

59. državno srečanje mladih raziskovalcev 2025

**POHORKIK**

Raziskovalno področje: Turizem

raziskovalna naloga z inovacijskim predlogom

Avtor:

Lukas Ilešič

Mentorica:

Violeta Škrabl

OŠ Ludvika Pliberška Maribor

2000 Maribor

Lackova cesta 4

Maribor, april, 2025

## KAZALO VSEBINE

1	UVOD.....	5
1.1	Hipoteze.....	5
1.2	Metode dela .....	5
1.3	Postopek inovacijskega projekta .....	6
2	TEORETIČNI DEL.....	6
2.1	Kaj je tradicija?.....	6
2.2	Kaj je trend?.....	7
2.3	Katere športne aktivnosti ponujajo na Pohorju?.....	7
2.4	Zgodovina Keksarne Brodnjak .....	8
2.4.1	Vrednote Keksarna Brodnjak .....	9
2.5	Zgodovina Keksarne Delakorda .....	9
2.5.1	Vrednote Keksarne Delakorda .....	10
3	REZULTATI.....	10
3.1	Ugotovitve raziskave.....	10
3.1.1	Primerjava obeh keksarn in ugotovitve .....	12
4.	OD IDEJE DO INOVACIJSKEGA PREDLOGA.....	13
4.1	Izgled produkta .....	14
4.2	Peka keksov - recept in priprava.....	17
4.3	Oblikovanje logotipa.....	19
5	PROMOCIJE IN TRŽENJE .....	21
5.1	Promocijski spot.....	21
5.2	Promocijski dan – Pohorkik dan .....	22
5.3	Trženje .....	23
6	DRUŽBENA ODGOVORNOST, TRAJNOST, NAPREDEK .....	24
7	ZAKLJUČEK .....	25
8	VIRI IN LITERATURA : .....	26
9	PRILOGA.....	27
9.1	Intervju z direktorico Keksarne Brodnjak .....	27
9.2	Intervju z vodjo trženja keksarne Delakorda .....	31

## KAZALO SLIK

Slika 1: Logotip Kesarne Brodnjak (spletni vir) .....	9
Slika 2: Logotip Keksarne Delakorda (spletni vir).....	10
Slika 3: Oblikovanje ideje za obliko keksa (lastni vir) .....	15
Slika 4: Pobočje Pohorja (spletni vir) .....	15
Slika 5: Pobočje Pohorja z izrisano obliko (lastni vir) .....	16
Slika 6: 3D tiskanje oblike modelčka (lastni vir) .....	16
Slika 7: Modelček Pohorkik (lastni vir) .....	17
Slika 8: Sestavine za peko (lastni vir) .....	18
Slika 9: Peka keksov (lastni vir) .....	18
Slika 10: Ideja za logotip (lastni vir) .....	19
Slika 11: Odtiskovanje imena v maso za kekse (lastni vir) .....	19
Slika 12: Odtis Pohorkik v testu keksa (lastni vir).....	20
Slika 13: Pečeni Pohorkik in embalaža (lastni vir).....	20
Slika 14: Pohorkik (lastni vir) .....	21
Slika 15: Snemanje video spota (lastni vir) .....	22

## KAZALO TABEL

Tabela 1: Primerjave cen za izdelavo Pohorkika iz ene mase.....	23
---	----

## **Povzetek**

Predstavil bom Pohorkik, ki je inovacijski predlog promocijskega izdelka Pohorja.

Njegova oblika sledi obrisu mariborskega Pohorja, ki spominja na čevelj - simbol koraka v naravo in gibanja. Tako kot Pohorje daje moč pohodnikom, tudi Pohorkik napolni telo z energijo in okusom tradicije.

Želja, da popestrim kulinarični turizem v Radvanju in ga povežem z lokalnim okoljem, me je pripeljala do Pohorkika. V navdih mi je bila Keksarna Brodnjak, ki deluje že tradicionalnih 35 let. Navdušilo me je njihovo razmišljanje in vizija. Razmišljal sem, kaj bi lahko bil novi trend pekarnice Brodnjak v povezavi s športno ponudbo Pohorja. Cilj naloge je oblikovati inovacijski produkt. V nalogi je prikazana pot oblikovanja inovacijskega produkta. Podal sem predloge za trženje, turistično ponudbo domačega kraja in s tem prispeval k njegovi prepoznavnosti.

**Ključne besede:** Pohorkik, keksarna Brodnjak, keksarna Delakorda, Pohorje, tradicija, trend, turistični inovacijski produkt, promocijski video.

## ZAHVALA

Zahvalil bi se mentorici, ki mi je veliko pomagala pri pisanju naloge, mi dajala uporabne nasvete in me spodbujala. Prav tako bi se rad zahvalil sem učencem, ki so sodelovali pri snovanju idej, kuhanju, snemanju in ustvarjanju ter našim staršem, ki so nas spodbujali in nam pomagali.

## **1 UVOD**

Živim pod Pohorjem, ki nam ponuja številne možnosti za preživljanje prostega časa. Lahko sem pohodnik, kolesar, smučar ... Imamo veliko naravnega, športnega, kulturnega in rekreacijskega potenciala. Veliko je tudi tradicionalne kulinarike, ki jo kraj lahko ponudi. Osredotočil se bom na tradicionalne kekse, ki bi jih lahko povezal z novim trendom pohorskega športnega turizma.

Zanimalo me je, kako združiti šport in tradicijo radvanjskih keksov. Prišel sem na idejo o produktih, ki so mi jo pomagali razvijati učenci turističnega krožka. Več o njem bom pisal v nadaljevanju.

Zgodba se je začela z raziskovanjem tradicije v našem kraju. Zanimalo, me je katero kulinarčno podjetje obstaja že več kot 30 let in kateri je najnovejši trend turizma na Pohorju. Izdelati želim produkt, ki bi bil v korist obema ponudnikoma.

### **1.1 Hipoteze**

Preden sem se lotil izdelave predloga, sem si postavili nekaj hipotez, ki so me vodile skozi delo:

H 1: Novi trend na Pohorju je kolesarjenje.

H 2: Pod mariborskim delom Pohorja je več kot pet keksarn.

H 3: Keksi so običajnih in enostavnih oblik.

H 4: Ljudje ob športnih aktivnostih posegamo po prigrizkih.

### **1.2 Metode dela**

Uporabil sem metodo proučevanja pisnih virov, anketiranje, terensko delo, metodo primerjave. Zgledoval sem se po slikovnih virih (svetovni splet) in si pomagal s terenskim delom (fotografiranje, pogovor).

Svoj inovacijski predlog sem delal postopoma.

### **1.3 Postopek inovacijskega projekta**

Najprej sem se odločil raziskati, ali je na Pohorju kolesarjenje res tisti šport, ki je preplaval naš breg. Raziskal sem, katere športne aktivnosti ponuja Pohorje. Po spletu sem raziskal keksarne. Bili sta samo dve. Z njihovimi zaposlenimi sem izvedel intervju. To sta bili vodji trženja v podjetjih. Nato sem raziskal še izvor keksov keksarne Brodnjak in Delakorda. Ugotovitve sem med seboj primerjal. V nadaljevanju sem proučeval pisne in spletne vire, pridobival podatke na osnovi ustnih virov. Pomagali sem si z analiziranjem podatkov.

