



OBČINA IDRİJA
Mestni trg 1
5280 IDRİJA

ŽUPAN

tel.: 05 37 34 500
fax: 05 37 34 531
obcina.idrija@idrija.si

Datum: 25. 5. 2026

5

OBČINSKI SVET OBČINE IDRİJA

Zadeva: Poročilo o izvedbi prireditve Praznik idrijskih žlikrofov 2025

Predlagatelj: Tomaž Vencelj, župan Občine Idrija

Gradivo pripravila/poročevalka:
Matevž Straus, Zavod ID20

Pristojno delovno telo:
Odbor za gospodarske dejavnosti
Odbor za finance in proračun



ZAVOD ID20, zavod za inovacije v dediščini

PRAZNIK IDRIJSKIH ŽLIKROFOV

Poročilo o izvedbi prireditve

2025

- ★ Prejemnik Nagrade Jakob 2024
- ★ Ambasador inovativnih turističnih prireditev
- ★ Certifikat IDRIJA IZBRANO

Park Mejca, Idrija | 23. avgust 2025 | Organizator: Zavod ID20

KAZALO

KAZALO	2
1. UVOD IN OZADJE PRIREDITVE	4
2. VIZIJA IN STRATEŠKI OKVIR	6
2.1 Dolgoročna vizija	6
2.2 Glavni cilji prireditve (iz prijave na razpis)	6
2.3 Strateški cilji in dosežki 2025	7
2.4 Ciljne skupine	8
2.5 Nagrade in uradna priznanja	8
3. KLJUČNI REZULTATI	9
3.1 Gastronomska kakovost in prepoznavnost	10
4. PROGRAM PRIREDITVE	12
4.1 Programski sklopi	12
5. PONUDNIKI IN RAZSTAVITELJI	14
5.1 Podrobna ponudba žlikrofov po ponudnikih	15
5.2 Brezmejni becirk – podrobna ponudba sorodnih testenin	17
5.3 Mednarodna dimenzija in pomen Brezmejnega becirka	18
6. SHEME KAKOVOSTI IN ZAŠČITENI PROIZVODI	21
6.1 Dejavnost 1: Žlikrofi v kombinaciji z zaščitnimi pridelki	21
6.2 Dejavnost 2: Kuharske delavnice	22
6.3 Dejavnost 3: Nagradne križanke in pobarvanke za otroke	24
6.4 Dejavnost 4: Predstavitev proizvajalcev na samostojnih stojnicah	24
6.5 Povzetek aktivnosti shem kakovosti	24
7. TRAJNOSTNI PRISTOP	25
8. PROMOCIJA IN TRŽENJE	26
8.1 Promocijski kanali	26
8.2 Ključna promocijska sodelovanja	26
9. ORGANIZACIJSKI RAZVOJ IN NOVOSTI 2025	28
9.1 Organizacijska ekipa	28
9.2 Infrastrukturne novosti	29
9.3 Organizacijska nadgradnja	29
9.4 Nove lokalne zgodbe	29
10. PRAZNIK V MEDIJIH	30
10.1 Pregled medijskih objav	30
10.2 Glavni poudarki medijskega poročanja	31
10.3 Ključne izjave iz medijev	34
11. PARTNERJI IN POKROVITELJI	35
11.1 Institucionalni organizatorji in sofinancerji	35

11.2 Vsebinski in projektni partnerji	35
11.3 Gospodarski pokrovitelji.....	35
11.4 Medijski sponzorji	36
12. FINANČNI OKVIR	37
12.1 Viri financiranja.....	37
12.2 Finančno poročilo – sklop Občina Idrija (32.000 €)	38
12.3 Finančno poročilo – sklop Tržno (32.000 €)	38
12.4 Drugi prispevki h uspehu prireditve.....	39
13. UČINKI PRIREDITVE	41
13.1 Ekonomski učinki.....	41
13.2 Kulturni in dediščinski učinki	41
13.3 Socialni učinki.....	42
14. ZAKLJUČEK IN NAPOVED	44
14.1 Prioritete razvoja v prihodnje	44

1. UVOD IN OZADJE PRIREDITVE

Praznik idrijskih žlikrofov je **gastronomski in kulturni festival**, ki ga v okviru Zavoda ID20 organiziramo z namenom ohranjanja, promocije in popularizacije idrijske kulinarične dediščine. Idrijski žlikrofi so zaščitena slovenska jed s statusom zajamčene tradicionalne posebnosti – eden najpomembnejših simbolov Idrije in edinstven element tako lokalnega kot slovenskega gastronskega izročila.

Festival **poteka od leta 2011**, ko je bil prvič organiziran kot Dan idrijskih žlikrofov v organizaciji Idrijsko-Cerkljanske razvojne agencije. Od leta 2017, ko je organizacijo prevzela mlada ekipa pod okriljem Mladinskega centra Idrija, je dobil **današnjo podobo sodobnega kulinaričnega festivala s poudarkom na trajnosti, lokalnih surovinah, okušanju ter medgeneracijskem druženju**. Od leta 2021 ta ekipa deluje v okviru zavoda ID20 – letošnja izvedba je bila tako 15. od začetka festivala.



Praznik idrijskih žlikrofov leta 2017 - še na Trgu sv. Ahacija

Prireditve je bila v 2025 s strani Občine Idrija sofinancirana **na podlagi izbora na Javnem razpisu za sofinanciranje prireditve Praznik idrijskih žlikrofov 2025**, ki ga je objavila Občina Idrija. **Zavod ID20 je bil izbran kot organizator prireditve** na podlagi oddane prijave in doseganja razpisnih meril strokovne komisije.

JAVNI RAZPIS – ključni podatki

Naziv razpisa	Javni razpis za sofinanciranje prireditve Praznik idrijskih žlikrofov 2025
Naročnik	Občina Idrija, Mestni trg 1, 5280 Idrija
Župan	Tomaž Vencelj
Številka	322-0005/2025-6
Datum objave	19. 5. 2025
Rok za prijavo	29. 5. 2025
Odpiranje prijav	4. 6. 2025 (nejavno)
Višina sredstev	do 32.000,00 EUR (proračunska postavka 1314016)
Rok porabe	do 30. 10. 2025
Sofinanciranje	do 100 % upravičenih stroškov prireditve
Pravna podlaga	Odlok o proračunu Občine Idrija za leto 2025 (Ur. l. RS, št. 3/25)



Praznik idrijskih žlikrofov leta 2025 – v parku Mejca.

2. VIZIJA IN STRATEŠKI OKVIR

V nadaljevanju je povzeta dolgoročna vizija in strateška izhodišča v skladu z **Belo knjigo Praznika idrijskih žlikrofov**, ki usmerja razvoj Praznika idrijskih žlikrofov ter ocena uspešnosti izvedbe leta 2025 glede na zastavljene smernice.

2.1 Dolgoročna vizija

Postati ključen – največji in najbolj prepoznan – gastronomski festival v Sloveniji, posvečen tradicionalnim zaščitenim jedem, primarno idrijskim žlikrofum. Dolgoročna vizija vključuje razširitev na 2-dnevni program ter dogajanje izven parka Mejca (jaška Kajzer, mestno jedro).

