



ORMOŠKA VINSKA PIPA

Področje: ekonomija ali turizem

Raziskovalna naloga

Avtorice: Žanamari Kaloh

Lana Meško

Luna Iza Pučko

Mentorja: Mirjana Meško, prof.

Darko Špacapan, prof.

Ormož, 2021

*»En hribček bom kupil, bom trte sadil.
Prijat'lje povabil, še sam ga bom pil.
Za stare, za mlade, za luštne ljudi,
za vsakega trta rodi.«*

(narodna)

ZAHVALA

Za pomoč pri raziskovalni nalogi se zahvaljujemo mentorjema, Mirjani Meško, prof. in Darku Špacapanu, prof., ki sta nam pomagala pri spoznavanju raziskovalnega procesa, nas spodbujala in nam svetovala, kako rešiti probleme. Učiteljici Slavici Šajnović se zahvaljujemo za lektorski pregled raziskovalne naloge, učiteljici Mirjani Meško, prof. se zahvaljujemo za pregled prevoda povzetka v angleški jezik. Tekom raziskovalnega procesa so nam z idejami in nasveti pripomogli župan Občine Ormož g. Danijel Vrbnjak, arhitekt g. Gregor Vernik, podjetje Fiposor, d. o. o., fotograf g. Denis Žuran, Javni zavod za turizem, kulturo in šport Ormož, Obrtna zbornica Ormož, Pokrajinski muzej Ptuj–Ormož, enota Ormož, vinogradniki Destinacije Jeruzalem Slovenija, Vinska fontana Marezige, Fontana vin Vodole, Gostilna »Pri Lujzi« - vinska fontana in Vinska fontana Izvir cvička. Hvala vam.

KAZALO VSEBINE

1	UVOD	9
1.1	Hipoteze	9
2	TEORETIČNI DEL	10
2.1	Primerjava obstoječih vinskih fontan v Sloveniji	10
2.2	Destinacija Jeruzalem Slovenija	11
2.3	Zgodovina vinarstva na ormoškem območju	12
2.3.1	Mejniki v razvoju ormoškega vinogradništva in vinarstva	12
2.3.2	Kletarsko društvo Ormož	13
2.3.3	Od Vinarske zadruge do podjetja Jeruzalem Ormož VVS	13
2.3.4	Izgradnja nove vinske kleti Jeruzalem Ormož	13
2.3.5	Novodobni poslovni uspehi vinarstva na ormoškem območju	13
2.3.6	Martinovanje	13
3	RAZISKOVALNI DEL	14
3.1	Raziskovalne metode	14
3.1.1	Metoda analize virov	14
3.1.2	Raziskovalni intervju	14
3.1.3	Terensko delo	15
3.1.4	Izris idejne zasnove s programom Sketchup	15
3.1.5	Javna predstavitev idejne zasnove lokalni skupnosti	16
3.1.6	Anketiranje	17
3.1.7	Finančno ovrednotenje idejne zasnove Ormoška vinska pipa	17
4	REZULTATI	18
4.1	Povzetek in analiza raziskovalnih intervjujev z lastniki oz. upravljalci obstoječih vinskih fontan v Sloveniji	18
4.2	Povzetek in analiza raziskovalnih intervjujev z lokalnim okoljem pred računalniškim izrisom	19
4.2.1	Raziskovalni intervju z županom Občine Ormož	19
4.2.2	Raziskovalni intervju z Javnim zavodom za turizem, kulturo in šport Ormož	20
4.2.3	Raziskovalni intervju z Obrtno zbornico Ormož	20
4.2.4	Raziskovalni intervju z arhitektom Gregorjem Vernikom	20
4.3	Umestitev v lokalno okolje in opis turistične izkušnje Ormoška vinska pipa	20
4.4	Skica idejne zasnove Ormoška vinska pipa	22
4.5	Analiza ankete	23
4.5.1	Struktura anketirancev	23
4.5.2	Vpliv idejne zasnove na turistično prepoznavnost mesta Ormož	23

4.5.3	Vpliv idejne zasnove na večjo prepoznavnost ponudnikov vina, prehrabmenih in obrtnih izdelkov	24
4.5.4	Primernost lokacije	24
4.5.5	Spremembe posameznih elementov idejne zasnove	25
4.5.6	Ustreznost vizualne podobe	26
4.5.7	Interes lokalnih ponudnikov vina, prehrabmenih in obrtnih izdelkov za poslovno sodelovanje	26
4.5.8	Raznolikost ponudbe	27
4.5.9	Dodatni predlogi in komentarji anketirancev	27
4.6	Računalniški izrisi	28
4.6.1	Tloris idejne zasnove Ormoška vinska pipa	28
4.6.2	Glavni vhod v Ormoško vinsko pipo	29
4.6.3	Informacijski tabli	29
4.6.4	Gostinska obrata	29
4.6.5	Tržnica	30
4.6.6	Osrednji prostor Ormoške vinske pipe	30
4.6.7	Prireditveni oder in prireditveni šotor	31
4.6.8	Ledeni okusi Prlekije in otroško igrišče	32
4.6.9	Šotor za kuhanje »Prleškega piskra« in Piknik »plac«	32
4.6.10	Bralni kotiček in prostor za hišne ljubljence	33
4.7	Finančno ovrednotenje idejne zasnove Ormoška vinska pipa	34
4.7.1	Investicijska dokumentacija in gradbena dela pokritih površin	34
4.7.2	Ureditev nepokritih površin	34
4.7.3	Postavitev točilnih pip	34
4.7.4	Oprema prostorov TIC-a	34
4.7.5	Oprema piknik prostora	34
4.7.6	Stojnice za prodajo izdelkov	34
4.7.7	Igrala	34
4.7.8	Ostala oprema (mize, stoli, senčniki)	34
4.7.9	Pridobitev gradbenega dovoljenja in pričetek obratovanja vinske pipe	34
4.7.10	Viri investicije	35
4.7.11	Povrnitev investicije	35
4.8	Vpliv idejne zasnove Ormoška vinska pipa na okolje	35
4.8.1	Turistični vidik	35
4.8.2	Okoljski vidik	36
4.9	Povzetek in analiza raziskovalnih intervjujev z lokalnim okoljem po računalniškem izrisu	36
4.10	Medijska izpostavljenost idejne zasnove Ormoška vinska pipa	36

4.10.1	Intervju za lokalno televizijo KTV Ormož	36
4.10.2	Intervju za radijsko postajo Radio Prlek	37
4.10.3	Intervju za časopis Štajerski tednik	37
4.10.4	Intervju za glasilo občine Ormož Ormoške novice	38
4.10.5	Komentarji uporabnikov Facebook-a po ogledu video animacije idejne zasnove	38
5	RAZPRAVA	39
6	ZAKLJUČEK S SMERNICAMI ZA NAPREJ	41
7	VIRI IN LITERATURA	42
8	PRILOGE	I

KAZALO SLIK

Slika 1:	Zemljevid obstoječih vinskih fontan v Sloveniji	10
Slika 2:	Koda QR spletne strani Destinacija Jeruzalem Ormož (https://www.jeruzalem-slovenija.si/)	12
Slika 3:	Intervju z županom Občine Ormož Danijelom Vrbnjakom in direktorjem Javnega zavoda za turizem, kulturo in šport Andrejem Vrščičem v Županovi kleti (Meško, 2021)	14
Slika 4:	Raziskovalni intervju z arhitektom Gregorjem Vernikom na lokaciji Ormoške vinske pipe (Špacapan, 2020)	15
Slika 5:	Višinski posnetek zemljišča z dronom (Žuran, 2020) Uporabljeno z dovoljenjem.	15
Slika 6:	Fotografiranje višinskih posnetkov z dronom (Špacapan, 2020)	15
Slika 7:	Koda QR posnetka javne predstavitve idejne zasnove Ormoška vinska pipa.....	16
Slika 8:	Vabilo na spletni dogodek objavljeno na Facebook strani Osnovne šole Ormož.....	16
Slika 9:	Objava spletnega anketnega vprašalnika na Facebook strani Osnovne šole Ormož.....	16
Slika 10:	Koda QR spletnega anketnega vprašalnika (https://1ka.arnes.si/ormoskavinskapipa)	17
Slika 11:	Google Earth posnetek turistične izkušnje Ormoška vinska pipa	21
Slika 12:	Skica idejne zasnove Ormoška vinska pipa (Kaloh, 2020).....	22
Slika 13:	Koda QR delovne verzije video animacije uporabljene pri javni predstavitvi in spletnem anketnem vprašalniku	22
Slika 14:	Struktura anketirancev	23
Slika 15:	Vpliv idejne zasnove na turistično prepoznavnost mesta Ormož.....	23
Slika 16:	Vpliv idejne zasnove na prepoznavnost ponudnikov vina, prehrambenih in obrtnih izdelkov.....	24
Slika 17:	Primernost lokacije	24
Slika 18:	Spremembe posameznih elementov idejne zasnove	25
Slika 19:	Ustreznost vizualne podobe idejne zasnove	26
Slika 20:	Interes lokalnih ponudnikov vina, prehrambenih in obrtnih izdelkov za poslovno sodelovanje ..	26
Slika 21:	Raznolikost lokalne ponudbe.....	27
Slika 22:	Tloris idejne zasnove Ormoška vinska pipa	28
Slika 23:	Glavni vhod v Ormoško vinsko pipo.....	29