Pregledal sem spletne strani, se pogovarjal s kolesarji, gostinci, z lastnikom kampa, s prodajalkami vozovnic.

Praktično sem z učenci turističnega krožka iskal in preizkušal številne možnosti in oblike keksov, ki bi bile nove in izvirne.

Z mentorico in učenci turističnega krožka smo praktično izvedli delavnico peke keksov (preizkušanje receptov in iskanje primerne oblike za kekse).

Intervjuje sem opravili z direktorico Keksarne Brodnjak, gospo Živano Hohnjec Velec, in z vodjo trženja, Tomažem Ramšakom, v podjetju Delakorda.

Oblikoval bom idejo za produkt, logotip in trženjski načrt.

## **2 TEORETIČNI DEL**

### **2.1 Kaj je tradicija?**

»Tradicija se nanaša na tisto, kar se je v življenju neke skupnosti ustalilo s prenašanjem iz roda v rod. To vključuje navade in običaje, kot so na primer družinske ali narodne tradicije. Primeri vključujejo ohranjanje in spoštovanje tradicij, kot so kurjenje kresov na določen dan ali predajanje posestva prvemu sinu. Tradicija lahko tudi preneha, če se ljudje odločijo živeti po svoje.

V širšem smislu se tradicija nanaša tudi na uveljavljene prakse ali dosežke na določenem področju, ki so se razvile skozi daljše časovno obdobje. To vključuje pedagoško, pesniško ali slovstveno tradicijo, pa tudi tradicije v obrteh, kot so kovaštvo

ali tiskarstvo. Tradicija lahko pomeni tudi dolgoletno dejavnost, na primer gledališko ali knjigotrško tradicijo.

V javnem diskurzu se tradicija pogosto povezuje z vrednotami in dosežki, kot so revolucionarne tradicije ali tradicije narodnoosvobodilnega boja. V redkejših primerih se tradicija nanaša tudi na ustno izročilo, ki dopolnjuje pisne vire.

Skratka, tradicija predstavlja kulturno, družbeno ali zgodovinsko izročilo, ki se prenaša skozi generacije in oblikuje identiteto skupnosti ali posameznika« (SSKJ, str. 134)

Tradicijsko prenašanje kulinarike, dejavnosti peke keksov iz roda v rod, kot so to tradicijo gojili v keksarnah.

## 2.2 Kaj je trend?

»Trend je značilnost pojava, ki se nanaša na spreminjanje v daljšem časovnem obdobju. Primeri vključujejo trend izvoza, trend prodaje ali trend zaposlovanja, ki jih je mogoče opazovati, spremljati ali grafično prikazati. V širšem smislu se trend nanaša tudi na težnje ali usmeritve v družbenem življenju, kot so modni trendi ali trendi v uporabi jezika (npr. odpravljanje tujih izrazov). Trendi torej odražajo smeri razvoja ali spremembe v različnih področjih« (SSKJ, str. 165)

Trend je nekaj, kar postane zelo priljubljeno v določenem obdobju. Včasih trendi trajajo dlje in postanejo skoraj stalni del kulture.

(Povzeto po: <https://sl.economy-pedia.com/11036474-trend>, 9. 2. 2025, ob 19.55)

**trénd** -a m (ê) *značilnost pojava glede na spreminjanje v daljšem časovnem obdobju:*

(Povzeto po: <https://fran.si/130/sskj-slovar-slovenskega-knjiznega-jezika/3606305/trend?View=1&Query=usmeritev&All=usmeritev&FilteredDictionaryId=s=130>, 8. 2. 2025, ob 19.30)

## 2.3 Katere športne aktivnosti ponujajo na Pohorju?

Na vrh Pohorja se lahko podate peš, s kolesom ali s krožno kabinsko žičnico. Krožna kabinska žičnica je eden od simbolov mariborskega Pohorja, pripelje nas od spodnje

postaje na višini 328 metrov do zgornje na višini 1042 metrov. Od tam se lahko odpravimo na pohodniške poti, kolesarske proge ali smučišča.

(Povzeto po: <https://www.visitpohorje.si/krozno-kabinska-zicnica/>, 3. 2. 2025)

Na Pohorju ponujajo zimske aktivnosti, kolesarjenje, pohodništvo in doživetja.

Pohorje ponuja 420 km kolesarskih poti, od tega 22 različnih kolesarskih poti.

(povzeto po: <https://www.pohorje-slovenija.si/kolesarjenje/kolesarske-poti>, 3. 2. 2025)

Za bolj spretne pa so zgradili Bike park Pohorje.

»V zadnjem času se je športnim panogam na Pohorju pridružilo še kolesarstvo, ki se je razdelilo v tri panoge: downhill, gorsko kolesarstvo in e-bike. Vzpostavile so se tri proge, ki omogočajo adrenalinski spust od vrha do spodnje postaje Pohorske vzpenjače. Tukaj potekajo tudi največja mednarodna tekmovanja – UCI Mountain Bike World cup. Od vznožja Pohorja poteka tudi gorska kolesarska in pohorska transverzala. Na novo so označene tudi ostale povezovalne poti, ki se po večini naslanjajo na obstoječo cestno infrastrukturo.«

(Povzeto po: <https://rra-podravje.si/assets/docs/Elaborat-Dozivetja-Bolfenk.pdf>, str. 63, pridobljeno 3. 2. 2025)

Za pohodnike in planince ponujajo številne učne tematske poti, pohodne poti in Slovensko planinsko pot. Pohodništvo na območju Mariborskega Pohorja je prisotno že več kot 150 let.

Pozimi ponujajo smučanje, deskanje na snegu, turno smučanje, tek na smučeh, sankanje in ostale aktivnosti.

## **2.4 Zgodovina Keksarne Brodnjak**

Keksarna Brodnjak ima dolgo zgodovino, ki sega v začetek 20. stoletja. Podjetje je bilo ustanovljeno v Mariboru, kjer so sprva začeli proizvajati tradicionalne slovenske kekse in druge slaščice. S svojo predanostjo kakovosti in ročni izdelavi so si hitro pridobili

ugled med prebivalci kraja in širše. V preteklih desetletjih je keksarna razvila svojo ponudbo in ohranila tradicijo, obenem pa prilagodila izdelke sodobnim okusom. Danes je Keksarna Brodnjak ena izmed najbolj prepoznavnih in priljubljenih slaščičarn v Mariboru, znana po svojih domačih keksih, tortah in drugih sladica. Priporoča jo tudi spletna stran Visit Maribor.



Slika 1: Logotip Keksarne Brodnjak (spletni vir)

#### **2.4.1 Vrednote Keksarna Brodnjak**

Vsako sladko kreacijo oblikujejo z ljubeznijo in skrbnostjo, pri čemer se zanašajo na ročno delo in bogate izkušnje. Verjamejo, da so lokalne sestavine ključne za pravi domači okus, ki ga s ponosom prenašajo iz generacije v generacijo. Vsako leto pridobijo tudi IFS global markets food standard za proizvodnjo in pakiranje ročno izdelanih keksov in peciva. (Povzeto po: <https://www.brodnjak.si/keksarna-brodnjak-35-let-tradicije/>, 20. 2. 2025, ob 20.01)

#### **2.5 Zgodovina Keksarne Delakorda**

Keksarna Delakorda je družinsko podjetje z več kot 25-letno tradicijo, specializirano za proizvodnjo ročno izdelanih keksov in slaščic. V tem času so postali zaupanja vredna, moderna in inovativna keksarna z zvestimi kupci in zadovoljnimi partnerji.