2.2 Glavni cilji prireditve (iz prijave na razpis)

Zavod ID20 je v prijavi na javni razpis Občine Idrija opredelil naslednje ključne cilje prireditve, ki so bili doseženi z izvedbo v letu 2025:

Cilj iz prijave	Opis in izvedba 2025	Dosežen
Promocija idrijskih žlikrofov kot ZTP	Primarni cilj: 10 ponudnikov žlikrofov, 35+ načinov, 1,5 t prodanih; certifikati in sheme kakovosti pri vseh ponudnikih	✓
Trajnostni razvoj festivala	Biorazgradljiv pribor, povratni kozarci, ločevanje odpadkov, ekološki otoki z informatorji; ukrepi obvezni za vse	✓
Promocija lokalnih ponudnikov in deležnikov	80 % ponudnikov iz občin Idrija / Cerkno; tržnica Idrija Izbrano; Jagerchef; turistična vodenja	✓
Vključevanje ranljivih skupin	Prilagoditev prizorišča za osebe z zmanjšano mobilnostjo; brezplačen vstop; dostopne cene	✓
Celostno doživetje idrijskih žlikrofov	Degustacijske porcije, informatorji, napovedovalec, QR kode; obiskovalci povprečno 5–6 ur na prizorišču	✓
Ozaveščanje o znakih kakovosti	Certifikat Idrija Izbrano; 4 dejavnosti MKGP; znaki kakovosti na vseh cenikih; nagradne križanke	✓
Partnerstva GO!2025 / EPK	Brezmejni becirk (IT, AT, SI); GO! Pasta stojnica; vključenost v komunikacijske kanale EPK	✓



Idrijska kamšt v času Praznika odpre vrata številnim obiskovalcem

2.3 Strateški cilji in dosežki 2025

Strateški cilj	Dosežek 2025	Status
Letno navdušiti 5.000+ oseb nad idrijskimi žlikrofi	6.000+ obiskovalcev kljub slabemu vremenu	✓
Podpreti proizvajalce žlikrofov pri doseganju strank	10 ponudnikov žlikrofov, 1,5 t prodanih	✓
Promocija destinacije Idrija	Vključenost v GO!2025, medijska odmevnost	✓
Vključevanje sorodnih polnjenih testenin iz regije	Brezmejni becirk s ponudniki: Italija, Avstrija, Slovenija	✓
Sodelovanje z uveljavljenimi chefi	MasterChef finalisti + Michelinove restavracije	✓
Trajnostni pristop	Biorazgradljiv pribor, povratni kozarci, ločevanje	✓
Partnerstva v okviru EPK GO!2025	GO! Pasta stojnica + gosti iz Italije	✓
Promocija zaščitene jedi in shem kakovosti	MKGP, 10 jedi s shemami kakovosti, 4 dejavnosti	✓

2.4 Ciljne skupine

- Družine z otroki – naravno okolje parka, otroški program, dostopna hrana
- Lokalno prebivalstvo – druženje, kulturni program, ponos na lokalno dediščino
- Obiskovalci iz drugih delov Slovenije – bogata gastronomska izkušnja, kulturna dediščina
- Tuji obiskovalci (pretežno Italija) – brezplačen vstop, brezplačna parkirišča, večjezična komunikacija (slovenščina, angleščina, italijanščina, nemščina)
- Ljubitelji visoke gastronomije – Michelinove restavracije, degustacije, kuharski show

Ocena strukture obiskovalcev: ~50 % lokalno prebivalstvo, ~40 % obiskovalci iz drugih predelov Slovenije, ~10 % tuji obiskovalci.

2.5 Nagrade in uradna priznanja

Od leta 2024 je Praznik idrijskih žlikrofov nosilec Mednarodne nagrade za inovativnost, kakovost in odličnost v turizmu. Prireditev nosi tudi naziv Ambasador inovativnih turističnih prireditev.

Poleg tega je prireditev prejemnik certifikata IDRIJA IZBRANO – kot edina prireditev s tem certifikatom.

Praznik idrijskih žlikrofov je bil s strani Slovenske turistične organizacije uvrščen med TOP 5 kulinarnih poletnih festivalov v Sloveniji.

3. KLJUČNI REZULTATI

Letošnji festival je s svojimi rezultati presegel pričakovanja in utrdil položaj prireditve kot ene izmed vodilnih gastronomskih prireditev v regiji. Kljub neugodnim vremenskim razmeram je festival z visoko udeležbo potrdil svojo uveljavljenost in pozicijo kot eden izmed najpomembnejših turističnih in gastronomskih dogodkov v Občini Idrija ter širši regiji.

6.000+

obiskovalcev kljub neugodnim vremenskim razmeram

1,5+ t

prodanih žlikrofov in polnjenih testenin

35+

različnih načinov priprave idrijskih žlikrofov

10

ponudnikov žlikrofov – od družinskih do Michelinovih

40

skupaj ponudnikov in razstaviteljev

200 m²

površine v novem ambientalnem prireditvenem šotoru



3.1 Gastronomska kakovost in prepoznavnost

V skladu z vizijo – postati ključen gastronomski festival, posvečen zaščitenim slovenskim jedem – je bila **letošnja gastronomska ponudba na najvišji ravni doslej**. Med ponudniki so bile zastopane restavracije z najvišjimi slovenskimi gastronomskimi priznanji:

- Kendov Dvorec (Spodnja Idrija) – restavracija z Michelinovim krožnikom in uvrstitvijo v Michelinov vodnik
- Hotel Jožef (Idrija) – restavracija z Michelinovim krožnikom in uvrstitvijo Bib Gourmand
- Kuharska delavnica z Barbaro Poljanec in Juretom Kirbišem, finalista MasterChef Slovenija 2025
- Degustacija slovenskega vina in sirov: Dejan Levpušček in Irena Orešnik (Združenje kmečkih sirarjev)



Praznik idrijskih žlikrofov 2025 – skupina Suho cvetje in številni poslušalci

4. PROGRAM PRIREDITVE

Letošnji program je bil zasnovan kot **celodnevna prireditev za vse generacije z bogatim in raznolikim vzporednim programom in aktivnostmi od jutra do polnoči**. Programski sklopi so zajemali: ponudbo žlikrofov, ponudbo pijač, ponudbo sorodnih jedi, program za otroke, kulturni program, kulturno-športno dejavnost, turistično-izobraževalni program in drug spremljevalni program. V celotni spremljevalni program je smiselno in premišljeno vpletena rdeča nit festivala.

10:00–17:00	Ogledi z vodstvom po Idrijski kamšti z Mestnim muzejem Idrija
10:00–19:00	Trampolin
10:00–14:00	Vodena žlikrof tura za adrenalince ***
10:00–15:00	Vodena kolesarska tura za sladokusce ***
11:00–18:00	Prikaz izdelave idrijskih žlikrofov
11:00–17:00	Otroško igrišče MCmobil
11:00–13:00	Ustvarjalna delavnica na temo žlikrofov z MC Idrija
13:00	Muzejska otroška delavnica z Mestnim muzejem Idrija
13:30	Razglasitev rezultatov – tekmovanje Jagerchef (divjačinska bakalca)
14:00	Voden ogled po vodnem kanalu Rake z Zavodom za turizem Idrija *
14:00–17:00	Delavnica izdelovanja tematskih brošk z MC Idrija
14:00–18:00	Ulični nastopi ansambla Suho Cvetje
14:00–18:00	DJ Rekordman (funk, soul)
16:00	Voden ogled po Idriji z Zavodom za turizem Idrija *
16:00–18:00	Kuharska delavnica – Barbara Poljanec in Jure Kirbiš (finalista MasterChef Slovenija)
16:00	Muzejska otroška delavnica z Mestnim muzejem Idrija
18:00	Sheme kakovosti – žrebanje nagrad
18:00–20:00	Degustacija in predavanje – slovensko vino in siri (Dejan Levpušček, Irena Orešnik) **
20:30–22:30	Večerni koncert: Small Tokk
22:30–00:00	Afterparty z DJ Rekordman (italo disco, yugo funk)

* Vodeni ogledi z Zavodom za turizem Idrija

** Plačljiva degustacija z omejenim številom mest

*** Aktivnosti z omejitvijo mest – prijava obvezna

4.1 Programski sklopi

Kulinarični program

- Žlikrofi na 35+ različnih načinov – od tradicionalnih do inovativnih krožnikov

- Kuharska delavnica z MasterChef finalisti (Barbara Poljanec in Jure Kirbiš)
- Prikaz ročne izdelave idrijskih žlikrofov – celodnevna demonstracija
- Tekmovanje Jagerchef – divjačinska bakalca lokalnih lovskih družin
- Degustacijska delavnica slovenskega vina in sirov z ekspertoma Levpušček in Orešnik

Turistično-izobraževalni program

- Vodeni ogledi Idrijske kamšti z Mestnim muzejem Idrija (10:00–17:00)
- Voden ogled po vodnem kanalu Rake in mestnem jedru Idrije
- Vodena žlikrof tura za adrenalince in kolesarska tura za sladokusce

Program za otroke in družine

- Otroško igrišče MC mobil (11:00–17:00) in trampolin (10:00–19:00)
- Ustvarjalne delavnice z MC Idrija (žlikrofi, tematske broške)
- Muzejske otroške delavnice z Mestnim muzejem Idrija

Kulturni in glasbeni program

- Ulični nastopi ansambla Suho Cvetje, DJ Rekordman (funk/soul)
- Večerni koncert: Small Tokk (20:30–22:30) (zaradi dežja žal odpovedan)
- Afterparty z DJ Rekordmanom – italo disco in yugo funk (22:30–00:00)



Program za otroke je stalnica festivala

5. PONUDNIKI IN RAZSTAVITELJI

Na letošnjem prazniku je **skupaj sodelovalo 40 ponudnikov in razstavljalcev**. Skladno s smernicami je bilo več kot **80 % ponudnikov iz ožjega lokalnega okolja** (občina Idrija in občina Cerčno). Ponudba je zajemala žlikrofe in polnjene testenine, lokalne pridelke, pijačo, rokodelstvo in sorodne jedi iz tujine.