Slika 24: Ime kompleksa	29
Slika 25: Leva informacijska tabla	29
Slika 26: Desna informacijska tabla	29
Slika 27: Gostinski obrat »Za prijatele«	29
Slika 28: Gostinski obrat »Pri pipi«	29
Slika 29: Tržnici »Meso pa sir« in »Eko prlek«	30
Slika 30: Tržnici »Vino za domu« in »Direkt z jive«	30
Slika 31: Osrednji prostor Ormoške vinske pipe	30
Slika 32: Točilno mesto v obliki vinskega soda	31
Slika 33: Degustacijski kozarec z logotipom	31
Slika 34: Manjši sodi z napitki za otroke	31
Slika 35: Glavna vinska pipa	31
Slika 36: Prireditveni oder	31
Slika 37: Prireditveni šotor	31
Slika 38: Ledeni okusi Prlekije	32
Slika 39: Otroško igrišče	32
Slika 40: Piknik »plac«	32
Slika 41: Šotor za kuhanje »Prleškega piskra«	32
Slika 42: Komentar PIZZE Fabrike – By Glowen ob delitvi Facebook objave o Ormoški vinski pipi	32
Slika 43: Bralni kotiček	33
Slika 44: Prostor za hišne ljubljence	33
Slika 45: Turistično informacijski center, izposoja koles in kolesarnica	33
Slika 46: Koda QR spletne strani KTV Ormož, kjer je objavljen video prispevek o idejni zasnovi Ormoška vinska pipa	36
Slika 47: Snemanje intervjuja v studiu Radia Prlek (Meško, 2021)	37
Slika 48: Kodi QR do posnetka intervjuja z raziskovalkami (levo) in mentorjema (desno)	37
Slika 49: Članek v Štajerskem tedniku (Štajerski tednik, 9. 3. 2021)	37
Slika 50: Članek v občinskem glasilu Ormoške novice (Ormoške novice, št. 52, marec 2021)	38
Slika 51: Kolaž komentarjev uporabnikov Facebook-a, ki so delili našo objavo	38

KAZALO TABEL

Tabela 1: Primerjava obstoječih vinskih fontan v Sloveniji	10
Tabela 2: Legenda tlorisa	28
Tabela 3: Skupna vrednost investicije	35
Tabela 4: Viri investicije	35

POVZETEK

Ideja o kreiranju zunanjega medgeneracijskega prostora druženja, to je vinska vas z vinsko fontano, obogatena s pleškimi prehrabnimi in obrtnimi izdelki, se je prelevila v 3D računalniški izris z računalniškim programom SketchUp. Najprej smo preučile obstoječe vinske fontane in z njihovimi lastniki izvedle intervjuje, na podlagi katerih smo lažje načrtovale objekte znotraj naše idejne zasnove Ormoška vinska pipa. Po ogledu terena in opravljenih meritvah smo z nasveti Občine Ormož, Javnega zavoda za turizem, kulturo in šport in arhitekta idejno zasnovo izrisale v računalniškem programu SketchUp. Zatem je sledila izdelava video animacije idejne zasnove.

Javna predstavitev našega dela lokalnemu okolju je potekala preko aplikacije Zoom. Ker nas je zanimalo mnenje širšega lokalnega okolja, smo oblikovale spletno anketo, ki je bila skupaj z video animacijo objavljena na šolski spletni strani in šolski Facebook strani. Lokalno okolje je bilo nad idejno zasnovo navdušeno. Predloge anketirancev smo nato vključile v računalniški izris. Finančno smo ovrednotile našo poslovno idejo. Na koncu raziskovanja smo ponovno naredile intervju z Občino Ormož in Javnim zavodom za turizem, kulturo in šport. Velik del naše idejne zasnove se bo uresničil najkasneje leta 2023.

Ključne besede: vinska vas, računalniški izris, SketchUp, poslovna ideja

ABSTRACT

The idea to create an intergenerational outdoor space for socializing, i.e. a wine village with a wine fountain, enriched with Prlekija's food and handicraft products, was transformed into 3D modelling with the computer program SketchUp. As part of the research, we used the method of source analysis to study the existing wine fountains and conducted interviews with their owners. Based on the analysis of their answers, we planned facilities within our conceptual design Ormož's Wine Tap. We received advice from the Municipality of Ormož, the Public Institute for Tourism, Culture and Sports and an architect. After inspecting the terrain and taking measurements, we modelled the conceptual design in the computer program SketchUp. This was followed by making a video animation of the conceptual design.

The public presentation of our work to the local environment took place in Zoom application. Because we were interested in the opinion of the wider local environment, we designed an online survey, which was published along with the video animation on the school's website and the school's Facebook page. The local environment was enthusiastic about the conceptual design. Respondents' suggestions were then included in the 3D computer model. We financially evaluated our business idea. At the end of the research, we did another interview with the Municipality of Ormož and the Public Institution for Tourism, Culture and Sport. A large part of our conceptual design will be realized in 2023 at the latest.

Key words: wine village, computer modelling, SketchUp, business idea

1 UVOD

Prlekija je dežela z največ sončnimi dnevi v Sloveniji, saj tukaj v povprečju sonce sije kar 200 dni na leto. Prav sonce je tisto, ki pripomore k odličnim pogojem za pridelavo vrhunskih vin. Prlekija je dežela vrhunskih vin (Jeruzalem Slovenija, 2020.). Vina naših okolij so svetovno znana, tako vina kleti Puklavec Family Wines kot Verus. Zaradi strmih pobočij, na katerih je zasajena večina vinogradov pri nas, se večina del še vedno opravlja ročno. Proizvodnja vina je tako neprimerno dražja od proizvodnje v ravninskih vinogradih. Promocija vina naših vinorodnih krajev je zelo pomembna. K temu prispeva prodaja vin, turizem in dogodki povezani z vinom, kot je npr. martinovanje.

Tudi same smo se želele vključiti v promocijo naših vin, najprej v okviru podjetniške delavnice naše šole pod okriljem Javne agencije SPIRIT Slovenija v sodelovanju z Ministrstvom za gospodarski razvoj in tehnologijo. Namen je bil spodbujanje ustvarjalnosti, podjetnosti in inovativnosti med mladimi. Tako nam je uspel prvi poskus - projekt z imenom Vocatus, katerega cilj je bil ustvariti sladoled z okusom odličnih vinskih sort naših krajev, vendar brez vsebnosti alkohola.

Del ekipe mladih podjetnikov oz. inovatorjev se nas je odločilo, da nadaljujemo in nadgradimo prvotno idejo v projekt poimenovan Ormoška vinska pipa, to je vinska vas z vinsko fontano, ki pa bi jo podomačile in ji dodale osebno noto. Ta bi ob ponudbi vin za odrasle vključevala še ponudbo za mlade v obliki brezalkoholnih sladolednih lučk. Ponudbo bi obogatili s prleškimi prehrabnimi in obrtnimi izdelki. Naša mentorja sta bila nad našo nadgradnjo ideje navdušena.

Najprej smo temeljito preučile štiri obstoječe vinske fontane v Sloveniji: Fontano vin Vodole, Vinsko fontano Marezige, Gostilno »Pri Lujzi« - vinska fontana in Vinsko fontano Izvir cvička. Naša ekipa se je z idejo o Ormoški vinski pipi odpravila k županu Ormoža, na Javni zavod za turizem, kulturo in šport Ormož, k Obrtni zbornici Ormož, k vinogradnikom Destinacije Jeruzalem Slovenija, vključujoč priznana vinarja našega mesta Ormož, Puklavec Family Wines in Verus. Izkazalo se je, da je lokalno okolje nad našo raziskovalno idejo navdušeno, to pa nas je dodatno motiviralo k našemu raziskovalnem delu.

Idejo o Ormoški vinski pipi smo pričele snovati v računalniškem programu SketchUp-3D. Z izdelanimi 3D računalniškimi fotografijami smo se nato znova odpravile po nasvete, ideje o nadgradnji k zgoraj omenjenim. Našo vodilo je bilo idejno zasnovati domač, prleški, medgeneracijski prostor, ki ne bo zgolj avtomatizirano točilno mesto za poskušnja vina. Dela smo se lotile z navdihom in z željo po uspehu.

1.1 Hipoteze

Skozi raziskovalni proces smo imele v mislih vodilo v obliki vprašanja:

Kako idejo o vinski fontani predrugačiti, jo nadgraditi v Ormoško vinsko pipo, navdahnjeno z osebno noto Prlekije?

Naš glavni cilj in namen raziskovalne naloge je računalniško izrisati inovacijski predlog Ormoška vinska pipa glede na analizo obstoječih vinskih fontan ter želja in potreb anketiranih in intervjuvanih oseb. V primeru uresničitve bo naša ideja doprinesla k razpoznavnosti in turističnemu razvoju lokalnega okolja.

Na podlagi teh vprašanj smo izpeljale naslednje hipoteze:

H1: Lokalno okolje je naklonjeno idejni zasnovi Ormoška vinska pipa.

H2: Lokalne vinogradnike, ponudnike domače hrane in lokalne obrtnike je možno združiti v poslovno idejo Ormoška vinska pipa.

H3: Z računalniškim programom SketchUp-3D je možno izrisati idejno zasnovo Ormoška vinska pipa.

2 TEORETIČNI DEL

2.1 Primerjava obstoječih vinskih fontan v Sloveniji

V Sloveniji imamo trenutno štiri vinske fontane: najstarejša Vinska fontana Marezige se nahaja v Marezigah na Primorskem, Fontana vin Vodole je na Štajerskem v Vodolah, na Dolenjskem v Šmarjeških Toplicah je Vinska fontana Izvir Cvička, v Prekmurju v kraju Dobrovnik pa je locirana Gostilna »Pri Lujzi« - vinska fontana (Slika 1).



Slika 1: Zemljevid obstoječih vinskih fontan v Sloveniji

Pridobljeno iz Zaplana.net, spletišče izletniških točk po Sloveniji, b. d. Pridobljeno 23. decembra 2020 s http://www.zaplana.net/izleti/asp/si_list_map.asp.

Tabela 1: Primerjava obstoječih vinskih fontan v Sloveniji

	Fontana vin Vodole	Vinska fontana Marezige	Vinska fontana Izvir cvička	Gostilna »Pri Lujzi« - vinska fontana
Lokacija	Mariborska vinska cesta	Vinska cesta	Center Šmarjeških toplic	Ob prometni cesti v bližini jezera
Število vrst vina	8 lokalnih vrst	4 lokalne vrste	4 lokalne vrste	6 lastnih vrst
Način prodaje	Degustacijski kozarec s čipom	Vinski kupon in degustacijski kozarec	Degustacijski kozarec	Degustacijski kozarec s čipom
Dodatna ponudba	Mesarija Kodila	Istrska kuhinja, vinoteka	Lokalni obrtni izdelki	Gostilna, vinoteka z vinsko kletjo
Izgled	Vino v sodih	Konstrukcija iz opeke	Lesena konstrukcija v obliki osem kotnika	Konstrukcija iz starih zidakov
Posebnosti	Nakup darilnega bona na spletni strani	Ogled okoliških krajev z vinskim avtobusom	Ponovna uporaba kozarca z doplačilom	Igrišče in zabavišče za otroke v naravnem okolju

Fontana vin Vodole in vinska fontana Marezige se nahajata ob vinski cesti, Vinska fontana Izvir Cvička v središču mesta, Gostilna »Pri Lujzi« - vinska fontana pa ob prometni cesti v bližini Bukovniškega jezera.

