Občinskemu svetu
Občine Metlika

Zadeva: **Idejni predlogi Občine Metlika za vključitev v Lokalno razvojno strategijo Lokalne akcijske skupine Dolenjska in Bela krajina za obdobje 2014-2020**

V pripravi je izdelava Strategije lokalnega razvoja Lokalne akcijske skupine Dolenjske in Bele krajine (LAS DBK).

S tem namenom je Razvojni center Novo mesto v letu 2015 v sodelovanju z občinami izvedel na terenu uvodne in kasneje ciljno usmerjene delavnice s ciljem animacije okolja in pridobivanja projektnih predlogov za oblikovanje tematskih področij strategije. Prav tako je bil do 24. 8. 2015 objavljen javni poziv za oddajo projektnih predlogov za izvedbene projekte, ki bodo podlaga za izdelavo akcijskega načrta Strategije lokalnega razvoja LAS DBK.

Tematska področja ukrepa CLLD (lokalni razvoj, ki ga vodi skupnost), ki bodo lahko vključena v strategijo, so:

- ustvarjanje novih delovnih mest
- osnovne storitve na podeželju
- varstvo okolja in ohranjanje narave
- večja vključenost mladih in žensk ter drugih ranljivih skupin.

Na osnovi sprejete strategije bodo (najverjetneje v prvi polovici leta 2016) sledili javni pozivi za sofinanciranje projektov iz pristopa CLLD.

Iz pristopa CLLD bodo sofinancirani projekti z naslednjimi značilnostmi:

- partnerski projekti (vsaj 3 partnerji iz območja LAS-a)
- inovativni projekti
- projekti, ki bodo ustrezali tematskih področjem ukrepa CLLD (navedeno zgoraj)
- sektorski projekti (povezovanja inštitucij iz nevladnih organizacij, javnega sektorja in zasebnega sektorja)
- manjša investicijska vlaganja v infrastrukturo (poudarek bo dan na vsebini, ki bo morala upravičiti investicijsko vlaganje)
- prednost bodo imeli projekti z odpiranjem novih delovnih mest, z okoljsko in s socialno vsebino

Občina Metlika je pripravila in oddala naslednje projekte predloge za vključitev v Strategijo lokalnega razvoja LAS DBK:

- Hiša Bare Juričine
- Tržnica lokalnih dobrot Metlika
- Belokranjska hiša kulinarike in vina

Projektni predlogi so priloženi.

PREDLOG SKLEPA:
Občinski svet Občine Metlika se je seznanil s projektnimi predlogi, ki jih je Občina Metlika pripravila za vključitev v Lokalno razvojno strategijo Lokalne akcijske skupine Dolenjska in Bela krajine za obdobje 2014 – 2020.

Pripravila:
Mirjana Adlešič

Darko Zevnik
župan Občine Metlika

LAS DOLENJSKA IN BELA KRAJINA
RAZVOJNI CENTER NOVO MESTO d.o.o.
Ljubljanska cesta 26,
8000 Novo mesto
07 337 29 80
www.las-dbk.si

IDEJNI PREDLOG ZA VKLJUČITEV V LOKALNO RAZVOJNO STRATEGIJO LOKALNE AKCIJSKE SKUPINE DOLENJSKA IN BELA KRAJINA ZA OBDOBJE 2014-2020

Ime projekta	Tržnica lokalnih dobrot Metlika
Nosilec *(naziv, naslov)*	Občina Metlika, Mestni trg 24, 8330 Metlika
Partnerji *(naziv, naslov)*	KGZ Novo mesto KZ Metlika?
Kratek opis projekta	Od jeseni 2012 v Metliki vsako soboto deluje kmečka tržnica, na kateri lokalni kmetje ponujajo domače pridelke in izdelke (zelenjava, sadnje, sir in mlečni izdelki, med, moka, domači suhomesnati proizvodi…). Tržnica deluje pod okriljem in sponzorstvom občine, ki plačuje najemnino za najem prostorov. Odvija se na dvorišču Trgovsko poslovnega centra Gala, predvsem jo obiskujejo ljudje, ki se zavedajo kvalitete in prednosti hrane domačega izvora. Pomanjkljivosti dosedanje lokacije so v neprimernih prostorih (ni primernih pokritih površin, ni vode in sanitarij), kar ne omogoča nadaljnjega razvoja tržnice. Tržnico želi občina preseliti v prostore bivše Modiane v Metliki, ob semaforiziranem križišču, v neposredni bližini TPC Gala in blokovskega naselja. Lokacija ima ustrezne parkirne površine, vendar sta objekt in okolica potrebna obnove. Objekt bi uredili tako, da bi se ureditev prilagajala letnemu času (poleti bolj odprto in pozimi bolj zaprti in ogrevani prostori, voda, sanitarije…). Investicijski del projekta bi prevzela Občina Metlika, ki bi prostore tudi odkupila. Prispevek partnerjev bi bil v promociji tržnice pri lokalnih pridelovalcih in kmetih, da bi se ti bolj vključevali v ponudbo tržnice in se medsebojno povezovali. Tržnica bi lahko dolgoročno postala tudi družbeno stičišče, saj bi urejeni prostori omogočali izvedbo različnih prireditev, ki privabljajo ljudi (nastopi in predstavitve domačih društev, lokalne prireditve povezane z naravo, kmetovanjem in življenjem ljudi na podeželju…).

