



OSNOVNA ŠOLA POLJE

TURIZEM

Sladoled kot blagovna znamka

Raziskovalna naloga

Avtorica:

ZOJA SEVČNIKAR, 8. b

Mentorica: mag. MATEJA DRNOVŠEK ZVONAR

Ljubljana, 2023



ZAHVALA

Najbolj bi se rada zahvalila svoji mentorici Mateji Drnovšek Zvonar, ki mi je pomagala in me vodila čez cel proces izdelovanja raziskovalne naloge.

Velika zahvala gre tudi učencem osnovne šole Polje od šestega do deveta razreda, ki so si vzeli čas, da odgovorijo na anketo in seveda vsem odraslim, ki so si prav tako vzeli čas, da odgovorijo na anketo.

Hvala lepa tudi vsem slaščičarnam in trgovinam, ki so si vzele svoj čas, da mi odgovorijo na vprašanja in pomagajo izboljšati mojo nalogo.



POVZETEK

Raziskovalna naloga zajema podrobnosti o sladoledu nasploh, sladolednih znamkah in prodaji sladoleda. Prodaja sladoleda je še posebej v poletnih mesecih pomemben del turistične ponudbe. Prodaja se ga lahko na ulicah ali v gostinskih lokalih. Prvi sladoled so odkrili že več tisoč let nazaj. Naloga zajema njegovo zgodovino, sestavine, okuse in izdelavo. Opisane so različne vrste sladoleda in sladice, ki jih delajo slaščičarji s sladoledom in kako ga dodajajo v svoje mojstrovine kot surovino. Del naloge zajema pregled znamk sladoledov, ki jih prodajajo nam najbolj znane trgovine in kakšen je njihov pogled na prodajo sladoleda. Predstavljenih je nekaj najbolj znanih slaščičarn in sladoledarn, ki jih poznamo ter njihov pogled na prodajo sladoleda. Veliko odraslih in otrok je izpolnilo anketo iz katere se je na koncu dalo ugotoviti zanimive podatke o najljubših okusih, kdaj uživajo sladoled, če zahajajo v sladoledarne in kako dobro vedo kaj so blagovne znamke in katere kupujejo. Za konec je predstavljena izdelava sladoleda doma in predstavljena podjetniška ideja o lastni sladoledarni in logotipu blagovne znamke.

Ključne besede: sladoled, okusi sladoleda, slaščičarne, blagovna znamka, uživanje sladoleda



KAZALO

ZAHVALA.....	1
POVZETEK	2
KAZALO	3
1 UVOD	5
2 TEORETIČNI DEL.....	6
2.1 TURIZEM	6
2.1.1 GOSTINSKA DEJAVNOST IN PRODAJA SLADOLEDA.....	7
2.2 SLADOLED	9
2.2.1 ZGODOVINA SLADOLEDA	10
2.2.2 SUROVINE ZA PRIPRAVO SLADOLEDA.....	11
2.2.3 VRSTE SLADOLEDA	12
2.3 BLAGOVNA ZNAMKA	13
2.4 SLOVENSKI PROIZVAJALCI SLADOLEDA IN ZNANE SLADOLEDARNE.....	15
2.4.1 LJUBLJANSKE MLEKARNE	16
2.4.2 INCOM LEONE	17
2.4.3 STORK.....	17
2.4.4 INDY & PIPPA.....	18
2.4.5 CACAO	19
2.4.6 ZVEZDA.....	19
2.4.7 GELATERIA ROMANTIKA	20
2.4.8 VIGO	21
2.4.9 TETA FRIDA.....	21
3 IZHODIŠČE RAZISKAVE.....	23
3.1 CILJI RAZISKAVE	23



3.2 POSTAVITEV HIPOTEZ	23
3.3 METODOLOGIJA.....	24
3.3.1 RAZISKOVALNA METODA.....	24
3.3.2 VZOREC.....	24
4 REZULTATI RAZISKAVE.....	25
4.1 PREGLED BLAGOVNIH ZNAMK SLADOLEDA V TRGOVINAH	25
4.2 ODGOVORI TRGOVIN	26
4.3 ODGOVORI SLAŠČIČARN/SLADOLEDARN	27
4.5 ANALIZA ANKETNEGA VPRAŠALNIKA.....	31
4.6 IZDELAVA DOMAČEGA SLADOLEDA	45
4.7 PODJETNIŠKA IDEJA	48
4.8 UGOTOVITVE	49
4.9 POTRJEVANJE HIPOTEZ.....	53
5 ZAKLJUČEK	55
6 LITERATURA IN VIRI	57
7 PRILOGE	60
7.1 VPRAŠALNIK SLAŠČIČARNE/SLADOLEDARNE	60
7.2 VPRAŠALNIK ZA TRGOVINE	61
7.3 ANKETNI VPRAŠALNIK.....	62



1 UVOD

Sladoled je ena izmed najbolj slavnih sladice na celotnem planetu. Vsem poznan okus poletja pa v ozadju skriva veliko več kot bi si lahko mislili.

O začetkih te slavne sladice naokoli kroži mnogo zanimivih legend: iz kje izhaja in kako so ga ustvarili. Različne legende nam povedo za različna ljudstva in družbe, ki naj bi prvi poskusili sladoled, ampak v vseh je sladoled vedno veljal za posebno slavnostno sladico, ki so jo med prvimi poskusili slavni plemiči in zgodovinske ikone, ki jih poznamo danes.

Sladoled je mešanica mlečnih sestavin, različnega sadja in različnih arom in dodatkov, ki jih dodajajo za okus. Različne sestavine pomembno vplivajo na sladoled. Njegovo teksturo in izgled lahko spremenimo na ogromno različnih načinov. Poznamo izredno veliko okusov sladoleda, ampak poleg tega še ogromno različnih vrst, ki se razlikujejo na vse možne načine. Poznamo vse od puhastih tekočih sladoledov pa vse do majhnih koščkov ledu z okusom.

Najbolj znane slaščičarne v Ljubljani imajo vsaka svoj originalen pogled na sladoled. Svoje originalne načrte za prihodnost sladoleda in poglede na sladoled nasploh.

Da bi se kar najbolje seznanila s to priljubljeno jedjo, sem si za cilj zadala, da ugotovim, kako zelo prisoten in poznan je sladoled v naši družbi in če prepoznamo posamezno blagovno znamko sladoledov. V ta namen sem se odločila anketirati učence od šestega do devetega razreda na naši šoli. Ker se pogled na večino stvari med mlajšimi generacijami in odraslimi običajno razlikuje, so anketo izpolnjevali tudi odrasli.

Pomemben dejavnik so tudi sami proizvajalci sladoleda. Zato sem vprašanja naslovila tudi nanje in na trgovine, ki prodajajo industrijsko proizveden sladoled. Preverila sem kakšno ponudbo sladolednih znamk nam ponujajo nekatere od najbolj obiskanih trgovin v Sloveniji.

Za konec sem se tudi sama preizkusila v izdelavi te okusne in zanimive sladice. Prav tako sem skušala ustvariti svojo lastno podjetniško idejo in izdelati logo za svoj sladoled.



2 TEORETIČNI DEL

2.1 TURIZEM

Ob omembi turizma pomislimo na turiste, letala, obiskovanje in ogledovanje različnih turističnih znamenitosti. V resnici gre za precej bolj zapleteno stvar. Turizem je v bistvu terciarna gospodarska dejavnost, ki temelji na potovanju ljudi za oddih, razvedrilo ali poslovno dejavnost. Turist je lahko naš sosed ali popoln neznanec, ki je naš kraj obiskal zaradi naravne ali kulturne zanimivosti, sprostitve ali zabave.

Obiskovalci ustvarjajo turistično potrošnjo. V kraju porabljajo denar za potovanje, nastanitev, hrano, pijačo, prevoz, zdravstveno oskrbo, turistične agencije, vstopnine, napitnine, spominke, najem rekvizitov in oblačil. Turisti so v Sloveniji leta 2009 kupili 4 % od vsega blaga in storitev (Jeršin Tomassini in Janžekovič, 2015).

Turizem je del življenjskega sloga precejšnjega dela prebivalcev razvitih dežel, ki potujejo vedno več, vedno dlje in večkrat letno. Zaradi dejavnosti, ki se razvijajo ob zadovoljevanju turistovih potreb, je turizem hkrati družben pojav in gospodarska panoga (Kralj Serša, Jeršin Tomassini in Nemec, 2015).

Poleg naravnih in družbenih dejavnikov turistične ponudbe si le-te na turističnih območjih ne moremo zamisliti brez turistične infrastrukture. To so objekti za:

- bivanje in prehranjevanje turistov: hoteli, moteli, kampi, restavracije, gostilne in podobno;
- rekreacijo: bazeni, teniška igrišča, smučišča, adrenalinski parki, poligoni za različne športe in podobno;
- zabavo: zabavišni parki, tematski parki, igralnice in podobno;
- oskrbo: trgovine s spominki, menjalnice, turistične agencije in podobno.

Gospodarski učinki turizma nastanejo zaradi potrošnje turistov. Ti v času počitnic potrošijo bistveno več denarja, kot bi ga potrošili doma. V gospodarskem smislu vpliva turizem pozitivno na več dejavnikov.



Bruto domači proizvod (BDP); denar, ki ga turisti porabijo v času dopustov ali na potovanjih po državi, v kateri počitnikujejo, ima neposredni vpliv na BDP te države. Posredno vpliva tudi na potrošnjo v ostalih dejavnostih, ki sooblikujejo turistično ponudbo (Kralj Serša, Jeršin Tomassini in Nemec, 2015).

Sloveniji se je v zadnjih letih uspelo prebiti na zavidljivo mesto na svetovnem kulinarinem zemljevidu in se uvršča med najbolj zaželene gastronomske destinacije. S projektom Slovenija - Evropska gastronomska regija 2021 so krepili nacionalno promocijo gastronomije. Tako so naredili korak naprej na poti do kakovostne trajnostne gastronomije. Gastronomija namreč predstavlja pomemben del slovenske kulture (Slovenia.info, b. d.).



Slika 1: Logotip Slovenije kot Evropske gastronomske regije

K prepoznavnosti Slovenije v smislu gastronomske regije pripomorejo tudi različna tekmovanja. Tako že od leta 2015 poteka tudi ocenjevanje kakovosti sladoleda. Svetovni index sladoleda je bil ustanovljen, da bi proslavil in prepoznal pristno izkušnjo, ki jo lokalne sladoledarne ponujajo udeležencem srečanj in dogodkov na mednarodnih srečanjih. Na prvem ocenjevanju se je na prvo mesto kot najboljši sladoled na svetu zavihtel ravno sladoled iz Slovenije (Slovenia.info, 2015).

2.1.1 GOSTINSKA DEJAVNOST IN PRODAJA SLADOLEDA

Gostinska dejavnost se opravlja v gostinskih prostorih ali zunaj njih pod pogoji, določenimi z zakonom in drugimi predpisi. Gostinski obrati so ustrezno urejeni prostori, ki omogočajo opravljanje določene vrste gostinske dejavnosti. To so: hoteli, moteli, penzioni, prenočišča, gostišča, hotelska in apartmajska naselja, planinski in drugi domovi, kampi, restavracije, gostilne, kavarne, slaščičarne, okrepčevalnice, bari ter obrati za pripravo in dostavo jedi.



Gostinska dejavnost se lahko opravlja tudi zunaj gostinskega obrata med turistično sezono v mestnih jedrih, na kopališčih, na smučiščih in podobno. Na predlog pristojnega organa samoupravnega lokalne skupnosti pa lahko tudi izven turistične sezone ali za obdobje, daljše od enega leta (Zakon o gostinstvu, 2007).

Prodaja sladoleda v barih in drugih gostinskih obratih

Sladoled in sladoledne izdelke se lahko prodaja v lastnih sladolednih prodajalnah, slaščičarnah, mlečnih barih in restavracijah. Lahko pa samo proizvajamo industrijski sladoled, ki ga prodajamo gostincem, restavracijam, barom, trgovcem na debelo, ti pa nato prodajajo izdelke končnim kupcem. Sladoled lahko prodajamo:

- z ulično prodajo v kepicaх v kornetih ali lončkih z dodatkom prelivov, smetane, posipov;
- z ulično prodajo kot točeni sladoled;
- v lastnih lokalih (kavarnah, okrepčevalnicah, slaščičarnah, restavracijah, hotelih) s strežnim osebjem, kjer naj bi bilo v ponudbi od 12 do 24 različnih kup in sladolednih izdelkov.
- v posebno opremljenem kombiju na različnih lokacijah (Hostnik, 2012).

Prodaja sladoleda je, predvsem v toplejših mesecih, precej razširjena. Nudijo ga tako v restavracijah kot barih, prodaja se tudi na ulici.

Podjetnik, ki je ustanovil podjetje in si je za dejavnost podjetja izbral gostinsko dejavnost, mora izpolnjevati minimalne pogoje za gostinski obrat. Ti gostom nudijo tople in/ali hladne prigrizke, tople in hladne jedi, sladice in slaščice. Za pripravo le-teh morajo imeti kuhinjo ali ustrezen prostor za pripravo jedi.

V gostinskem obratu lahko podjetnik izdeluje tudi lasten sladoled, ki ga nato prodaja gostom po kepicaх oziroma porcijah (sladoledne kupe). Vendar mora registrirati še dejavnost Proizvodnja sladoleda in biti vpisan v obrtni register.

V barih je tako mogoča le strežba oziroma prodaja sladoleda, ki je pripravljen vnaprej. V barih proizvodnja sladoleda namreč ni dovoljena, saj ti nimajo ustreznih prostorov za pripravo jedi.



V poletnih mesecih je mogoča strežba sladoleda tudi v začasni gostinski obrati. Sladoled mora biti vnaprej izdelan s strani registriranega živilskega obrata (Data d.o.o., 2017).

Začasni gostinski obrat je gostinski obrat, ki pripravlja in prodaja hitro pripravljene jedi na stojnicah, v kioskih in podobnih začasni objektih praviloma brez gostinskih sedežev, kjer nudijo mimoidočin:

- ocvrte ribe, krompirček, tople sendviče, hamburgerje, kuhane hrenovke, palačinke, burek in podobne jedi,
- pečeni kostanj, koruzo ipd.,
- sladoled po porcijah ali iz avtomatov.

Premični objekt, v katerem se izvaja gostilniška dejavnost, mora biti ustrezno označen, upoštevati se morajo minimalni prostorski pogoji, zunanje površine morajo biti ustrezno urejene. Zagotoviti se mora minimalen obseg storitev za določen gostinski obrat, obratovati se mora v rednem obratovalnem času, ki mora biti potrjen s strani občine (SPOT, 2022).

2.2 SLADOLED

Sladoled je imenitna sladica, s katero se največkrat srečujemo med vročimi poletnimi dnevi. Je zmrzlina narejena iz mešanice mlečnih sestavin. Njena sestava je zelo zanimiva, saj vsebuje trdno, tekoče in plinasto stanje naenkrat.



Slika 2: Različni okusi sladoleda



Gre za eno najstarejših in najbolj zaželenih sladice. Poznamo jo v različnih okusih in oblikah. To je eden od razlogov za njeno popularnost, saj jo lahko pripravimo čisto po našem okusu in je skoraj nemogoče, da je ne bi vzljubili.

Na pogled je sladoled preprosta »krema« različnih okusov, ki za sabo skriva veliko več kot je opaziti na prvi pogled. Lahko ji rečemo tudi prava umetnost in znanost. Lahko jo pripravljajo pravi kulinarični umetniki ali pa jo pripravimo tudi sami doma (Farrow in Lewis, 2009).

2.2.1 ZGODOVINA SLADOLEDA

Kljub temu, da je sladoled zelo moderna sladica, njegovi začetki segajo daleč nazaj. Vse se je začelo na Kitajskem pred več kot tri tisoč leti, ko so kuharji tamkajšnjim cesarjem dali neverjetno čast, da so lahko prvi poskusili »sladoled«. Poskusili so ga v malo drugačni obliki kot ga poznamo danes, saj so kuharji cesarjem pripravili le sneg v katerega so vmešali sadje, med in vino (Homan, 2014).

To je le ena od mnogih legend, ki jih poznamo o nastanku sladoleda. Ena od njih pravi, da je bil sladoled omenjen že v bibliji, ko naj bi Izak Abrahamu ponudil, tako rečeno kozje mleko s snegom, čemur bi danes lahko rekli sorbet. Torej je možno, da je Abraham tisti, ki je prvi okusil sladoled. Še ena od pomembnih legend pravi, da so sladoled okušali že v antičnih časih v stari Grčiji in Rimu. Uživali naj bi s snegom in ledom ohlajene pijače, ki so imele dodano sadje. Prav tako naj bi jih zelo rad užival tudi kralj Salomon.

O neverjetnih okusih te sladice naj bi pisal grški zdravnik Hipokrat leta 406 pred našim štetjem. Aleksandru Velikemu, enemu največjih osvajalcev, naj bi cela četa mož pripravljala sladoled oz. takrat poznani sneg s sadjem in medom. Propad Rima je v Evropi povzročil tudi neke vrste zastoj njim poznanega snega s sadjem oz. kot mu danes pravimo, sladoleda.

V grobnicah Faraona so našli napol razdeljene kelihe, ki naj bi bili na eni strani napolnjeni s snegom na drugi pa s sadnim sokom. Tudi sama Kleopatra naj bi svoja ljubimca Cezarja in Marka Antonija razvajala s to sladico (Jejčič, 2012, str. 8-10).

Naslednji pomembni korak za sladoled je naredil vsem poznani Marco Polo leta 1295, ko je iz svojega potovanja na Kitajsko, v Italijo prinesel recept za sladoled. Italijani so takrat



poznanemu sladoledu spremenili okus in ga naredili bolj mlečnega (Homan, 2014). S tem so si Italijani pridobili svoj ugled po odličnem sladoledu, ampak svoje prve veščine za izdelovanje sladoleda so pridobili od Arabcev. Prelom za Italijanski sladoled, je bil leta 1500, ko je italijanski kuhar svoj sladoled ponudil svatom na poroki francoskega kralja Henrika II. (Kociper, b. d.). Iz Evrope je sladoled, prešel v ZDA, kjer se je leta 1700 odprl prvi sladoledni salon. Leta 1842 pa se je oprla prva tovarna sladoleda v ZDA (Homan, 2014).