Na vinskih fontanah ponujajo od štiri do osem vrst različnih zvrsti vin, od rdečih na Primorskem in Dolenjskem do belih zvrsti na Štajerskem in Prekmurju. Slovenija ponuja torej nabor zvrsti za različne okuse ljubiteljev vina, od suhih, pilsuhih do sladkih.

Vinska ponudba pri vseh ponudnikih vsebuje nevračljiv degustacijski kozarec, ki služi prvotno za pokušno posamezne zvrsti vina, posledično pa kupcu ostane v trajno last in seveda v trajen spomin na vinsko zgodbo, ki jo je doživel pri sami pokušini. Vse fontane točijo vino preko avtomatiziranih točilnih pip.

Vsaka vinska fontana obiskovalcu zraven same degustacije nudi tudi kulinarčno ponudbo, ki je vezana na tradicijo posameznega kraja oz. pokrajine. Na Primorskem je možno poskusiti lokalne dobrote, kot so domač pršut in sir. Dolenjska ponuja tradicionalno pogačo, štruklje in prekajeno kračo, Štajerska in Prekmurje pa meso iz tünke, zaseko ter domač kruh. Vsaka vinska fontana predstavlja zaokroženo kulinarčno zgodbo posameznega kraja oz. vinorodnega okoliša.

Če primerjamo fontane med seboj glede zunanjega izgleda, pa lahko rečemo, da se med seboj vizualno precej razlikujejo. Fontana v Marezigah je po videzu in designu precej bolj modernega izgleda kot preostale tri. Na opečni zasnovi ter z dodanimi detajli iz inoksa in natančnimi linijami daje obiskovalcu občutek prestiža. Dolenjska vinska fontana je čisto nasprotno, saj z vključenimi materiali iz lesa na obiskovalcu pusti vtis naravnega. Štajerska vinska fontana, ki ponuja vino v sodih, nas spomni na velike kletne prostore kmetov, ki s svojo skrbnostjo negujejo in pridelujejo vino. Fontana v Prekmurju pa opozori nase predvsem z videzom rustikalnega, ki je lično implementiran v okolje in v sedanji moderni arhitekturi tako zelen del posameznih objektov.

Vsaka posamezna fontana obiskovalcem ponuja dodatno ponudbo. V Marezigah so si omislili turistični avtobus, ki popelje obiskovalca po vinski cesti z začetkom ob obali. V Prekmurju so zraven fontane zgradili še manjši zabaviščni park za otroke. Dolenjci so vinsko fontano postavili zraven Šmarjeških Toplic. Na Štajerskem pa zraven vinske zgodbe nudijo tudi ogleda okoliških vinorodnih krajev. Možen je tudi nakup darilnih bonov.

Vse vinske fontane, razen tiste v Prekmurju, so odprte vse dni v tednu. Prav tako je delovni čas prilagojen sezoni in poletnemu času, saj je takrat obiskovalcev bistveno več (Fontana vin – Vodole, b. d., Izvir Cvička, b. d., Prva vinska fontana v Pomurju, 2020, Vinska Fontana Marezige, b. d.).

2.2 Destinacija Jeruzalem Slovenija

Preučile smo spletno stran Destinacija Jeruzalem Slovenija (Slika 2). Pridobile smo pomembne informacije za naše nadaljnje delo. Jeruzalem Slovenija je znamka, ki ponuja lokalno kakovost s prleško zgodbo, z domačnostjo in gostoljubnostjo, na način kot ga doživljajo in živijo lokalni prebivalci. Destinacija Jeruzalem Slovenija združuje tri prleške občine: Ormož, Sveti Tomaž in Središče ob Dravi (Destinacija Jeruzalem, 2020).

Destinacija Jeruzalem Slovenije je vinorodno območje, ki obsega sicer le en odstotek slovenskega ozemlja, vendar je na njem kar šest odstotkov vseh slovenskih vinogradniških površin. Tu se pridelujejo vrhunska vina, med katerimi posebej izstopa šipon, ki v sedemdesetih in osemdesetih letih ni bil tako zelo priznan, vendar se kultura njegove pridelave postopoma spreminja in dosega izjemno kakovost. Razvoj je v veliki meri zaslug Stanka Čurina, legende slovenskega vinogradništva in vinarstva (Redakcija o vinu, 2019).

V letu 2018 so v Ormožu uredili prvi mestni vinograd z 210 trtami šipona (v neposredni bližini lokacije naše idejne zasnove Ormoška vinska pipa), ker je to avtohtona sorta na tem območju. Mestni vinograd nekako zaokrožuje ormoško vinsko cesto, ki poteka po ormoških goricah. Zelo obiskana turistična pot je jeruzalemska vinska cesta. Destinacija Jeruzalem prav tako ponuja naravne izdelke in kulinarčno ponudbo (Društvo turističnih novinarjev Slovenije, 2019).

V Destinacijo Jeruzalem je vključenih 6 ekoloških kmetij: Ekološka kmetija Kosec, Biodežela, Eko vino Šošter, Ekološka kmetija Zadavec, Vinogradniška kmetija Ratek in Botanik Ormož.

V samo destinacijo je vključenih 26 ponudnikov kulinaričnih in lokalnih dobrot, in sicer: Biodežela, Botanik Ormož, Čebelarstvo Jože Brumen, Čebelarstvo Marin, Ekološka kmetija Kosec, Ekološka kmetija Zadavec, Gostilna Črni Ribič, Gostilna Marta, Gostilna Prosnik, Gostilna Ozmec, Gostišče Jeruzalem Vinski Hram, Gostišče Taverna, Gostilna Tramšek, Kmečka sirarna in predelava mesa Slavko Perc, Kmetija Franc Ozmec, Oljarna Jeruzalem iz Središča ob Dravi, Pri teti Marti, Sadjarstvo Meško, Slaščičarna pri Rupertu, Turistična kmetija Bogša, Turistična kmetija Hlebec, Turistična kmetija Puklavec, Turistična kmetija Sonja Ozmec, Vinogradniška kmetija Ratek, Vinogradništvo in sadjarstvo Hrzič, Peka kruha Ludvik Kralj.

Destinacija Jeruzalem se lahko pohvali tudi s ponudbo na turističnih kmetijah, saj je vanjo vključenih 5 turističnih kmetij: Turistična kmetija Puklavec, Turistična kmetija Sonja Ozmec, Turistična kmetija Bogša, Turistična kmetija Hlebec in Vinogradniška kmetija Ratek.

Na tem območju je tudi 7 vinotek, to so: Gostišče Taverna, Klet Ormož – Puklavec Family Wines, Pep's wine, Verus vinogradi, Vino Glavinič, Vino Kupljen in Zidanica Malek.

V Destinacijo Jeruzalem se vključuje okoli 30 vinarjev – ponudnikov vin. To so: Zidanica Malek, Vinska klet Munda, Vinogradništvo Pesrl, Vinogradništvo Žličar, Vinogradništvo Krničar, Vinogradništvo Lesjak, Vinogradništvo Leskovar, Vinogradništvo Malec, Vinogradniško posestvo Bartol, Vinogradništvo družina Kos, Vinogradništvo in kletarstvo Miran Trop, Vinogradništvo in sadjarstvo Hrzič, Vinogradniška kmetija Ratek, Vino Trop Emil, Vino Plemenič, Vino Štampar, Vino Kupljen, Vino Kukovec, Vino Kranjc, Vino Glavinič, Vinarstvo Čurin – Temnar, Vina Hebar, Verus vinogradi, Turistična Kmetija Puklavec, Turistična kmetija Hlebec, Pep's wine, Pra – Vino Čurin – Prapotnik, Kogl vinska klet, Eko vino Šošter in Klet Ormož – Puklavec Family Wines (Okusi Jeruzalema, 2020.).



Slika 2: Koda QR spletne strani Destinacija Jeruzalem Ormož (<https://www.jeruzalem-slovenija.si/>) Pridobljeno iz QR Code Generator, b. d. Pridobljeno 4. januarja 2021 s <https://www.the-qrcode-generator.com/>.

2.3 Zgodovina vinarstva na ormoškem območju

2.3.1 Mejniki v razvoju ormoškega vinogradništva in vinarstva

V naših krajih naj bi rasla divja trta že v mlajšem terciarju. Na območju naših krajev so vinogradništvo zasnovali Kelti okoli leta 400 pr. n. št. Rimljani so ob zasedbi naših krajev okoli leta 15. pr. n. št. tukaj našli vinsko trto. V njihovem času je vinogradništvo doživelo prvi večji razcvet. Zaradi zaščite vin v ožji domovini pa je rimski senat prepovedal gojenje vinske trte v svojih provincah – tudi v naših krajih. Ko so naši kraji postali obmejna marka nemškega cesarstva, so nemški vladarji leta 864 podelili velika posestva okrog Ljutomera, Radgone in Ptuja salzburškim nadškofom. Konec 12. stoletja je Friderik III. Ptujski prepustil to območje nemškemu viteškemu redu, ki je imel središče v Veliki Nedelji. V 13. in 14. stoletju je prešel velik del sedanjih Ljutomersko–Ormoških goric v nemške roke (N. Korpič, osebna komunikacija, 14. januar 2021).

Pomemben dvig je vinogradništvo doživelo v drugi polovici 16. stoletja, takrat so Turki zavzeli vinorodne predele Ogrske. Vina današnjih Ljutomersko-Ormoških goric so našla pot celo do Baltika. Leta 1896 se je

na tem območju pojavila trtna uš, ki je vinograde prepopolovila. Njihova obnova se je začela po letu 1900 in je trajala vse do prve svetovne vojne, po kateri je vinogradništvo na tem območju doživelo precejšnjo krizo. V času druge svetovne vojne so bili vinogradi opustošeni, po končani vojni se je začela njihova obnova. Vinogradništvo je tako postalo pomembna panoga (N. Korpič, osebna komunikacija, 14. januar 2021).