Aktivnosti LAS DBK so delno sofinancirane iz sredstev Leader, 4. Osi, Evropski kmetijski sklad za razvoj podeželja Organ upravljanja za Program razvoja podeželja Republike Slovenije za obdobje 2007-2013 je Ministrstvo za kmetijstvo in okolje.

Pričakovani rezultati projekta *(v alinejah)*	- Povečanje ponudbe lokalno pridelane hrane - Spodbujanje k obdelavi kmetijskih površin, ki so v zaraščanju - Dvig ozaveščenosti ljudi o prednostih lokalno pridelane hrane - Izboljšanje zdravstvenega stanja in kvalitete življenja ljudi
Trajanje projekta	2016-2017
Ocena finančnega ovrednotenja projekta	

	Cena v € brez DDV
Celotna vrednost projekta	**300.000 EUR**

Kontaktne informacije	Mirjana Adlešič Tel.: 07/ 36 37 426

LAS DOLENJSKA IN BELA KRAJINA
RAZVOJNI CENTER NOVO MESTO d.o.o.
Ljubljanska cesta 26,
8000 Novo mesto
07 337 29 80
www.las-dbk.si

IDEJNI PREDLOG ZA VKLJUČITEV V LOKALNO RAZVOJNO STRATEGIJO LOKALNE AKCIJSKE SKUPINE DOLENJSKA IN BELA KRAJINA ZA OBDOBJE 2014-2020

Ime projekta	Hiša Bare Juričine
Tematsko področje projekta *(obkroži)*	a) Ustanavljanje novih delovnih mest b) Osnovne storitve na podeželju **c) Varstvo okolja** d) Večja vključenost ranljivih ciljnih skupin na podeželju
Nosilec *(naziv, naslov)*	OBČINA METLIKA Mestni trg 24 8330 Metlika
Partnerji *(naziv, naslov)*	1. Belokranjski muzej Metlika Trg svobode 4 8330 Metlika 2. Turistično društvo Vigred Mestni trg 24 8330 Metlika
Kratek opis projekta	**Hiša Bare Juričine** – KRATEK OPIS PROJEKTA: Ko zagledamo hišo Bare Juričine, se nam predstavi kot otoček, ki nosi vse, kar je izoblikovalo značaj ljudi v času njihovega bivanja v njej. Je neka živa govorica preteklosti povezane s sedanjostjo, ki odpira polje prihodnosti. Slamnata streha, črna kuhinja (ogenj in slama) in sama majhnost s svojo krhkostjo uteleša značaj, ki je zaznamovala mesto Metlika. Združuje željo po gradnji nove podobe mesta, kot tudi potrebo po ohranjanju starega. Že dejstvo, da se je hiša ohranila do današnjega dne v takšnem stanju kot se je, govori o neki posebni percepciji te hiše in njeni pomembni vlogi. Hiša je na zelo lepi legi in je v nekakšni opoziciji s starim mestnim jedrom – majhna hiška s slamnato streho v opoziciji z gradom, katerega osrednjo identifikacijsko točko predstavlja prav grad. Z obnovo hiše bi sama hiša postala projekt, s katerim bi z ureditvijo zunanjosti in njene bližnje okolice hiše poudarili njeno samobitnost, notranjost pa bi izpostavili kot projekt združevanja številnih dejavnosti (kulturnih, umetniških, kulinaričnih,…), različnih delavnic in drugih dogodkov. S hišo Bare Juričine bi razširili običajno turistično pot, ki bi se zaključila v hiški, kjer bi se lahko vsa ponudba zlila v en tip ponudbe, najbolje gastronomskega značaja. Lahko bi s pridom uporabili črno kuhinjo in tako združili svojevrstno zanimivost s samo uporabno vrednostjo. Samo plasiranje kulinaričnega izdelka bi lahko podprli z ilustrirano pravljico – knjigo, ki bi vključevala nekaj od fascinantnih zgodb iz metliške

