rogljički in še kakšna presenečenja.

### Priloga 9: Snemanje promocijskega videa



Slika 8: Nastopajoči v videu

Avtor: Tim Cof



Slika 9: Nastopajoči v videu

Avtor: Tim Cof

## Priloga 10: Izgled hiške v realnosti



Slika 10: Hiška v realnosti

Arhiv: Zavod za turizem Maribor-Pohorje



Slika 11: Hiška v realnosti

Arhiv: Zavod za turizem Maribor-Pohorje

### Priloga 11: Razpredelnica sodelujočih

Tabela 7: Sodelujoči dijaki

Naziv šole	Ime in priimek dijaka	Letnik	Kraj stalnega bivališča	Rojstni datum
ŠŠGT MB	Lucija Bezjak	3.	Maribor	13.12.2001
ŠŠGT MB	Nejc Ivanovič	3.	Maribor	3.7.2002
ŠŠGT MB	Matic Novak	3.	Fram	26.2.2002
ŠŠGT MB	Klara Otič	3.	Rače	16.12.2002
ŠŠGT MB	Klavdija Slaček	3.	Slovenska Bistrica	16.1.2002
ŠŠGT MB	Teja Wenzel	3.	Ritoznoj	20.9.2002