2.3.2 Kletarsko društvo Ormož

Kletarsko društvo Ormož je bilo ustanovljeno 1898 na pobudo dr. Ivana Geršaka. Namen društva je bil pospeševati napredek in razvoj vinarstva. Gradnja vinske kleti v Ormožu je bila končana leta 1939. V njej je bilo prostora za 28 vagonov vina. S to investicijo in z dobrim kletarjenjem je Kletarsko društvo postalo pomemben dejavnik v vinski trgovini. V novozgrajenih kletnih prostorih in z novo opremo pa se je dvignila tudi kvaliteta vina. Oktobra 1940 so odkupili še veliko vinsko klet od posestnika Ivana Veseliča ter tako povečali kapaciteto društva za 38 vagonov (N. Korpič, osebna komunikacija, 14. januar 2021).

2.3.3 Od Vinarske zadruga do podjetja Jeruzalem Ormož VVS

Po končani drugi svetovni vojni je bila leta 1945 ustanovljena Vinarska zadruga Ormož in z letom 1954 Zadružno podjetje Vinarska zadruga Ormož. Leta 1960 se je obrat pripojil k Vinogradniškemu gospodarstvu (VG) Jeruzalem–Ormož in se 1962 združil s Kmetijsko zadrugo Ormož v novo podjetje z imenom Kmetijska zadruga Kombinat Jeruzalem Ormož. Leta 1967 se je omenjeno podjetje preoblikovalo v Kmetijski kombinat Jeruzalem–Ormož. Leta 1996 je bil potrjen program lastninske preobrazbe in nastale so tri delniške družbe, med njimi tudi Jeruzalem Ormož VVS (Vinogradništvo, Vinarstvo, Sadjarstvo) (N. Korpič, osebna komunikacija, 14. januar 2021).

2.3.4 Izgradnja nove vinske kleti Jeruzalem Ormož

Pomembno pridobitev za mesto in celotno Občino Ormož je predstavljala izgradnja velike vinske kleti v Ormožu leta 1962. Vinska klet je imela kapaciteto predelave 400 vagonov grozdja, z možnostjo skladiščenja 361 vagonov vina, od tega 52 vagonov v steklenicah. Gradnja vinske kleti se je zaključila leta 1967 (N. Korpič, osebna komunikacija, 14. januar 2021).

2.3.5 Novodobni poslovni uspehi vinarstva na ormoškem območju

V osrčju mesta Ormož danes kraljujeta 2 priznani kleti: Puklavec Family Wines in Verus. Klet Jeruzalem Ormož, danes Puklavec Family Wines, je bila ena izmed najboljših kleti v takratni Jugoslaviji. Leta 2009 jo je prevzel Vladimir Puklavec s ciljem, da bo izpolnil očetovo vizijo, to je pridelovati najboljše vino. Danes spada med zelo uspešne vinske kleti v svetovnem merilu. Posebej izstopajo zvrsti iz sort sauvignon, šipon, sivi pinot in muškarna penina. Klet Verus spada med najmlajše in najuspešnejše kleti pri nas, ustanovljena leta 2006 z idejo oziroma na pobudo treh prijateljev, prej zaposlenih v kleti Jeruzalem Ormož. Posebnost kleti so bela sortna vina. Njihova paradna konja sta sauvignon in tudi šipon. Ne smemo spregledati drugih priznanih manjših vinarjev, katerih tradicija sega globoko v prejšnje stoletje – to so vina Čurin pod imenom Pra-Vino, Vino Kupljen Jeruzalem, vina Cvetko Kogl itd. (Gorjak, 2017).

2.3.6 Martinovanje

Oktobra se končujejo trgatve, v prvih dneh novembra pa naši kraji dobesedno oživijo. Takrat vinogradniki pokušajo vsakoletni letnik, saj po tradiciji svet' Martin mošt spremenil v vin'. Martinovanje, največji lokalni praznik, je povezan s tradicijo, vinogradništvom in vinarstvom, povezan je s hvaležnostjo in veseljem nad vsem, kar smo skozi leto pridelali in doživeli (N. Korpič, osebna komunikacija, 14. januar 2021).

3 RAZISKOVALNI DEL

3.1 Raziskovalne metode

3.1.1 Metoda analize virov

Raziskovanje smo pričele novembra 2020 z zbiranjem knjižne in spletne literature. Za osnovno literaturo smo uporabile svetovni splet, torej posamezne spletne strani obstoječih vinskih fontan in spletno stran Destinacija Jeruzalem Slovenija. Znanje smo poglobljale v strokovni literaturi in knjižni literaturi iz naše lokalne knjižnice, kjer smo pridobile gradivo o zgodovini ormoškega vinarstva. Preučile smo fotografije Ormoža iz leta 1830, ki nam jih je posredoval arhitekt Gregor Vernik. Tako je začelo nastajati ogrodje naše raziskovalne naloge. Naš izbor citirane literature predstavlja osredotočen zapis, vezan izključno na tematiko te raziskovalne naloge.

3.1.2 Raziskovalni intervju

Po predhodnem telefonskem pogovoru smo raziskovalne intervjuje izvedle preko elektronske pošte z lastniki oziroma upravljalci štirih vinskih fontan v Sloveniji meseca decembra 2020 (Priloga A₁, A₂, A₃, A₄). Glede na preučene spletne strani posameznih fontan smo sestavile 4 raziskovalne intervjuje. Z analizo njihovih odgovorov smo lažje oblikovale svojo začetno idejno zasnovo. Pred računalniškim izrisom smo januarja 2021 izvedle raziskovalne intervjuje preko telefonskega pogovora z županom občine Ormož Danijelom Vrbnjakom (Priloga B), z direktorjem Javnega zavoda za turizem, kulturo in šport Ormož Andrejem Vršičem in pomočnico direktorja Andrejo Brglez (Priloga B) ter s sekretarjem Obrtne zbornice Ormož Damjanom Štiblerjem (Priloga B). Po končnem računalniškem izrisu smo konec meseca marca 2021 ponovno naredile intervju z županom občine Ormož in direktorjem Javnega zavoda za turizem, kulturo in šport Ormož (Priloga B).



Slika 3: Intervju z županom Občine Ormož Danijelom Vrbnjakom in direktorjem Javnega zavoda za turizem, kulturo in šport Andrejem Vršičem v Županovi kleti (Meško, 2021)

Na mestu same lokacije idejne zasnove Ormoška vinska pipa smo decembra 2020 naredile raziskovalni intervju z ormoškim arhitektom Gregorjem Vernikom, ki nam je predstavil zgodovino ormoške arhitekture (Priloga C). Zgodovino vinarstva smo raziskale decembra 2020 v Pokrajinskem muzeju Ptuj-Ormož, enota Ormož, kjer smo zaprosile za literaturo. Kustodinja Nevenka Korpič nam je v telefonskem pogovoru predstavila zgodovino vinarstva na ormoškem območju, nekaj gradiva nam je tudi posredovala v elektronski obliki.



Slika 4: Raziskovalni intervju z arhitektom Gregorjem Vernikom na lokaciji Ormoške vinske pipe (Špacapan, 2020)

3.1.3 Terensko delo

Ogledale smo si obe zemljišči, ki so nam jih predlagali intervjujanci: zemljišče na Litmerški vinski cesti v bližini vodnega stolpa in zemljišče za bencinsko postajo Petrol v Ormožu. Po pogovoru z županom občine Ormož smo se odločile načrtovati našo idejno zasnovo na slednjem. Ogledale smo si, kje bi načrtovale določen element, kako vključiti naš objekt v okolico, katere gradbene materiale uporabiti, izkoristiti lego sonca. Za potrebe računalniškega načrtovanja smo na zemljišču izmerile razdaljo med dvema objektoma (stara garaža in najbližje drevo), kar je znašalo 29 metrov. Potrebovale smo višinski posnetek zemljišča, na katerem smo z računalniškim programom načrtovale idejno zasnovo. Pri tem nam je pomagal Denis Žuran, ki je z dronom posnel višinske posnetke zemljišča.



Slika 5: Višinski posnetek zemljišča z dronom (Žuran, 2020) Uporabljeno z dovoljenjem.



Slika 6: Fotografiranje višinskih posnetkov z dronom (Špacapan, 2020)

3.1.4 Izris idejne zasnove s programom Sketchup

Po preučevanju literature in opravljenih raziskovalnih intervjujih smo dobile potreben zanos, da smo raziskovanje usmerile v računalniški izris naše idejne zasnove. Iskale smo rešitve za nadgradnjo obstoječih vinskih fontan v Sloveniji z osebno noto Prlekije. Učitelj Darko Špacapan nam je predstavil programa SketchUp-3D 2020 in Active Presenter 8, s katerima smo ideje prelevile v računalniško obliko. Veliko koristnih nasvetov za uporabo obeh programov smo našle v vodičih, ki so objavljeni na YouTube kanalu. SketchUp-3D je program za enostavno 3D skiciranje in 3D modeliranje. Program ponuja ogromno možnosti. Najprej smo narisale preprosto skico (Slika 14 na strani 22). Lotile smo se samostojnega izrisovanja predmetov, uporabile smo tudi možnost iskanja že narejenih objektov v skladišču SketchUp programa (3D Warehouse), ki smo jih vstavljale v fotografije. Na tak način smo izrisale idejno zasnovo glede na preučeno literaturo in opravljene raziskovalne intervjuje. Zatem smo s programom Active Presenter 8 posnele video animacijo, ki je vključevala 3D načrte idejne zasnove in zvočne zapise, v katerih opišemo posamezne objekte.