Aktivnosti LAS DBK so delno sofinancirane iz sredstev Leader, 4. Osi, Evropski kmetijski sklad za razvoj podeželja Organ upravljanja za Program razvoja podeželja Republike Slovenije za obdobje 2007-2013 je Ministrstvo za kmetijstvo in okolje.

zgodovine. Predstavljen kulinarični proizvod bi imel lahko podobno prepoznavnost kot npr. trojanski krofi – kvaliteten, dostopen in s tem zelo prepoznaven.

Sama **investicija** pri že začeti obnovi hiše zahteva še vrsto del: izkop do nivoja temeljev zaradi sušenja zidov, odvodnjavanje z drenažo in nasutjem do nivoja terena, injektiranje razpok na stenah, rekonstrukcijo vseh lesenih oken in vrat, zamenjavo dotrajanega ometa z novimi apnenimi ometi, saniranje opeke v veži s črno kuhinjo, rekonstrukcijo lesenih tlak s suhimi deskami, ponovno pozidavo krušne peči v veliki sobi, odstranitev stebra za telefonsko napeljavo in ga urediti pod zemljo in vzpostaviti vso eventuelno infrastrukturo (elektrika, telefon), ki se izvede podzemno.

Belokranjski muzej kot partner projekta je pripravljen sodelovati na dveh nivojih:

1. <u>pri opremljanju notranjih prostorov hiše s predmeti iz muzejskih depojev</u>, ki jih bo mogoče posoditi za daljše časovno obdobje in seveda varovati v skladu s Pravilnikom o varovanju in hranjenju nacionalnega bogastva in muzejskega gradiva, o vpisu v razvid muzejev in o podelitvi pooblastila za opravljanje državne javne službe muzejev (Ur. L. RS, št. 47/2012)

2. <u>pri pripravi vsebin in ponudbe v in ob hiši Bare Juričine</u> Belokranjski muzej na podlagi izkušenj lahko sodeluje pri pripravi različnih doživljajskih učnih delavnic, povezanih predvsem z znanji naših prednikov, ki se danes ohranjajo kot nesnovna oziroma živa kulturna dediščina; pri načrtovanju pedagoško – andragoških programov in popularizacijskih aktivnosti bo na voljo strokovnost muzejskih kustosov in drugih zaposlenih;

Turistično društvo Vigred kot partner projekta je pripravljeno poskrbeti za animacijo in koordinacijo vseh zaineresiranih (društva, zavodi, posamezniki, …) za izvajanje najrazličnejših dejavnosti za namene razvoja turizma in turistične ponudbe v občini in samemu mestu Metlika. TD Vigred predlaga, da hiša Bare Juričine dobi svojo zgodbo, zanimivo za turiste, ki bi morala vsebovati elemente mističnosti – biti pravljična in privlačna. Prav tako bi bilo potrebno raziskati življenje Bare Juričine in s tem vzpodbuditi domišljijo za novo zgodbo. Dogodki v hiši naj bi bili ekskluzivni, morda za petične goste (pokušine izbranih vin in hrane, duhovne seanse, kantavtorski nastopi vrhunskih umetnikov, monodrame, poslovni sestanki,…).

Pričakovani rezultati projekta *(v alinejah)*	- ohranitev izjemnega etnološkega spomenika iz 19. stoletja, ki je v Metliki zadnji ostanek takratne stavbne tradicije - »oživitev« hiše z različnimi dejavnostmi, zanimivimi za domačine, domače in tuje turiste - povečanje števila turistov - povezovanje turizma s kulturo in gospodarstvom ter podjetništvom - povečanje prepoznavnosti samega mesta in občine
Trajanje projekta	2017- 2019
Ocena finančnega ovrednotenja projekta	