Kasneje so prvo napravo za izdelavo sladoleda izdelali Kitajci, tako da so maso za sladoled postavili v posodo, potem pa to posodo v še eno večjo posodo v kateri je bila slanica. Prvi kornet je bil narejen leta 1896, naredil ga je Italijanski priseljenec Italo Marchiony. Naredil ga je zato, ker mu ni bilo všeč, da so ljudje lončke, v katerih je prodajal sladoled, metali in razbijali. (GourmetShop, 2020).

2.2.2 SUROVINE ZA PRIPRAVO SLADOLEDA

Skozi čas in z razvojem tehnologije se je število surovin, ki jih uporabljamo za izdelavo sladoleda, bistveno povečalo. Med osnovne in ene pomembnejših surovin spada voda, saj sladoled vsebuje kaj dve tretjini vode. Voda je v sladoledu prisotna v trdnem in tekočem agregatnem stanju.

Prav tako je za sladoled pomembno mleko. Čeprav poznamo vrste sladoleda, ki mleka in mlečnih izdelkov ne vsebujejo, je mleko vir mlečnih sestavin v sladoledu. Osnovna surovina za kakovosten sladoled je smetana. Za sladoled je najbolj priporočljiva uporaba tekoče sladke smetane z najvišjo možno vsebnostjo maščobe.

Kot voda je tudi sladkor eden najbolj pomembnih surovin za izdelavo sladoleda. Njegova količina v izdelku je odvisna od vrste sladoleda in namena uporabe. Sladoled pakiran v lončke, posode mora vsebovati najmanj 20 % sladkorja. Sladoled za razne izdelke najmanj 18 %, sladoled na palčki, ki je najbolj pogost v trgovinah, pa med 15 in 17 % sladkorja, torej najmanj.

Predvsem za okus in barvo je sadje zelo pomembna surovina. V sladoled ga lahko dodamo kot sveže ali zmrznjeno sadje. Pri zamrznjenem sadju je pomembno shranjevanje sadja, da ostane zmrznjeno do uporabe. Ko ga enkrat odtalimo ga je potrebno takoj uporabiti. Za izdelavo



sladoleda je bolj priporočljivo, da ga pred pripravo odtalimo, saj tako povečamo kvaliteto sladoleda.

To so le osnovne sestavine. Za sladoled, ki ga pripravljajo v tovarnah in ga kupujemo v trgovinah te niso tako zelo pomembne. Industrijsko izdelan sladoled vsebuje veliko več različnih surovin. Uporabljajo tudi stabilizatorje, emulgatorje, arome in industrijske polproizvode (Jejčič, 2012).

2.2.3 VRSTE SLADOLEDA

Poznamo veliko različnih vrst sladoleda. Odvisno je na kaj jih delimo. Najbolj enostavna delitev je glede na okus: npr. čokolada, jagoda, piškotek ... To je le nekaj različnih vrst glede na okus. Različne okuse pridobimo tako, da v sladoled dodamo različne sestavine.

Sladoled lahko razvrstimo tudi glede na različne teksture, oblike, pripravo. Poznamo:

- Domač sladoled je vsak sladoled, ki ga izdelamo iz domačih sestavin. Običajno gre za različne mešanice sadja.
- Gelato je eden najbolj slavnih italijanskih sladoledov. Pri izdelavi se uporablja polnomastno mleko in sladkor. Vsebuje manj maščob kot druge vrste sladoledov. Vsebuje bistveno manj zraka, kot druge vrste in po njegovi teksturi ga ločimo od drugih.
- Ice cream je znan kot kremni sladoled. Ima večji volumen in večjo vsebnost maščob kot drugi. Najpogosteje je narejen iz smetane. Ima zelo mehko teksturo. Najboljši približek je sladoled, ki ga kupujemo v trgovinah.
- Sorbet je narejen le iz sladkane vode in sadja. Ne vsebuje mlečnih izdelkov. Narejen je z naravnimi barvili. Ponavadi so narejeni iz sadnih sokov ali sadnih pirejev.
- Granita je po domače povedano led z okusom. Je sadni sladoled oz. ledena osvežilna pijača z okusom sadja in ledom v koščkih. Narejena je brez mlečnih izdelkov. Običajno jo vidimo v živih barvah.
- Točen ali soft sladoled in frozen jogurt. Za frozen jogurt je značilno, da je izdelan iz svežega jogurta in je zelo osvežilen in zdrav. Oba sta podobnega izgleda.



- Rolice zamrznjenega sladoleda so se začele pojavljati pred 13 leti in so postale pravi hit. Znale so po svoji nenavadni obliki in pripravi.
- Sladoledna ledenka je zamrznjena lučka narejena iz sadnega pireja sli soka. Zelo enostavno jo je pripraviti doma in je običajno pakirana v plastični vrečki ali papirnatem ovoju (Makabo, b. d.).

V nekaterih primerih pa je sladoled le sestavina, ki jo uporabimo za izdelavo sladice. Poznamo različne sladoledne kupe. To so sladice, običajno v kozarcu, s kroglicami sladoleda in sadjem. Imamo tudi sladoledne torte. To je torta na navadni osnovi z sladoledom namesto kreme.

Lahko se sladkamo tudi z različni napitki s sladoledom, npr.: kava s sladoledom, frape (neke vrste bolj tekoč sladoled s smetano). Mogoče pa je dobiti tudi sladoledne bombice, pite ali kolače.

2.3 BLAGOVNA ZNAMKA

Ljudje smo dnevno, vsak trenutek in povsod, obkroženi z blagovnimi znamkami. Dnevno se srečujemo s številnimi izdelki, saj so povsod, kamorkoli se ozremo plakati ali katalogi v katerih oglašujejo najrazličnejše znamke. Najbolj nas prepričata zunanja podoba, logotip in ime, zato si jih tudi najbolj zapomnimo (Novak, 2006).

Blagovne znamke so znaki, ki se uporabljajo v trgovanju za identifikacijo izdelkov. Znamka je simbol po katerem stranke prepoznajo izdelek. Po njej se razlikuje od konkurentov. Blagovne znamke potrošnikom sporočajo izvor izdelkov (EUIPO, b. d.). Blagovna znamka je ime, izraz, simbol, oblika ali kombinacija vseh naštetih in je namenjena prepoznavi izdelka ali storitve prodajalca in razlikovanju izdelkov ali storitev od konkurenčnih (Vidic, 2002). Bistvena je prepoznavnost, da kupci raje izberejo določeno blagovno znamko namesto primerljive.

Izdelki z znamko so lahko:

- proizvodi (sladoled znamke Leone ali telefon znamke Samsung),
- storitve (storitveni paket Voyo, ki ga ponuja ProPlus),
- ideje (Slovenija – kulinarčna destinacija leta),
- organizacije (Ljubljanske mlekarne),



- osebe (Luka Dončič) in
- prostori (Prekmurje kot turistična destinacija).

Znamke imajo pomembno sposobnost, da vplivajo na način, kako ljudje zaznavajo izdelke (Gabrijan in Snoj, 2012). Običajno prisegamo na eno ali dve znamki po katerih redno posegamo.



Slika 3: Slovenske blagovne znamke

Blagovna oziroma storitvena znamka je pravno zavarovan znak, če se lahko s tem znakom blago ali storitve določenega podjetja razlikujejo od blaga ali storitev drugega podjetja ter se ta znak v registru lahko prikaže na način, ki pristojnim organom in javnosti omogoči jasno ter natančno določitev predmeta varstva. Znamka je lahko sestavljena iz kakršnihkoli znakov, zlasti besed, vključno s priimki in imeni, ali iz slik, črk, števil, barv, oblike blaga ali njegove embalaže ali zvokov (Urad RS za intelektualno lastnino, b. d.).

Blagovna znamka je pravica, s katero se zavaruje kakršenkoli znak ali kombinacija znakov, ki jih je mogoče grafično prikazati in ki v gospodarskem prometu omogočajo razlikovanje blaga oziroma storitev enega podjetja od blaga ali storitev drugega podjetja (»Blagovna znamka«, 2022).

Da bi neka blagovna znamka ostala priljubljena ni dovolj samo prepoznaven logo. Res nas ta na prvi pogled prepriča, nato pa je potrebno graditi tudi na vsebini, v našem primeru na okusu in kvaliteti. Ker je na tržišču tako zelo veliko različnih blagovnih znamk, lahko za uspeh znamke štejemo že to, da si jo določeno število ljudi sploh zapomni in se spomni nanjo in jo posledično tudi kupi (Novak, 2006).



2.4 SLOVENSKI PROIZVAJALCI SLADOLEDA IN ZNANE SLADOLEDARNE

V SSKJ (Slovar slovenskega knjižnega jezika) piše, da je sladoledarna obrat za izdelovanje sladoleda oziroma gostinski lokal, kjer se streže zlasti s sladoledom (Fran, b. d.).

Poznamo industrijsko in obrtniško izdelan sladoled. Industrijski sladoled je izdelan na sodobnih industrijskih linijah, ki omogočajo izdelavo sladoleda z dolgim rokom trajanja. Obrtniško izdelan ali sveži sladoled je izdelan v stroju za sladoled, ki ga napolnimo s tekočo sladoledno maso, ki jo v stroju zamrznemo in iz stroja dobimo sveži sladoled, ki ga lahko takoj ponudimo. Po tem postopku dnevno izdelujejo določeno količino sladoleda manjši proizvajalci, kot so restavracije, sladoledarne, slaščičarne in obrtniki. Čar tega sladoleda je, da je dnevno svež. Včasih so tako izdelan sladoled imenovali obrtniški sladoled. Beseda obrtniški prihaja iz italijanske besede »artigienale«, kar pomeni ročno izdelan. V Ameriki uporabljajo različne izraze za sladoled: »icecream« poimenujejo industrijsko izdelan sladoled, »gelato« pa svež sladoled (Hostnik, 2012).

V Sloveniji imamo le dva večja predelovalna obrata za industrijsko proizvodnjo sladoleda. Prvi obrat so Ljubljanske mlekarne, drugi pa podjetje Incom iz Ajdovščine. Ti dve podjetji imata tudi že dolgo tradicijo izdelovanja sladoleda. Leta 2009 je bilo ustanovljeno podjetje Indy in Pippa, v letu 2016 pa podjetje Stork. Oba sta manjša proizvodnja obrata, ki se ukvarjata z izdelavo sladoleda, ki temelji na organskih sestavinah. Čeprav gre za izdelavo sladoledov z daljšim rokom trajanja, pa je njuna industrijska proizvodnja veliko manjša in nista tako uveljavljeni kot prvi dve.

Dnevno svež obrtniški oziroma ročno izdelan sladoled je v Sloveniji mogoče dobiti v številnih bolj ali manj znanih sladoledarnah oziroma slaščičarnah po celi Sloveniji. V raziskovalni nalogi sem se osredotočila na nekaj znanih sladoledarn v svojem domačem kraju – Ljubljani, saj je število le teh po Sloveniji res veliko. Poleg domačega ročno izdelanega sladoleda, se te sladoledarne, čeprav so svoje podjetje osnovale na izdelavi domačega sladoleda, ukvarjajo tudi s prodajo drugih sladice, da lahko preživijo vse mesece v letu. Določene svoja vrata v hladnejših mesecih celo zaprejo.



2.4.1 LJUBLJANSKE MLEKARNE

Ljubljanske mlekarne devetdeset odstotkov vsega sladoleda prodajo med aprilom in septembrom, zaradi česar je v zimskih mesecih ta del njihovega proizvodnega procesa povsem ustavljen. Vreme ima namreč izjemen vpliv na prodajo te zamrznjene sladice in prodaja v primerjavi poletja z drugimi letnimi časi, bistveno upade.

Prve lučke so v Ljubljanskih mlekarnah izdelali pred 65 leti. Na domačem trgu ima med vsemi sladoledi največji tržni delež blagovna znamka Planica. Planica v vseh oblikah je najbrž tako priljubljena zato, ker so v njej združeni trije osnovni okusi: jagoda, čokolada in vanilja, ki ostajajo nespremenjeni že desetletja. Marsikdo jo verjetno kupuje tudi zaradi nostalgije po otroštvu in mladosti.

Večina kupcev še vedno prisega na klasične okuse, vendar si določen odstotek ljudi želi tudi novosti. V zadnjih letih prevladuje trend, ki ne prinaša povsem novih okusov, temveč bolj nove kombinacije že znanih (Krkoč Lasič, 2013).

Ljubljanske mlekarne izdelujejo sladolede pod več blagovnimi znamkami. Prve sodijo pod Sladoledi s tradicijo, kamor uvrščamo blagovne znamke: Planica, Piran ter Tom, Ježek in Lučka. Druga zelo znana blagovna znamka je Maxim z devetimi različnimi okusi (Ljubljanske mlekarne, b. d.).



Slika 4: Sladoledi ljubljanskih mlekarn



2.4.2 INCOM LEONE

Podjetje Incom Leone je doma v Ajdovščini v Vipavski dolini. Prvi sladoled Leone je bil izdelan leta 1993. Danes svoje izdelke izvažajo v več kot 43 držav po vsem svetu (Leone, b. d.). Podjetje Incom se s svojimi izdelki sicer usmerja predvsem na tuji trg, kamor izvozi 90 odstotkov sladoleda, medtem ko na slovenskem trgu proda 10 odstotkov ustvarjenih izdelkov. Zaposluje skoraj 600 delavcev (Svet kapitala, 2022).

Imajo več blagovnih znamk sladoledov, dve izmed njih pa sta poznani tudi večini Slovencev. To sta blagovni znamki Leone in Al!ve. Podjetje je bilo leta 2018 nagrajeno za najbolj inovativen sladoled. V Varšavi je prejel mednarodno nagrado za najboljši sladoled na področju mlečnih inovacij tistega leta. Gre za blagovno znamko Alive, ki je odmevno mednarodno nagrado prejela že marca, in sicer nagrado wabel, ki jo podeljujejo najboljšim proizvajalcem prehranskih izdelkov v 12 kategorijah živil, med katerimi je tudi sladoled. Zlato priznanje jim je istega leta podelila tudi Gospodarska zbornica Slovenije (GZS) (Svet kapitala, 2018).



Slika 5: Sladoledi Leone

2.4.3 STORK

Manjši industrijski obrat za izdelavo sladoleda imajo tudi v Mariboru. Ustanovljeni so bili leta 2016 in imajo le dva zaposlena. Proizvajajo desetih različnih okusov sladoleda. Največ pozornosti polagajo na naravne in kakovostne sestavine. Na trg so poslali tudi sladoled brez sladkorja, pri katerem je več poudarka na sadju, in sladoled brez laktoze. Njihovi sladoledi so



na sejmu Agra prejeli veliko zlato medaljo in zlato medaljo, prejeli pa so tudi zlato priznanje za inovacijo, in sicer za sladoled brez aditivov, konzervansov in barvil (STA, 2019).



Slika 6: Sladoledi Stork

2.4.4 INDY & PIPPA

V podjetju Organika +, proizvajajo sladolede brez mleka, glutena, soje, rafiniranega sladkorja in vpihanega zraka. Svoje izdelke prodajajo tudi na tujih trgih, med drugim na Hrvaškem, Irskem in v Savdski Arabiji (STA, 2019).

Blagovna znamka njihovega sladoleda se imenuje Indy & Pippa. Ustanovljeni so bili leta 2009 in zaposlujejo 16 ljudi. Njihovih sedem okusov sladoledov prodajajo v številnih trgovinah po Sloveniji. Izdelujejo organske, veganske sladolede brez predelanega sladkorja in glutena.



Slika 7: Slovenski naravni sladoled Indy & Pippa



2.4.5 CACAO

Vsem poznana kavarna slovi predvsem po odličnih okusih sladoleda, ki so prvi izdelek njihove blagovne znamke. So v stiku s časom in prijetnim okoljem za delo in uživanje. To so tudi njihove najbolj pomembne prioritete, njihove prostore radi dizajnersko okrasijo za bolj prijetno okolje.

Svoje kavarne imajo postavljene na različnih lokacijah. Ena od njih stoji v samem središču Portoroža. Oblikovana je na zelo modern način. Nudi čudovit pogled na morje in udobne sedeže. Za sprostitev in ohladitev pa ponujajo veliko izbiro sladoledov in hladnih pijač.

Naslednjo lokacijo lahko najdemo kar sredi Ljubljane. Točno zraven Ljubljanice in s pogledom na Ljubljanski grad. Prvo Cacao poslovalnico so v Pragi odprli leta 2014, kjer je locirana še danes. Blizu železniške postaje in je ena najbolj obiskanih lokalov v Pragi.

Ena izmed lokacij v Ljubljani je v nakupovalnem središču BTC. Zgrajen je na lokaciji starega letališča in je mešanica vsega kar pomeni »Cacao«. V njem ponujajo različne slaščice, tople obroke in najpomembnejše, ogromno število različnih Cacao sladoledov.



Slika 8: Logo Cacao

Cacao je še vedno ena najbolj priljubljenih kavarn v Sloveniji. Prav tako pa bi se veliko ljudi strinjalo s tem, da prodajajo ene najboljših sladoledov v Sloveniji (Cacao, b. d.).

2.4.6 ZVEZDA

Začetki Zvezde segajo v leto 1999. Ideja je nastala v želji po različnih sladica. Takšnih, ki bi zadovoljili okuse mladih in malo starejših iz različnih družbenih okolij.