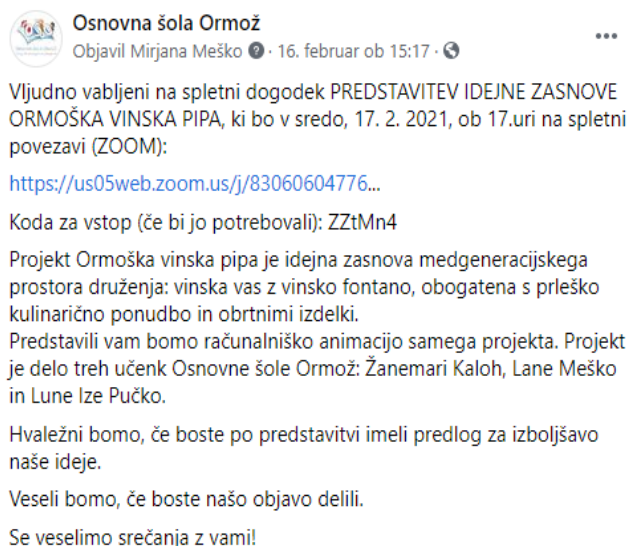
3.1.5 Javna predstavitev idejne zasnove lokalni skupnosti

Idejno zasnovo smo 17. 2. 2021 ob 17.00 predstavile širši lokalni skupnosti preko Zoom aplikacije. Najprej smo predstavile našo raziskovalno pot, nato smo predvajale vnaprej posneto video animacijo idejne zasnove, na koncu smo udeležence prosile, da nam podajo predloge za izboljšavo naše ideje. Preko elektronske pošte smo povabile vse vinogradnike, pridelovalce hrane in obrtnike, ki so vključeni v Destinacijo Jeruzalem Slovenija ter vse, ki so sodelovali v intervjujih raziskovalne naloge, vključujoč predstavnike Občine Ormož in Javnega zavoda za turizem, kulturo in šport Ormož. Vabilo je Priloga D. Dogodek smo objavili na šolski spletni strani in na Facebook strani Osnovne šole Ormož.



Slika 7: Koda QR posnetka javne predstavitve idejne zasnove Ormoška vinska pipa

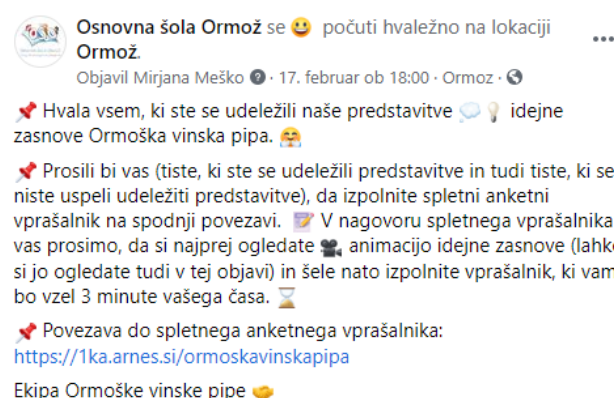
Pridobljeno 18. marca 2021 s <https://www.facebook.com/osormoz.si>.



Slika 8: Vabilo na spletni dogodek objavljeno na Facebook strani Osnovne šole Ormož

Pridobljeno iz QR Code Generator, b. d. Pridobljeno 8. marca 2021 s <https://www.the-qrcode-generator.com/>.

Dogodka se je udeležilo 33 ljudi, tudi podžupanja, predstavniki občinske uprave, direktorica Mladega podjetniškega inkubatorja Ormož in ormoški poslanec v državnem zboru Aljaž Kovačič. Ob koncu 30-minutnega dogodka smo udeležence pozvali, da rešijo spletno anketo in nam pomagajo s svojimi predlogi izboljšati našo idejno zasnovo. Objavo na Facebook strani naše šole je videlo 12.334 ljudi, 1.818 ljudi je objavo všečkalo ali delilo na svoji strani.



Slika 9: Objava spletnega anketnega vprašalnika na Facebook strani Osnovne šole Ormož Pridobljeno 29. marca 2021 s <https://www.facebook.com/osormoz.si>.

3.1.6 Anketiranje

Spletni anketni vprašalnik smo oblikovale na spletni strani <https://1ka.arnes.si>. Na spletni strani smo prav tako oblikovale grafe. V nagovoru spletnega vprašalnika smo prosile anketirance, da si najprej pogledajo video animacijo Ormoške vinske pipe. Vprašanja, zajeta v spletni vprašalnik, so bila zaprtega in odprtega tipa ter kombinacija obojega. Spletni vprašalnik (Priloga E) smo objavili na šolski spletni strani in šolski Facebook strani (Slika 10 na strani 16).



Slika 10: Koda QR spletnega anketnega vprašalnika (<https://1ka.arnes.si/ormoskavinskapija>)
Pridobljeno iz QR Code Generator, b. d. Pridobljeno 8. marca 2021 s <https://www.the-qrcode-generator.com/>.

Po interpretaciji rezultatov anketnega vprašalnika smo raziskovalke preučile predloge anketirancev. Glede na predloge, ki so našo idejo še dodatno obogatili, smo nato naš računalniški izris prilagodile. Končni računalniški izris Ormoške vinske pipe je Priloga F.

3.1.7 Finančno ovrednotenje idejne zasnove Ormoška vinska pipa

Z veliko pomoči in svetovanja lokalnega podjetja Fiposor, d.o.o., družbe za finančno poslovne storitve in davčno svetovanje, smo izdelale finančno ovrednotenje projekta. Pred samim obiskom podjetja nismo o tej temi vedele ničesar. Na podjetju so nam razložili, kaj vse je potrebno zajeti v ovrednotenje projekta in nam dali obrazec, v katerega smo vnesle cene opreme, ki smo jo načrtovale. Povprečne cene opreme smo našle v spletnih gradbenih trgovinah. Zneske gradbenih del, ureditev zunanjih površin in pridobitve gradbenega dovoljenja so nam zaupali na podjetju. Skupaj smo nato izdelali končno ovrednotenje idejne zasnove.

4 REZULTATI

4.1 Povzetek in analiza raziskovalnih intervjujev z lastniki oz. upravljalci obstoječih vinskih fontan v Sloveniji

V okviru raziskovalne naloge je bil opravljen intervju z lastniki oziroma upravljalci vseh štirih obstoječih vinskih fontan, in sicer Fontane vin Vodole, Gostilne pri »Lujzi«, Vinske fontane Izvir cvička ter Vinske fontane Marezige. Vsem smo zastavile osem vprašanj (nekatera vprašanja smo priredile za posamezne vinske fontane, glede na preučene spletne strani), katerih analizo odgovorov podajamo v nadaljevanju.

Prvo vprašanje se je nanašalo na ključne faktorje pri izbiri lokacije postavitve vinske fontane ter kaj je botrovalo k odločitvi za samo odprtje. Iz odgovorov je razbrati, da je pri Fontani vin Vodole lokacija tudi pomembna pridobitev za Mariborsko vinsko cesto, prav tako pa je bil ključni faktor razširitev ponudbe za odrasle ter s tem dopolnitev že obstoječe ponudbe, ki je bila prvotno namenjena otrokom in mladostnikom. Gostilna pri »Lujzi« je samo odprtje oz. zagon fontane pričela iz razloga celovite ponudbe in prostorske zmožnosti obstoječih kapacitet ter seveda popestritve ponudbe za doseg dodane vrednosti. Na Dolenjskem je Vinska fontana Izvir cvička ter njena lokacija posledica ideje tamkajšnjega župana. Glede na to, da je locirana v centru mesta ter obenem narejena tako, da jo je mogoče seliti, se tega zaenkrat še ne nameravajo poslužiti. Lokacija Vinske fontane Marezige je prav tako izbrana preudarno, saj je locirana v središču tako imenovane Dežele refoška. Njeno ponudbo lahko gost razišče tudi z Vinskim avtobusom, ki je odlična popestritev ponudbe izbranih rdečih vin lokalnih vinarjev.

Drugo vprašanje, ki je bilo postavljeno lastnikom fontan, se je nanašalo na prednosti njihovih fontan pred ostalimi oziroma s čim njihova fontana izstopa. Fontana vin Vodole vidi svoje prednosti predvsem v najširši ponudbi vin, ki so jim dodali še dva brezalkoholna napitka. V Gostilni pri »Lujzi« vidijo svoj potencial in prednost pred drugimi v tem, da lahko gostje med kosilom zase in za svoje najdražje kar sami natočijo kozarček vina. Dolenjci na svoji Vinski fontani ohranjajo vinogradništvo na Dolenjskem ter z njo promovirajo turistične znamenitosti krajev, konkurirajo na trgu in dvigajo kvaliteto. Fontana v Marezigah s svojo izbrano lokacijo na hribu ponuja dih jemajoč pogled na Koper, koprsko podeželje, Trst in celoten tržaški zaliv. In prav na to stavijo Primorci v smislu konkurenčne prednosti in izstopanja.

V okviru tretjega vprašanja smo lastnike povprašale o tem, ali bi morebiti kaj spremenili, dodali v primeru, če bi imeli možnost znova načrtovati vinsko fontano. Lastnik Fontane vin Vodole bi svojo vinsko zgodbo še enkrat izveden na enak način, morebiti le s kakšno nadgradnjo. Zaenkrat ne vidi nobene pomanjkljivosti v posameznem elementu, predvsem zato, ker je bilo načrtovanje preudarno in v naprej večkrat premišljeno. Prav tako ne bi nič spreminjali lastniki Gostilne pri »Lujzi«. Enakega mnenja so Dolenjci glede svoje fontane. V Marezigah bi ob ponovnem snovanju fontane dodali brezalkoholno fontano za najmlajše obiskovalce.

Četrto vprašanje se je nanašalo na načrtovanje izbora vin, ki jih imajo v ponudbi na fontani, torej na način, ki so ga izbrali za oblikovanje ponudbe ter vina katerih ponudnikov bodo vključili. V Fontani vin Vodole so koncept ponudbe omejili na lokalna vina in promocijo lokalnih vinarjev v njihovi neposredni bližini ter povabili vinarje k sodelovanju. Naknadno so vinarji predlagali za sodelovanje še dva vinarja, ki pa nista iz lokalnega okolja. Gostila pri »Lujzi« ponuja le lastna vina. Zunanjih ponudnikov vin niso vabili k sodelovanju. Vinska fontana Izvir cvička je na podlagi pobude občine in dveh aktivnih vinogradniških društev načrtovala in kasneje opravila izbor najboljših vin, ki se ponujajo na fontani. Vinska fontana Marezige je v okviru načrtovanja k ponudbi najprej povabila največjega vinarja Vina Koper ter ostale vinarje, katerih vina so nagrajena na najrazličnejših natečajih in tekmovanjih. Vinarji pa danes kar sami stremijo k temu, da bi bili predstavljeni na Vinski fontani.