(Povzeto po: <https://delakorda.si/> in [https://www.mojastoritev.si/pekarna/delakorda-pekarna/object\\_38612](https://www.mojastoritev.si/pekarna/delakorda-pekarna/object_38612), 20. 2. 2025, ob 20.09)



Slika 2: Logotip Keksarne Delakorda (spletni vir)

### 2.5.1 Vrednote Keksarne Delakorda

Keksarna Delakorda se osredotoča na kakovost, tradicijo in inovativnost. Pri izdelavi svojih keksov uporabljajo preverjene recepte, a hkrati iščejo nove okuse. Poudarjajo tudi zanesljivost in skrb za naravo, saj uporabljajo lokalne sestavine in trajnostne prakse. Tako želijo svojim kupcem ponuditi vedno boljše in okusne izdelke.

(Povzeto po: <https://siol.net/novice/slovenija/kako-nastajajo-najbolj-dobrodelni-slovenski-piskoti-650130>, 20. 2. 2025, ob 20.20)

## 3 REZULTATI

### 3.1 Ugotovitve raziskave

Ob izdelavi inovacijskega predloga sem si zastavil nekaj hipotez, ki sem jih s pomočjo anket, dobljenega znanja in intervjuja potrdil ali zavrnil.

Hipoteza	Potrjena ali zavrnjena.	Zakaj?
H 1: Novi trend na Pohorju je kolesarjenje.	Potrjena.	Zaradi izgradnje Bike parka, uporabe e-koles in ostalih prog za kolesarjenje je to novi trend.

H 2: Pod mariborskim delom Pohorja je več kot pet keksarn.	Zavrjena.	Keksarni sta dve.
H 3: Keksi so običajnih in enostavnih oblik.	Potrjena.	Ob primerjanju oblik in vrst keksov so le ti običajnih oblik.
H 4: Ljudje ob športnih aktivnostih posegamo po prigrizkih.	Potrjena.	Ob športnih aktivnostih lažje pridemo do cilja, če posežemo po prigrizku.

Podatka, da je na Pohorju več kolesarjev kot drugih športnikov ne morem potrditi, ker je pohodnikov vsekakor zelo veliko. Kolesarstvo je v porastu, saj se širi v zimsko ponudbo Pohorja, ker ni dovolj snega. Za podrobnejšo analizo bi moral prositi podjetje Marprom, ki je upravljalec kabinske žičnice, in bi lahko še naredil primerjavo o tem, koliko vozovnic se proda kolesarjem, koliko pešcem. Vendar podatek ne bi bil točen, ker se veliko ljudi na vrh odpravi peš, s kolesom ali turno. Zdajšnjo analizo sem izvedel na podlagi pogovorov. Vsekakor pa je kolesarstvo novi trend.

Hipotezo, da je pod Mariborskim delom Pohorja več kot pet keksarn moram ovreči. Več je slaščičarn, keksarni sta le dve.

Moja hipoteza je bila, da so keksi so običajnih in enostavnih oblik. Ugotovil sem, da so njihovi keksi v obliki krogov, bumeranga, blazinic, rožic, palčk, kroglic, v obliki španskega vetriča, zvezd, srčkov, upognjencev, kvadratkov. Torej nimamo inovativnih oblik, ki bi se kakorkoli navezovala na turistično ponudbo Pohorja. To hipotezo sem potrdil.

Ljudje ob športnih aktivnostih posegamo po sladkih prigrizkih. Ob naporu nam pade energija in potrebujemo dodatno energijo. Na to vprašanje sem iskal odgovor ustno in opazoval sem ljudi. Velika večina jih na pohod vzame vsaj vodo, kakšno čokoladico, kekse, ali pa si to kupijo v kateri od koč, kjer imajo postanek. To hipotezo sem potrdil.

### 3.1.1 Primerjava obeh keksarn in ugotovitve

Keksarna Brodnjak zaupa v stare recepte, ki jih nadgrajujejo, hkrati pa poskušajo vključiti tudi pristne slovenske sestavine.

Uporabljajo domače sestavine za izdelavo njihovih keksov.

H Keksarni turizem na Pohorju ne pripomore veliko, saj svoje izdelke prodajajo po vsej Sloveniji in izven nje.

Niso še sicer razmišljali o keksih, ki bi bili namenjeni kolesarjem in pohodnikom, ampak so ustvarili izdelke z manjšo vsebnostjo sladkorja in z več proteini.

Ugotovitve iz vprašalnika za Keksarno Delakorda.

Keksarna Delakorda se osredotoča na širši marketinški prostor po vsej Sloveniji.

Keksarna Delakorda je bila ustanovljena pred tremi desetletji in temelji na večgeneracijski družinski tradiciji. Podjetje ostaja zvesto svojim koreninam, kar se odraža v njihovem pristopu k peki in spoštovanju tradicije.

Že od samega začetka je bila vizija podjetja ponuditi domače, kakovostne in okusne kekse, ki bi odražali vrednote družinske dediščine. Njihovo poslanstvo je združevanje tradicionalnih receptov s sodobnimi okusi za zadovoljitev širšega kroga kupcev.

Poudarek dajejo ročno izdelanim keksom, pri čemer uporabljajo preverjene tradicionalne tehnike in izključno visokokakovostne sestavine. S tem zagotavljajo ohranjanje avtentičnega okusa in kakovosti.

Velik del sestavin prihaja iz lokalnega okolja, kar ne prispeva le k boljši kakovosti njihovih izdelkov, ampak tudi podpira lokalne pridelovalce in zmanjšuje slab okoljski vpliv podjetja.

Nekateri njihovi recepti ostajajo družinska skrivnost, kar zagotavlja unikatnost njihovih izdelkov na trgu in ohranjanje dediščine.

Med najbolj priljubljenimi izdelki so linške oči, brizgani keksi, čokoladni keksi ter keksi z okusi, kot so oreh, cimet in lešnik. Poleg tradicionalnih okusov ponujajo tudi sodobnejše, kot so pistacija, pomaranča in limona.

Keksarna Delakorda se prilagaja zahtevam modernega časa, saj ponujajo tudi bio izdelke, veganske kekse ter kekse z zmanjšano vsebnostjo sladkorja. S tem pritegnejo potrošnike z različnimi prehranskimi potrebami.

V keksarni razmišljajo o razvoju linije zdravih energijskih prigrizkov, namenjenih športnikom, pohodnikom in kolesarjem. To bi bil njihov prispevek k nagovarjanju aktivnega življenjskega sloga in turizma v regiji.

Njihove izdelke je mogoče najti v večjih trgovskih centrih po vsej Sloveniji, kar omogoča široko dostopnost njihovih keksov.

Keksi keksarne Delakorda so močno povezani z lokalno kulinariko in tradicijo, kar prispeva k prepoznavnosti Maribora in njegove okolice kot območja bogate kulinarčne dediščine.