Svoje izdelke predeljujejo na naraven način. Sladice držijo v koraku oz. tako rečeni trenutni modi, torej se prilagajajo trendom. Zavzemajo se za to, da svojim gostom ne postrežejo le



sladice, ampak kar celotno doživetje. Radi podarijo nekaj svojih okusnih izdelkov skupnostim kot so Kralji ulice in ostalim šibkejšim družbenim skupinam.



Slika 9: Logo Zvezda

Odprte imajo štiri od svojih kavarn. Nahajajo se v nakupovalnem središču Aleja, nakupovalnem središču v BTC City, v parku Zvezda in v Hotelu Slon (Zvezda, b. d.).

2.4.7 GELATERIA ROMANTIKA

Gelateria Romantika je ena najbolj modernih slaščičarn v Sloveniji. Njihov način dojemanja in prodaje se razlikuje od drugih. Njihov cilj je predvsem ustvarjati nove, boljše okuse sladoleda. Njihov sladoled ni le kot sladica po sprehodu v mestu temveč prava umetnost okusov.

Svoje sladolede, sveže pripravljajo vsak dan, vsak mesec pa pripravijo nove okuse, tako da upoštevajo sezonsko sadje in celo zelenjavo.



Slika 10: Znak Gelateria Romantika



Zaenkrat imajo odprti dve od svojih kavarn. Obe sta locirani v Ljubljani. Čeprav se v njihovih sladolednicah, kot jih imenujejo sami, da dobiti tudi druge sladice in ne le sladoled, vseeno najbolj slovijo po svojih ekstremnih okusih sladoleda (Gelateria Romantika, b. d.).

2.4.8 VIGO

Za nekatere najboljši sladoled v Ljubljani prodajajo v sladoledarni Vigo. Za razliko od Zvezde in tudi Cacao, je slaščičarna Vigo veliko bolj usmerjena v proizvod sladoleda, kot drugih sladice. Njihovi okusi se od navadnih okusov, ki jih srečujemo povsod, precej razlikujejo. Okusi so narejeni počasi in kvalitetno. Prav tako jih poskušajo prilagoditi željam svojih strank.

Vigo ima odprti dve slaščičarni. Eno lahko obiščemo v Ljubljani, ki je tudi bolj znana. Narejena je v zelo elegantnem stilu. Drugo imajo odprto v Kopru. Kot je Vigo v Ljubljani znan kot prostor kjer prodajajo najboljši sladoled, ga v Kopru oglašujejo kot najboljšega.



Slika 11: Znak sladoledarne Vigo

Prvi Vigo je nastal leta 2014, ko so odprli svojo prvo slaščičarno in to v Kopru. Prvotni cilj je bil narediti sladoled z več naravnimi okusi, dati ljudem nova presenečenja, nove okuse in zadovoljiti stranke (Vigo, b. d.).

2.4.9 TETA FRIDA

Teta Frida je ena od novejših senzacij na trgu. Zanje smo verjetno do zdaj slišali vsi, ogromno ljudi pa je že okusilo čar njihovih izdelkov.



Znamka ima veliko povezave z Afriko, predvsem Liberijo. Kakav in kavo dobivajo iz male vasice Molly-Koyata. Podpirajo kvaliteto in nakup po poštenih cenah in s tem podpirajo ljudi v vasi.

Izdelki se trenutno uvrščajo med ene najprestižnejših slaščičarn na svetu. Skozi leta so prejeli že ogromno nagrad.



TETA FRIDA®

Slika 12: Znak Teta Frida

Navdih za ustvaritev Tete Fride je bila v bistvu ona sama, preprosta tetka s konca ulice. Z njenim adrenalinskim življenjem in žarom v očeh, ko je otrokom na ulici delila svoje neverjetne, sladke kreacije je navdihnila mnogo ljudi, ki danes veljajo za kreatorje Tete Fride.

Teta Frida ima kar šest lokacij, kjer lahko okusite njene dobrote. Po dve v Ljubljani in Mariboru. Ena je v Kopru in ena v Celju (Teta Frida, b. d.).



3 IZHODIŠČE RAZISKAVE

3.1 CILJI RAZISKAVE

Sladoled je ena najboljših in najbolj zaželenih sladic, ki ima tudi bogato zgodovino. Z njo se velika večina ljudi rada osveži predvsem v poletnih mesecih. Vedno bolj so priljubljene tudi sladoledarne, ki so se razvile iz slaščičarn in tudi obratno. Veliko ljudi danes vedno bolj prisega na zdravo prehrano in na domače proizvode, tudi ko gre za sladoled.

Medtem, ko se poleti vsi radi ohladimo s sladoledom, me je zanimalo kako je s prodajo sladoleda v zimskem času. V trgovinah lahko zasledimo vedno več različnih znamk sladoleda, nekateri imajo že dolgo tradicijo, drugi se pojavijo in enako hitro izginejo v naslednjem letu. Zaradi vsega naštetega sem želela izvedeti:

- kako je v resnici s prodajo sladoleda glede na različne letne čase,
- kateri okusi sladoleda so najbolj priljubljeni,
- kako pogosto ljudje zahajajo v sladoledarne/slaščičarne,
- in ali vedo katere znamke sladoleda kupujejo.

3.2 POSTAVITEV HIPOTEZ

Hipoteza 1: Najbolj priljubljeni okusi sladoleda so tradicionalni okusi: čokolada, vanilja in jagoda.

Hipoteza 2: Najbolj poznani sladoledarni sta Cacao in Zvezda.

Hipoteza 3: Učenci pojedjo več sladoleda kot odrasli.

Hipoteza 4: Velika večina ljudi ima rada sladoled.

Hipoteza 5: Največ sladoleda se poje v poletnih mesecih.

Hipoteza 6: Anketiranci ne vedo kaj je blagovna znamka.

Hipoteza 7: V Sloveniji imamo prepoznavne domače znamke sladoleda.



3.3 METODOLOGIJA

3.3.1 RAZISKOVALNA METODA

V raziskovalni nalogi sem uporabila različne metode, in sicer metodo anketiranja, metodo intervjujev in študij literature ter spletnih strani podjetij. Največ podatkov sem pridobila s pomočjo uradnih spletnih virov, knjig iz knjižnic in intervjujev. Odgovore na intervjuje sem prejela od ene trgovine in treh slaščičarn. Iz anketnega vprašalnika za mlajše in odrasle sem dobila podatke o navadah in okusu ljudi.

3.3.2 VZOREC

Anketo so reševali učenci od 6. do 9. razreda Osnovne šole Polje ter odrasle osebe. Med odraslimi so anketo izpolnjevali zaposleni na šoli, starši učencev in drugi, ki jih je anketa dosegla preko družabnih omrežij. Vsega skupaj je anketo izpolnilo 279 ljudi. Od tega je bilo 63 odraslih, 58 učencev šestih razredov, 52 učencev sedmih razredov, 65 učencev osmih razredov in 41 učencev devetih razredov.

Anketa se je izvajala od 1. 2. do 14. 2. 2023. Poleg spola, starosti in izobrazbe odraslih je anketa vsebovala še 15 vprašanj na temo okusov sladoleda, kdaj ga uživajo, kako pogosto obiskujejo slaščičarne in če vedo kaj je blagovna znamka. 5 od zastavljenih vprašanj je bilo odprtega tipa, da so prosto zapisovali svoje odgovore, ostalih deset pa zaprtega tipa, da so lahko izbrali med naštetimi odgovori.

Intervjuje sem poslala 6-im večjim slovenskim trgovcem in 6-im slaščičarnam, ki slovijo po svojem sladoledu v Ljubljani. Odgovore sem prejela le od enega trgovca (Mercator) in od treh sladoledarn (Cacao, Zvezda in Romantika). Intervju za trgovine je vseboval štiri vprašanja, intervju za slaščičarne pa devet vprašanj.

Za namen pregleda prodaje različnih blagovnih znamk sladoleda sem se odpravila v 6 največjih slovenskih trgovcev in pregledala njihove zamrzovalne skrinje s sladoledi.

Za obdelavo podatkov anket sem uporabila program Microsoft Office Excel 2013.



4 REZULTATI RAZISKAVE

4.1 PREGLED BLAGOVNIH ZNAMK SLADOLEDA V TRGOVINAH

Za namen pregleda prodaje različnih blagovnih znamk sladoleda sem se odpravila v 6 največjih slovenskih trgovcev in pregledala njihove zamrzovalne skrinje s sladoledi. V zimskem mesecu januarju so slovenski trgovci v svojih zamrzovalnih skrinjah imeli naslednje blagovne znamke sladoleda.

Mercator:

- | | |
|---------------|---------|
| ▪ Planica | ▪ Leone |
| ▪ Gelatissimo | ▪ King |
| ▪ Ledo | |

Hofer:

- | | |
|--------------|--------------------------------|
| ▪ Teta Frida | ▪ Maxim (Ljubljanske mlekarne) |
| ▪ Grandessa | ▪ Valsoia |
| ▪ Bionatura | ▪ Gourmet |

Euro Spin:

- | | |
|-------------|----------|
| ▪ Ice Cream | ▪ Bistro |
| ▪ Dolciando | ▪ Fiordi |
| ▪ Gelato | ▪ Natura |

Spar:

- | | |
|------------------------|-----------------|
| ▪ Buget | ▪ Ledo |
| ▪ Planica | ▪ Stork |
| ▪ Leone | ▪ Naturpur |
| ▪ Ljubljanske mlekarne | ▪ Indy & pippa |
| ▪ Maxim | ▪ La Popsi |
| ▪ Magnum | ▪ Valsoia |
| ▪ Nestle | ▪ Siviero Maria |
| ▪ Carte Dor | |



Lidl:

- | | |
|------------|--------------------------------|
| ▪ Leone | ▪ Gelateli |
| ▪ Mcennedy | ▪ Ballinp |
| ▪ Vemond | ▪ Gelati |
| ▪ Vitasia | ▪ Maxim (Ljubljanske mlekarne) |

Tuš:

- | | |
|----------------------------------|-----------------|
| ▪ Planica (Ljubljanske mlekarne) | ▪ Valsoia |
| ▪ Ledo | ▪ Lizzy |
| ▪ Maxim (Ljubljanske mlekarne) | ▪ Ben & Jerry's |
| ▪ Magnum | ▪ The original |

4.2 ODGOVORI TRGOVIN

Odgovore je podalo samo trgovsko podjetje Mercator. Ostali trgovci niso podali odgovorov zaradi politike podjetja.

1. Kdaj prodate največ sladoleda (poleti, pozimi)? Kako zelo se količina prodanega sladoleda pozna glede na letni čas?

Največ sladoleda se proda od maja do septembra (top meseci junij, julij in avgust). Sicer pa je prodaja sladoleda tudi poleti močno odvisna od temperature in vremena.

2. Katere znamke sladoleda prodajate v vaši trgovini?

V naših največjih poslovalnicah prodajamo preko 60 različnih znamk sladoleda.

3. Katere znamke sladoleda gredo najbolje v promet?

Mercator-Gelatissimo, Planica, Ledo, Quattro ...

4. Po katerih okusih najbolj posegajo vaše stranke?

Vanilija, čokolada, jagoda ...



4.3 ODGOVORI SLAŠČIČARN/SLADOLEDARN

1. Na katerih lokacijah vas je mogoče obiskati?

Zvezda: Gosti nas lahko obišejo na petih lokacijah: PE Zvezda Kongresni trg, PE Trgovinica DELI, PE Zvezda Hotel Slon, PE Zvezda BTC, PE Zvezda Aleja.

Gelateria Romantika: Imamo 3 lokacije, vse se nahajajo v Ljubljani v starem mestnem jedru: Sladolednica na Dvornem trgu 1, Kavarnica in sladolednica na Mestnem trgu 15, Lučkarnica na Bregu 16.

Cacao: Cacao ima poslovne enote v Ljubljani (Petkovškovo nabrežje 3, Letališka cesta 11, Gosposvetska cesta 2) in v Portorožu (Obala 14). Imamo pa tudi franšizo v prestolnici Češke, v Pragi (V Celnici 1031/4, 110 00 Nové Město).

2. Ali povsod prodajate enake izdelke ali se prilagajate strankam (po katerih sladoledih, tortah stranke več posegajo)?

Zvezda: Naše poslovne enote imajo zelo podoben program. Morda je ponudba tort/sladoledov v Zvezdi Slon najmanjša, saj se ta poslovna enota nahaja v hotelu in je večji poudarek na prodaji pijač in napitkov.

Gelateria Romantika: V lučkarnici prodajamo samo sladoled na palčki in po novem še čaj z bobo "bubble tea", v sladolednicah pa nimamo sladoleda na palčki, ampak lahko stranke izbirajo med 12-22 različnimi sladoledi (odvisno od meseca), ki se nahajajo v posebnih banjicah. Posebnih, ker pravzaprav niso banjice, temveč velike ovalne posode, v katere gre približno 4 kg sladoleda. Italijani imajo za tako sladoledno banjico posebno besedo, rečejo ji "carapina". Posebna je tudi zato, ker sladoleda stranka ne vidi, saj je carapina pokrita s pokrovko. V obeh sladolednicah pečemo tudi tradicionalne belgijske vafle iz kvašenega testa ter ponujamo "specialty" kavo Stow. Stranke pa daleč najbolj posegajo po sladoledu.

Cacao: Več ali manj prodajamo enake produkte na vseh lokacijah. So pa seveda tudi artikli, ki se v določenih lokacijah prodajajo bolj iz različnih razlogov kot so geografska lega poslovne enote, namen obiska (počitnice, poslovni sestanek, hiter oddih med službo). Kar se tiče sladoleda, se poleg klasičnih okusov (čokolada, vanilja, jagoda, ...) pri nas ogromno prodajo



okusi kot so bela čokolada s pistacijo, muffin, arašidova sladoledna krema, čokoladna triologija. Med bolj priljubljenimi okusi pri nas sta tudi lešnik in pistacija, ki sta okusa, narejena iz surovin s poreklom, tako kot tudi vanilja in čokolada. Glede tortic je seveda čokoladna torta Cacao tista, ki prednjači v prodaji. Tu so še čokoladna torta z malinami, jogurtova z borovnicami, torta Gianduia in pa, zdaj že nekaj časa, presne torte (čokoladna, limetina, čokoladna s pomarančo, jagodna, malinina, ...) ter seveda tortice primerne LCHF dieti.

3. Po katerih izdelkih ste najbolj prepoznavni (sladoledi, torte ali kaj drugega) oziroma na podlagi katerih izdelkov ste si ustvarili ime?

Zvezda: *Zvezda je zagotovo najbolj poznana po tortah. V poletnem času ima zelo pomemben delež v prodaji tudi sladoled.*

Gelateria Romantika: *Najbolj smo prepoznavni po našem sladoledu.*

Cacao: *Seveda naš prvi izdelek je sladoled, ki ga sestavljamo iz surovin, ki so naše lastne blagovne znamke. Tudi pri torticah velja enako, da so sestavljene iz surovin blagovne znamke Cacao. Ob bok sladoledu in slaščicah pa je seveda tudi kava in kavni izdelki. Tudi tukaj imamo lastno mešanico kave, ki se praži pod našo znamko Cacao. Ta je tudi na voljo za nakup za domačo uporabo. In od letošnje zime enako velja za vročo čokolado, ki se je tudi pri nas ogromno proda, da se jo lahko kupi za domačo uporabo. Seveda tudi pri vroči čokoladi gre za znamko Cacao.*

4. Kdaj prodate največ sladoleda (poleti, pozimi ...)?

Zvezda: *Največ sladoleda prodamo od maja do oktobra. V zimskem času prodaja sladoleda občutno pade, tudi za 60 %.*

Gelateria Romantika: *Daleč največ ga prodamo poleti. Kako zelo se količina prodanega sladoleda pozna glede na letni čas? Zelo se pozna. Toliko, da sladolednico po novem letu do marca kar zapremo. Zelo malo sladoleda prodamo tudi novembra, decembra pa malo več. A to se ne da primerjati z julijem in avgustom, ko ga prodamo največ.*



Cacao: Razumljivo, da največ sladoleda prodamo poleti. Razen v Cacao na Gosposvetski (kjer je samo ena vitrina), je v ostalih poslovnih enotah, od pomladi naprej na voljo več kot 40 različnih okusov.

5. Po katerih okusih sladoleda največ posegajo vaše stranke?

Zvezda: Še vedno sta na vrhu najbolj klasična okusa vanilja in čokolada. Sledijo piškotek, mango, jagoda, roche, pistacija ... Majhno prednost imajo mlečni/čokoladni okusi. Vendar sadni okusi ne zaostajajo. Stranke vedno več posegajo tudi za okusi, ki so prilagojeni posebnim prehranskim zahtevam (kot npr. brez laktoze, veganski ...).

Gelateria Romantika: Slana karamela, mango, vanilija, pistacije.

Cacao: Kot je zapisano v drugi polovici odgovora številka 2, so to klasični okusi in pa okusi, po katerih smo najbolj prepoznavni.

6. Po čem se vaš sladoled najbolj razlikuje od drugih izdelovalcev sladoleda?

Zvezda: Pri pripravi sladoleda uporabljamo izključno visoko kakovostne surovine. Pri pripravi sadnih okusih velik delež predstavlja uporaba svežega sadja.

Gelateria Romantika: Izdelujemo ga iz svežih živil brez sladolednih predpripravkov, polnil, baz, itd. Osnova so nam italijanske zakonitosti gelata, ki smo jih prilagodili naši želji, da je v njem čim manj dodanega sladkorja. Sladoled izdelujemo v starinskem sladolednem stroju, imenuje se Effe 6 proizvajalca Cattabriga. Iz takega stroja je sladoled potrebno jemati z veliko sladoledno lopato. 6 pomeni, da lahko vanj vliješ največ 6l sladoledne mešanice.