	Cena v € brez DDV
Celotna vrednost projekta	**80.000,00**

Kontaktne informacije	Anica Kopinič, podžupanja 07/ 363-74-20, 051-250-530

LAS DOLENJSKA IN BELA KRAJINA
RAZVOJNI CENTER NOVO MESTO d.o.o.
Ljubljanska cesta 26,
8000 Novo mesto
07 337 29 80
www.las-dbk.si

IDEJNI PREDLOG ZA VKLJUČITEV V LOKALNO RAZVOJNO STRATEGIJO LOKALNE AKCIJSKE SKUPINE DOLENJSKA IN BELA KRAJINA ZA OBDOBJE 2014-2020

Ime projekta	BELOKRANJSKA HIŠA KULINARIKE IN VINA – preteklost uporabljena v sedanjosti
Nosilec *(naziv, naslov)*	OBČINA METLIKA
Partnerji *(naziv, naslov)*	TD Vigred Metlika Društvo kmečkih žena Metlika Društvo vinogradnikov Metlika
Kratek opis projekta	Vzpostavitev Belokranjske hiše kulinarike in vina v starem mestnem jedru Metlike nakazuje novo smer za oživljanje starega mestnega jedra ter hkrati, današnjemu lokalnemu prebivalcu kot tudi zunanjemu obiskovalcu Metlike, na enem mestu ponudi našo bogato vinsko in kulinarično dediščino na oporaben način. Staro mestno jedro ima prek razvoja podobnih projektov potencial ponovno postati živahno shajališče lokalnega prebivalstva ter izredno močna nova turistična točka. V starem mestnem jedru Metlike bomo kupili hišo in jo preuredili za dani namen. Spodnji del hiše bo namenjen trženju lokalnih pridelkov in izdelkov, kjer bo na enem mestu zbrana in predstavljena ponudba lokalnih vinarjev (vinska banka Bele krajine), svoje mesto na policah pa bodo našli tudi sadjarski, vrtnarski, čebelarski, mlečni in ostali proizvodi in pridelki (olje, moka, domača obrt…) iz lokalnega okolja. V sam prostor bodo vključeni kuhinjski elementi, ki bodo namenjeni prikazu in delavnicam peke belokranjske pogače za posameznike in skupine. Zgornji del hiše bo namenjen promociji degustaciji in izobraževanju. Belokranjska hiša kulinarike in vina bo tako zapolnila nišo v ponudbi lokalnih proizvodov in marsikoga spodbudila k registraciji dejavnosti, saj bo premostila razdaljo med ponudniki in potrošniki. V okviru projekta bodo pripravili predavanja, svetovanja, tematske dogodke vezane na sezonsko ponudbo (izmenjava semen, špargji, bučke, sadje, ozimnica ipd.) in dogodke vezane na praznike in običaje (ob pustu vuzmu, setvi, žetvi, martinovanju ipd.). Za sam projekt bomo poskrbeli s promocijo in predstavitvijo v javnosti. Belokranjska hiša kulinarike in vina bo pomembna lokalna in turistična postojanka, saj bo tu na enem mestu zbrana, ustrezno predstavljena in zastopana širina lokalne ponudbe. Strategija trženja bo temeljila na poudarjanju prednosti ponudbe, ki je lokalno

Aktivnosti LAS DBK so delno sofinancirane iz sredstev Leader, 4. Osi, Evropski kmetijski sklad za razvoj podeželja Organ upravljanja za Program razvoja podeželja Republike Slovenije za obdobje 2007-2013 je Ministrstvo za kmetijstvo in okolje.

	pridelana, kakovostna in butična, prispeva k trajnostnemu razvoju lokalne skupnosti, do potrošnikov ne potuje prek velikih razdalj in s tem ne obremenjuje okolja.
Pričakovani rezultati projekta *(v alinejah)*	- Nakup hiše v starem mestnem jedru - Adaptacija in ureditev prostorov - Registracija novih ponudnikov in pridelovalcev - Ponudba lokalne pridelave na enem mestu - Vzpostavitev vinske banke Bk - Organizacija dogodkov in izobraževanj - Promocija in večja prepoznavnost produktov in regije - Dodatna zaposlitev v projektu
Trajanje projekta	Izvedba 2016
Ocena finančnega ovrednotenja projekta	

	Cena v € brez DDV
Celotna vrednost projekta	**150.000,00**

Kontaktne informacije	Jože Nemanič nemanic.joze@metlika.si 07 363 74 05

Belokranjska hiša kulinarike in vina

Predstavitev projekta

Društvo vinogradnikov in Društvo kmečkih žena Metlika

In vino opportunitas

Projekt Belokranjske hiše kulinarike in vina je zastavljen tako, da naslavlja več do sedaj neraziskanih priložnosti za lokalni trajnostni razvoj, kot tudi za nadgradnjo belokranjske turistične ponudbe

Vzpostavitev Belokranjske hiše kulinarike in vina v starem mestnem jedru nakazuje smer za oživljanje "placa". Ta ima prek usmerjenega razvoja podobnih projektov potencial ponovno postati živahno shajališče lokalnega prebivalstva.