Peto vprašanje je bilo: »Na kakšen način poteka nabava od vinarjev, ali imajo točilno mesto v najemu ali se od njih vino odkupi ter ali lahko gostje kupijo ustekleničeno vino?« Fontana vin Vodole funkcionira na način odkupa vina v posebnih transportnih sodih, ki ga nato ohladijo na primerno temperaturo ter gostom točijo v kozarce po 0,5 l. Prav tako ponujajo možnost nakupu ustekleničenega vina. Gostilna pri »Lujzi« trži lastno vino, in sicer v vinoteki do 25 vzorcev, na fontani pa 6. Prav tako lahko gost kupi steklenico izbranega

vina. Vinska Fontana Izvir cvička je za nakup in prodajo pooblastila upravitelja t.j. Zavod za turizem, kulturo in šport Šmarješke toplice, ki s posameznimi vinarji sklene nabavne pogodbe. Vino se dobavlja sproti in glede na porabo oziroma potrebe. Vinska fontana Marezige opravlja nabavo na način odkupa vina od vinarjev, ki jim nato posledično nudijo točilno mesto ter prodajo ustekleničenega vina. Možno je celo kupiti točeno vino.

Šesto vprašanje se je nanašalo na to, ali je v okviru obratovalnega časa vinske fontane na le - tej prisoten tudi degustator ali poznavalec vin, ki lahko gostom oziroma obiskovalcem svetuje pri izbiri vina. Fontana vin Vodole vedno deluje na tak način, da je na fontani prisotno osebje, ki pozna razlike med vini. Na lokaciji so nameščene tudi table z opisi posameznega vina. V primeru, da se skupina oz. gostje predhodno najavijo, pa nudijo tudi možnost predstavitve vin s pomočjo sommelierja. Gostilna pri »Lujzi« trenutno še ne nudi prisotnosti poznavalca oz. svetovalca, vendar pa o uvedbi le - tega že razmišljajo, predvsem zato, da bi bil prisoten za svetovanje ob vikendih, ko fontano obišče največ ljudi. Dolenjska vinska fontana Izvir cvička prav tako nudi organizirane degustacije za skupine ob predhodni najavi. Vinska fontana Marezige občasno deluje na način, da povabi strokovnjaka, da predstavi vina.

V nadaljevanju nas je pod sedmim vprašanjem zanimal znesek investicije v fontano, v točilna mesta in vso pripadajočo mehanizacijo. Fontano vin Vodole je celotna investicija z vso pripadajočo ponudbo stala cca. 200.000 €, sama fontana pa približno 95.000 €. Gostilna pri »Lujzi« je v samo fontano investirala približno 80.000 €. Izvir Cvička je v fontano vložil približno 100.000 €. Del namenjenih sredstev je bil povrnjen z denarjem EU projekta, delno pa iz občinskih sredstev. Vinska fontana Marezige je za celotno investicijo namenila cca. 280.000 €.

Kot slednje smo v okviru osmega vprašanja naše lastnike oz. upravljalce fontan povprašale o tem, v kolikem času predvidevajo, da se jim bo investicija v fontano povrnila oziroma ali se jim je mogoče že. Fontana vin Vodole predvideva, da se jim bo finančni vložek v fontano oz. celotno investicijo glede na trenutne kalkulacije povrnil v treh do petih letih. Gostilna pri »Lujzi« je predvidevala povrnitev investicije v treh do štirih letih, vendar je sedaj epidemija tista, ki je porušila te plane. Glede na situacijo se bo to obdobje definitivno podaljšalo za kakšno leto ali dve. Izvir cvička deluje slaba dva meseca, zato težko napovejo, kdaj bodo povrnili investicijo. Še vedno pa upajo, da bo dobri promociji in optimalnih pogojih karseda hitro. V Marezigah planirajo povrnitev investicije v nekaj letih. Vse pa je prav tako odvisno od razmer, katerim smo trenutno priča.

Pri načrtovanju našega inovacijskega predloga se moramo zavedati, da je izbira lokacije edinstvena za vsako okolje. Glede na prednostni cilj jo lahko umestimo tako v ruralno kot tudi urbano okolje. Namen izgradnje vinske fontane je promocija vinorodnih krajev, ohranjanje vinogradništva in vzpodbuda mlajšim generacijam vinogradnikov. Treba je izpostaviti glavni potencial lokacije. Vinsko fontano je treba načrtovati tako, da bo primerna za druženje vseh generacij, poskrbeti je treba tudi za ponudbo za najmlajše obiskovalce. V ponudbo vin je treba zajeti večje število lokalnih vrst vina, da lahko zadovoljimo čim širši krog obiskovalcev. Pomembno je, da obiskovalcem ponudimo tudi možnost nakupa vina v steklenicah za domov. Ves čas obratovanja mora biti prisoten degustator vina.

4.2 Povzetek in analiza raziskovalnih intervjujev z lokalnim okoljem pred računalniškim izrisom

4.2.1 Raziskovalni intervju z županom Občine Ormož

Glede izbire lokacije smo se posvetovale z županom Občine Ormož Danijelom Vrbnjakom. Povedal nam je, da je tudi sam razmišljal o tej ideji. Tekom raziskovalnega pogovora nam je zaupal, da se v prihodnosti namerava zgraditi nov Turistično informacijski center Ormož na zemljišču, kjer trenutno stoji bencinska postaja Petrol v središču Ormoža. Župan je izrazil željo, da bi na nezazidanem zemljišču za bodočim Turistično informacijskim centrom Ormož idejno zasnovali Ormoško vinsko pipo ter da bi vključili prireditveni prostor, ki bi bil namenjen prireditvam, kot je martinovanje. Menil je, da je ta lokacija izjemno ustrezna, saj je v neposredni bližini mestni vinograd. V neposredni bližini se nahajata tudi Pokrajinski muzej

Ptuj – Ormož, enota Ormož in Grad Ormož. Muzej bodo v prihodnosti spremenili v enološki muzej (zgodovina vinarstva na ormoškem področju), kar je potrdila tudi kustodinja Nevenka Korpič. V Gradu Ormož pa je že urejena Županova klet, vendar zaradi epidemije še niso uspeli izpeljati uradne otvoritve (D. Vrbnjak, osebna komunikacija, 18. december 2020).

4.2.2 Raziskovalni intervju z Javnim zavodom za turizem, kulturo in šport Ormož

Mnenje Javnega zavoda za turizem, kulturo in šport Ormož je, da je potrebno razširiti ponudbo na Ormoški vinski cesti. Vršič in Brglez (2020) sta predlagala, da bi v bližini Litmerškega vodnega stolpa zasnovali našo idejno zasnovo. Tudi sama sta vinogradnika in menita, da vina ni moč enačiti s pivom ter da bi idejo o pivski fontani zgolj prenesli na vino. Vinsko fontano je potrebno nadgraditi, jo predruščiti, navdahniti z osebno noto Prlekije. Poudarila sta, da je ves čas obratovanja potrebno imeti zaposlenega degustatorja vin, ki obiskovalce vodi po njihovi izkušnji z vinom. Predlagala sta, da v našo idejo vključimo lokalne ponudnike hrane in tako obiskovalcem ponudimo bogato doživetje. Poudarila sta, da je pomembno načrtovati informacijsko točko, kjer bodo obiskovalci pridobili želene informacije. Prav tako sta izpostavila pomen zagotovljenega parkirišča (A. Vršič, osebna komunikacija, 14. december 2020; A. Brglez, osebna komunikacija, 15. december 2020).

4.2.3 Raziskovalni intervju z Obrtno zbornico Ormož

Sekretar Obrtne zbornice Ormož nam je predlagal, da bi za našo idejo popestrili Jeruzalemsko vinsko cesto, v bližini Maleka. Meni, da mora biti vinska fontana umeščena med vinograde. Predlagal nam je, da v ponudbo vključimo tudi lokalne ponudnike hrane in lokalne obrtnike, saj obiskovalci želijo doživeti čim več. Meni, da vinska fontana postavljena v Prlekijo ne bi smela imeti industrijskega videza (D. Štibler, osebna komunikacija, 18. december 2020).

4.2.4 Raziskovalni intervju z arhitektom Gregorjem Vernikom

Arhitekt nam je najprej predstavil arhitekturno zgodovino mesta Ormož, ki se lahko odraža tudi v naši idejni zasnovi. Gradbeni materiali so beton, kamen in opeka. Sosednja zgradba Grajska pristava je zgrajena v tem stilu. Poudaril je, da moramo Ormoško vinsko pipo načrtovati tako, da bo arhitekturno skladna s svojo lokacijo, t. j. mestom Ormož. Če bi načrtovali našo idejo nekje med vinogradi, bi bil izgled popolnoma drugačen kot sedaj v mestu. Predlagal nam je, da ustvarimo medgeneracijski prostor, v katerem bo vsak obiskovalec, ne glede na svojo starost, našel nekaj zase. Svetoval nam je, kje naj umestimo določene objekte. Opogumil nas je, da naj damo naši domišljiji prosto pot (G. Vernik, osebna komunikacija, 28. december 2020).