Cacao: Največja razlika je v tem, da se pri nas na vsaki poslovni enoti nahaja sladoledarna in se na lokaciji vsakodnevno proizvaja svež sladoled. Torej gre dejansko sladoled iz rok vrhunskih sladolednih ustvarjalcev, direktno v vitrino za prodajo. Poleg tega, kot sem že napisal zgoraj, imamo surovine za sladoled pod lastno blagovno znamko Cacao in gre za surovine, ki so najboljše na svetu. Seveda pa z obiski največjih svetovnih kulinarčnih sejmov skrbimo, da sami ustvarjamo nove trende in smernice v sladolednem svetu.



7. Menite, da smo Slovenci veliki ljubitelji sladoleda?

Zvezda: *Da, zagotovo. Za dober, kakovosten sladoled smo pripravljeni plačati več.*

Gelateria Romantika: *Še kar.*

Cacao: *Slovenci z leti pojemo vedno več sladoleda. Če je še pred leti veljalo, da se sladoled je samo poleti, se ga zdaj vedno več zaužije tudi v bolj mrzlih mesecih.*

8. Ste prepoznavni tudi za turiste? Koliko vaših strank je turistov?

Zvezda: *Naše poslovne enote, ki se nahajajo v centru mesta, Zvezda Kongresni trg, Trgovinica DELI in Zvezda v Hotelu Slon, so zelo obiskane s strani turistov. Teh je za dobrih 50 %.*

Gelateria Romantika: *Približno 50 %.*

Cacao: *Lokaciji v Portorožu in na Petkovškovem nabrežju sta zelo prepoznavni med turisti, saj se nahajata na izjemno zanimivem mestu za turiste. Iz te popularnosti je tudi prišlo do zanimanja za franšize in tudi odprtja ene od njih v Pragi.*

9. Imate v bližnji prihodnosti namen odpreti še kakšen lokal na novi lokaciji?

Zvezda: *Zaenkrat tega načrta nimamo. Če se bo pojavila dobra priložnost, tudi to ne izključujemo.*

Gelateria Romantika: *Nikoli ne reci nikoli. :)*

Cacao: *Napovedovati prihodnost je zelo nehvaležno, tako da konkreten odgovor na to vprašanje ne morem podati. Seveda se pa ne mislimo ustaviti pri tem kar imamo trenutno.*

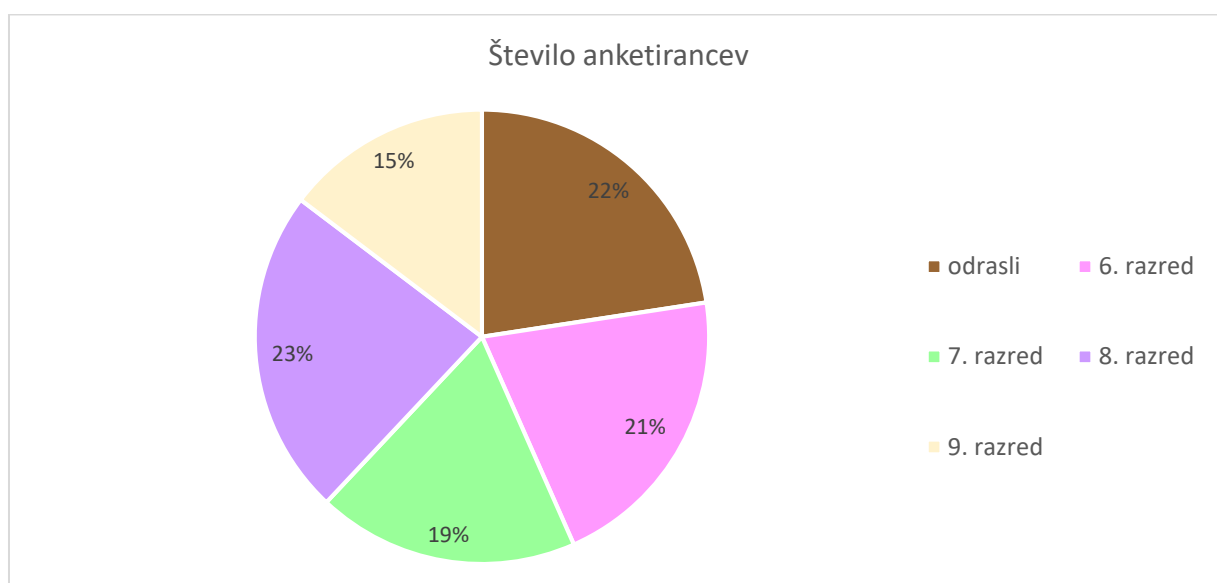


4.5 ANALIZA ANKETNEGA VPRAŠALNIKA

Barvna lestvica grafičnega prikaza je mišljena kot barva različnih vrst sladoleda: čokolada, jagoda, pistacija ali jabolko, borovnica in vanilja.

Anketni vprašalnik je izpolnilo 279 ljudi. Od tega je bilo 63 odraslih, 58 učencev šestih razredov, 52 učencev sedmih razredov, 65 učencev osmih razredov in 41 učencev devetih razredov. Odgovarjali so na enaka vprašanja, le da so imeli odrasli anketiranci še vprašanje o njihovi starosti in izobrazbi. Na vprašalnik je odgovorila približno četrtnina odraslih oseb, ostalo so bili učenci naše šole.

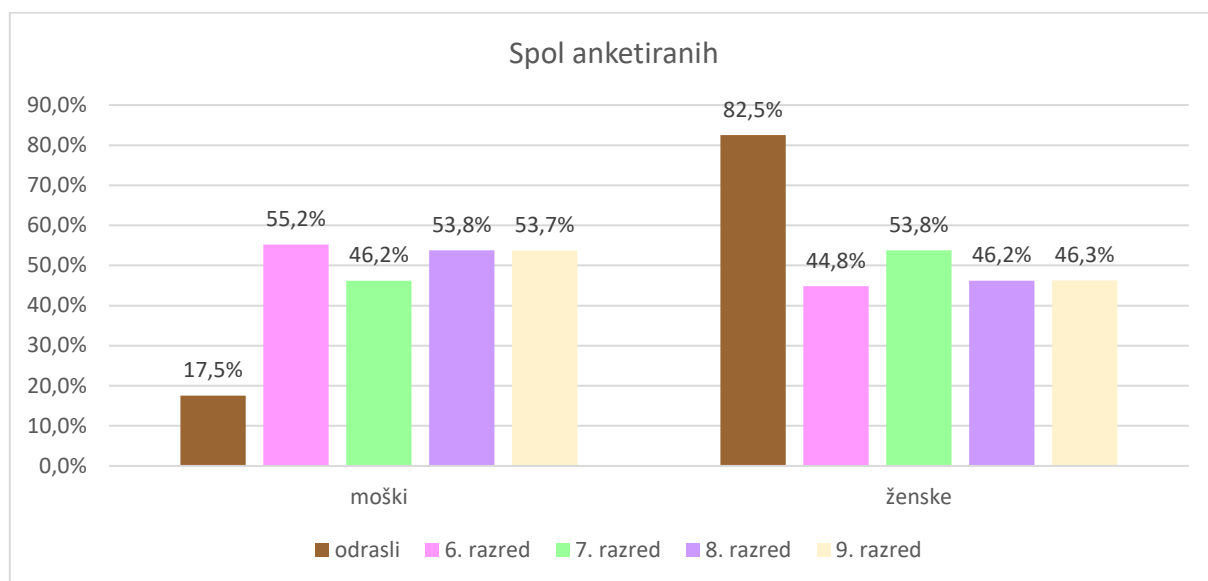
Število anketirancev



Graf 1: Število anketirancev



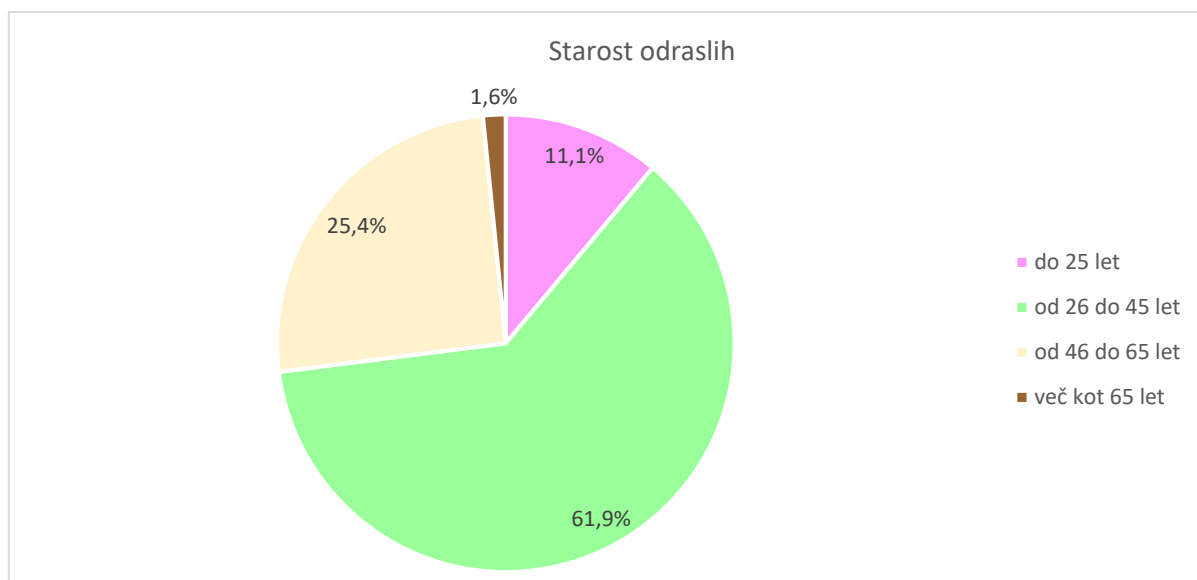
Spol anketirancev



Graf 2: Spol anketiranih

Anketo je rešilo približno enako število žensk kot moških. Od tega največ odraslih žensk in najmanj odraslih moških. Med otroci je anketo reševalo precej enako število žensk in moških.

Starost odraslih anketirancev

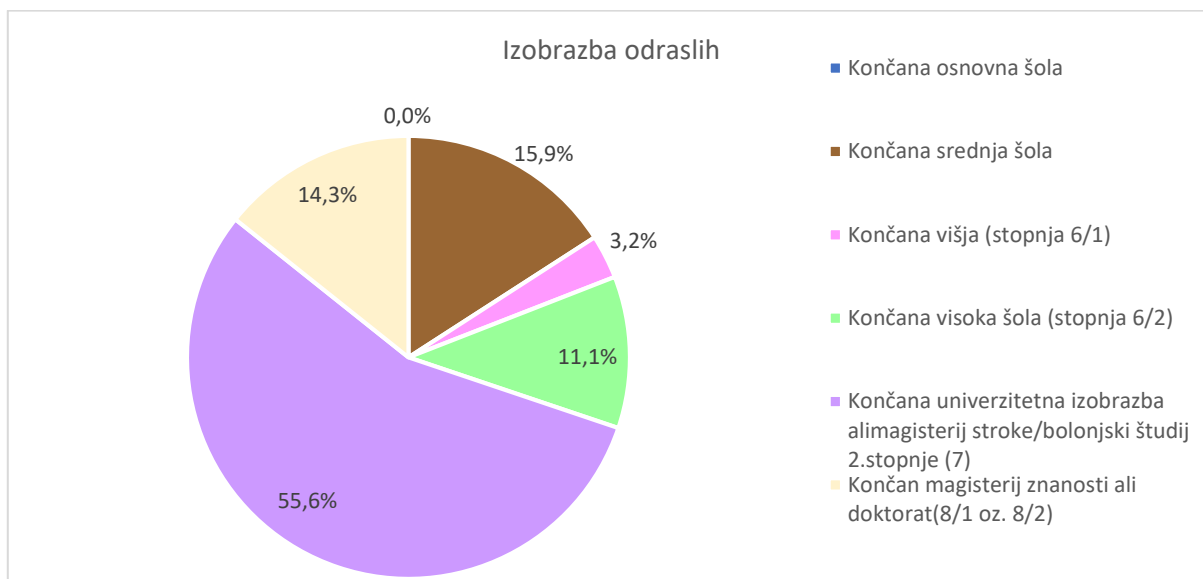


Graf 3: Starost odraslih

Anketo je pri odraslih rešilo največ ljudi starih od 26 do 45 let. Teh je bilo skoraj 62 %. 25 % anketirancev je bilo starih med 46 in 65 let. Do 25 let je bilo starih samo sedem anketirancev, nad 65 let pa le eden.



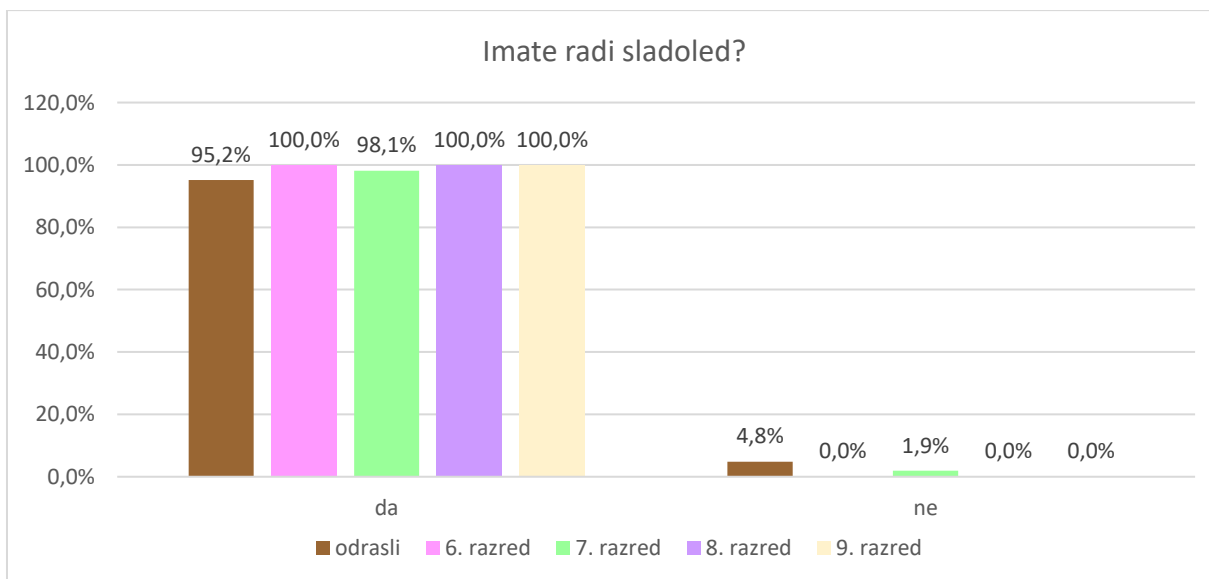
Izobrazba odraslih anketirancev



Graf 4: Izobrazba odraslih anketirancev

Več kot polovica anketiranih odraslih je končala univerzitetno izobrazbo ali magisterij stroke. Približno 15 % vprašanih ima končano srednjo šolo in tudi magisterij znanosti ali doktorat. Približno desetina vprašanih je zaključila visoko šolo, manjšina vprašanih je zaključila višjo šolo, med vprašanimi pa ni bilo nikogar s končano le osnovno šolo.

1. vprašanje

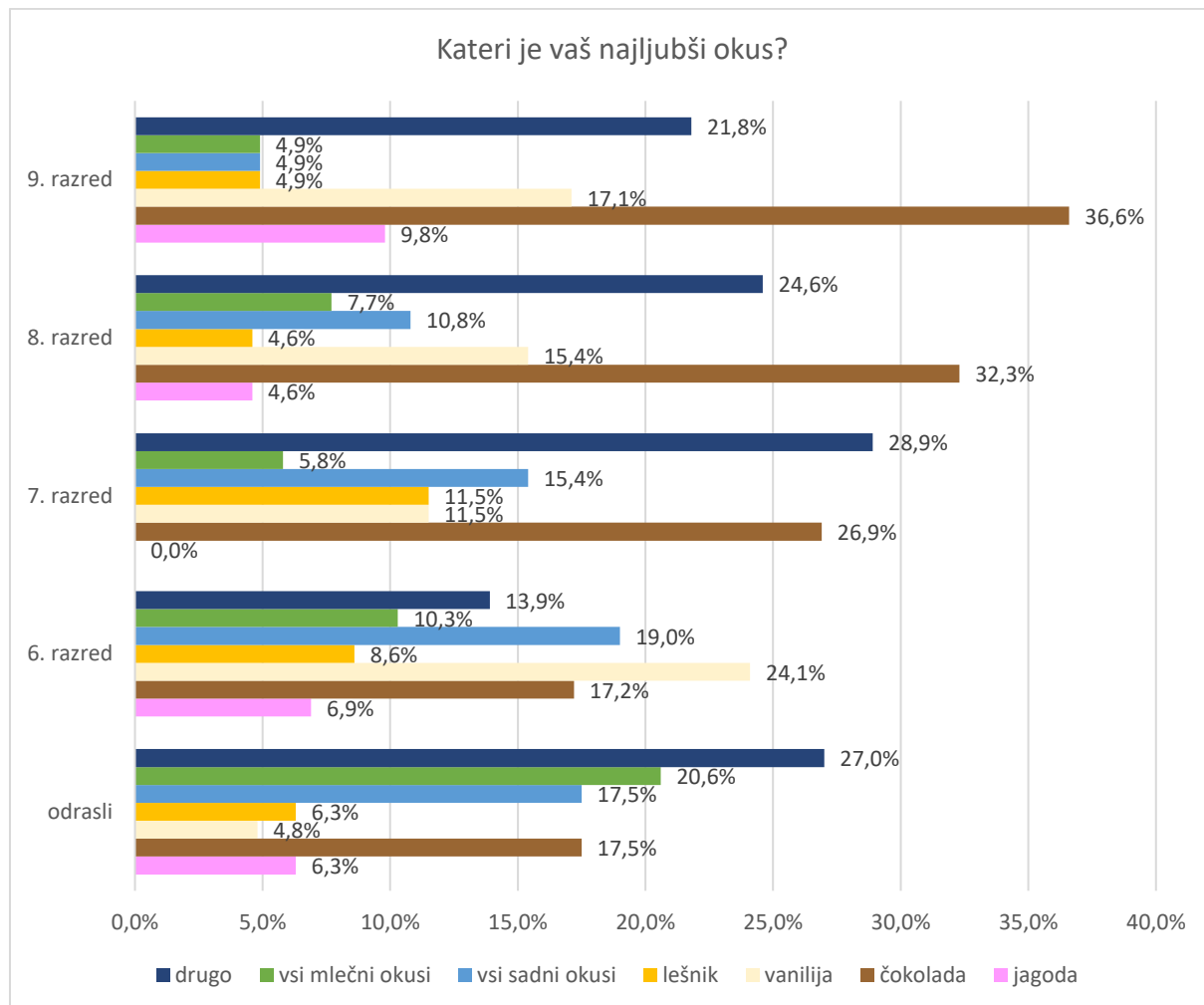


Graf 5: Priljubljenost sladoleda



Skoraj vsi anketiranci so potrdili, da imajo radi sladoled. Le peščica odraslih in učencev sedmega razreda je odgovorilo obratno.