Atelier Karim (Kranj / Kamnik)	Blooming cakes Nina Špik (Sp. Idrija)	Brezmejni becirk: Cjarsoni (Tolmezzo, Italija)
Brezmejni becirk: Kobariški štruklji in prijatelji (Tolmin)	Brezmejni becirk: Koroški skutni krapi (Koroška)	Brezmejni becirk: Prfarski štruklji (Sp. Idrija)
Čebelarstvo Martin Kolenc (Idrija)	Chef Adam Šerc, Mlinotest d.d.	Crazy Duck (Žiri)
Dionysos Sommelier (Idrija)	Domači žlikrofi Teja (Žiri)	Društvo klekljaric idrijske čipke (Idrija)
Društvo rejcev drobnice Idrija-Cerčno	Fina Kava (Cerčno)	Gastronomija Bernardis (Gorizia, Italija)
Golden Ring Cheese (Sinji vrh nad Ajdovščino)	Gostilna Kos (Idrija)	Hotel Jožef (Idrija)
JP design (Velika Nedelja)	Kameleon (Celje)	Karlo Kirri (Ljubljana – Polje)
Kavarna Vega (Idrija)	Kendov dvorec (Spodnja Idrija)	KGZ Idrija (Idrija – Cerčno)
Kmetija na Kalu (Spodnja Idrija)	Koktejl bar – Barman Tilen Šmid (Idrija)	Konoplja Kržišnik – Pr'Knapč (Radovljica)
Kuharska delavnica (MasterChef Slovenija)	Limoni Šik (Pobegi)	maQfino (Miren)
MorningWeed (Vojsko)	Naturalina (Idrija)	Pivovarna Zajc (Reka, Cerčno)
Pr' žejnem knapu (Idrija)	Rokodelska sekcija Društva rejcev drobnice	Urška Jurič – Mešani občutki (Idrija)

Vaški žlikrofi Tončič (Sp. Idrija)	Zlunak Distillery (Sp. Idrija)	Žlikrofi Irma (Vojsko nad Idrijo)
Žlikrofi Žigon / Gostišče Barbara (Idrija)		

5.1 Podrobna ponudba žlikrofov po ponudnikih

Spodaj je podrobna ponudba posameznih ponudnikov žlikrofov na prireditvi, z jedmi, alergeni in cenami, kot je bila predstavljena obiskovalcem prek QR kode na prizorišču.

Domači žlikrofi Teja (Žiri)		
Jed	Alergeni	Cena
Domači žlikrofi po azijsko z govejo maslo	1,3,5	7,00 €
Domači žlikrofi po kraško (kraški pršut ZGO)	1,3	7,00 €
Barvni žlikrofi s tartufato, parmezanom in praženimi lešniki	1,3,7,8	7,00 €
Veganski žlikrofi na posteljici iz lisičk	1	6,00 €
Domači žlikrofi z ocvirki	1,3	7,00 €
Surf 'n' turf žlikrofi	1,2,3	7,00 €

Društvo rejcev drobnice Idrija-Cerkno (žlikrofi Florjančič)		
Jed	Alergeni	Cena
Idrijski žlikrofi Florjančič z bakalco (ovčje meso IKS)	1,3,9	6,00 €
Idrijski / vegetarijanski žlikrofi z omako iz ovčjega sira	1,3,7	6,00 €
Idrijski žlikrofi Florjančič z ocvirki	1,3	6,00 €
Brezglutenski žlikrofi Florjančič z kozličkovo omako	3	6,00 €

Gostilna Kos (Idrija)		
Jed	Alergeni	Cena
Kosovi žlikrofi z bakalco	1,3,7,8	6,00 €
Kosovi žlikrofi z ocvirki	1,3,7	6,00 €
Kosovi žlikrofi z jurčki	1,7	6,00 €

Hotel Jožef (Idrija) ★ Michelinov krožnik + Bib Gourmand		
Jed	Alergeni	Cena

Idrijski žlikrofi z račjo tagliato na teranovi omaki	1,3,7,12	7,00 €
Idrijski žlikrofi z gorgonzolino omako (maslo/smetana IKS)	1,3,7	6,00 €
Dubajčki – sladki žlikrofi	1,3,7,8	7,00 €

Kendov dvorec (Spodnja Idrija) ★ Michelinov krožnik

Jed	Alergeni	Cena
Kendovi žlikrofi z ragujem jelena in govedine	1,3,7,9,12	6,00 €
Vegetarijanski žlikrofi s kremo pečene smetane in gobic (IKS)	1,3,7	6,00 €
Sirova torta	1,3,7	5,00 €

KGZ Idrija (žlikrofi Florjančič + sladoled iz lokalnega mleka)

Jed	Alergeni	Cena
Idrijski žlikrofi Florjančič z omako iz zorjene govedine (IKS)	1,3	6,00 €
Idrijski žlikrofi Florjančič z omako iz sira Tolminc z limono (ZOP)	1,3,7	6,00 €
Točen sladoled iz lokalnega mleka	7	2,00 / 3,00 €

Vaški žlikrofi Tončič (Spodnja Idrija)

Jed	Alergeni	Cena
Vaški žlikrofi z zajčkom	1,3,9	6,00 €
Vaški žlikrofi s svinjsko pečenko	1,3	6,00 €
Vaški žlikrofi z golažem	1,3,9	6,00 €
Vegetarijanski žlikrofi s sirom na žaru, smetano, suhimi paradižniki in orehi	1,3,7,8	6,00 €
Vaški žlikrofi s hrenovo omako in kranjsko klobaso (ZGO)	1,3,7	6,00 €

Žlikrofi Irma (Vojsko nad Idrijo)

Jed	Alergeni	Cena
Idrijski žlikrofi z golažem	1,3,7	6,00 €
Idrijski žlikrofi z jurčki	1,3,7	6,00 €
Idrijski žlikrofi z ocvirki	1,3,7	6,00 €
Idrijski žlikrofi s šparglji	1,3,7	6,00 €

Žlikrofi Žigon / Gostišče Barbara (Idrija)

Jed	Alergeni	Cena
Idrijski žlikrofi z divjačinskim golažem	1,3,7,10,12	6,00 €

Idrijski žlikrofi na Pad Thai način	1,3,5,7,8	6,00 €
Vegetarijanski žlikrofi z maQfino omako iz suhih paradižnikov	1,3,7	6,00 €
Vegetarijanski žlikrofi z zeliščno skuto in metinim sladoledom (IKS)	1,3,7	7,00 €

Limoni Šik (Pobegi)		
Jed	Alergeni	Cena
Idrijski žlikrofi Eniko v omaki belega tartufa z naribanimi svežimi tartufi	1,3,7	8,00 €
Limonovi ravioli z ricotto v limonovi omaki z vongolami	1,2,4,7,14	7,00 €

Pivovarna Zajc (Reka, Cerklje) – žlikrofi in craft pivo		
Jed	Alergeni	Cena
Idrijski in BBQ žlikrofi Florjančič z mlado čebulo, hmeljem in čipko iz sira Tolminc (IKS)	1,3,7	6,00 €

Chef Adam Šerc, Mlinotest d.d. – azijska posebnost		
Jed	Alergeni	Cena
Gyoza cmoki z azijsko omako, hrustljivo čebulo, sojino omako, yuzu limono in miso majonezo	1,3,6,8,11	7,00 €

5.2 Brezmejni becirk – podrobna ponudba sorodnih testenin

Brezmejni becirk: Cjarsoni (Tolmezzo / Tolmeč, Italija)		
Jed	Alergeni	Cena
Karnijski cjarsoni	—	6,00 €