V obeh keksarnah sem povprašal o moji ideji in Delakorda je vsekakor pokazala več zanimanja za ta projekt. Ampak, kot sem izvedel že prej, bi Delakorda raje naredila projekt za vso Slovenijo, saj menijo, da se jim investicija samo pod Pohorjem z okolico ne izplača.

#### **4. OD IDEJE DO INOVACIJSKEGA PREDLOGA**

Ideja, ki sem jo razvijal skupaj z učenci turističnega krožka, je bila, da popestrimo kulinarčni turizem v Radvanju in ga povežemo z lokalnim okoljem. V navdih nam je bila Keksarna Brodnjak, ki deluje že tradicionalnih 35 let. Navdušilo nas je njihovo razmišljanje in vizija. Raziskali smo še ostale keksarne, ki delujejo v Mariboru in okolici. Razmišljali smo, kaj bi lahko bil novi trend pekarnice Brodnjak v povezavi s športno ponudbo Pohorja. Cilj je bil oblikovati tradicionalni produkt, ki bo povezal domači kraj na inovativen, sodoben način.

Z našim delom in turističnim produktom želimo nadgraditi in popestriti turistično ponudbo domačega kraja ter pomembno prispevati k njegovi prepoznavnosti tako v tujini kot v Sloveniji.

#### 4.1 Izgled produkta

Vemo, da je izgled produkta tisti, ki nas pripelje do tega, da ga nekdo kupi. Pomembne so tudi sestavine in zgodba, ki jo izdelek nosi v ozadju.

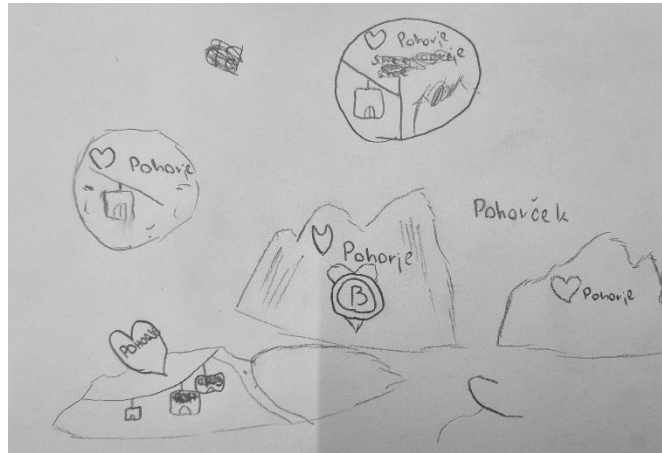
Domislili smo se keksa, ki smo ga najprej poimenovali "Pohorček". Njegova posebnost je, da je oblikovan v tridimenzionalni podobi mariborskega dela Pohorja. Ko smo nadaljevali z izrisom pobočja Pohorja, pa se je pojavilo ime Pohorkik.

Na začetku smo z učenci veliko razpravljali o ideji in preučili različne možnosti. Med številnimi predlogi smo izbrali prav koncept "Pohorkik", ki nas je s svojo izvirnostjo najbolj prepričal. Ko smo imeli osnovno idejo za ime, smo začeli razmišljati o oblikah, ki bi lahko hkrati predstavljale Pohorje in bile uporabne za izdelavo piškotov. Na koncu smo oblikovali koncept, ki je bil hkrati praktičen in vizualno privlačen, saj v obliki združuje lokalno naravno dediščino in sodoben pristop k oblikovanju hrane.



Slika 2: Ideja za obliko in ime (lastni vir)

S tem ciljem smo raziskovali 3D-oblike Mariborskega Pohorja in iskali primerno podlago za izdelavo modela. Kmalu smo našli obliko, ki je ustrezala našim potrebam.



*Slika 3: Oblikovanje ideje za obliko keksa (lastni vir)*

Naslednji korak je bil izdelati tridimenzionalni model, ki bi ga lahko uporabili za tiskanje s 3D-tiskalnikom. Model smo zasnovali tako, da bi ga bilo mogoče uporabiti kot kalup za oblikovanje keksov. Na ta način bi lahko ustvarili kekse, ki bi izgledali kot pomanjšana različica hribovja Mariborskega Pohorja. Verjamemo, da bi takšna oblika kekisa bila edinstvena in zanimiva tako za lokalne prebivalce kot za obiskovalce, ki želijo s seboj odnesti delček pohorske naravne lepote v obliki okusnega spominka.

Za izdelavo smo potrebovali obliko pobočja. Na fotografiji smo pri oblikovanju izbrali izrez ozadja, da smo imeli na fotografiji to, kar smo želeli. Dano obliko smo prevlekli s črnim alkoholnim flomastrom in dobili izrisano obliko.



*Slika 4: Pobočje Pohorja (spletni vir)*



*Slika 5: Pobočje Pohorja z izrisano obliko (lastni vir)*

Pobočje nas je spominjalo na čevalj, zato asociacija na Pohorkik.

Obliko pobočja smo izrisali v računalniškem programu Sketch Up za 3D tiskalnik Robo R2 in ga natisnili iz plastične mase za 3D tiskalnik v programu Cura for Robo.



*Slika 6: 3D tiskanje oblike modelčka (lastni vir)*



*Slika 7: Modelček Pohorkik (lastni vir)*

#### **4.2 Peka keksov - recept in priprava**

Recept za inovacijo smo dobili v naši šolski kuhinji, kjer pripravljajo vedno odlične kekse. Želeli smo recept iz keksarne, vendar nam ga niso zaupali, kar je logično, saj to je njihova poslovna skrivnost. Ideja pa se mi je porodila, ko so v keksarni Delakorda odgovorili, da so kekسي z dodanim maslom takšni, kot bi jih naredili doma.

Sestavine za Pohorkik:

70 dag mehke moke

30 dag ostre moke

50 dag masla

30 dag sladkorja v prahu

4 jajca

1 vanili sladkor

1 pecilni sladkor



*Slika 8: Sestavine za peko (lastni vir)*

Z učenci smo se lotili peke keksov Pohorkik. Pregnetli smo testo, ga razvaljali in odtisnili modelček. Morali smo biti pozorni na enakomerno razvaljano debelino testa.



*Slika 9: Peka keksov (lastni vir)*

Nato smo v model odtisnili ime Pohorkik.

### 4.3 Oblikovanje logotipa

Pri oblikovanju logotipa sem izhajal iz oblike keksa in vanjo vstavil ime Pohorkik. Ob valjanju testa in oblikovanju keksa z modelčkom smo nato z učenci odtisnili napis s črkami.



*Slika 10: Ideja za logotip (lastni vir)*



*Slika 11: Odtiskovanje imena v maso za kekse (lastni vir)*



*Slika 12: Odtis Pohorkik v testu keksa (lastni vir)*

Preden je bil keks pečen se je napis dobro videl. Na pečenem keksu pa se je videl malo slabše.

Ugotovil sem, da bi moral s 3D printerjem še natisniti reliefni napis Pohorkik, ker bi ga tako hitreje odtisnili v vsak keks. Razmišljali smo tudi o hrambi keksov in embalaži.



*Slika 13: Pečeni Pohorkik in embalaža (lastni vir)*

Večjo količino keksov bi lahko hranili v večjih plastičnih posodah, nato pa bi jih prepakirali v manjšo embalažo.