2. vprašanje



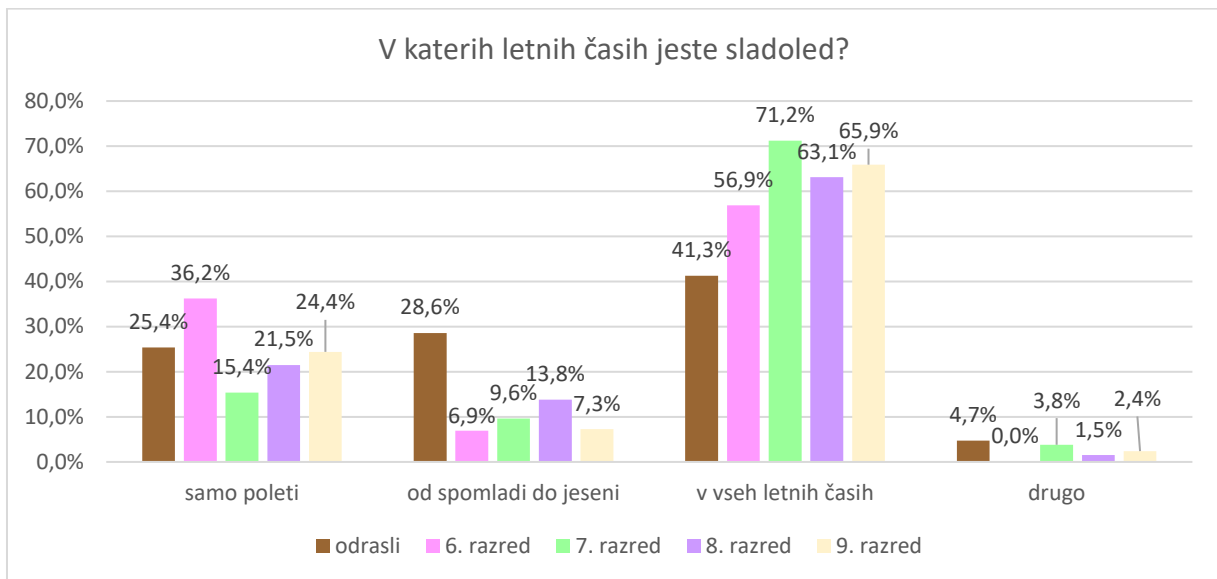
Graf 6: Najljubši okusi

Pri odraslih je veliko anketirancev za svoj najljubši sladoled izbralo čokolado ter vse mlečne in vse sadne okuse. Največ odraslih je napisalo svoj najljubši okus pod drugo. Njihovi najpogostejši odgovori so bili nenavadni okusi, ki jih ne srečujemo velikokrat v obliki sladoleda kot so na primer fige, slive, mango ... Prav tako je veliko anketirancev pod drugo napisalo tudi jogurtov in limonin okus.

Pri otrocih je večina izbrala kar čokolado kot svoj najljubši sladoled. Veliko otrok je svoj najljubši sladoled napisalo pod drugo. Tam pa so bili najpogostejši odgovori piškotek in karamela. Pogosto so napisali, da najljubšega okusa nimajo oz. so jim vsi enako dobri.



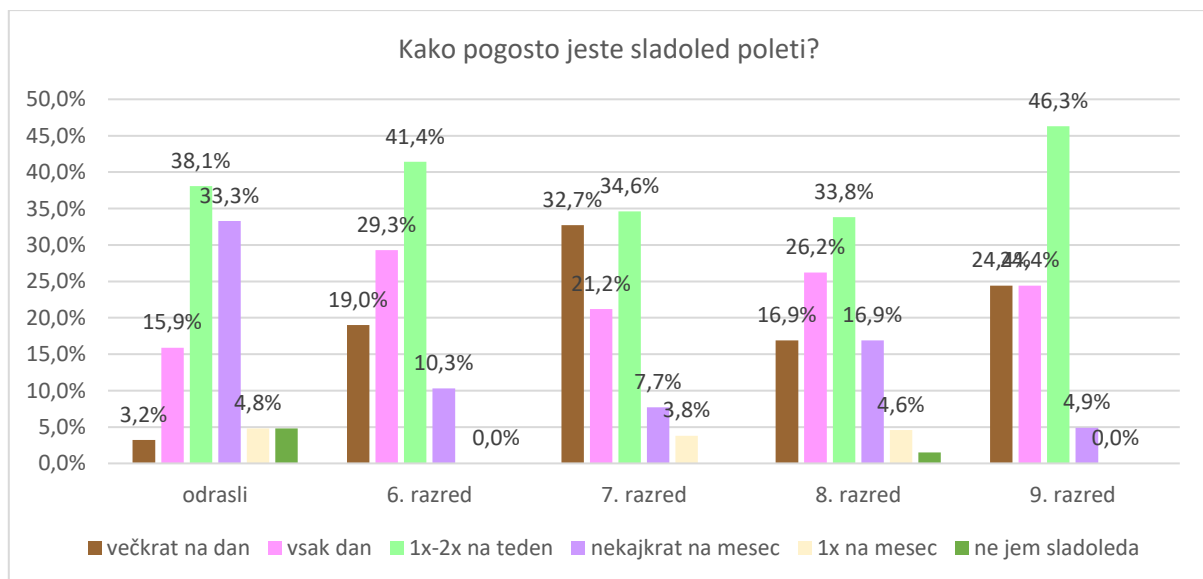
3. vprašanje



Graf 7: Letni časi in sladoled

Večina otrok in odraslih je napisalo, da sladoled jedo v vseh letnih časih. Kljub vsemu je opaziti veliko razliko med odraslimi in učenci. Približno 30 % učencev več kot odraslih odgovarja, da po sladoledu posegajo celo leto. Zelo malo jih je izbralo odgovor drugo. Tam so zapisali, da sladoleda ne jedo več ali pa, da ga jedo, ko jim zadiši.

4. vprašanje

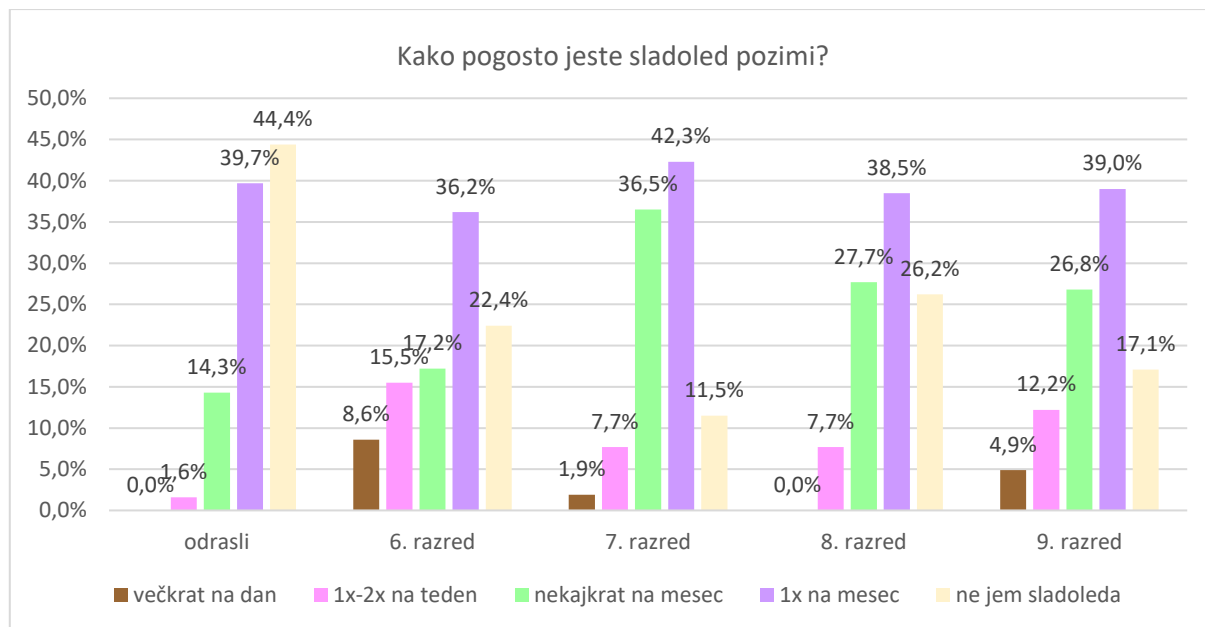


Graf 8: Uživanje sladoleda poleti



Največ anketirancev je napisalo, da sladoled poleti uživajo enkrat do dvakrat na teden. Najmanj anketirancev pa je napisalo, da sladoleda sploh ne uživajo v poletu. Kar dosti ljudi je napisalo, da sladoled poleti uživajo tudi večkrat na dan medtem ko malo več ljudi, da ga uživajo le enkrat na mesec. Večkrat na dan sladoled poleti uživa veliko več otrok kot odraslih.

5. vprašanje

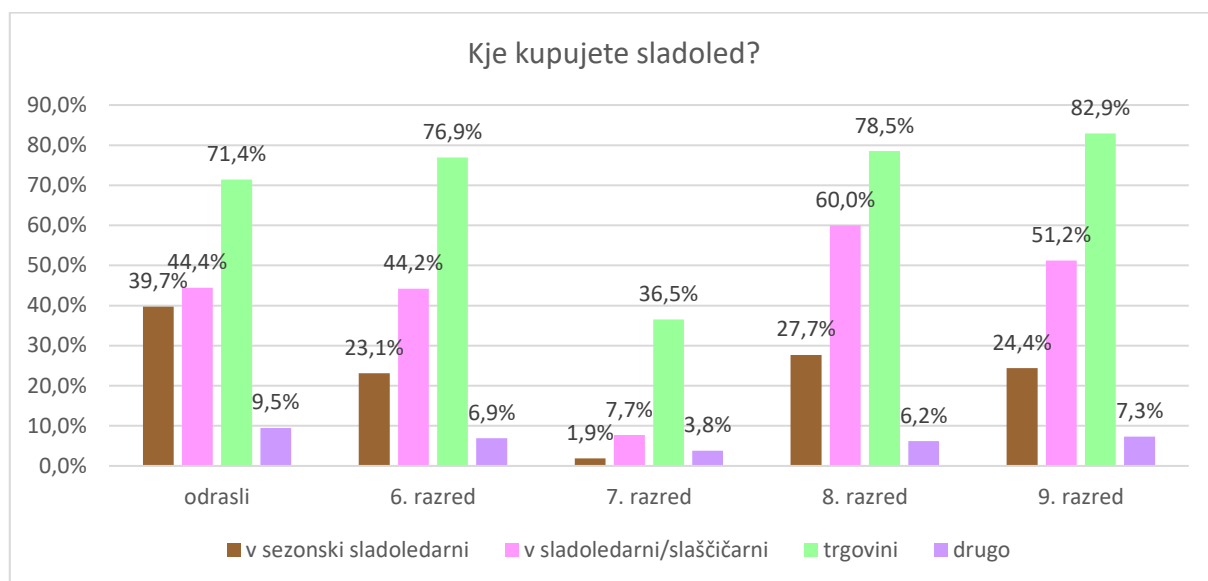


Graf 9: Uživanje sladoleda pozimi

Največ anketirancev je napisalo, da pozimi sladoled uživajo enkrat mesečno. Peščica pa je odgovorila, da pozimi sladoled uživajo kar večkrat dnevno, predvsem iz šestega in devetega razreda. Skoraj polovica odraslih anketirancev je odgovorila, da sladoleda pozimi ne uživajo.

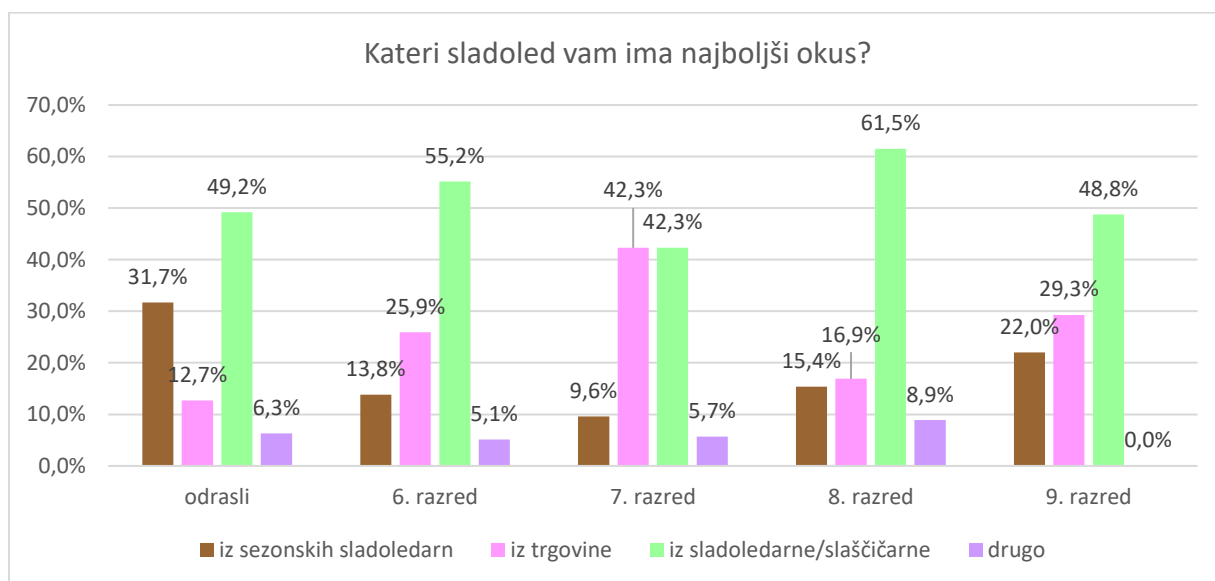


6. vprašanje



Graf 10: Lokacija nabave sladoleda

Možnih je bilo podati več odgovorov. Ne glede na starost se sladoled še vedno največ kupuje v trgovini. Še posebej je glede na ostale možne odgovore to močno opaziti pri učencih, kjer je to pri njih najbolj pogost način kupovanja sladoleda. Odrasli se pogosto po sladoled odpravijo tudi v sladoledarne. Najmanj anketirancev je napisalo svoj odgovor pod drugo, tam pa so bili najpogostejši odgovori, da sladoled kupujejo kjer koli je možno in da ga izdelujejo sami. Izkazalo se je, da v slaščičarnah kupujejo največ učenci osmega razreda saj ga tam kupuje kar tri petine učencev osmega razreda. Najmanj odraslih in otrok pa svoj sladoled kupuje v sezonskih sladoledarnah.

**7. vprašanje**

Graf 11: Najboljši okus sladoleda

Pri odraslih in otrocih je približno polovica anketirancev odgovorilo, da ima najboljši okus sladoled iz sladoledarne oz. slaščičarne. Veliko odgovorov, ki so jih napisali pod drugo pravi, da je predvsem veliko otrok mnenja, da je povsod enako dober okus. Največja razlika je med učenci in odraslimi pri sezonskih sladoledarnah, kar tretjina odraslih meni, da je okus sladoleda tam najboljši, medtem ko se učenci s tem ne strinjajo.

8. vprašanje

Naštej nekaj znamk sladoleda.