Brezmejni becirk: Kobariški štruklji in prijatelji (Tolmin)		
Jed	Alergeni	Cena
Slani skutni štruklji z govejim golažem ali omako iz sira Tolminec (ZOP)	1,7	8,00 €
Kobariški štruklji	1,7,8	6,00 €
Čokoladni Nutella štruklji	1,7,8	6,00 €
Belina štruklji z belo čokolado in malino	1,7	6,00 €
Pistacijini štruklji	1,7,8	6,00 €
Njoki z govejim golažem ali omako iz sira Tolminec (ZOP)	1,3	10,00 €

Brezmejni becirk: Koroški skutni krapi (Koroška, Avstrija)		
Jed	Alergeni	Cena
Koroški skutni krapi (Kärntner Kasnudel) z rjavim sladkorjem in drobnjakom	1,3,7	6,00 €

Brezmejni becirk: Prfarski štruklji (Spodnja Idrija)		
Jed	Alergeni	Cena
Prfarski štrukljevec s skuto	1,3,7	5,00 €
Prfarski štrukljevec z drobnjakom	1,3,7	5,00 €
Prikaz izdelave žlikrofov in degustacija	—	2,00 €

Blooming Cakes Nina Špik (Spodnja Idrija) – nova lokalna zgodba		
Slaščica	Alergeni	Cena
Jabolčni Cheesecake	1,7,8	5,00 €
Pistacijev Cheesecake	1,7,8	5,00 €
Sivkin Cheesecake	1,7,8	5,00 €
Čokoladni Cakepop	1,3,7,8	2,00 €
Sadni Cakepop	1,3,7	2,00 €
Krofek Ruby	1,7	2,50 €
Krofek Pistacija	1,7,8	2,50 €
Veganski Krofek	1	2,50 €

IKS = Izbrana kakovost – Slovenija | ZOP = Zaščitena označba porekla | ZGO = Zaščitena geografska označba | Alergeni: 1-gluten, 2-raki, 3-jajca, 4-ribe, 5-arašidi, 6-soja, 7-mleko, 8-oreški, 9-zelena, 10-gorčica, 11-sezam, 12-SO₂, 14-mehkužci

5.3 Mednarodna dimenzija in pomen Brezmejnega becirka

Brezmejni becirk je bil eden najpomembnejših vsebinskih novosti festivala, ki je bil **izveden v okviru Evropske prestolnice kulture GO!2025**, kot podaljšek aktivnosti le te na drugi lokaciji znotraj območja. Organizacija je temeljila na strateški usmeritvi h **gostovanju sorodnih polnjenih testenin iz sosednjih dežel ter ustvarjanju čezmejnega kulinarčnega dialoga**, tudi v povezavi z aktivnostmi tedaj aktualnega **projekta GO! Pasta**.

Konceptualno izhodišče je mednarodna zgodba območnih polnjenih testenin in idrijskih žlikrofov: jed, ki naj bi jo v Idrijo prinesle generacije rudarjev, ki so prihajali z vseh koncev Evrope, prinašali lastne recepte in navade ter postopoma razvili to unikatno idrijsko jed. Brezmejni becirk to zgodbo na svoj način oživilja s primeri sorodnih testenin iz Italije, Avstrije in Slovenije.



Nov paviljonski šotor (200 m²), pridobljen v okviru projekta GO! Pasta

Gostili so ponudniki iz 3 držav: Italija (Karnija + Rezija) | Avstrija (Koroška) | Slovenija (Tolmin, Sp. Idrija)

Sklop je bil del programa GO! Pasta, ki ga financira Evropska unija v okviru Sklada za male projekte GO! 2025, program Interreg VI-A Italija-Slovenija 2021–2027 (GECT GO).

Prisotnost ponudnikov iz tujine je prinesla **dodano vrednost tako za lokalne obiskovalce (nove gastronomske izkušnje) kot za tuje goste (prepoznavanje sorodnih jedi v novem kontekstu)**. Sklop je prispeval k **pozicioniranju Praznika idrijskih žlikrofov tudi v kontekstu mednarodnega gastronskega festivala z evropsko dimenzijo**.



Prikolica GO! Pasta na Prazniku idrijskih žlikrofov streže druge polnjene testenine – v letu 2025 karnijske cjarsoni.

6. SHEME KAKOVOSTI IN ZAŠČITENI PROIZVODI

Sklop aktivnosti, posvečen **promociji shem kakovosti in zaščitenih proizvodov**, je bil izveden v sodelovanju z Ministrstvom za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano v okviru naročila »Izvedba dogodkov, namenjenih povečanju prepoznavnosti shem kakovosti in zaščitenih proizvodov«. **Aktivnosti so bile integrirane v celoten program prireditve in so zajele vso ključno ponudbo ter obiskovalce vseh starosti.**

6.1 Dejavnost 1: Žlikrofi v kombinaciji z zaščitenimi pridelki

Vse ponudnike žlikrofov smo pozvali k **vključitvi vsaj enega zaščitenega slovenskega pridelka ali živila iz shem kakovosti v svojo ponudbo**. Na poziv so se odzvali vsi sodelujoči ponudniki. Skupno je bilo na voljo 10 jedi z zaščitenimi sestavinami.

Zaščiteni pridelki in živila so bili ustrezno označeni na vseh cenikih – z grafičnimi oznakami Izbrana kakovost – Slovenija, Zaščiteni označba porekla (ZOP) in Zaščiteni geografska označba (ZGO).

Jed	Zaščiten sestavni pridelek / živilo	Shema kakovosti
Vegetarijanski žlikrofi z zeliščno skuto in metinim sladoledom	Skuta	Izbrana kakovost – Slovenija
Idrijski žlikrofi z golažem	Svinjsko meso	Izbrana kakovost – Slovenija
Idrijski žlikrofi Florjančič z bakalco	Ovčje meso	Izbrana kakovost – Slovenija
Idrijski žlikrofi Florjančič z omako iz zorjene govedine	Govedina	Izbrana kakovost – Slovenija
Idrijski žlikrofi Florjančič z omako iz sira Tolminc	Sir Tolminc	Zaščiteni označba porekla (ZOP)
Idrijski žlikrofi z gorgonzolino omako	Maslo in smetana	Izbrana kakovost – Slovenija
Kosovi žlikrofi z bakalco	Ovčje meso	Izbrana kakovost – Slovenija
Domači žlikrofi po kraško	Kraški pršut	Zaščiteni geografska označba (ZGO)
Vaški žlikrofi s hrenovo omako in kranjsko klobaso	Kranjska klobasa	Zaščiteni geografska označba (ZGO)
Vegetarijanski žlikrofi s kremo pečene smetane in gobic	Maslo in smetana	Izbrana kakovost – Slovenija

10 jedi z zaščitenimi izdelki

Zastopane sheme kakovosti: Izbrana kakovost – Slovenija (6 jedi), Zaščiteni geografska označba – ZGO (2 jedi), Zaščiteni označba porekla – ZOP (2 jedi).

6.2 Dejavnost 2: Kuharske delavnice

Organizirali smo **dve kuharski delavnici z različnima profiloma**: eno za širšo publiko s poudarkom na atraktivnem kuharskem šovu, drugo kot strokovno degustacijsko izkušnjo za poznavalce.

Delavnica 1 – Kuharska delavnica z MasterChef finalisti

K sodelovanju smo privabili Barbaro Poljanec in Jureta Kirbiša, oba finalista šova MasterChef Slovenija 2025. Delavnica je potekala v živo – kuharja sta pred obiskovalci pripravljala jedi od začetka do konca ter jih na koncu ponudila v pokušino. Oba sta bila dobro seznanjena z živili in pridelki iz shem kakovosti ter sta med delavnico večkrat poudarila pomen zaščit.

Pripravljena sta bila dva recepta:

- Ajdovi blini z dimljeno postrvjo in peno iz hrena
- Zajtrk v kozarčku – krema dimljene skute, jajčni crumble s kranjsko klobaso, marinirana nadzemna koleraba in kruhov čips

~40–50 rednih gledalcev | ~2 uri trajanja | Visoko zanimanje publike



Obiskovalci med spremljanjem kuharske delavnice

Delavnica 2 – Slovensko vino in siri z Dejanom Levpuščkom in Ireno Orešnik

Degustacijsko delavnico s predavanjem sta vodila somelje Dejan Levpušček in Irena Orešnik iz Združenja kmečkih sirarjev Slovenije. Delavnice se je udeležilo 21 oseb.