4.3 Umestitev v lokalno okolje in opis turistične izkušnje Ormoška vinska pipa

Sklenile smo, da Ormoško vinsko pipo uvrstimo na lokacijo, ki jo je predlagal župan Občine Ormož, torej na nezazidano zemljišče zadaj za bencinsko postajo Petrol. Tej odločitvi je botrovalo dejstvo, da bi lahko obiskovalcem Ormoške vinske pipe ponudili celovito turistično izkušnjo (Slika 11 na naslednji strani):

1. Obiskovalce bi sprejeli v prostorih bodočega Turistično informacijskega centra Ormož **(1)**. Ta se trenutno še nahaja v prostorih Gradu Ormož. Tukaj lahko obiskovalec dobi vse želene informacije o zgodovinskih in turističnih znamenitostih Ormoža, tudi o Destinaciji Jeruzalem Slovenija.
2. Obiskovalcem bi priporočali, da svoj obisk pričnejo z ogledom Enološkega muzeja **(2)** znotraj objekta Grajska pristava, ki bo zaživel v prihodnjem letu. Pokrajinski muzej Ptuj-Ormož enota Ormož ponuja tudi strokovno vodenje posameznikov ali skupin po muzejskih zbirkah.
3. Svojo pot bi lahko nadaljevali z vodenim ali samostojnim ogledom Gradu Ormož **(3)** (vodenje prav tako nudi osebje Pokrajinskega muzeja Ptuj-Ormož, enota Ormož). V prostorih gradu se nahaja tudi Grajska kavarna, kjer si obiskovalci lahko sami skuhamo kavo na vročem pesku in jo popijejo iz starih unikatnih skodelic, medtem ko čakajo na popravilo oblačil.

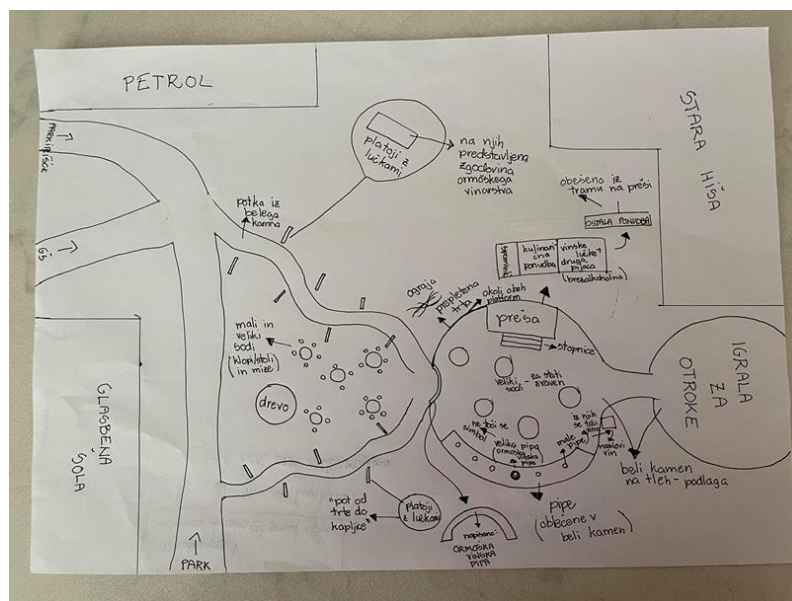
4. Nato bi se ustavili v Županovi kleti (**4**), ki je pripravljena na otvoritev, vendar zaradi epidemije še ni bila izvedena. Županova klet se nahaja v prostorih Gradu Ormož (**3**).
5. Obiskovalce bi pot lahko zanesla tudi v Mestni vinograd (**5**), ki ga vsako leto od 15. avgusta naprej krasi velik klopotec.
6. Nato sledi obisk Ormoške vinske pipe (**6**). Opis tega dela turistične izkušnje sledi v nadaljevanju.
7. Obiskovalci imajo na voljo dve veliki, že obstoječi parkirišči (**7A**, **7B**). Tik pred vhomom v Ormoško vinsko pipo smo načrtovali dve parkirni mesti za invalide.
8. V prostorih Turistično informacijskega centra se lahko obiskovalci dogovorijo za voden ogled mesta Ormož, ki vključuje ogled še obstoječega dela starega mestnega obzidja (**8**).
9. Obiskovalci, ki bi želeli prenočiti, imajo to možnost v novo zgrajenem Hostelu Ormož (**9A**) in Gostišču Prosnik, do katerega se lahko pride peš. Svetla prihodnost pa se obeta staremu Hotelu Ormož (**9B**), ki bi naj v prihodnjih letih doživel obnovo.
10. Oko obiskovalcev se lahko spočije v Mestnem parku Ormož (**10**). V neposredni bližini se še nahaja Ribnik Ormož in Kopališče Ormož, v razdalji 6 km pa Naravni rezervat Ormoške lagune.
11. Preko ceste je avtobusno postajališče (**11A**) (morebitno parkirišče za organizirane izlete) in taxi postajališče (**11B**).



Slika 11: Google Earth posnetek turistične izkušnje Ormoška vinska pipa
Pridobljeno iz Google Earth, b. d. Pridobljeno 24. januarja 2021 s <https://earth.google.com/web>.

4.4 Skica idejne zasnove Ormoška vinska pipa

Zatem smo skicirale našo idejo na papir. Upoštevale smo analizo intervjujev obstoječih fontan v Sloveniji in predloge intervjuvancev, vključujoč predloge arhitekta.



Slika 12: Skica idejne zasnove Ormoška vinska pipa (Kaloh, 2020)

Sledilo je računalniško izrisovanje projekta Ormoška vinska pipa v računalniškem programu Sketchup. S pomočjo programa Sketchup smo izdelale 3D animacijo našega računalniškega izrisa, ki smo jo nato uvozile v računalniški program Active Presenter 8, dodale zvočni zapis, v katerem smo opisale vse elemente v računalniškem izrisu. Tako je nastala video animacija (delovna verzija), ki smo jo uporabile pri javni predstavitvi idejne zasnove in pri spletnem anketnem vprašalniku.



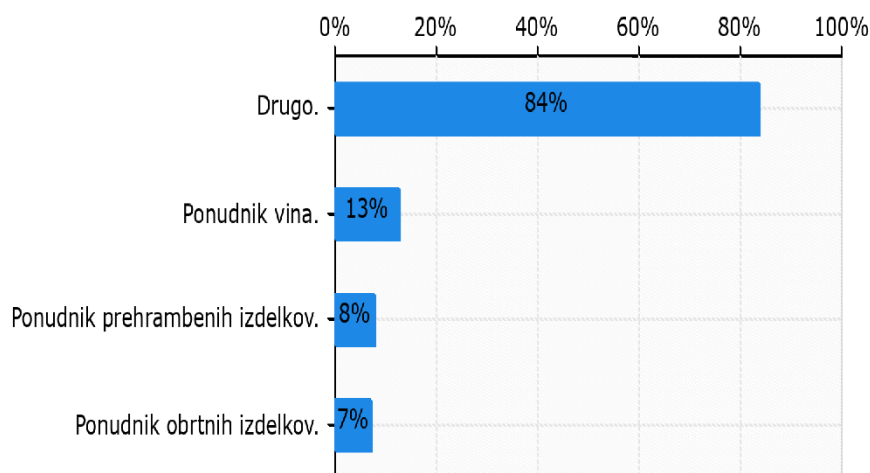
Slika 13: Koda QR delovne verzije video animacije uporabljene pri javni predstavitvi in spletnem anketnem vprašalniku

Pridobljeno iz QR Code Generator, b. d. Pridobljeno 18. marca 2021 s <https://www.the-qrcode-generator.com/>.

4.5 Analiza ankete

Po javni predstavitvi delovne verzije animacije preko Zoom aplikacije, na spletni strani šole in na Facebook strani šole, smo želele pridobiti mnenje o naši delovni verziji idejne zasnove Ormoška vinska pipa. S tem namenom smo oblikovale spletno anketo na www.1ka.arnes.si. Sledijo analize odgovorov in predlogov.

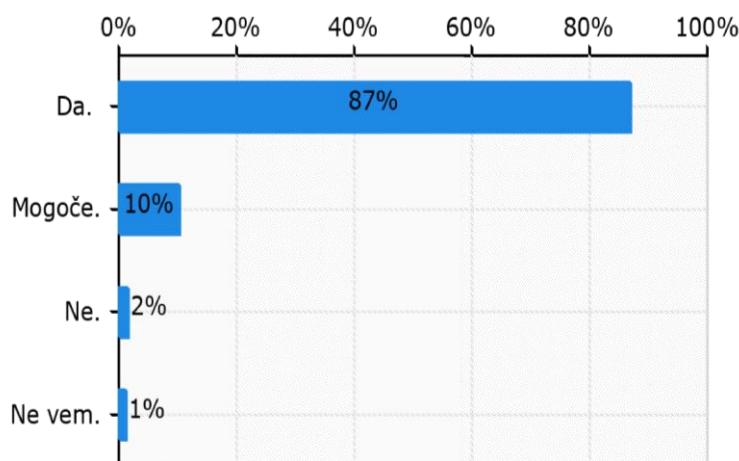
4.5.1 Struktura anketirancev



Slika 14: Struktura anketirancev

Spletni anketni vprašalnik je izpolnilo 256 oseb. S prvim vprašanjem smo želele ugotoviti strukturo anketirancev, posamezni anketiranec je lahko označil več odgovorov. 13 % anketirancev je ponudnikov vina, 8 % je ponudnikov prehrambenih izdelkov, 7 % je ponudnikov obrtnih izdelkov. Preostali anketiranci (84 %) so občani občine Ormož, občani sosednjih občin ali naključni uporabniki Facebooka.

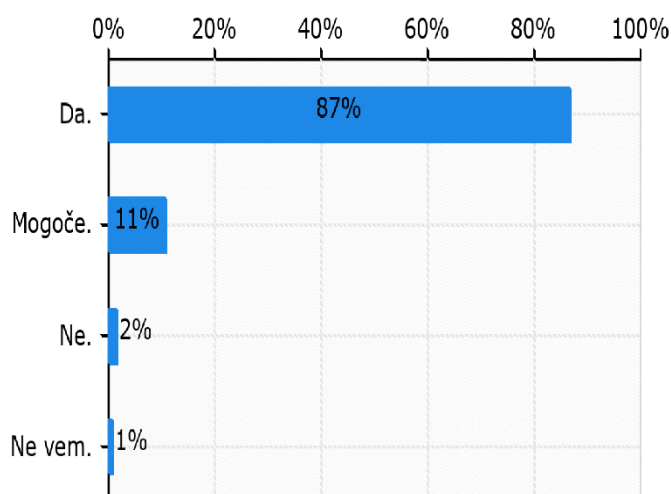
4.5.2 Vpliv idejne zasnove na turistično prepoznavnost mesta Ormož



Slika 15: Vpliv idejne zasnove na turistično prepoznavnost mesta Ormož

87 % anketiranih oseb meni, da bi idejna zasnova Ormoška vinska pipa pripomogla k večji turistični prepoznavnosti mesta Ormož in pritegnila turiste. 10 % v tem vidi možnost, 2 % se ne strinjata z zastavljeno trditvijo, 1 % anketirancev ne ve.