Odrasli so našeli naslednje znamke sladoleda:

- 33x Planica
- 28x Ledo
- 26x Leone
- 19x Magnum
- 14x Ljubljanske mlekarne
- 10x Maxim, Carte Dor in Ben&Jerry's
- 5x Quarto
- 4x Somontana
- 3x King
- 2x Gelatelli, Carnetto, Stork, Indy & Pippa, Grandessa, Gelatisimo, Valsoia in Algida
- 1x Bon gelatti, Mama Paula, Sunquick



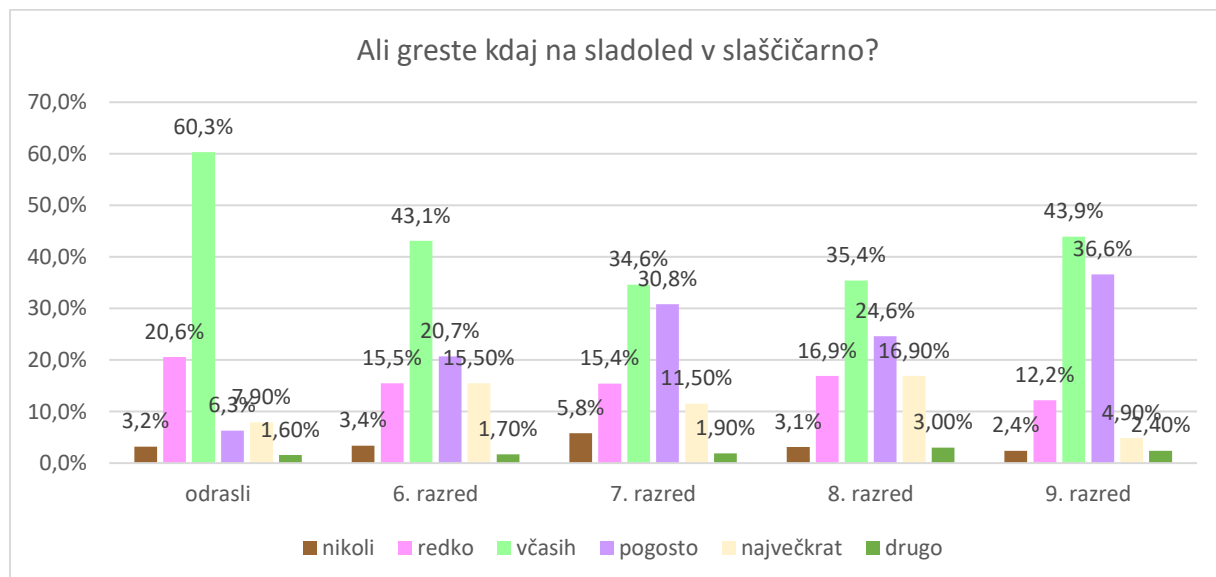
Otroci:

- 77x Ledo
- 67x King
- 36x Planica
- 23x Leone
- 16x Macho
- 9x Magnum
- 7x Maxim
- 6x Teta Frida
- 5x Ljubljanske mlekarne
- 3x Carte Dor
- 2x Rumenko
- 1x La Popsi, Indy & Pippa, Quattro, Gelatisimo

Pri odraslih najbolj izstopajo znamke Planica, Ledo, Leone in Magnum. Sledijo jim Ljubljanske mlekarne in Maxim. Maxim in Planica sta oba del Ljubljanskih mlekarn. Izstopajo torej domači proizvodi oziroma domače znamke. Odrasli so našli veliko več različnih znamk kot učenci.

Pri učencih sta najbolj poznani dve tuji znamki sladoleda Ledo in King. King je tudi del podjetja in posledično znamke Ledo. Sledita jim dve domači znamki Planica in Leone.

9. vprašanje



Graf 12: Pogostost obiskovanja slaščičarn z namenom kupiti sladoled

Odrasli v slaščiarno hodijo včasih, tako je odgovorilo dve petini anketirancev. Otroci pa prav tako. Najmanj ljudi je odgovorilo, da v slaščiarno nikoli ne gredo. Veliko otrok in malo manj



odraslih je napisalo, da v slaščičarne pogosto obiskujejo. Največkrat pa slaščičarno obiskujejo učenci osmega razreda.

10. vprašanje

Naštejte slaščičarne s sladoledom v katerih ste že bili?

Tab. 1: Najbolj obiskane slaščičarne/sladoledarne s strani odraslih

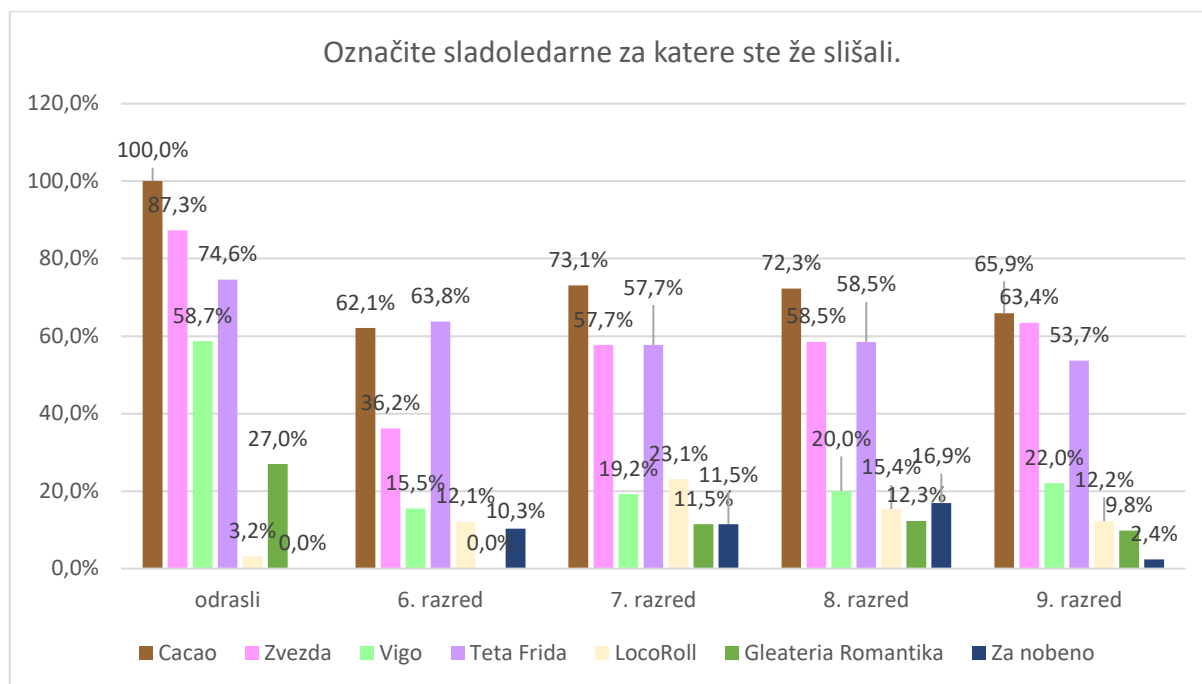
44 x	70 %	Cacao
36 x	57 %	Zvezda
15 x	24 %	Vigo
13 x	21 %	Teta Frida
4 x	6 %	Gelateria Romantika, Slaščičarna Polje
3 x	5 %	Pod vodo, Slaščičarna Caffè Maximum
2 x	3 %	Lolita, Tibu, Plato, Berzo
1 x	1,5 %	Dulcis, Sladki kot, Galerija Grad, Confetto, Kresnička, Sisters Kurtoš, Sorbetto, Gelateria DiMatteo, Flerin, Cafe Central, Homan, Opera v Portorožu, Dvor Žalec, Dobnik, Pohorska kavarna, Mantova, Ekrem Jadran Izola, Wannabe, Mignon, Maxi, Royal, Kepca, Rašica

Odrasli so omenili 36 različnih slaščičarn/sladoledarn v katerih so že jedli sladoled. Te slaščičarne so razpršene po Sloveniji in tudi tujini. Daleč največkrat sta omenjeni Cacao in Zvezda, ki ju je obiskalo 70 % oz. 57 % vprašanih odraslih.

Tab. 2: Najbolj obiskane slaščičarne/sladoledarne s strani učencev OŠ Polje

125 x	58 %	Slaščičarna Polje
55 x	25 %	Cacao
33 x	15 %	Zvezda
14 x	6 %	Teta Frida
10 x	5 %	Vigo
9 x	4 %	Nobene ali se ne spomni, kako se ji reče
1 x	0,5 %	Julija, Lolita, Gelateria Romantika

Učenci so naštevali le 8 različnih slaščičarn/sladoledarn. Daleč največ jih pozna slaščičarno v njihovi neposredni bližini, Slaščičarno Polje. Sledita ji Cacao in Zvezda. Učenci so med drugim naštevali tudi okuse sladoleda, trafike in bare, kjer so kupovali sladoled.

**11. vprašanje**

Graf 13: Katere sladoledarne zvenijo znano

Odraslim sta najbolj poznani sladoledarni Cacao in Zvezda, ki ju poznajo vsi oziroma velika večina. Malo več kot polovica jih je že slišala za Vigo. Dve tretjini odraslih pa je že slišalo za Teto Frido. Samo malo manj kot tri desetine jih je že slišalo za Galerijo Romantiko. Za LocoRoll pa samo peščica. Nobenega odraslega ni bilo, ki ne bi slišal še za nobeno od naštetih sladoledarn.

Največ otrok je že slišalo za Cacao. Dobra polovica je slišala tudi za Teto Frido in Zvezdo. Zelo malo jih je že slišalo za ostale. Nekaj pa jih celo ni slišalo za nobeno od naštetih slaščičarn, trije so pod drugo navajali znamke sladoleda.

12. vprašanje

V kateri od zgoraj naštetih sladoledarn ste že jedli/kupili sladoled?

Tab. 3: Uživanje sladoleda v naštetih slaščičarnah s strani odraslih

51 x	81 %	Cacao
37 x	59 %	Zvezda
27 x	43 %	Vigo
16 x	25 %	Teta Frida



7 x	11 %	Gelateria Romantika
1 x	1,5 %	LocoRoll
4 x	6 %	Nobeni

Največ odraslih je odgovorilo, da so že jedli sladoled v Cacao, sledita mu Zvezda in Vigo.

Tab 4: Uživanje sladoleda v naštetih slaščičarnah s strani učencev OŠ Polje

95	44 %	Cacao
53	25 %	Zvezda
45	21 %	Teta Frida
15	7 %	Vigo
6	3 %	Gelateria Romantika
4	2 %	LocoRoll
41	19 %	Nobeni

Učenci so precej manjkrat uživali sladoled iz različnih naštetih slaščičarn kot odrasli vprašani.

Manj kot polovica jih je kdaj bila v kateri od naštetih slaščičarn oziroma sladoledarn. Še največ jih je sladoled jedlo v Cacao in Zvezdi.

13. vprašanje

Katera znamka sladoleda vam je najljubša? Katero največkrat kupite?

Tab. 5: Najljubša znamka sladoleda s strani odraslih

9	14 %	Planica
7	11 %	Ledo, Leone
6	10 %	Ljubljanske mlekarne
5	8 %	Maxim
4	6 %	Tom, Vigo, Cacao
3	5 %	Magnum, Gelatelli
2	3 %	Cartedor, Stork
1	1,5 %	Piran, Indy&Pippa, King, Maximum, Valsoia, Gelatissimo, Quattro, Ben&Jerry
6	10 %	Nimam najbolj priljubljene znamke

Največ odraslih prisega na tradicionalne domače znamke sladoleda, ki spadajo pod Ljubljanske mlekarne. Sem sodijo pri njih omenjeni Planica, Piran, Tom in Maxim. Če pogledamo in seštejemo polovici vprašanih odraslih najbolj ustreza ena od znamk, ki spada pod Ljubljanske



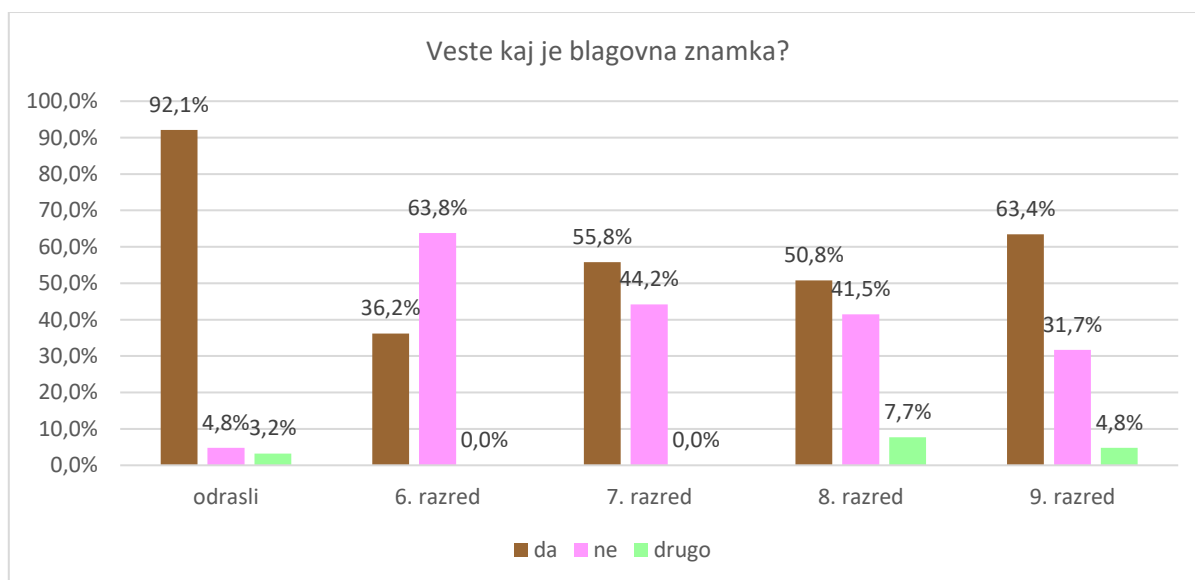
mlekarne. Desetina jih nima svoje najljubše znamke sladoleda. Med najljubšimi znamkami pa so izpostavili 20 različnih znamk.

Tab. 6: Najljubša znamka sladoleda s strani učencev (več možnih odgovorov)

72	33 %	King
50	23 %	Ledo
42	19 %	Planica
14	8 %	Leone
8	4 %	Magnum, Lino, Teta Frida
6	3 %	Kontiki
4	2 %	CarteDor, Magnum, Cacao, Oreo
2	1 %	Tom, Lučka, Maxim, Ježek, Zvezda
27	12 %	Nimajo najljubšega sladoleda

Učenci so našli 17 različnih znamk sladoleda, ki so jim najljubše. Njihova daleč najljubša znamka sladoleda je King, ki mu sledita znamki Ledo in Planica. Na sladoled King prisega tretjina vprašanih učencev, na Ledo in Planica pa približno petina vprašanih. Ostale znamke so ljube manj kot desetini vprašanih učencev. Nekaj več kot desetina vprašanih nima najljubše znamke sladoleda.

14. vprašanje



Graf 14: Poznavanje pojma blagovna znamka



Skoraj vsi odrasli odgovarjajo, da vedo kaj je blagovna znamka in sicer kar devet desetin. Zelo malo pa jih je odgovorilo ne, še manj pa jih je napisalo mogoče.

Med učenci najmanj otrok, ki ne vedo kaj pomeni blagovna znamka prihaja iz šestega razreda. Malo več kot polovica sedmega in osmega razreda pravi, da vedo kaj je blagovna znamka. Nekaj malo pa jih je napisalo, da niso prepričani in da mogoče vedo kaj pomeni blagovna znamka. Približno šest desetin učencev devetega razreda pravi, da vedo kaj pomeni blagovna znamka.

15. vprašanje

Zapišite kaj je za vas blagovna znamka.

Vsi odrasli so odgovarjali na to vprašanje in vsak od teh odgovorov je zadel vsaj eno od značilnosti blagovne znamke. Njihovi odgovori so bili, da je blagovna znamka simbol izdelka, podjetja. Da je produkt/lastnina določenega proizvajalca, ki je lahko prepoznaven že samo z imenom, saj se točno ve, kaj določena znamka zajema/predstavlja/vsebuje. Običajno je zaščiten, da ne prihaja do kraje ali kopiranja vsebin. Ime po katerem je izdelek prepoznan, zaščiten. Izdelek značilen za ponudnika in v lasti proizvajalca. Gre za pravico do imena oziroma vsebine. Ime pod katerim se produkt trži. Blagovna znamka predstavlja produkte določenega podjetja pod enotno podobo, ki je drugi ne smejo kopirati.

Odgovarjali so tudi, da gre za podjetje, ki izdeluje nek izdelek pod določenim imenom (znamko), ki lahko postane znana. Poimenovanje skupine izdelkov. Zaščiten oz. patentiran izdelek s prepoznavnim imidžem. Blagovna znamka pod nekim imenom prodaja svoje izdelke. Se javno oglašuje in skrbijo, da je njihov logotip na vsakem koraku (prepoznaven, jasen, všečen, opazen). Je pravica podjetja, da zaščiti svoj produkt.

Blagovna znamka je ime, ki nosi ime za (ne)kvaliteto. Identificira izdelek in ga zaščiti pred kopiranjem. Znak pri trgovanju kot identifikacija določenega izdelka. Zaščitna in zaščiten podoba nekega izdelka. Zaščiteno ime za določen produkt. Blagovne znamke so znaki s pomočjo katerih prepoznamo izdelke določenega proizvajalca. Izdelek ali oseba, pod katerim imenom se nekaj prodaja in je najbolj prepoznavno. Ko npr. reče nekdo sladoled se najprej spomnim na Cacao. Prepoznavno ime, ki ga takoj povežem z izdelkom. Izdelek, ki je prijavljen pri Gospodarski zbornici pod določenim imenom.



Čeprav so tudi učenci v več kot polovici primerov navedli, da vedo kaj je to blagovna znamka, skoraj nihče od 216 vprašanih ni podal vsaj približno točnega odgovora. Le osemnajst (8 %) jih je razmišljalo v pravilno smer. Blagovno znamko so povezovali z logom, podjetji, ki prodajajo določene izdelke, imena sladoledov z različnimi okusi. Blagovne znamke so povezovali z določenimi znamkami oblačil in obutve.

4.6 IZDELAVA DOMAČEGA SLADOLEDA

Tudi sama sem se odločila preizkusiti v izdelavi enega od zanimivih receptov za domač sladoled. Izdelava je bila presenetljivo nezahtevna in rezultat odličen.

Najprej skupaj zmešamo rumenjake in sladkor. Med tem v kozici zavremo mleko. Po tem mleko prelijemo čez zmešane rumenjake in sladkor.



Slika 13: Mešanje rumenjakov in sladkorja



Slika 14: Prelivanje vročega mleka čez rumenjake in sladkor

Vse skupaj nato prelijemo v kozico, tako da se masa počasi malo bolj zgosti. Za tem maso nekaj časa pustimo, da se ohladi.



Slika 15: Prelivanje mase nazaj v kozico

Med tem stepemo sladko smetano in jo dodamo v že ohlajeno maso.



Slika 16: Prelivanje mase v stepeno smetano

Celotno zmes nato prelijemo v posodo in jo za dve uri pustimo v zmrzovalniku. Po dveh urah jo ponovno premešamo in jo pustimo v zmrzovalniku še za dodatnih pet ur.