*Slika 14: Pohorkik (lastni vir)*

Ob vsem tem se mi je porodila ideja, da bi morali svojo idejo o obliki in imenu napisati na manjšo nalepko z opisom izdelka.

*»Naš keks ni le slasten, ampak tudi poln energije! Njegova oblika sledi obrisu mariborskega Pohorja, ki spominja na čevelj - simbol koraka v naravo in gibanja. Tako kot Pohorje daje moč pohodnikom, tudi Pohorkik napolni telo z energijo in okusom tradicije. Pravi spremljevalec za vse, ki stopajo novim izzivom naproti!«*

## **5 PROMOCIJE IN TRŽENJE**

### **5.1 Promocijski spot**

V okviru našega prizadevanja za družbeno odgovornost, trajnost in napredek smo razvili idejo za edinstven Pohorkik. V ta namen smo tudi posneli promocijski video, ki je dostopen na:

<https://video.arnes.si/watch/hfmnjlgcvpn1>



*Slika 15: Snemanje video spota (lastni vir)*

Scenarij za video sem napisal sam. Video sem posnel in zmontiral z lastno opremo.

## **5.2 Promocijski dan – Pohorkik dan**

Ta športno-družabni dan bi potekal na čudovitem Pohorju in bi združeval aktivni življenjski slog, trajnostne vrednote ter spodbujanje lokalnega gospodarstva in turizma. Pohorkik dan bi bil priložnost za vse generacije, da skupaj uživajo v naravi, športu in druženju, hkrati pa se zavestno ukvarjajo s trajnostnimi praksami.

Pohorkik dan bi vključeval več aktivnosti, prilagojenih različnim starostnim skupinam in stopnjam telesne pripravljenosti. Glavni cilj dogodka bi bil spodbujanje aktivnega življenjskega sloga, povezovanje z naravo in podpora lokalnim trajnostnim praksam. Dogodek bi potekal na različnih lokacijah na Pohorju, od vznožja do vrha, kar bi omogočilo vsem udeležencem, da najdejo nekaj zase.

Za najbolj aktivne udeležence bi pripravili tekaško preizkušnjo na Trikotno jaso. Ta pot bi bila dovolj zahtevna, da bi izzvala, a ne pretežka, da bi odvrnila. Tek bi potekal s tremi postajami, kjer bi tekači zbirali žig ob listu, ki bi ga prejeli ob vstopu na tek. Žigi bi jim omogočili, da osvojijo različne nagrade, kot so vrečke naših piškotov, športne kape, majice z našim logotipom in druge trajnostne izdelke.

Za tiste, ki bi se radi podali na izziv, bi bil na voljo pohod na vrh Pohorja. Na vrhu, v hotelu Videc, bi potekala zaključna prireditev z živo glasbo, hrano in pijačo, pripravljeno iz lokalnih sestavin. Ta del dogodka bi bil tudi priložnost za druženje ob živi glasbi. Za

družine z otroki bi bile na Trikotni jasi pripravljene različne aktivnosti, ki bi spodbujale kreativnost in druženje na svežem zraku. Med njimi bi bile delavnice peke piškotov Pohorkik, risanje, izdelovanje iz lesa, pobarvanke in druge kreativne delavnice. Te aktivnosti bi bile namenjene spodbujanju ustvarjalnosti in povezovanja z naravo, hkrati pa bi otroci in starši skupaj uživali v družinskem času.

Za tiste, ki ne bi želeli izzivov na višjih nadmorskih višinah, bi bila na voljo trajnostna tržnica pod Pohorjem. Tu bi lahko obiskovalci poskusili lokalne kulinarične specialitete, spoznali tradicionalne izdelke Štajerske in se poučili o trajnostnem turizmu in gospodarstvu. Povabili bi lastnike in predstavnike lokalnih podjetij, ki delujejo v skladu s trajnostnimi načeli, da predstavijo svoje izdelke in storitve. Tržnica bi bila tudi priložnost za spodbujanje lokalnega gospodarstva.

### 5.3 Trženje

Najprej sem se lotil izračuna, koliko stane peka keksov iz ene mase. Cene sem iskal na spletu, ter jih snel iz spletne strani Mercator. Iz ene mase sem lahko spekel 40 Pohorkikov.

Tabela 1: Primerjave cen za izdelavo Pohorkika iz ene mase

Sestavine	Cena Mercatorja	Cena na izmerjene sestavine
70 dag mehke moke	3,79 eur na kg	2,65 eur
30 dag ostre moke	0,76 eur na kg	0,23 eur
50 dag masla	3,99 eur 1 kom.	7,98 eur
30 dag sladkorja v prahu	1,79 eur 500g	1,07 eur
4 jajca	1,99 eur 10 jajc	0,8 eur
1 pecilni	1,23 eur 6 kom	0,2 eur
1 vanili sladkor	1,24 eur 6 kom	0,2 eur
Cena za sestavine		13,13 eur
elektrika	2 eur	2 eur
embalaža	2 eur	2 eur
delo	1 ura dela, vsaj 10 eur	1 ura dela, vsaj 10 eur
Skupaj		27,13 eur

Izračunal sem okvirno ceno za eno serijo keksov. Električno, embalažo in delo sem ocenil okvirno. Dobil sem znesek 27,13 eur in ga delil s številom Pohorkikov, torej 40.

Cena enega bi bila 0,68 eur. Seveda so to okvirni zneski. V kolikor bi pekli večjo količino z drugačno tehniko, bi bil znesek drugačen.

Predvidel sem ceno 0,80 eur na en produkt. Moj inovacijski produkt bi kot idejo najprej ponudil pekarnama Brodnjak in Delakorda. V kolikor bi imela ena od njih interes, bi nato iskal primeren tradicionalni recept, katerega bi lahko dali v proizvodnjo. Pohorkik bi lahko prodajali kot tradicionalni izdelek, energijski keks, ki bi ga lahko marsikdo podaril kot darilo ali spominek.

Keksarnama sem v intervjuju predlagal tudi *Mini keks paketke za na pot*. Obema keksarnama se je ideja zdela zanimiva in bi jo morda v prihodnosti vključili v svojo ponudbo.

Kolesarji, ki prihajajo na Pohorje, pogosto iščejo enostavne prigrizke, ki jih lahko vzamejo s seboj na pot. Pekarna bi lahko uvedla mini paketke keksov, ki bi bili pakirani v priročne embalaže, primerne za prenašanje v nahrbtniku ali na kolesu. Ti prigrizki bi bili idealni za hitro okrepčilo med vožnjo.

- Mini keksi v pakiranjih po 3 ali 5 kosov.
- Prilagoditve okusov, kot so čokoladni, cimetovi ali ovseni keksi (energijski in proteinski keksi, kombinacija oreščkov, suhega sadja, semen, čokolade in drugih, keksi z borovnicami in malinami, ki so značilni za gozdove Pohorja, kekse z okusom kave in čokolade).
- Keksi v obliki kolesa ali kolesarskih komponent.

Seveda to za keksarne pomeni širjenje njihovega programa in s so tem povezani stroški.