Na delavnici je bilo predstavljenih šest sirov iz okoliških kmetij, vključenih v sheme kakovosti. Irena Orešnik, je udeležencem nazorno predstavila posamezne sire, karakteristike, način pridelave, ter dodatno predstavila v katere sheme kakovosti je vključen posamezen sir, kakšen pomen imajo sheme za proizvajalce ter kaj pomenijo za potrošnike – na kaj morajo biti pozorni pri nakupu in kakšne standarde kakovosti določene označbe garantirajo.

Delavnici sta se udeležila tudi dva sirarja iz lokalne skupnosti, s Kmetije na Hmenici in s Kmetije na Ravan, ki sta neposredno predstavila svojo tehnologijo pridelave in razloge za vključitev v sheme kakovosti.

21 udeležencev | 6 sirov iz shem kakovosti | 2 gosta - lokalna sirarja | Strokovna in celostna izvedba



Obiskovalci na delavnici sirov in vin

6.3 Dejavnost 3: Nagradne križanke in pobarvanke za otroke

Za interaktivno, dostopno in hkrati poučno predstavitev zaščitene izdelke Slovenije smo zasnovali dve nagradni križanki in štiri pobarvanke:

- Nagradna križanka za odrasle – nekateri namigi so zahtevali iskanje odgovorov v publikaciji »Slovenski zaščiteni kmetijski pridelki in živila«, ki je bila na voljo na prizorišču
- Nagradna križanka za otroke (od začetka osnovne šole dalje) – prilagojena starostni skupini
- 4 različne pobarvanke za otroke in odrasle na temo zaščitene izdelke in živil – na voljo v otroškem kotičku

Izpolnjene križanke so udeleženci oddali na informacijski stojnici do 18:00. Ob 18. uri je sledilo javno žrebanje nagradencev. Podeljeni sta bili dve nagradi iz shem kakovosti:

- Oljčno olje Slovenske Istre (ZGO) – nagrada za izžrebanca križanke za odrasle
- Kozarec slovenskega medu – nagrada za izžrebanca križanke za otroke

6.4 Dejavnost 4: Predstavitev proizvajalcev na samostojnih stojnicah

Na prireditvi smo gostili več proizvajalcev iz shem kakovosti s poudarkom na kmečkih siri in slovenskem medu. Stojnice in zastopniki so ponujale neposreden stik med proizvajalci in obiskovalci.

- Čebelarstvo Martin Kolenc (Idrija) – stojnica s slovenskim medom
- Golden Ring Cheese (Sinji vrh nad Ajdovščino) – ponudba kmečkih sirov
- Sirarstvo Orešnik – kozji kmečki siri z možnostjo neposrednega nagovora obiskovalcev
- Kmetija na Ravan – lokalni sirar, kravji kmečki siri
- Kmetija na Hmenici – lokalni sirar, ovčji kmečki siri

Na tržnici smo izpostavili pomen ekološke pridelave ter nacionalnih shem kakovosti: Izbrana kakovost – Slovenija, Izbrana kakovost – kmečki in sheme seneno mleko. Ob lastnih opažanjih in v posvetu z Združenjem kmečkih sirarjev smo ugotovili, da se potrošniki z oznakami pogosto srečujejo, a njihov dejanski pomen ostaja premalo poznan – kar je eden od ključnih razlogov za tovrstne izobraževalne aktivnosti.

6.5 Povzetek aktivnosti shem kakovosti

Dejavnost	Oblika	Doseg
Žlikrofi z zaščitnimi pridelki	10 jedi pri vseh ponudnikih	28 % vse ponudbe žlikrofov
Kuharska delavnica MasterChef	Živi kuharski šov, 2 uri	~40–50 rednih gledalcev
Degustacija – vino in siri	Strokovna delavnica s predavanjem	21 udeležencev, 6 slovenskih sirov in 6 slovenskih vin
Nagradne križanke	Interaktivna naloga z žrebanjem, informativne brošure	Vsi obiskovalci (2 starostni skupini, odrasli in otroci)
Pobarvanke	Ustvarjalna aktivnost	Otroci in odrasli
Stojnice proizvajalcev	Neposreden stik z obiskovalci	5 sirarjev in čebelar

7. TRAJNOSTNI PRISTOP

Trajnostni razvoj je eno osrednjih vodil pri zasnovi prireditve. Festival enakopravno postavlja ekonomske, socialne, kulturne in okoljske učinke.

OKOLJSKI UKREPI – v praksi od leta 2017

- Biorazgradljiv pribor in krožniki za vse ponudnike (zagotovi organizator)
- Sistem povratnih pralnih kozarcev (plastični in stekleni)
- Striktno ločevanje odpadkov z informatorji pri vsakem ekološkem otoku
- Napovedovalec tekom dneva večkrat poudari pomen okoljskih ukrepov
- Ekološki ukrepi so obvezni za vse ponudnike brez izjem

SOCIALNI IN EKONOMSKI UČINKI

- Lokalna dobaviteljska veriga – 80 % ponudnikov iz Občine Idrija in Cerkno
- Podpora lokalnemu podjetništvu in krožnemu gospodarstvu



Striktno ločevanje odpadkov zagotovimo z informatorji, ki pomagajo pri pravilnem sortiranju

8. PROMOCIJA IN TRŽENJE

8.1 Promocijski kanali

- Socialna omrežja – Facebook in Instagram (objave in sponzorirane objave – doseg preko 300.000 oseb)
- Spletna stran www.idrijski-zlikrofi.si
- Radio – Primorski val (medijsko partnerstvo – oddaje, napovedniki, javljanje v živo), Radio 1 (139 oglasov), Radio Sora (35 oglasov)
- Regijski tiskani mediji – Goriška (članek in oglas), Idrija.com (oglas)
- Jumbo plakati (10 lokacij - Hotedršica, Logatec, Vrhnika, Ljubljana, Nova Gorica) in plakati (40 kosov - občina Idrija)
- Foto in video dokumentacija (fotograf + video in dron)

8.2 Ključna promocijska sodelovanja

- Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano – skupna promocija zaščitene jedi
- GO!2025 – EPK: vključenost v komunikacijske kanale, gostovanje GO! Pasta stojnice
- Zavod za turizem Idrija – skupna promocija destinacije
- Mestni muzej Idrija – promocija kulturne dediščine
- Hotel Jožef in Hostel Idrija – promocija turističnih nastanitev



Obiskovalci so se lahko podali na dve kolesarski turi s pričetkom in zaključkom na Prazniku

9. ORGANIZACIJSKI RAZVOJ IN NOVOSTI 2025

Organizacija prireditve je bila zaupana Zavodu ID20 na podlagi izbora na javnem razpisu Občine Idrija (Javni razpis za sofinanciranje prireditve Praznik idrijskih žlikrofov 2025, št. 322-0005/2025-6). Zavod je festival organiziral kontinuirano že od leta 2021.

9.1 Organizacijska ekipa

Prireditve je izvedla stalna, izkušena ekipa Zavoda ID20, ki se je v letu 2025 razširila z dodatnimi lokalnimi sodelavci in podizvajalci:

Ime in priimek	Vloga
Matevž Straus	Vodja projekta, protokol, promocija, komunikacija z mediji
Drejc Kokošar	Informiranje obiskovalcev, program, dodatna turistična vodenja
Tomaž Markič	Logistika, prizorišče, računovodstvo in finance
Tilen Božič	Program in koordinacija ponudnikov ter prizorišča
Peter Lahajnar	Oblikovanje, spletna stran, koordinacija prizorišča
Lucija Eniko	Promocija jedi, živil in program shem kakovosti
Nataša Balant	Administracija in finance



9.2 Infrastrukturne novosti

- Nov ambientalni prireditveni šotor (200 m²) – zavetje v slabem vremenu ali senca
- Razširitev prireditvenega prostora z boljšo razporeditvijo stojnic
- Dodatni manjši šotori



9.3 Organizacijska nadgradnja

- Razširitev organizacijske ekipe
- Povečanje obsega dela in števila lokalnih podizvajalcev

9.4 Nove lokalne zgodbe

- Bakalca v kozarcu – Gostilna Škafar: tradicionalna divjačinska jed v sodobni embalaži
- Blooming Cakes – Nina Špik: slaščičarstvo (odprte nove kavarne v Spodnji Idriji)

10. PRAZNIK V MEDIJIH

Praznik idrijskih žlikrofov 2025 je bil **deležen obsežnega medijskega poročanja na lokalni, regijski in nacionalni ravni**. Mediji so prireditve pokrivali v treh fazah: **napovedna pokritost (pred 23. avgustom)**, poročanje na dan prireditve in poročanje po prireditvi.