Slika 17: Mešanje mase po dveh urah v zmrzovalniku

Po petih urah maso vzamemo ven iz zmrzovalnika in pripravljen imamo čisto pravi, pa vendar domači sladoled. Na koncu ga postrežemo v kozarcu tako, da vsak kozarec dobi par kepic domačega sladoleda, zraven pa dodamo še sveže borovnice.



Slika 18: Sladoled po naslednjih petih urah v zmrzovalniku

Okus je neverjeten. Čisto tak kot v slaščičarnah. Cel proces je izjemno lahek in celo zabaven. Če sem iskrena je najtežji del samo čakanje, da pokusim mojo mojstrovino.



4.7 PODJETNIŠKA IDEJA

Ob vsem proučevanju sladoleda in sladoledarnic se je porodila podjetniška ideja o lastni sladoledarnici.

Na začetku vsake trgovske poti si je potrebno pridobiti dober ugled in prepoznavnost. Zato bi svojo prvo slaščičarno odprla direktno v enem izmed najbolj znanih mest na Zemlji, Parizu. Nič ni boljšega kot sprehod mimo Eifflovega stolpa, medtem ko ješ sveže pripravljen sladoled iz male sladoledarne na vogalu. Sladoled bi bil osnovan na nenavadnih, novih okusih, ki pa bi bili tudi nekoliko zdravi in narejeni iz naravnih in organskih sestavin. Kupci bi lahko izbirali med npr.: okusom vrtnice s prelivom bele čokolade z malinami ali okusom lubenice s koščki limone in medenim prelivom. Da bi dodala še piko na i, zaradi katere bi se ljudje vračali, bi tudi čisto navadne kornete, ki jih danes vidimo kot le napol stojala za naš sladoled, spremenila v poslastico, tako da bi prodajala tudi kornete različnih okusov npr.: jagoda, piškotek, limona.

Zaradi velikih stroškov nakupa prostora v samem Parizu, bi bilo potrebnega veliko truda in varčevanja denarja. Ker to verjetno kljub vsemu ne bi bilo dovolj, bi si morala poiskati investitorja, ki bi ga prepričala s svojo idejo in svojimi sladoledi.

Moji mali firmi bi bilo ime Zeus, njen logotip bi izgledal kot na spodnji sliki. Logotip bi bil tudi na prtičkih in lončkih.



Slika 19: Logotip podjetja v formalni obliki



Slaščičarna bi bila odprta od devetih zjutraj do enajstih zvečer. Delovala bi vse sezone. Ob mrzlih mesecih bi se bolj osredotočila na prodajo kave, kakava in domačih mafinov, a bi bil za sladoledne navdušence sladoled vedno na voljo.

Ko bi moja mala slaščičarna pridobila dovolj ugleda in prepoznavnosti, tako da bi bila ena izmed nujnih turističnih destinacij, ko obiščeš Pariz, takrat bi se odločila svojo firmo pokazati celotnemu svetu. To bi naredila tako, da bi z velikim balonom letela čez države in se ustavljala v znanih mestih po svetu, kjer bi po en teden prodaja svoj sladoled. Na ta način bi si pridobila veliko ugleda in prepoznavnosti. Najboljši del bi bil, da bi ves zbran denar podarila različnim dobrodelnim organizacijam na svetu.

Tako bi moja mala firma postala svetovna senzacija in ne bi bilo človeka, ki ne bi hotel poskusiti Zeus sladoleda. Svojih izdelkov ne bi prodajala v trgovinah.

Tab. 7: Finančni plan

Najemnina ali nakup	1.200 € mesečno ali nakup 60.000 € za 10 m ²
Aparati	25.000 €
Kredit	100.000 € za zagon dejavnosti odplačevanje po obrokih
Surovine	500 € mesečno
Zaposleni	600 € mesečno (študenti)
Pridobivanje denarja	1000 € mesečno iz druge službe, 800-1200 € od prodaje sladoleda
Računi (elektrika, voda, segrevanje)	500 € mesečno

4.8 UGOTOVITVE

Sladoled nas vedno spomni na poletne proste dni, ko lahko mirno uživaš na sprehodu in si privoščiš majhne užitke. Ponudba sladoleda v majhnih prikupnih sladoledarnah je lahko še kako pomembna turistična ponudba, ne samo v obalnih mestih, ampak povsod kamor zahajajo domači in tuji turisti.



Sladoled ne more delati in prodajati ravno vsak. Obstajajo pravila, kdo je lahko tisti, ki sladoled lahko dela in proizvaja sam, ter ga kot takega tudi ponuja turistom. V različnih barih in kioskih se lahko prodaja le sladoled iz trgovine, saj za izdelavo in prodajo dnevno svežega sladoleda potrebuješ posebno dovoljenje. V tujini obstajata tudi dve različni poimenovanji za sladoled. Ice cream je industrijsko izdelan sladoled, medtem ko izraz gelato pomeni dnevno svež ročno izdelan sladoled. So pa domači sladoledi malo bolj nenavadnih okusov vedno bolj popularni in slaščičarne/sladoledarne svoje ime gradijo prav na njih.

Največ sladoleda se še vedno proda v poletnih mesecih in zato samostojne sladoledarne le težko preživijo samo s prodajo sladoleda. Zaradi tega se jih mnogo med njimi usmeri tudi v prodajo drugih sladici. Tako je slaščičarna Zvezda, najprej prepoznavna po svojih tortah in šele nato po domačem sladoledu, medtem, ko je Cacao svoje ime in znamko zgradil ravno na sladoledu in tudi eden od anketiranih odraslih je odgovoril, da ob omembi besede Cacao najprej pomisli na sladoled. Gelateria Romantika ravno tako največ stavi na domač sladoled nenavadnih okusov. Določene svoje poslovne enote v zimskih mesecih celo zapre.

Delež tujih turistov v znanih slaščičarnah, npr. Cacao na Petkovškovem nabrežju, predstavlja kar 50 % delež. Zato slaščičarne/sladoledarne veliko gradijo na imenu svoje blagovne znamke, da so razpoznavni v množici drugih podobnih produktov.

Blagovne znamke sladoleda pa ne predstavljajo samo domači sladoledi v različnih sladoledarnah, ampak imamo tudi znamke industrijsko pridelanih sladoledov. V Sloveniji imamo samo dve večji proizvodnji industrijskega sladoleda. Prva je v Ljubljani, Ljubljanske mlekarne, ki v zimskih mesecih proizvodnjo sladoleda kar ustavi, saj ljudje kar za 60 % manj kupujejo sladoled. So pa njihove znamke sladoleda (Planica, Piran, Maxim, Tom, Lučka) v Sloveniji še vedno najbolj prodajane. Druga industrijska proizvajalka sladoleda v Sloveniji prihaja iz Ajdovščine in je močno usmerjena v tujino, saj največ sladoleda proda tam, je pa njihova znamka Leone zelo prepoznavna tudi v Sloveniji in ljudje pogosto posegajo po njej.

Kupci in turisti so vedno bolj ozaveščeni in tako vedno bolj pomembno postaja tudi na kakšen način in iz kakšnih sestavin je izdelan sladoled. Tega se zavedajo tudi naši podjetniki in tako stav 21 stoletju v Sloveniji nastali še dve manjši industrijski pridelovalki sladoleda Stork iz Maribora in Indy&Pippa iz Trzina, ki prisegata ravno na organske in naravne sestavine. Nekateri kupci tudi že prepoznajo njihovo blagovno znamko.



V Sloveniji imamo šest večjih trgovskih verig in v njih prodajajo različne blagovne znamke sladoleda. Slovenske proizvajalce lahko najdemo povsod, tuji pa so različno zastopani pri posamezni trgovski verigi. Koliko različnih znamk sladoleda bodo ponudili svojim kupcem je odvisno tudi od tega, kako velika je njihova posamezna trgovina. Tako v največjih Mercatorjih v poletnih mesecih ponujajo tudi 60 različnih znamk sladoleda, medtem ko je v zimskih mesecih v manjših mogoče najti tudi samo 5 različnih znamk sladoleda.

Med kupci v trgovinah in sladoledarnah/slaščičarnah so še vedno najbolj priljubljeni tradicionalni okusi sladoleda: vanilja, čokolada in jagoda. To se manj izrazito izraža v slaščičarnah, še posebej, če imajo zelo pestro izbiro različnih vrst sladoledov. Tudi med samimi anketiranci je bilo opaziti, da so zelo popularni tudi bolj nenavadni okusi. To se še posebej odraža pri odraslih, medtem ko imajo otroci oziroma učenci še vedno najraje tradicionalne okuse. So pa iz različnih sladoledarn odgovorili, da tradicionalni okusi ves čas dosegajo visoke odstotke prodaje, medtem ko bolj nenavadni okusi s časoma izgubijo na svoji popularnosti in jih nadomestijo drugi. V Cacao tudi opažajo, da Slovenci z vsakim letom postajamo večji ljubitelji sladoleda.

Tako so odgovorili tudi vsi sodelujoči v anketnem vprašalniku, saj so v skoraj 100 % odgovorili, da imajo radi sladoled. Njihovi najljubši okusi so, predvsem pri učencih, klasični okusi, medtem ko četrtina odraslih prisega na druge okuse. Tudi pri anketirancih se je pokazalo to, kar so nam potrdile že trgovine in slaščičarne, da se največ sladoleda poje v poletnih oziroma toplejših mesecih. Še posebej se to močno odraža pri odraslih, medtem ko učenci po sladoledu radi posegajo tudi v drugih mesecih in ga tudi jedo pogosteje kot odrasli, neglede na letni čas.

Sladoled anketiranci kupujejo povsod (trgovinah, sladoledarnah/slaščičarnah in sezonskih prodajalnah sladoleda). Še vedno se ga največ kupi v trgovinah, pogosteje pa ga v slaščičarnah/sladoledarnah kupujejo odrasli in veliko manj učenci oziroma otroci). Najboljši okus, razen za učence sedmih razredov, ima sladoled iz sladoledarn/slaščičarn, kjer ponujajo tudi največ različnih okusov.

Sladoledarne/slaščičarne veliko bolj pogosto obiskujejo odrasli in manj otroci. To se močno odraža tudi pri prepoznavanju različnih sladoledarnic, saj polovica učencev še ni slišala za večino sladoledarn, še veliko manj pa jih je kdaj dejansko bilo v kakšni od znanih sladoledarn, ki jih prepoznavamo že kot blagovno znamko. Najbolj prepoznavni med vsemi sladoledarnami



sta Cacao in Zvezda. Cacao še veliko bolj kot Zvezda. Otroci še največkrat zaidejo v lokalno sladoledarnico/slaščičarno v bližini šole.

Kaj je blagovna znamka vedo skoraj vsi odrasli in znajo tudi povedati, kaj to je. Učenci pa samo mislijo, da vedo kaj bi to bilo. Ko jih nato povprašam naj povedo s svojimi besedami, skoraj nihče med njimi ne zna povedati kaj naj bi to bilo.

Najboljša ugotovitev ob izdelovanju seminarske naloge je bila, da priprava domačega sladoleda niti ni tako zahtevna, kot bi pričakovala. Ob tem je težko ne razmišljati tudi o svoji lastni sladoledarnici, prepoznavni blagovni znamki in okusnem sladoledu.



4.9 POTRJEVANJE HIPOTEZ

HIPOTEZA 1: Najbolj priljubljeni okusi sladoleda so tradicionalni okusi: čokolada, vanilja in jagoda.

To hipotezo **potrdim**, saj so nam takšen odgovor dali vprašani iz trgovin. Hipotezo so nam potrdili tudi iz različnih sladoledarnic, kjer so tudi specializirani za bolj posebne okuse, a njihove stranke še vedno najpogosteje posegajo po čokoladi in vanilji. Enako se je potrdilo iz anketnega vprašalnika, kjer so vprašani za najbolj priljubljene okuse izbrali ravno te okuse.

HIPOTEZA 2: Najbolj poznani sladoledarni sta Zvezda in Cacao.

Hipotezo **potrdim**, saj sem jo preverjala z več različnimi vprašanji v anketi, ki so jo izpolnjevali odrasli in učenci naše šole. Cacao je glede na odgovor ene od anketiranih, celo sinonim za sladoled in ob omembi Caca najprej pomislijo nanj. Tako med odraslimi kot učenci se je izkazalo, da so največkrat slišali za Cacao in Zvezdo ter da so tam tudi največkrat jedli sladoled. Četudi se učenci sami, ko so naštevati sladoledarne v katerih so že bili, niso spomnili na niju, so jih kasneje v vprašalniku prepoznali in odgovorili, da so tam že jedli sladoled.

HIPOTEZA 3: Učenci pojedjo več sladoleda kot odrasli.

Hipotezo **potrdim**. Vsi anketirani imajo radi sladoled, a neglede na letni čas in kako pogosto jedo sladoled, pri tem veliko večji delež dosega učenci. Učenci oziroma otroci več sladoleda pojedjo v vseh letnih časih. Tudi jedo ga večkrat dnevno in tudi drugače bolj pogosto kot odrasli.

HIPOTEZA 4: Velika večina ljudi ima rada sladoled.

Hipotezo zanesljivo **potrdim**. Ni pomembno ali gre za odrasle ali otroke, anketiranci so skoraj v 100 % potrdili, da imajo radi sladoled. V sladoledarnicah pa ugotavljajo, da sladoled postaja vedno bolj popularn.



HIPOTEZA 5: Največ sladoleda se poje v poletnih mesecih.

Hipotezo lahko **potrdim**, na podlagi odgovorov trgovine, sladoledarnic in anketnega vprašalnika. Iz našega največjega trgovskega podjetja so nam odgovorili, da prodaj v zimskih mesecih upade kar za 60 %. Iz prebiranja literature ugotovimo, da zaradi tako zmanjšanega nakupovanja, proizvodnjo sladoleda v teh mesecih celo ustavijo. Tudi iz vseh sladoledarnic so potrdili, da v hladnejših mesecih prodaja sladoleda upade za polovico in zato sladoledarnice niso vedno samo sladoledarnice, ampak hkrati tudi slaščičarne, saj v zimskih mesecih njihovo preživetje sloni na drugih sladica. Tiste, ki se močno naslanjajo predvsem na izdelavo domačega sladoleda, pa v zimskih mesecih sladoledarnico celo zaprejo (Gelateria Romantika). Predvsem odrasli so nam v anketnem vprašalniku hipotezo potrdili, saj jih sladoled v zimskih mesecih uživa manj kot polovica. Tudi pri mlajših je opaziti, da uživanje sladoleda v hladnejših mesecih ni tako popularna.

HIPOTEZA 6: Anketiranci ne vedo kaj je blagovna znamka.

To hipotezo **delno potrdim**. Medtem ko so skoraj vsi odrasli odgovorili, da vedo kaj je to blagovna znamka in to v naslednjem vprašanju tudi dokazali s pravilnimi odgovori na to, kaj je za njih blagovna znamka, se je to povsem zalomilo učencem. Tudi oni so v polovici primerov potrdili, da vedo kaj je blagovna znamka. Ko pa so morali v naslednjem odprtem vprašanju to dokazati, pa nihče ni pravilno odgovoril na to vprašanje. Le 18-im se je svitalo v katero smer morajo iti, da bi približno zadeli, kaj to je.

HIPOTEZA 7: V Sloveniji imamo prepoznavne domače znamke sladoleda.

Hipotezo **potrdim**, saj sem ob pregledu znamk pri slovenskih trgovcih ugotovila, da so tudi v zimskem času domače znamke sladoleda dobro zastopane. Predvsem v Sparu so imeli tudi naše manj znane industrijske sladolede (Stork in Indy&Pippa). Če se ne bi prodajale, jih trgovci ne bi ponujali. Tudi drugače so potrdili, da je še vedno ena najbolj priljubljenih Planica. Iz anketnega vprašalnika smo tudi dobili potrditev za to hipotezo, ker so se pri vprašanju, če poznajo kakšno blagovno znamko sladoleda največkrat pojavljali odgovori domačih proizvajalcev: Planica, Maxim, Leone, Ljubljanske mlekarnice. Ob besedi Cacao pa najprej pomislijo na sladoled.



5 ZAKLJUČEK

Sladoled je prava umetnost, ki jo lahko zaužijemo. O njegovem nastanku krožijo mnoge legende, prvi sladoled pa naj bi bil sneg zmešan z sadjem, medom in vinom. Za pripravo sladoleda po navadi uporabimo mlečne sestavine, ki jim dodamo različne okuse sadja in arom.

Za to kakšen je naš končani izdelek je potrebno vedeti, da različne sestavine različno vplivajo na naš sladoled. Seveda vplivajo na izgled in okus, prav tako pa tudi na teksturo.

Poznamo veliko različnih vrst, saj le nekaj različnih sestavin lahko naredi čisto novo teksturo. Zato lahko sladoled dobimo v veliko različnih oblikah. Najbolj poznane vrste so granita, sorbet, frozen jogurt.

Sladoled lahko uporabimo tudi samo kot surovino za neko drugo sladico. Najpogosteje vidimo sladoledno torto. Velikokrat slaščičarji naredijo navadno sladico in ji samo dodajo sladoled.

Na trgu imamo veliko različnih blagovnih znamk. Eno od pomembnih vprašanj je tudi, če jih poznajo učenci in odrasli. Izkazalo se je, da odrasli znajo opredeli, kaj blagovna znamka je, učenci pa ne. Kljub temu so znali naštetih precej različnih znamk sladoleda, a jih je na trgu še veliko za katere še niso slišali.

V Sloveniji imamo tudi zelo veliko dobrih in znanih slaščičarn in sladoledarn. Izkazalo se je da jih učenci in odrasli poznajo kar veliko oz. so za njih že slišali. Odrasli so marsikatero med njimi tudi že obiskali, učenci pa le tiste najbolj znane in tisto v njihovi neposredni bližini oziroma v okolju kjer odraščajo. Pri raziskavi so mi pomagali tudi odgovori nekaterih slaščičarn in ena trgovina. Tako sem dobila tudi njihove odgovore, in prišla do zaključkov, da prodaja sladoleda v poletnih mesecih res zelo upade. Prav tako so mi tudi same slaščičarne in trgovina odgovorile na pomembna vprašanja o njihovi prodaji sladoleda.