## **6 DRUŽBENA ODGOVORNOST, TRAJNOST, NAPREDEK**

V okviru projekta Pohorkik smo se osredotočili tudi na družbeno odgovornost, trajnost in napredek, ki so ključni elementi za uspešno in trajnostno poslovanje v sodobnem

svetu. Naš cilj je bil ustvariti izdelek, ki ne bo le privlačen za potrošnike, ampak bo tudi pozitivno vplival na lokalno skupnost, okolje in turistično ponudbo Pohorja.

Z izdelkom Pohorkik želimo podpreti lokalno skupnost in njeno kulturno ter gospodarsko dediščino. S sodelovanjem z lokalnimi keksarnami, kot sta Keksarna Brodnjak in Keksarna Delakorda, smo želeli poudariti pomen podpore lokalnim podjetjem, ki ohranjajo tradicijo. Pri izdelavi keksov Pohorkik smo se osredotočili na uporabo lokalnih sestavin, kot so jajca, moka in med, ki prihajajo s štajerskih kmetij. S tem ne le zagotavljamo kakovost izdelka, ampak tudi podpiramo lokalno gospodarstvo. Z razvojem keksov, ki so primerni za športnike in pohodnike, želimo spodbujati aktivni življenjski slog. Pohorkik je zasnovan kot energijski prigrizek, ki omogoča hitro okrepčilo med športnimi aktivnostmi, hkrati pa je tudi zdrav in uravnotežen.

Napredek je ključni element našega projekta, saj želimo združiti tradicijo s sodobnimi trendi in tehnologijami. S Pohorkikom smo ustvarili izdelek, ki ne le ohranja lokalno dediščino, ampak jo tudi prilagaja sodobnim potrebam in željam potrošnikov.

Inovativna oblika in tehnologija: Uporaba 3D tiskalnika za izdelavo kalupov za kekse je inovativni pristop, ki omogoča natančno oblikovanje in ponovljivost. S tem smo ustvarili edinstven izdelek, ki se vizualno opira na obrise Pohorja. Pohorkik je zasnovan kot izdelek, ki ustreza potrebam sodobnih športnikov in turistov. Z razvojem energijskih prigrizkov, ki so primerni za kolesarje, pohodnike in smučarje, smo se prilagodili trendom aktivnega življenjskega sloga.

## **7 ZAKLJUČEK**

S svojim inovativnim predlogom sem ugotovil, da je to le začetek širše poti. Obstaja še veliko možnosti za njegovo razširitev in izboljšanje, kar bi lahko prineslo še večjo dodano vrednost. V okviru raziskave sem podal tudi nekaj konkretnih predlogov obema keksarnama, ki bi jih lahko implementirali v svoje poslovanje. Kljub temu pa se zavedam, da brez njihovega aktivnega sodelovanja in resničnega zanimanja izvedba te ideje ne bi bila mogoča. Uspeh bi torej temeljil na skupnem prizadevanju, odprtosti za inovacije in pripravljenosti za spreminjanje.

## 8 VIRI IN LITERATURA :

1. Černelič, Ivanka, glavni uredniški odbor, Slovar slovenskega knjižnega jezika, Knj. 5: T-Ž in dodatki A-Š, 1991, Ljubljana: Državna založba Slovenije
2. <https://sl.economy-pedia.com/11036474-trend>, 9. 2. 2025, ob 19.55
3. Povzeto po: <https://fran.si/130/sskj-slovar-slovenskega-knjiznega-jezika/3606305/trend?View=1&Query=usmeritev&All=usmeritev&FilteredDictionaryIds=130>, 8. 2. 2025, ob 19.30)
4. <https://www.visitpohorje.si/krozno-kabinska-zicnica/>, 3. 2. 2025)
5. <https://www.pohorje-slovenija.si/kolesarjenje/kolesarske-poti>, 3. 2. 2025)
6. <https://rra-podravje.si/assets/docs/Elaborat-Dozivetja-Bolfenk.pdf>, str. 63, pridobljeno 3. 2. 2025)
7. <https://www.brodnjak.si/keksarna-brodnjak-35-let-tradicije/>, 20. 2. 2025, ob 20.01)
8. <https://delakorda.si/> in [https://www.mojastoritev.si/pekarna/delakorda-pekarna/object\\_38612](https://www.mojastoritev.si/pekarna/delakorda-pekarna/object_38612), 20. 2. 2025, ob 20.09)
9. (Povzeto po: <https://siol.net/novice/slovenija/kako-nastajajo-najbolj-dobrodelni-slovenski-piskoti-650130>, 20. 2. 2025, ob 20.20)

Viri slik:

Slika 1: Logotip Keksarne Bordnjak (dostopno na <https://www.brodnjak.si/darilni-program/>, 9. 2. 2025)

Slika 2: Logotip Keksarne Delakorda (dostopno na <https://www.facebook.com/p/Delakorda-100063681426835/>, 9. 2. 2025)

Slika 3: Oblikovanje ideje za obliko keksa (osebni arhiv avtorja)

Slika 4: Pobočje Pohorja (dostopno na <https://www.bergfex.si/mariborsko-pohorje/>, 1. 2. 2025)

Slika 5: Pobočje Pohorja z izrisano obliko (osebni arhiv avtorja)

Slika 6: 3D tiskanje oblike modelčka (osebni arhiv avtorja)

Slika 7: Modelček Pohorkik (osebni arhiv avtorja)

Slika 8: Sestavine za peko (osebni arhiv avtorja)

Slika 9: Peka keksov (osebni arhiv avtorja)

Slika 10: Ideja za logotip (osebni arhiv avtorja)

Slika 11: Odtis imena v maso za kekse (osebni arhiv avtorja)

Slika 12: Odtis Pohorkik v maso za kekse (osebni arhiv avtorja)

Slika 13: Pečeni Pohorkik in embalaža (osebni arhiv avtorja)

Slika 14: Pohorkik (osebni arhiv avtorja)

Slika 15: Snemanje video spota (osebni arhiv avtorja)

Promocijski spot:

<https://video.arnes.si/watch/hfmnijgcvpn1>

## 9 PRILOGA

### 9.1 Intervju z direktorico Keksarne Brodnjak

Intervju smo opravili z direktorico Keksarne Brodnjak, gospo Živano Hohnjec Velec in z vodjo trženja Tomažem Ramšakom v podjetju Delakorda.

Spoštovani,

Sem mladi raziskovalcev OŠ iz Maribora. Pišem inovacijski projekt pri ZPM, Mladi za napredek Maribora.

Prosim Vas, če si vzamete nekaj časa in odgovorite na spodaj zapisana vprašanja.