10.1 Pregled medijskih objav

Datum	Medij	Vrsta	Naslov / poudarek
19. 8. 2025	Idrija.com	TV napoved	Matevž Straus o žlikrofih v oddaji Aktualno
20. 8. 2025	Primorski val – Radio Odmev	Radijska napoved	Pred vrati Praznik idrijskih žlikrofov
20. 8. 2025	id20.si	Spletna napoved	Izjemno pester program Praznika idrijskih žlikrofov
23. 8. 2025	Primorske novice / svet24	Napovedni članek	Idrijska Mejca spet diši po žlikrofih
23. 8. 2025	RTV Slovenija	Nacionalni portal	Pestro kulinarčno dogajanje – žlikrofi, bograč, vinska
23. 8. 2025	Siol.net	Nacionalni portal	Kam za vikend: bograč, žlikrofi, glasba in gorski tek
23. 8. 2025	GO! 2025 (go2025.eu)	EPK portal	Praznik idrijskih žlikrofov v programu GO! Pasta
23. 8. 2025	Dnevnik.si	Nacionalni dnevnik	Kulinarčna dediščina na ogled v središču Idrije
23. 8. 2025	Dnevnik.si	Nacionalni dnevnik	Dogajanje po Sloveniji – kje bo danes najbolj živahno
23. 8. 2025	Primorske novice	Napoved	Žlikrofi vabijo v Idrijo, pršut pa v Štanjel
24. 8. 2025	Primorski val – Radio Odmev	Poročilo	Praznik idrijskih žlikrofov z bogastvom okusov
24. 8. 2025	Primorske novice / svet24	Poročilo + FOTO	Žlikrofi gladko premagali dež
24. 8. 2025	STA	Nacionalna agencija	V Idriji praznik idrijskih žlikrofov
25. 8. 2025	Idrija.com	Poporedno poročilo	Žlikrofi pregnali dež in za en dan malodušje iz mesta
25. 8. 2025	Slovenske novice	Nacionalni tabloid	Kar tono in pol žlikrofov – več kot 5000 obiskovalcev
25. 8. 2025	Delo.si	Nacionalni dnevnik	Dan posvečen eni sami kulinarčni specialiteti

16 evidentiranih objav | lokalni, regijski in nacionalni mediji | pred · med · po prireditvi

Mediji, ki so poročali: Idrija.com, Primorske novice, Primorski val / Radio Odmev, RTV Slovenija, Siol.net, Dnevnik, STA, Slovenske novice, Delo, GO! 2025 EPK portal, id20.si

9.2 Glavni poudarki medijskega poročanja

Vreme kot izziv in dokaz odpornosti festivala

Skoraj vsi poročevalci so izpostavili vremenski izziv – izmenjavanje dežja in sonca skozi ves dan. Enoglasno so poudarili, da dež ni zmotil ne ponudnikov ne obiskovalcev, kar so opisali kot dokaz ustaljenosti, prepoznavnosti in pomembnosti festivala za obiskovalce, ki so na prizorišče glede na vremenske razmere prišli pripravljeni.

Rekordna obiskanost in prodaja

Primorski val je že dan po prireditvi napovedal rekord količine prodanih polnjenih testenin, Idrija.com pa je navedla, da je bil to rekordni obisk v petletni zgodovini festivala. Slovenske novice so sledile z naslovom o toni in pol žlikrofov za 5000+ obiskovalcev.

Brezmejnost kulinarike in GO!2025

Primorske novice, Primorski val in Siol.net so posebej izpostavili letošnjo tematsko rdečo nit brezmejnosti kulinarike in vključenost v program Evropske prestolnice kulture. Konkretno so omenjali cjarstone iz Karnije, avstrijske skutne krape in japonske gyoze kot dokaz čezmejne kulinarične dimenzije.

MasterChef finalisti kot medijski magnet

Udeležba Barbare Poljanec in Jureta Kirbiša, finalistov MasterChef Slovenija, je bila omenjena v večini napovednih objav in je bila eden ključnih elementov pri privabljanju medijev in obiskovalcev.

Ugledni obiskovalci

Idrija.com je poimensko izpostavila prisotnost EU poslancev Vladimirja Prebiliča in Mateja Tonina ter županov iz regije – kar kaže na politično prepoznavnost in ugled prireditve na nacionalni ravni.

Jagerchef – lokalna zgodba z imenovanimi zmagovalci

Primorski val je poimensko poročal o rezultatih tekmovanja v kuhanju divjačinske bakalce: zmaga Lovski družine Porezen Cerčno, 2. mesto LD Idrija, 3. mesto LD Krekovše.



Priveditev že več kot desetletje spremlja tudi tekmovanje v kuhanji divjačinske bakalce JagerChef



Množična obiskanost festivala

10.3 Ključne izjave iz medijev

»Imamo jedi, ki prihajajo iz italijanske Karnije – cjarstone, skutne krape kasnudle iz avstrijske Koroške, japonske gyoze in tudi druge sorodne jedi ter kot vsako leto dobro pijačo, dobro družbo, bogat otroški program, torej mešanico vsega, kar to Mejco res lepo oživi.«

— Matevž Straus, soorganizator prireditve (Primorske novice / svet24, 23. 8. 2025)

»Zaščiteni in ostali žlikrofi z organizatorji njihovega praznika – Zavodom ID20 – so 'recept' za uspeh ob vsakem vremenu. Dež, ki je v soboto škropil med uvodno postrežbo dediščinske slovenske in čezmejne kulinarike, ni zmotil rekordnega števila obiskovalcev. Na 15. prazniku idrijskih žlikrofov so lahko uživali v prav tako rekordnem številu gastronomskih doživetij.«

— Primorske novice, 24. 8. 2025 (Saša Dragoš)

»Mejca, priljubljeno rekreacijsko in družabno središče Idrije, je včeraj znova dišala po idrijskih žlikrofih in drugih dobrotah ... Da tudi muhasto vreme, ki je občasno nad prizorišče poslalo dež, ne more pokvariti izvrstno organizirane prireditve, so dokazali številni obiskovalci.«

— Primorski val / Radio Odmev, 24. 8. 2025

»Vodja organizacijske ekipe iz zavoda ID20 Matevž Straus je v nedeljo po prazniku ugotavljal, da se je, kljub muhastemu vremenu, dogodka letos udeležilo več obiskovalcev kot katero koli leto doslej. Med publiko so se pomešali tudi nekateri ugledni nosilci javnih funkcij – EU poslanca Vladimir Prebilič in Matej Tonin.«

— Idrija.com, 25. 8. 2025

»V Idriji danes poteka gastronomsko-turistični dan, saj v mesto vabi kulinarčni festival Praznik idrijskih žlikrofov. Ti so prvi slovenski proizvod, ki ga je Evropska komisija zaščitila v shemi zajamčena tradicionalna posebnost. Rudarsko jed bodo postregli v novih preoblekah.«

— STA (Slovenska tiskovna agencija), 24. 8. 2025

11. PARTNERJI IN POKROVITELJI

Praznik idrijskih žlikrofov nastaja v sodelovanju z mrežo lokalnih, regijskih in nacionalnih organizacij, institucij ter podjetij, ki s svojimi sredstvi, strokovnim znanjem ali medijskim dosegom prispevajo k uspešni izvedbi festivala. Partnerstva so razdeljena v štiri sklope: institucionalni organizatorji in sofinancerji, vsebinski partnerji, gospodarski pokrovitelji in medijski sponzorji.

11.1 Institucionalni organizatorji in sofinancerji

Partner	Vloga
Zavod ID20	Organizator prireditve
Občina Idrija	Naročnik in glavni sofinancerji
Zavod za turizem Idrija	Turistična promocija, vodenja, skupne aktivnosti
Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano (RS)	Sofinanciranje promocije shem kakovosti in zaščiteneh jedi

11.2 Vsebinski in projektni partnerji

Vsebinski partnerji so prispevali program, znanje, infrastrukturo ali lokalno mrežo, ki festival obogatijo in mu dajejo edinstveno lokalno identiteto.