Čokoladni sladoled in ostali tradicionalni okusi so med populacijo še vedno najbolj priljubljeni. To še posebej velja za prodajo v trgovini in med mlajšimi učenci. Odrasli pri okusih bolj eksperimentirajo in so za najljubši sladoled podali zelo raznolike odgovore.

Ko sem se sama preizkusila v pripravi sladoleda, sem ugotovila, da je priprava odličnega, mlečnega, domačega sladoleda precej preprosta. Sama sem naredila osnoven mlečni sladoled, ki sem mu dodala borovnice. Okus je bil izvrsten.



Lotila sem se tudi svoje podjetniške ideje, za katero se je izkazalo, da bi za njeno uresničitev bilo potrebno veliko dela in denarja. Osnovna ideja temelji na mali slaščičarni, ki se osredotoča predvsem na sladoled. Poimenovala sem jo Zeus. Zaradi tega ker hkrati kaže močno in čudovito plat slaščičarne ter je precej podobna imenu grškega boga Zevsa, kar bi slaščičarni dodalo mitološki vidik. Po drugi strani je ime dovolj kratko, da ti ne uide iz glave, hkrati pa se sklada z prvo črko mojega imena.

Ker sem raziskovalno naloga delala prvič me je veliko stvari presenetilo. Na začetku si niti predstavljala nisem kako v bistvu sploh izgleda sama naloga. Definitivno se nisem zavedala kako veliko predanosti in dela je potrebno vložiti v nalogo. Najtežje mi je bilo pisati zgodovino sladoleda, prav zaradi njene raznolikosti, temveč mi je na koncu postala prav zanimiva. Najbolj všeč mi je bila moja podjetniška ideja, zato ker so mi take stvari od vedno všeč in sem jo lahko napisala čisto po mojem okusu. Čeprav mi celoten proces pisanja ni prinašal ne vem kako veliko zadovoljstva, mi je zdaj proti koncu v užitek gledati vse napisano in kako prihaja skupaj v lepo napisano raziskovalno nalogo. Prav tako sem iz nje tudi veliko potegnila, veliko sem se naučila nasploh o pisanju raziskovalne naloge ter o sladoledu, na sladoledarne pa tudi ne gledam več enako.



6 LITERATURA IN VIRI

Literatura:

Bulteau, S. (2015). *Sladoled*. Ljubljana: Mladinska knjiga. ISBN 978-961-01-3509-8.

Farrow, J. in Lewis, S. (2009). *Sladoled*. Tržič: Učila. ISBN 978-961-00-0659-6

Gabrijan, V. in Snoj, B. (2012). *Trženje blagovnih znamk*. Celje: Fakulteta za komercialne in poslovne vede. ISBN 978-961-6825-55-9

Jejčič, B. (2012). *Sladoled in sladoledni izdelki: učbenik za modul Sladoled v programih Slaščičar in Mlekar*. Ljubljana: DZS. ISBN 978-961-02-0289-9

Vidic, F. (2002). *Marketinške strategije*. Piran: Gea College, Visoka šola za podjetništvo. ISBN 961-6347-41-1

Spletni viri:

Blagovna znamka. (6. 11. 2022). V *Wikipedija: prosta enciklopedija*. Pridobljeno s

https://sl.wikipedia.org/wiki/Blagovna_znamka

Cacao. (b. d.). Pridobljeno s <https://cacao.si>

Data d.o.o. (20. 7. 2017). *Prodaja sladoleda v barih in drugih gostinskih obratih*. Pridobljeno s

<https://data.si/blog/prodaja-sladoleda/>

EUIPO: Urad Evropske unije za intelektualno lastnino. (b. d.). *Opredelitev blagovne znamke*.

Pridobljeno s <https://euipo.europa.eu/ohimportal/sl/trade-mark-definition>

Fran. (b. d.). *Sladoledarna*. Pridobljeno s <https://fran.si/iskanje?View=1&Query=sladoledarna>

Gelateria Romantika. (b. d.). Pridobljeno s

https://www.facebook.com/GelateriaRomantika/?locale=sl_SI

GourmetShop. (11. 4. 2020). *Zgodovina sladoleda*. Pridobljeno s

<https://gourmetshop.si/sladoledi/zgodovina-sladoleda/>

Homan. (28. 5. 2014). *Kratka zgodovina sladoleda*. Pridobljeno s

<https://www.kavarnahoman.si/kratka-zgodovina-sladoleda/>

Hostnik, S. (2012). *Sladoled*. Maribor: Ministrstvo za izobraževanje, znanost, kulturo in šport Republike Slovenije. Pridobljeno s

<https://nova.bts.si/wp-content/uploads/2022/09/SLADOLED.pdf>

Jeršin Tomassini, K. in Janžekovič, M. (2015) *Geografija 9: i-učbenik za geografijo v 9. razredu osnovne šole*. Ljubljana: Zavod RS za šolstvo. ISBN 978-961-03-0283-4

<https://eucbeniki.sio.si/geo9/2630/index3.html>



- Kociper, A. (b. d.). *Zgodovina sladoleda: presenečeni boste, koliko časa ga že poznamo*. Pridobljeno s <https://odprtakuhinja.delo.si/kroznik/tako-izdelovali-sladoled-pred-nekaj-tisocletji/>
- Kralj Serša, M., Jeršin Tomassini, K. in Nemec, L. (2015). *Geografija 1: i-učbenik za geografijo v 1. letniku gimnazij*. Ljubljana: Zavod RS za šolstvo. ISBN 978-961-03-0284-1 Pridobljeno s <https://eucbeniki.sio.si/geo1/2555/index.html>
- Krkoč Lasič, S. (19. 7. 2013). Industrija sladoleda: Umetnost izbiranja pravih "odtenkov" okusa. *Dnevnik*. Pridobljeno s <https://www.dnevnik.si/1042598896>
- Leone. (b. d.). O nas. Pridobljeno s <http://incomleone.com/sl/o-nas/>
- Ljubljanske mlekarne. (b. d.). *Izdelki*. Pridobljeno <https://www.l-m.si/izdelki/>
- Makabo. (b. d.). *Vrste sladoleda in njihove izpeljanke v sodobni sladoledarni*. Pridobljeno s <https://www.makaboshop.si/nasveti-in-novosti/vrste-sladoleda>
- Novak, V. (2006). *Tržna znamka in vloga interne javnosti pri upravljanju z njo* [Diplomsko delo, Univerza v Ljubljani, Fakulteta za družbene vede]. Pridobljeno s <http://dk.fdv.uni-lj.si/dela/Novak-Vanja.PDF>
- Slovenia.info. (14. 10. 2015). *Ljubljana has the best ice cream in the world*. Pridobljeno s <https://www.slovenia.info/en/press-centre/news-of-the-tourism-press-agency/5772-ljubljana-has-the-best-ice-cream-in-the-world>
- Slovenia.info. (b. d.). *Slovenija – Evropska gastronomska regija 2021*. Pridobljeno s <https://www.slovenia.info/sl/poslovne-strani/slovenija-evropska-gastronomska-regija-2021>
- SPOT: Slovenska poslovna točka. (18. 10. 2022). *Stojnica in kiosk s hitro pripravljenimi jedmi in ostali začasni gostinski obrati*. Pridobljeno s <https://spot.gov.si/sl/dejavnosti-in-poklici/dejavnosti/stojnica-in-kiosk-s-hitro-pripravljenimi-jedmi-in-ostali-zacasni-gostinski-obrati/>
- STA. (12. 5. 2019). Proizvajalci sladoleda pripravljeni na novo sezono. Pridobljeno s <https://krog.sta.si/2634353/proizvajalci-sladoleda-pripravljeni-na-novo-sezono>
- Svet kapitala. (25. 1. 2022). Slovenski proizvajalec sladoledov Leone krepi prisotnost v tujini. *Delo*. Pridobljeno s <https://svetkapitala.delo.si/aktualno/slovenski-proizvajalec-sladoledov-incom-krepi-prisotnost-v-tujini/>
- Svet kapitala. (27. 6. 2018). Slovenski Leone nagrajen za najbolj inovativen sladoled. *Delo*. Pridobljeno s <https://svetkapitala.delo.si/aktualno/slovenski-leone-nagrajen-za-najbolj-inovativen-sladoled/>
- Teta Frida (b. d.). Pridobljeno s <https://www.tetafrida.eu>
- Urad Republike Slovenije za intelektualno lastnino. (b. d.). *Znamke*. Pridobljeno s <https://www.gov.si teme/znamke/>
- Vigo. (b. d.). Pridobljeno s <https://vigo-icecream.com/ljubljana/>



Zakon o gostinstvu (ZGos-UPB2). (2007). *Uradni list RS*, št. 93/2007. Pridobljeno s <https://www.uradni-list.si/glasilo-uradni-list-rs/vsebina/2007-01-4602/zakon-o-gostinstvu-uradno-precisceno-besedilo-zgos-upb2?h=zakon%20o%20gostinstvu>

Zvezda. (b. d.). Pridobljeno s <https://zvezdaljubljana.com>

Slikovni viri:

Slika 1: Logotip Slovenije kot Evropske gastronomske regije. Pridobljeno s

<https://www.tasteslovenia.si/sl/okusi-slovenijo/egr2021/>

Slika 2: Različni okusi sladoleda. <https://www.fiuman.hr/sladoled-se-vratio-u-cacao-evo-koje-sve-egzoticne-okuse-nude/>

Slika 3: Slovenske blagovne znamke. Pridobljeno s <https://www.finance.si/8353851/Slovenske-blagovne-znamke-v-vrhu-regionalne-lestvice>

Slika 4: Sladoledi ljubljanskih mlekarn. Pridobljeno s <https://www.l-m.si/izdelki/>

Slika 5: Sladoledi Leone. Pridobljeno s <https://wolt.com/sl/svn/nova-gorica/venue/trgovina-leone-alive>

Slika 6: Sladoledi Stork. Pridobljeno s <https://www.facebook.com/people/Stork-ice/100028099077008/>

Slika 7: Slovenski naravni sladoled Indy & Pippa. Pridobljeno s <https://gorenjc.si/nagradne-igre/2-mesecna-zaloga-sladoleda-indypippa/>

Slika 8: Logo Cacao. Pridobljeno s <https://www.btc-city.com/sl/ljubljana/vsi-ponudniki/ponudnik/city-ljubljana/cacao>

Slika 9: Logo Zvezda. Pridobljeno s <https://zvezdaljubljana.com/>

Slika 10: Znak Galerije Romantika. Pridobljeno s <https://www.moja-dejavnost.si/buticni-sladoled-ljubljana-center/sladolednica-kavarna-gelateria-romantika/MMxndsCNQR>

Slika 11: Znak sladoledarne Vigo. Pridobljeno s <https://vigo-icecream.com/ljubljana/>

Slika 12: Znak Teta Frida. Pridobljeno s <https://aleja.si/trgovine/teta-frida/>

Slika 13: Mešanje rumenjakov in sladkorja. Lastna fotografija.

Slika 14: Prelivanje vročega mleka čez rumenjake in sladkor. Lastna fotografija.

Slika 15: Prelivanje mase nazaj v kozico. Lastna fotografija.

Slika 16: Prelivanje mase v stepeno smetano. Lastna fotografija.

Slika 17: Mešanje mase po dveh urah v zmrzovalniku. Lastna fotografija.

Slika 18: Sladoled po naslednjih petih urah v zmrzovalniku. Lastna fotografija.

Slika 19: Logotip podjetja v formalni obliki. Lastna fotografija.



7 PRILOGE

7.1 VPRAŠALNIK SLAŠČIČARNE/SLADOLEDARNE

Spoštovani,

sem Zoja Sevčnikar, učenka 8.razreda Osnovne šole in izdelujem raziskovalno nalogo z naslovom Sladoled kot blagovna znamka.

Da bi v raziskovalni nalogi zajela kar največ vidikov in prišla do pravih rezultatov, bi potrebovala vašo pomoč.

Lepo bi vas prosila, da mi odgovorite na spodnja vprašanja.

Vprašanja:

- 1. Na katerih lokacijah vas je mogoče obiskati?*
- 2. Ali povsod prodajate enake izdelke ali se prilagajate strankam (po katerih sladoledih, tortah stranke več posegajo)?*
- 3. Po katerih izdelkih ste najbolj prepoznavni (sladoledi, torte ali kaj drugega) oziroma na podlagi katerih izdelkov ste si ustvarili ime?*
- 4. Kdaj prodate največ sladoleda (poleti, pozimi...)? Kako zelo se količina prodanega sladoleda pozna glede na letni čas*
- 5. Po katerih okusih sladoleda največ posegajo vaše stranke?*
- 6. Po čem se vaš sladoled najbolj razlikuje od drugih izdelovalcev sladoleda?*
- 7. Menite, da smo Slovenci veliki ljubitelji sladoleda?*
- 8. Ste prepoznavni tudi za turiste? Koliko vaših strank je turistov?*
- 9. Imate v bližnji prihodnosti namen odpreti še kakšen lokal na novi lokaciji?*

Najlepše se vam zahvaljujem za vaše odgovore.

Lep pozdrav, Zoja Sevčnikar



7.2 VPRAŠALNIK ZA TRGOVINE

Spoštovani,

sem Zoja Sevčnikar, učenka 8.razreda Osnovne šole in izdelujem raziskovalno nalogo z naslovom Sladoled kot blagovna znamka.

Da bi v raziskovalni nalogi zajela kar največ vidikov in prišla do pravih rezultatov, bi potrebovala vašo pomoč.

Vprašanja:

- 1. Kdaj prodate največ sladoleda (poleti, pozimi...)? Kako zelo se količina prodanega sladoleda pozna glede na letni čas?*
- 2. Katere znamke sladoleda prodajate v vaši trgovini?*
- 3. Katere znamke sladoleda gredo najboljše v promet?*
- 4. Po katerih okusih najbolj posegajo vaše stranke?*

Najlepše se vam zahvaljujem za vaše odgovore.

Lep pozdrav, Zoja Sevčnikar



7.3 ANKETNI VPRAŠALNIK



Sladoled kot blagovna znamka

Pozdravljeni!

Sem Zoja Sevčnikar, učenka 8. razreda osnovne šole. Letos izdelujem raziskovalno nalogo z naslovom Sladoled kot blagovna znamka. Potrebovala bi vašo pomoč. Za bolj verodostojne rezultate potrebujem čim več izpolnjenih vprašalnikov. Bila bi zelo vesela in hvaležna, če bi si vzeli nekaj minut in izpolnili obrazec.

Spol *

- ☐ Ženski
- ☐ Moški

Izobrazba *

- ☐ Končana osnovna šola
- ☐ Končana srednja šola
- ☐ Končana višja (stopnja 6/1)
- ☐ Končana visoka šola (stopnja 6/2)
- ☐ Končana univerzitetna izobrazba ali magisterij stroke/bolonjski študij 2. stopnje (7)
- ☐ Končan magisterij znanosti ali doktorat (8/1 oz. 8/2)
- ☐ Drugo: _____



Starost *

- ☐ do 25 let
- ☐ od 26 do 45 let
- ☐ od 46 do 65 let
- ☐ več kot 65 let

Imate radi sladoled? *

- ☐ Da
- ☐ Ne

Kateri je vaš najljubši okus? *

- ☐ Jagoda
- ☐ Čokolada
- ☐ Vanilija
- ☐ Lešnik
- ☐ Vsi sadni okusi
- ☐ Vsi mlečni okusi
- ☐ Drugo: _____



V katerih letnih časih jeste sladoled? *

- ☐ Samo poleti
- ☐ Od spomladi do jeseni
- ☐ V vseh letnih časih
- ☐ Drugo: _____

Kako pogosto jeste sladoled poleti? *

- ☐ Večkrat na dan
- ☐ Vsak dan
- ☐ 1x do 2x na teden
- ☐ Nekajkrat na mesec
- ☐ Približno 1x na mesec
- ☐ Ne jem sladoleda

Kako pogosto jeste sladoled pozimi? *

- ☐ Večkrat na dan
- ☐ 1x do 2x na teden
- ☐ Nekajkrat na mesec
- ☐ Približno 1x na mesec
- ☐ Ne jem sladoleda



Kje najpogosteje kupite sladoled? *

(več možnih odgovorov - če v vseh nakupuješ približno enako pogosto označiš vse)

☐ V samostojni sladoledarni (sezonska varianta)

☐ V sladoledarni/slaščičarni, ki obratuje vse leto

☐ V trgovini

☐ Drugo: _____

Kateri sladoled vam ima najboljši okus? *

☐ Iz sezonskih sladoledarn

☐ Iz trgovine

☐ Iz sladoledarne/slaščičarne

☐ Drugo: _____

Naštej nekaj znamk sladoleda, ki jih poznate. *

Vaš odgovor _____

Ali greste kdaj na sladoled v slaščičarno? *

☐ Nikoli

☐ Redko

☐ Včasih

☐ Pogosto

☐ Največkrat grem na sladoled v slaščičarno

☐ Drugo: _____



Naštejte slaščičarne s sladoledom v katerih ste že bili? *

Vaš odgovor

Označite sladoledarne za katere ste že slišali? *

☐ Cacao

☐ Zvezda

☐ Vigo

☐ Teta Frida

☐ LocoRoll

☐ Gelateria Romantika

☐ Drugo:

V kateri od zgoraj naštetih sladoledarn ste že jedli/kupili sladoled? *

Vaš odgovor

Katera znamka sladoleda vam je najljubša? Katero največkrat kupite? *
(Lahko jih naštejete več)

Vaš odgovor



Veste kaj je blagovna znamka? *

☐ Da

☐ Ne

☐ Drugo: _____

Zapišite kaj je za vas blagovna znamka. *

Vaš odgovor _____

Pošlji

Počisti obrazec