1. Kdaj in kako je nastala keksarna Brodnjak?

*Delavnico za peko suhega peciva je davnega leta 1981 ustanovil Anton Brodnjak v Radvanju. Gospod Brodnjak je prinesel s sabo veliko znanja iz Nemčije in tako kreiral prve recepte za kekse. Podjetje, kot ga poznamo danes, je bilo ustanovljeno leta 1992, ko je g. Brodnjak predal vso svoje znanje in know-how novim lastnikom.*

2. Kakšne so bile začetne vizije podjetja?

*Začetna vizija podjetja je bila usmerjena v ponudbo kakovostnih, ugodnih in raznovrstnih pekovskih izdelkov. Že takrat je bil poudarek na ročni izdelavi keksov*

3. Kako vaša keksarna ohranja in spoštuje tradicijo?

*Tradicija nam veliko pomeni, saj zaupamo v stare recepte, ki jih nadgrajujemo, hkrati pa poskušamo vključiti tudi pristne slovenske sestavine.*

4. Katere recepte ali tehnike priprave ste ohranili skozi generacije?

*Recept za linške oči se prenaša iz generacije v generacijo in je bil prilagojen samo tako, da ne vsebuje več palmine maščobe.*

5. Ali uporabljate lokalne sestavine?

*Uporabljamo samo lokalne sestavine: jajca, moko, jabolka, deloma med (Štajerska), bučnice (Prlekija).*

6. Ali uporabljate »skrite recepte« za svoje izdelke?

*Načeloma receptov ne objavljamo in delimo naprej.*

7. Kako pomembno je za vas, da sestavine prihajajo iz bližnje okolice?

*Seveda nam je zelo pomembno, velikokrat pa ni izvedljivo, saj so nekatere lokalne sestavine količinsko in sezonsko omejene, cenovno pa tudi niso primerne za vse naše izdelke.*

8. Katere vrste keksov so najbolj priljubljene med obiskovalci?

*Najbolj priljubljene so linške oči, orehovi (ročni) rogljički in borovničeve blazinice.*

9. Obstaja kakšna posebna poslastica, ki je obiskovalci ne smejo zamuditi?

*Verjetno našo Brodnjak gibanico in potico.*

10. Kako je turizem vplival na razvoj vaše keksarne?

*Ne veliko.*

11. Ali opazate, da se povečuje število turistov, ki vas obiščejo?

*Ne.*

12. Kako vaši izdelki predstavljajo Maribor in njegovo okolico?

*Imamo kekse, ki se imenujejo »radvanjski keksi«, ter sladico Brodnjak, ki vsebuje lokalne sestavine Štajerske. V času martinovega pa naredimo tudi vinsko sladico iz mariborskega vinorodnega okoliša.*

13. Imate kakšen izdelek, ki je posebej zasnovan z mislijo na lokalno dediščino ali značilnost kraja?

*Sladico Brodnjak.*

14. Ali ponujate kakšna doživetja za obiskovalce, kot so delavnice, degustacije ali ogledke keksarne?

*Ne.*

15. Kakšno vlogo ima Pohorje pri vaši znamki? Kako vam bližina te naravne znamenitosti pomaga pri privabljanju turistov?

*Ne veliko, ker prodajamo svoje izdelke po celotni Sloveniji in izven.*

16. Ali opažate večje zanimanje za domače, avtentične izdelke?

*Nekaj več tega povpraševanja je zaslediti.*

17. Kako se prilagajate modernim prehranskim trendom? Ali kdaj prilagajate recepte za vegane, alergike ali ljubitelje zdrave prehrane?

*Tudi te prilagajamo. To so izdelki z manj sladkorja, medenjaki z ekološkim medom, izdelki brez laktoze in podobno.*

18. Ker je Pohorje priljubljena destinacija za pohodnike in kolesarje, bi lahko pekarna ustvarila **energijske prigrizke** in **prilagojena peciva za športnike**. Razmišljate o tem, da bi se povezali s Pohorjem oz. Bike park Pohorjem, kjer bi lahko na stojnici ali v kavarni ponudili svoje poslastice?

*Ponudbo v kavarne bomo širili v januarju, tako da, ja, razmišljamo v tej smeri.*

19. (Če, da.) Ali ste razmišljali o obliki, imenu keksov, sladic, ki bi pritegnila kolesarje?

*To pa še ne. Smo pa razvijali kekse z manj sladkorja in z več proteini.*

20. Povezava med Pekarno Brodnjak in Bike park Pohorjem ponuja številne možnosti za ustvarjanje kulinarčnih novosti, ki so v skladu s potrebami aktivnih obiskovalcev,

kot so kolesarji in pohodniki. Pekarna bi lahko razvila linijo zdravih, energijskih prigrizkov, ki bi bili namenjeni le tem. Kaj menite o tej ideji?

*Vedno smo odprti za nove ideje.*

Keksarna se lahko osredotoči na izdelke, ki bi bil posebni, enostavni za prenašanje, okusni, a hkrati prilagojeni potrebam pohodnikov, kolesarjev in obiskovalcev Bike parka.

Tukaj je naš predlog:

### **Mini keks paketki za na pot**

Kolesarji, ki prihajajo na Pohorje, pogosto iščejo enostavne prigrizke, ki jih lahko vzamejo s seboj na poti. Pekarna Brodnjak bi lahko uvedla **mini paketke keksov**, ki bi bili pakirani v priročne embalaže, primerne za prenašanje v nahrbtniku ali na kolesu. Ti prigrizki bi bili idealni za hitro okrepčilo med vožnjo.

- **Mini keksi v pakiranjih po 3 ali 5 kosov.**
- **Prilagoditve okusov, kot so čokoladni, cimetovi ali ovseni keksi** (Energijski in proteinski keksi, kombinacija oreščkov, suhega sadja, semen, čokolade in drugih, keksi z borovnicami in malinami, ki so značilni za gozdove Pohorja, kekse z okusom kave in čokolade).
- **Keksi v obliki kolesa ali kolesarskih komponent.**

V zadnjem času so vse bolj priljubljeni izdelki brez glutena in z vegansko alternativo. Pekarna Brodnjak bi lahko razvila **brezglutenske** ali **veganske kekse**, ki bi bili primerni za širšo skupino obiskovalcev, vključno s tistimi z alergijami na gluten ali za vegane.

Kaj menite o tej ideji? Se vam zdi izvedljiva?

*Brezglutenske kekse in sladice že ponujamo, vendar brez certifikata. Izvedljivo torej je, vendar pa ni to naša usmeritev.*

Zahvaljujem se Vam za vas čas.

## 9.2 Intervju z vodjo trženja keksarne Delakorda

Spoštovani,

Sem mladi raziskovalcev OŠ iz Maribora. Pišem inovacijski projekt pri ZPM, Mladi za napredek Maribora.

Prosim Vas, če si vzamete nekaj časa in odgovorite na spodaj zapisana vprašanja.

Odgovori Keksarne Delakorda.