Partner	Vsebinski prispevek
Mestni muzej Idrija	Vodenja po Kamšti, otroške muzejske delavnice, razstave
Zveza društev MC Idrija	Otroški program MCmobil, ustvarjalne delavnice, prostovoljci
Zveza lovskih družin Idrija	Tekmovanje Jagerchef – divjačinska bakalca
GO!2025 / Interreg ITA-SLO	GO! Pasta stojnica; Brezmejni becirk; EU sofinanciranje
Turistično kulturno društvo Kanomlja	Lokalna dediščinska vsebina in program
CUDHg	Promocija rudarske dediščine
Idrija 2020	Podpora lokalnemu razvoju in programu

11.3 Gospodarski pokrovitelji

Gospodarski pokrovitelji so s finančno ali stvarno podporo omogočili izvedbo prireditve na visoki kakovostni ravni in s tem pokazali zavezanost lokalnemu skupnostnemu razvoju.

Pokrovitelj	Področje / prispevek
Deželna banka Slovenije (DBS)	Glavni plačilni partner festivala 2025
Hidria d.o.o.	Industrijski pokrovitelj
Birton d.o.o.	Lokalni gospodarski pokrovitelj
Elektro Primorska d.d.	Energetski pokrovitelj
SPAR Slovenija	Maloprodajni pokrovitelj

11.4 Medijski sponzorji

Medij	Vrsta sodelovanja
Primorski val	Glavni medijski sponzor; napovedniki in poročanja
Radio 1	Oglaševanje v tednu pred prireditvijo (4 regije)

12. FINANČNI OKVIR

Skupna vrednost prireditve Praznik idrijskih žlikrofov 2025 je bila 51.573 EUR.

Financiranje Občine Idrija (32.000 EUR) je pokrivalo 62,16 % stroškov prireditve, preostali del prireditve (19.573 €) je bil večinsko pokrit iz tržnih prihodkov, sponzorstev in projektnih sredstev.

Prireditev je financirana iz več virov – naročilo Občine Idrija pokriva le del stroškov, preostalo pa zagotavljajo lastni tržni prihodki organizatorja, sponzorstva in partnerska sredstva. Prireditev je **za obiskovalce brezplačna in deluje na neprofiten način.**

12.1 Viri financiranja

Finančna konstrukcija prireditve **temelji na kombinaciji javnega financiranja in lastnih tržnih prihodkov.** V prijavi na razpis je Zavod ID20 opredelil skupni stroškovnik v višini 32.000 EUR za del prireditve, ki ga sofinancira Občina Idrija – **dejanski skupni stroški prireditve pa so bili višji, saj je del pokrit iz lastnih tržnih prihodkov, sponzorstev in projektnih sredstev.**

Vir financiranja	Ocenjeni znesek	Opomba
Naročilo Občine Idrija (razpis)	32.000 €	Promocija, prizorišče za ponudnike, kulturni program
Lastni tržni prihodki organizatorja	19.573 €	Prodaja pijače, sponzorstva, partnerstva
SKUPAJ ocenjena vrednost prireditve	51.573 €	

Višina razpisanih sredstev: do 32.000,00 EUR | Sofinanciranje do 100 % upravičenih stroškov

Občina Idrija je za prireditev zagotovila sredstva na proračunski postavki 1314016. Dodeljena sredstva so morala biti porabljena do 30. 10. 2025. Izplačilo je potekalo na podlagi predloženega zahtevka, finančnega in vsebinskega zaključnega poročila.

12.2 Finančno poročilo – sklop Občina Idrija (32.000 €)

Spodaj je povzetek dejanski stroškov, evidentiranih v okviru stroškovnega nosilca PIŽ 2025 – OBČINA, na podlagi bruto bilance Zavoda ID20 za leto 2025. Skupaj je bilo evidentiranih 31.957,01 EUR stroškov, pokritih z naročilom Občine Idrija v višini 32.000 EUR.

Konto	Vsebina stroškov	Znesek
407 – Drugi stroški materiala	BIO pribor in ladjice, promocijski kozarci; material za delavnice in pomožno kuhinjo	1.690,72 €
411 – Transportne storitve	Najem in transport miz, klopi, stojnic, senčnikov in ostale prireditvene opreme	4.031,49 €
413 – Najemnine	Najem miz, klopi in senčnikov; Idrijska kamšt; blagajne	2.180,70 €
419 – Druge storitve		24.054,10 €
	Zdravstvena služba, organizacija in izvedba prireditve	4.130,62 €
	Promocija: oglaševalska akcija, snemanje in produkcija videov, CGP, spletna stran, jumbo plakati, spletno oglaševanje (FB, IG), plakatiranje, radio in časopisni oglasi	14.716,72 €
	Nastopajoči: glasbene skupine, DJ, ozvočenje, SAZAS, IPF	3.487,01 €
	Elektrika: razvod razdelilnikov in priključkov, nadzor tehnika	1.350,00 €
	Komunala: WC kabine, odpadki in obdelava	347,15 €
	Upravna taksa UE Idrija	22,60 €
754 – DDV (davčno nepriznan)	DDV na nabavo materiala v EU	42,99 €
SKUPAJ STROŠKI	Evidentirani stroški – stroškovni nosilec PIŽ 2025 – OBČINA IDRIJA	32.000,00 €

Sklop PIŽ 2025 – OBČINA IDRIJA je finančno zaključen z ničelnim saldom.

12.3 Finančno poročilo – sklop Tržno (32.000 €)

Spodaj je povzetek dejanskih stroškov, evidentiranih v okviru stroškovnega nosilca PIŽ 2025 – TRŽNO, na podlagi bruto bilance Zavoda ID20 za leto 2025. Skupaj je bilo evidentiranih 19.752,95 EUR stroškov, pokritih večinoma s tržnimi dejavnostmi na prireditvi (sponzorstva, partnerstva, prodaja pijače). Evidentiranih je bilo 19.572,89 EUR prihodkov. Stroškovni nosilec PIŽ – 2025 – TRŽNO je tako ustvaril 180,06 EUR izgube.

Konto	Vsebina stroškov	Znesek
400	Stroški materiala (hrana in pijača za prodajo)	5.807,96

407	Drugi stroški materiala (označevalne table, ceniki, razpršilniki, materiali za delavnice, ostali materiali za postavitve prizorišča, prehrana delavci, pomožni material za pripravo prizorišča)	3.406,47
411	Stroški transportnih storitev (prevoz vode in ledu)	54,00
413	Najemnine (strošek najema agregata - gorivo)	423,00
415	Stroški plačilnega prometa in bančnih storitev ter zavarovalne premije (Stroški bančnih storitev - provizija POS terminali)	165,19
418	Stroški storitev fizičnih oseb, ki ne opravljajo dejavnosti, skupaj z dajatvami, ki bremenijo podjetje (Stroški izplačila podjemnih pogodb)	702,78
419	Stroški drugih storitev (stroški organizacije prireditve in stroški dela, stroški drugih storitev- Promocija, stroški drugih storitev- elektrika (pomoč glavnemu tehniku), stroški drugih storitev- stroški prevoznih storitev, stroški drugih storitev- Komunala)	9.193,55
SKUPAJ STROŠKI	Evidentirani stroški – stroškovni nosilec PIŽ 2025 – TRŽNO	19.752,95€

Sklop PIŽ 2025 – TRŽNO je finančno zaključen z 180,06 EUR izgube.

12.4 Drugi prispevki h uspehu prireditve

ID20 v promocijo žlikrofov in prireditev prispeva tudi sredstva in opremo iz drugih projektov, ki jih pridobi sama (npr. projekt GO! Pasta v okviru Sklada za male projekte Interreg Italija-Slovenija: **nakup šotora, nakup ležalnikov, nakup barskih miz, promocijski dogodek v Novi Gorici (Borderless Pasta), novinarska konferenca za slovenske in italijanske medije v Gorici ...**).

Drugi partnerji v samo izvedbo prireditve prispevajo aktivnosti in opremo iz lastnih sredstev, npr. Mladinski center Idrija (program za otroke, izposoja rekvizitov in opreme), Mestni muzej Idrija (program/delavnice za otroke), KS Mesto Idrija (stojnice in šotori), KS Vojsko (šotor), KS Krnice-Masore (šotor), RRA Severne Primorske (DJ prikolica), TKD Kanomlja, Zveza lovskih družin Idrija, Rod Srebrnih Krtov Idrija, KIS - Klub Idrijskih Študentov, Teniški klub Kolektor Idrija.