Belokranjska hiša kulinarike in vina, bo združevala moči dveh pomembnih društev metliške občine, Društva vinogradnikov in Društva kmečkih žena, odprta pa bo tudi za sodelovanje z drugimi društvi in skupinami.

Vizija projekta je usmerjena k trem prednostnim ciljem:

- oživljanju starega mestnega jedra in lokalne skupnosti
- razširitev turistične ponudbe in promocije
- odpiranje novih delovnih mest.

Vizija delovanja

Načrt za dosego zastavljenih ciljev predvideva izkoriščanje vseh potencialov hiše v starem mestnem jedru, ki bi delovala kot tržno, promocijsko in izobraževalno središče.

Spodnji del hiše bo namenjen trženju lokalnih pridelkov in izdelkov, kjer bo na enem mestu zbrana in privlačno predstavljena ponudba lokalnih vinarjev, svoje mesto na policah pa bodo našli tudi sadjarski in čebelarski proizvodi. Stalni ponudbi se bo pridružila sezonska ponudba sadja, zelenjave in ostalih lokalnih proizvodov, kot so marmelada, ozimnica, moka, olje in drugi.

V prostor bodo vključeni kuhinjski elementi, ki bodo namenjeni prikazu in delavnicam peke belokranjske pogače za posameznike in skupine. Pogača bo v okviru tega projekta, kot eden bolj prepoznavnih lokalnih proizvodov, tako dobila svoj stalni dom. Pogača, prosta povitica, piškoti in ostale domače dobrote bodo dopolnjevali dnevno ponudbo Belokranjske hiše kulinarike in vina. Možne bodo tudi degustacije.

Zgornji del hiše bo namenjen promociji in izobraževanju. Priložnostne razstave, mulitmedijske in izobraževalne vsebine bodo naredile hišo še privlačnejšo za turiste, ki v Beli krajini pogosto trčijo ob pomanjkanje celostne ponudbe. Za namene turizma bo oblikovan tudi darilni program s privlačno celostno podobo, ki bo apeliral na potrebe in želje ozaveščenega sodobnega potrošnika.

Belokranjska hiša kulinarike in vina bo tako zapolnila nišo v ponudbi lokalnih proizvodov in marsikoga spodbudila k registraciji dejavnosti, saj bo premostila razdaljo med ponudniki in potrošniki. Kot kompleksen tržno-promocijski projekt pa bo nudila tudi priložnosti za zaposlitev najmanj ene osebe, v perspektivi pa je možno, da se bodo razvile še dodatne zaposlitvene možnosti. Delovna mesta bodo vezana na koordiniranje ponudbe, trženja, dogodkov in aktivnosti, prednost pa bodo imeli sicer težje zaposljivi iskalci dela.

Za promocijo in oživljanje starega mestnega jedra bodo skrbeli zaposleni skupaj s prostovoljci društev, ki bodo pripravljali predavanja, svetovanje, tematske dogodke vezane na sezonsko ponudbo (izmenjava semen, šparglji, bučke, sadje, ozimnica ipd.) in dogodke vezane na praznike in običaje (ob pustu, vuzmu, setvi, žetvi, martinovanju ipd.).

Strategija trženja bo temeljila na poudarjanju prednosti ponudbe, ki je lokalno pridelana, kakovostna in butična, prispeva k trajnostnemu razvoju lokalne skupnosti, do potrošnikov ne potuje prek velikih razdalj in s tem ne obremenjuje okolja.

Tradicionalnim promocijskim pristopom v obliki zloženk in brošur se bo pridružilo oblikovanje spletne identitete in poudarek na prisotnosti v sodobnih medijskih prostorih.

Belokranjska hiša kulinarike in vina bo pomembna lokalna in turistična postojanka, saj bo tu na enem mestu zbrana, ustrezno predstavljena in zastopana širina lokalne ponudbe.

Metlika

15 julij 2015