

Območna obrtno-podjetniška zbornica – Zbornica zasebnega gospodarstva Žalec

SPOT Svetovanje Savinjska

V A B I L O

OGLED DOBRIH PRAKS IN IZMENJAVA IZKUŠENJ Z MREŽENJEM PODJETNIKOV SAVINJSKE REGIJE,

petek, 24. 11. 2023

Dogodek Ogled dobrih praks in izmenjava izkušenj z mreženjem podjetnikov Savinjske regije je priložnost, da se povežemo, ustvarimo nove priložnosti za sodelovanje ter se podpremo v podjetniških prizadevanjih. Dogodek je priložnost za učenje, rast in izmenjavo znanja ter da se poglobimo v svet uspešnih podjetij, da pridobimo vpogled v njihove strategije. Zato se nam pridružite na dogodku, da skupaj izkoristimo to priložnost za rast in napredek.



Program dogodka:

- 6.45 – Odhod avtobusa izpred avtobusne postaje Žalec
- 9.00 – Voden ogled PRŠUTARNE LOKEV S'KRASA in degustacija pršutov
- 11.30 – Predstavitev podjetja ELLE GI d.o.o in ogled pražarne kave
- 13.00 – Voden ogled z degustacijo v podjetju VINAKOPER d.o.o.
- 15.00 – Obisk Vinske fontane Marezige
- 16.00 – Povezovanje in mreženje udeležencev ob kosilu v gostilni Karjola
- Prihod v Žalec v večernih urah

Udeležba na dogodku (organizacija, vodenje in prevoz) je brezplačna za vse udeležence. Stroške hrane krijejo udeleženci sami.

Zaradi organizacije dogodka je **obvezna pravočasna predhodna spletna prijava** na naslednji povezavi [tukaj](#) do četrтка, 16. 11. 2023, oz. do zasedbe prostih mest.

Dodatne informacije dobite na naslovu: barbara.mesarec@ozs.si ali na tel. številki 03 712 05 00.



Območna obrtno-podjetniška zbornica – Zbornica zasebnega gospodarstva Žalec

Podrobnosti programa:

Pršutarna Lokev s'krasa velja za najstarejšo pršutarno na slovenskem Krasu. V pršutarni Lokev na Krasu ohranjajo tradicijo v sodobnem ritmu življenja in z naravnimi načini predelave kraških mesnin. Skrbijo za ravnovesje med tradicijo, naravo in napredkom. Njihove izkušnje in tradicija domačinov so prerasle v mojstrstvo pršutarstva. Izdelki Pršutarne Lokev na Krasu so naravni, brez umetnih dodatkov in soljeni samo z morsko soljo Piranskih solin. V okviru dogodka bomo deležni kraške degustacije z ogledom pršutov in videa.

V podjetju **ELLE GI d.o.o.** so leta 1998 razvili lastno blagovno znamko **Bar 2000**, ki je danes sinonim vrhunske kakovosti. Svoje kavne mešanice pripravljajo v svoji lastni pražarni kave, ki je opremljena z najsodobnejšo opremo. Nenehno vlagajo v razvoj, vse z enim samim ciljem: zagotoviti svojim strankam to, kar pričakujete od svojega dobavitelja – najboljšo kakovost in široko ponudbo za različne okuse. Z nami bodo skozi ogled pražarne delili pridobljene izkušnje, ki jih vselej dopolnjujejo z novimi znanji in tako ohranjajo korak z okusi in željami ljubiteljev kave. Stojijo ob strani ob zagotavljanju vrhunske kakovosti na prodajnem mestu – s potrebnim izobraževanjem in primernim vzdrževanjem kavnih aparatov.

Skozi strokovni ogled in degustacijo bomo spoznali podjetje **VINAKOPER d.o.o.**, ki že od leta 1947 ustvarja vrhunska vina z značilno sortno aromo, sadno razigranostjo in prijetno harmonijo, ki se odraža v tradiciji vinarstva in vinogradništva. Njihove trte rastejo na od sonca segreti flišni zemlji slovenske Istre in v neposredni bližini morja. Na desetih sončnih vinogradniških legah na 570 hektarjih negujejo različne vinske sorte, ki so svoj dom našle ob avtohtonem refošku, rubinastem kraljevskem vinu in malvaziji. V veličastni kleti, zgrajeni iz značilnega istrskega peščenjaka, letno pridelajo štiri milijone steklenic različnih sortnih in zvrstnih vin.

Vtise strokovnega dela dogodka bomo strnili ob mreženju na prvi **Vinski fontani** v Sloveniji (Marezige), ki ponuja edinstveno in nepozabno doživetje za ljubitelje vina in gurmane, hkrati pa predstavlja trajnost in inovativnost za nove čase v turizmu. Dogodek bomo zaključili ob poznem kosilu v gostilni Karjola.

Ne zamudite priložnosti in se nam pridružite na tej edinstveni priložnosti za učenje, rast in mreženje.

Skupaj bomo naredili ta dan nepozaben in koristen za vse nas!

SPOT svetovalka
Barbara Mesarec Jakopič, mag. manag.