1. Kdaj in kako je nastala keksarna Delakorda?

*Keksarna Delakorda je nastala pred tremi desetletji, izhajamo iz družinske tradicije, ki sega več generacij naza terj ostajamo zvesti svojim koreninam in tradiciji.*

2. Kakšne so bile začetne vizije podjetja?

*Začetna vizija keksarne Delakorda je bila ponuditi domače, kakovostne in okusne kekse, ki bi predstavljali del družinske tradicije. Poslanstvo podjetja je bilo, da poveže tradicijo s sodobnimi okusi in zagotovi izjemno kakovost, ki bi zadovoljila širšo publiko.*

3. Kako vaša keksarna ohranja in spoštuje tradicijo?

*Keksarna Delakorda ohranja in spoštuje tradicijo skozi uporabo preverjenih, tradicionalnih receptov in postopkov priprave. Velik poudarek dajemo ročni izdelavi in kakovostnim sestavinam, kar pripomore k ohranjanju avtentičnega okusa.*

4. Katere recepte ali tehnike priprave ste ohranili skozi generacije?

*Ohranili smo klasične recepte za kekse, ki so se prenašali iz roda v rod. Tehnike priprave vključujejo ročno delo, pri čemer se posebno pozornost namenja doslednemu ohranjanju kakovosti.*

5. Ali uporabljate lokalne sestavine?

*Da, v keksarni Delakorda se trudimo uporabljati lokalne sestavine, saj verjamemo, da to prispeva k boljšemu okusu in podpira lokalne pridelovalce.*

6. Ali uporabljate »skrite recepte« za svoje izdelke?

*Da, nekateri naši recepti so posebni in edinstveni, zasnovani tako, da ohranjajo skrivnost, ki je v naši peki pomemben del tradicije in edinstvenosti ter nas tako loči od vseh ostalih ponudnikov na trgu.*

7. Kako pomembno je za vas, da sestavine prihajajo iz bližnje okolice?

*Zelo pomembno je, saj lokalne sestavine ne le izboljšujejo kakovost naših izdelkov, ampak tudi podpirajo lokalno gospodarstvo in zmanjšujejo ekološki odtis podjetja.*

8. Katere vrste keksov so najbolj priljubljene med obiskovalci?

*Med najbolj priljubljenimi vrstami keksov so tradicionalni keksi kot so linške oči, brizgani keksi, čokoladni keksi, ter keksi z različnimi okusi, kot so oreh, cimet in lešnik. Se pa tudi mi včasih moramo orientirati na trg, takrat trgu ponudimo kakšne manj tradicionalne okuse, kot so na primer pomaranča, limona ali pistacija.*

9. Obstaja kakšna posebna poslastica, ki je obiskovalci ne smejo zamuditi?

*Vsi keksi so dobri in jih ne velja zamuditi, še posebej dobri pa so naši keksi z dodanim maslom, ti so zares kakor tisti, ki so narejeni doma.*

10. Kako je turizem vplival na razvoj vaše keksarne?

*Ker izdelke prodajamo v večjih trgovskih centrih težje ocenimo vpliv turizma na naše poslovanje. Smo pa prepričani, da tujci med obiskom Sloveniji posežejo po lokalnih izdelkih, med katere spadajo tudi naši keksi.*

11. Ali opazate, da se povečuje število potrošnikov, torej prodate več keksov?

*Da, opazili smo naraščajoče zanimanje za naše izdelke, predvsem zaradi večje ozaveščenosti o kakovostnih, domačih in tradicionalnih izdelkih.*

12. Kako vaši izdelki predstavljajo Maribor in njegovo okolico?

*Naši izdelki so močno povezani z lokalno kulturo in tradicijo, kar predstavlja Maribor kot kraj, kjer se ohranja bogata kulinarčna dediščina in ljubezen do domačih okusov.*

13. Imate kakšen izdelek, ki je posebej zasnovan z mislijo na lokalno dediščino ali značilnost kraja?

*Slovenija je tako mala, da črpamo iz kulinarčne zgodovine celotne države. Bomo pa razmislili in morda Mariborčanom ponudimo kak izdelek, ki bo še posebej lokalen.*

14. Ali ponujate kakšna doživetja za obiskovalce, kot so delavnice, degustacije ali ogledke keksarne?

*Za enkrat tega ne izvajamo. Delujemo pod strogimi merili IFS certificiranja, ki omejuje takšne aktivnosti.*

15. Kakšno vlogo ima Pohorje pri vaši znamki? Kako vam bližina te naravne znamenitosti pomaga pri privabljanju turistov?

*Pohorje ne vpliva na razvoj naše blagovne znamke.*

16. Ali opazate večje zanimanje za domače, avtentične izdelke?

*Da, opazimo vedno večje zanimanje za domače, avtentične izdelke, saj ljudje iščejo kakovostne in naravne sestavine ter podpirajo lokalne proizvajalce.*

17. Kako se prilagajate modernim prehranskim trendom? Ali kdaj prilagajate recepte za vegane, alergike ali ljubitelje zdrave prehrane?

*Seveda, prilagajamo se sodobnim prehranskim trendom, zato ponujamo tudi bio in veganske kekse. Trudimo se tudi ponuditi izdelke z manjšo vsebnostjo sladkorja.*

18. Ker je Pohorje priljubljena destinacija za pohodnike in kolesarje, bi lahko pekarna ustvarila **energijske prigrizke** in **prilagojena peciva za športnike**. Razmišljate o tem, da bi se povezali s Pohorjem oz. Bike park Pohorjem, kjer bi lahko na stojnici ali v kavarni ponudili svoje poslastice?

*To je dobra ideja, o kateri bomo nedvomno razmislili.*

19. (Če, da). Ali ste razmišljali o obliki, imenu keksov, sladic, ki bi pritegnila kolesarje?

*O tem še nismo razmišljali, morda kak Pohorje power rigl, ali kaj podobnega.*

20. Povezava med Keksarno Delakorda in Pohorjem ponuja številne možnosti za ustvarjanje kulinarčnih novosti, ki so v skladu s potrebami aktivnih obiskovalcev, kot so kolesarji in pohodniki. Pekarna bi lahko razvila linijo zdravih, energijskih prigrizkov, ki bi bili namenjeni le tem. Kaj menite o tej ideji?

*To je odlična ideja! Razvoj linije zdravih, energijskih prigrizkov za športnike bi bil korak v pravo smer, saj bi omogočil turistom, pohodnikom in kolesarjem, da uživajo v okusnih in hranljivih prigrizkih, prilagojenih njihovim potrebam. Ne bi pa tega omejili samo na Pohorje, saj takšne izdelke lahko ponudimo po vsej Sloveniji in še kje v tujini.*

Keksarna se lahko osredotoči na izdelke, ki so posebni, enostavni za prenašanje, okusni, a hkrati prilagojeni potrebam pohodnikov, kolesarjev in obiskovalcev Bike parka.

Tukaj je naš predlog:

### **Mini keks paketki za na pot**

Kolesarji, ki prihajajo na Pohorje, pogosto iščejo enostavne prigrizke, ki jih lahko vzamejo s seboj na poti. Keksarna bi lahko uvedla **mini paketke keksov**, ki so pakirani v priročne embalaže, primerne za prenašanje v nahrbtniku ali na kolesu. Ti prigrizki bi bili idealni za hitro okrepčilo med vožnjo.

- **Mini keksi v pakiranjih po 3 ali 5 kosov.**
- **Prilagoditve okusov, kot so čokoladni, cimetovi ali ovseni keksi** (Energijski in proteinski keksi, kombinacija oreščkov, suhega sadja, semen, čokolade in drugih, keksi z borovnicami in malinami, ki so značilni za gozdove Pohorja. kekse z okusom kave in čokolade.
- **Keksi v obliki kolesa ali kolesarskih komponent.**

V zadnjem času so vse bolj priljubljeni izdelki brez glutena in z vegansko alternativo. Pekarna Brodnjak bi lahko razvila **brezglutenske** ali **veganske kekse**, ki bi bili primerni za širšo skupino obiskovalcev, vključno s tistimi z alergijami na gluten ali za vegane.

Kaj menite o tej ideji? Se vam zdi izvedljiva?

*Ni odgovora.*

Zahvaljujem se Vam za vas čas.