K izvedbi dogodka prispevajo tudi številni posamezniki in družine sodelujočih.



Dogodek v 2025 je zaznamovalo menjavanje sonca, dežja in močnega vetra

13. UČINKI PRIREDITVE

Praznik idrijskih žlikrofov ni zgolj gastronomski festival – je celovit ukrep lokalnega razvoja, ki ustvarja merljive **ekonomske, kulturne in socialne učinke** v Občini Idrija in širši regiji. V nadaljevanju so predstavljeni ključni učinki 15. izvedbe prireditve v letu 2025.

13.1 Ekonomski učinki

Neposredna potrošnja na prireditvi

Na prireditvi je delovalo **40 ponudnikov in razstaviteljev**. Ocenjena neposredna potrošnja obiskovalcev na prireditvi presega **60.000 EUR**. Ta znesek vključuje potrošnjo za žlikrofe in sorodne polnjene testenine, pijačo, sladice ter rokodelske in druge izdelke.

Prodanih je bilo **1,5 tone žlikrofov in sorodnih polnjenih testenin**. Povprečna cena porcije je znašala 6–7 EUR; iz tega izhaja, da so ponudniki žlikrofov v enem dnevu ustvarili prihodek v višini vsaj **30.000–35.000 EUR** samo iz naslova prodaje žlikrofov.

Multiplikativni učinek

Poleg neposredne potrošnje na prireditvi prireditev ustvarja dodatno potrošnjo v lokalnih gostinskih obratih, trgovinah in nastanitvenih kapacitetah. Delež tujih obiskovalcev je ocenjen na **~10 % vseh udeležencev** (pretežno iz Italije).

Lokalna dobaviteljska veriga

Velika večina ponudnikov je iz Občine Idrija in Občine Cerkno. Denar, porabljen na prireditvi, tako v velikem delu ostaja v lokalnem gospodarstvu. Prireditev neposredno podpira lokalne kmetije, gostilne, obrtnike, prevoznike in izvajalce tehničnih storitev.

Vrednost prireditve glede na javni vložek

Občina Idrija je prispevala **32.000 EUR**. Ob upoštevanju ocenjene neposredne potrošnje, ki presega 60.000 EUR, izhaja, da vsak euro javnih sredstev ustvari vsaj **1,9 EUR** neposredne ekonomske aktivnosti v lokalnem okolju – brez upoštevanja multiplikativnega učinka.

13.2 Kulturni in dediščinski učinki

Ohranjanje in promocija idrijskih žlikrofov kot ZTP

Idrijski žlikrofi so leta 2010 postali **prvi slovenski živilski proizvod**, ki ga je Evropska komisija zaščitila v shemi **Zajamčena tradicionalna posebnost (ZTP)**. Praznik idrijskih žlikrofov je osrednji letni dogodek, ki to zaščito ohranja živo in jo posreduje javnosti – domači in tuji.

Vsakemu obiskovalcu je bila zagotovljena celostna izkušnja: degustacija, vpogled v postopek ročne izdelave in informacije o zgodovini jedi. Celodnevni prikaz ročne izdelave žlikrofov je bil ena izmed osrednjih stalnic programa.

Sheme kakovosti in izobraževanje

V sodelovanju z Ministrstvom za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano so bile izvedene štiri dejavnosti, namenjene ozaveščanju o shemah kakovosti in zaščitениh pridelkih:

- 10 jedi z zaščitениmi sestavinami (28 % vse ponudbe žlikrofov), označenih z znaki Izbrana kakovost – Slovenija, ZOP in ZGO
- kuharska delavnica z finalisti MasterChef Slovenija z vključenimi zaščitениmi sestavinami
- degustacijska delavnica slovenskega vina in sirov (21 udeležencev; 6 sirov iz shem kakovosti, 2 lokalna sirarja)
- nagradne križanke za odrasle in otroke ter pobarvanke na temo zaščitениh jedi in živil

Vsi ponudniki žlikrofov so imeli na cenikih označene zaščitene sestavine z ustreznimi znaki kakovosti.

Dediščinska in turistična interpretacija

Prireditve je bila smiselno vpeta v širši turistični in dediščinski program Idrije. Izvedeni so bili vodeni ogledi Idrijske kamšči (Mestni muzej Idrija), po vodnem kanalu Rake in po mestnem jedru. Na voljo sta bili vodena žlikrof tura in kolesarska tura za obiskovalce. Prireditve tako ni le gastronomski, temveč celovit dediščinski in turistični produkt.

Mednarodna dimenzija in EPK GO!2025

V okviru projekta Brezmejni becirk in Evropske prestolnice kulture GO!2025 so na prireditvi sistematično gostovale sorodne polnjene testenine iz **Italije** (cjarsoni) in **Avstrije** (koroški skutni krapi). Ta sklop je prispeval k umestitvi idrijskih žlikrofov v širši evropski kontekst kulinarčne dediščine in k vzpostavitvi čezmejnih kulturnih partnerstev.

13.3 Socialni učinki

Vključevanje lokalne skupnosti

Prireditve ima izrazito skupnostni značaj. Večina ponudnikov so lokalna podjetja in gostilne, ki s svojo udeležbo krepijo prepoznavnost in prihodke. Prireditve vsako leto znova mobilizira mrežo lokalnih deležnikov – od lovskih društev (Jagerchef) do društev rokodelcev, čebelarjev, rejcev drobnice in kulturnih društev.

Dostopnost in vključenost

Vstop na prireditve je brezplačen. Parkirišča so brezplačna. Cene žlikrofov so bile v razponu 5–8 EUR za porcijo, kar zagotavlja dostopnost za vse starostne in dohodkovne skupine. Program je bil zasnovan za vse generacije:

- za najmlajše: otroško igrišče MCmobil, trampolin, ustvarjalne delavnice in muzejski program
- za odrasle: kuharska in degustacijska delavnica, turistična vodenja in večerni glasbeni program

Medgeneracijsko in medsektorsko sodelovanje

Na prireditvi so skupaj sodelovali lokalni zanesenjaki (prostovoljci), nosilci kulturne dediščine (muzej, lovska društva, rokodelci), gospodarski subjekti (gostilne, kmetije, podjetja), institucije (Zavod za turizem, Ministrstvo) in mednarodni gostje. Ta prepletenost akterjev je eden ključnih razlogov za dolgotrajno uspešnost prireditve.

Ponos in identiteta

Prireditve krepi lokalno identiteto in ponos na idrijske žlikrofe kot simbol mesta. To potrjuje tudi medijsko poročanje:

»Žlikrofi so pregnali dež in za en dan malodušje iz mesta.«

— Idrija.com, 25. 8. 2025

Primorske novice so prireditve opisale kot »recept za uspeh ob vsakem vremenu«, kar ponazarja, da je festival postal trajna ustanova v življenju lokalne skupnosti.

14. ZAKLJUČEK IN NAPOVED

15. Praznik idrijskih žlikrofov je bil izjemno uspešen. Rekordna obiskanost kljub slabemu vremenu, visoka gastronomska kakovost, obsežen program shem kakovosti in vključenost v Evropsko prestolnico kulture GO! 2025 potrjujejo, da je **prireditev postala nepogrešljiv kulturni in gastronomski steber Občine Idrija.**

Aktivnosti v sklopu shem kakovosti so pokazale visok potencial za ozaveščanje obiskovalcev in krepitev zavedanja o pomenu zaščitene slovenske pridelave – ta sklop bo v prihodnjih letih smiselno nadgrajevati in še razširiti.

14.1 Prioritete razvoja v prihodnje

- Razširitev sklopa shem kakovosti – več interaktivnih delavnic in stojnic
- Povečevanje priložnosti za certificirane proizvajalce idrijskih žlikrofov
- Nadaljevanje partnerstev z državami s sorodnimi polnjenimi testeninami
- Razvoj dodatnega programa v navezavi na turistično ponudbo kraja
- Postopna razširitev na 2-dnevni program in dogajanje izven parka Mejca
- Utrditev položaja med TOP kulinaricnimi festivali v Sloveniji in regiji