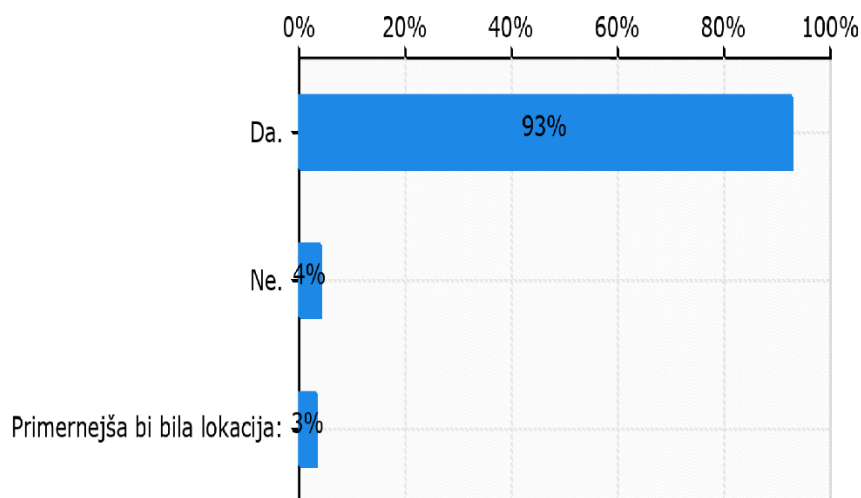
4.5.3 Vpliv idejne zasnove na večjo prepoznavnost ponudnikov vina, prehrambenih in obrtnih izdelkov



Slika 16: Vpliv idejne zasnove na prepoznavnost ponudnikov vina, prehrambenih in obrtnih izdelkov

87 % anketirancev meni, da bi Ormoška vinska pipa pripomogla k večji prepoznavnosti lokalnih ponudnikov vina, prehrambenih in obrtnih izdelkov. 11 % anketiranih se je opredelilo, da bi to le mogoče pripomoglo k prepoznavnosti, 2 % menita, da to ne bi pripomoglo k prepoznavnosti, 1 % pa se o tem ne zna opredeliti.

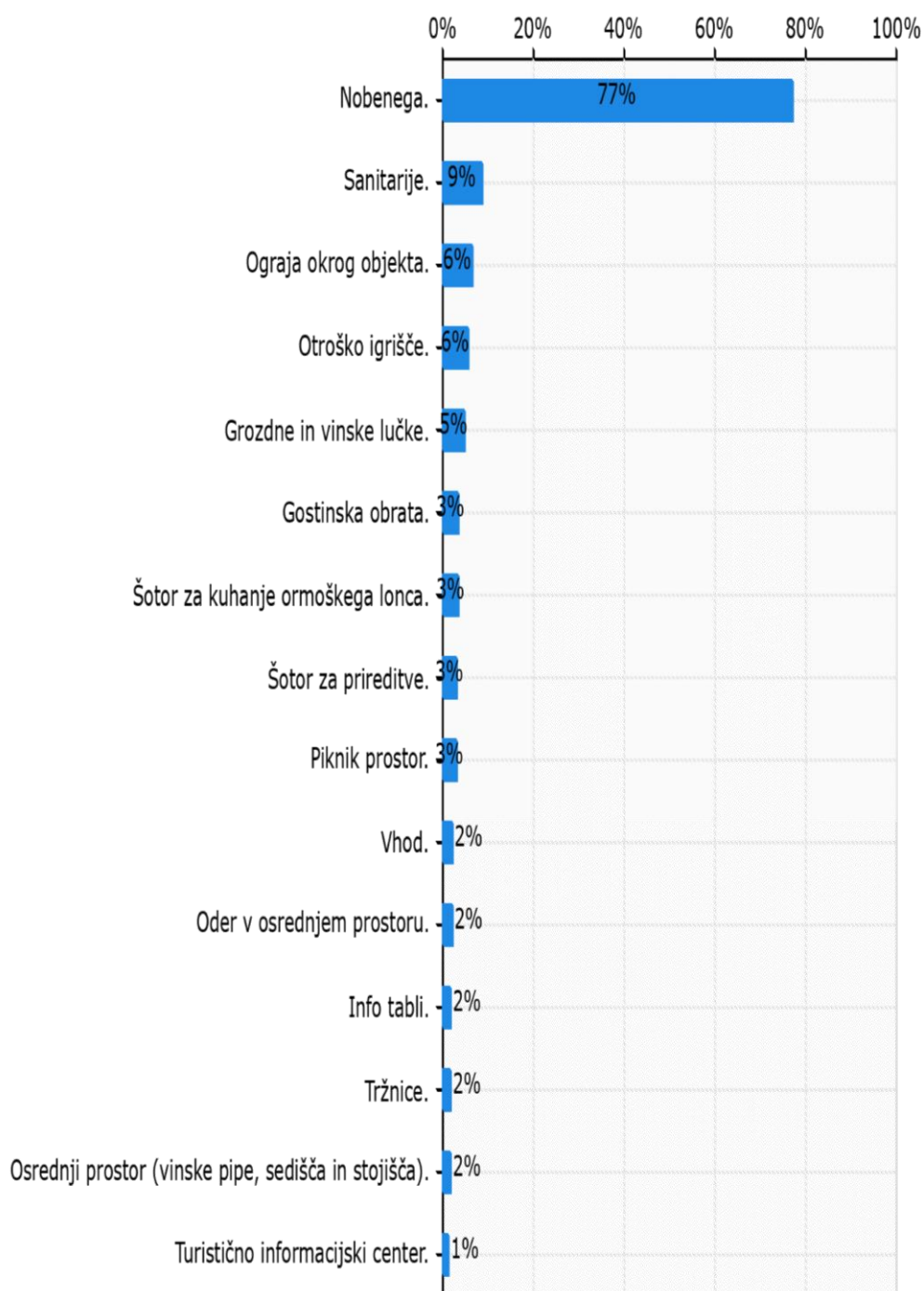
4.5.4 Primernost lokacije



Slika 17: Primernost lokacije

Zanimalo nas je, ali anketirani menijo, da je izbrana lokacija (zemljišče za bencinsko postajo Petrol v Ormožu) primerna. Kar 93 % anketirancev izmed vseh vprašanih je bilo mnenja, da je lokacija idejne zasnove Ormoške vinske pipe primerna, 4 % so se opredelili v smeri, da lokacija ni primerna, 3 % anketiranih je predlagalo po njihovem mnenju primernejšo lokacijo, npr. Jeruzalem, Svetinje, mestni trg oziroma zemljišče bivše Tovarne sladkorja Ormož.

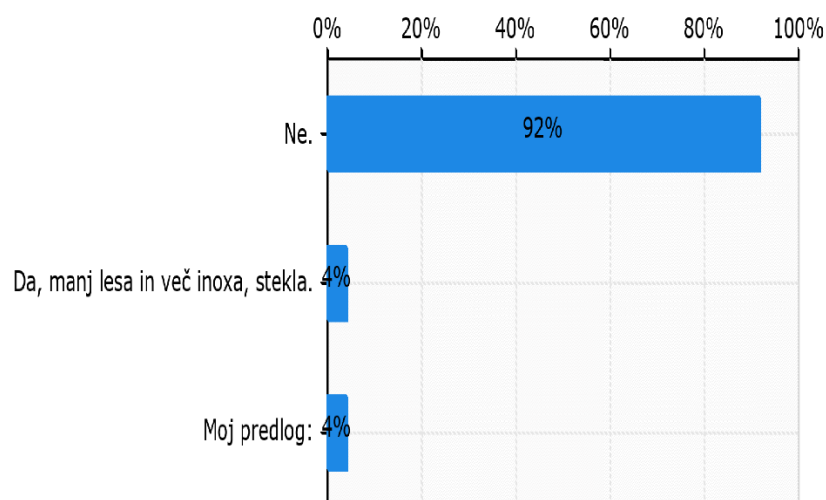
4.5.5 Spremembe posameznih elementov idejne zasnove



Slika 18: Spremembe posameznih elementov idejne zasnove

Anketirance smo povprašale, ali bi želeli spremeniti posamezni element inovacijskega predloga. 77 % anketiranih ne bi spreminjalo ničesar na samem predlogu idejne zasnove objekta. 8 % anketiranih bi spremenilo sanitarije v smislu zidanih in ne prenosnih. 6 % meni, da ograja okrog objekta ni potrebna, 5 % bi spreminjalo zasnovo otroškega igrišča v smislu širitve le tega ter večje povezave z ostalimi prostori (odstranitev zidu), 3 % se niso strinjali s predlogom postavitve šotora za kuhanje »prleškega piskra«, po 1 % anketiranih pa bi s spremembami poseglo v informativne table, tržnice in osrednji prostor vinske pipe.

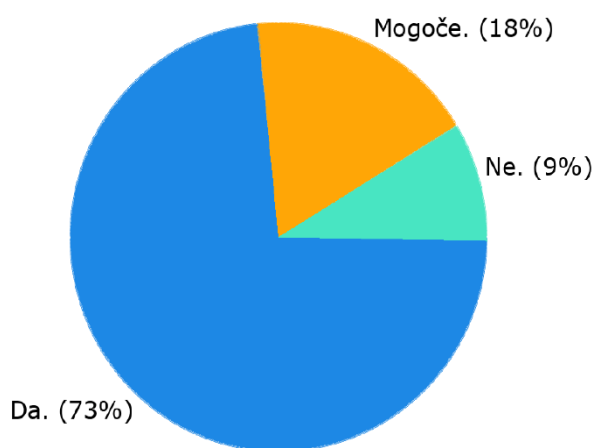
4.5.6 Ustreznost vizualne podobe



Slika 19: Ustreznost vizualne podobe idejne zasnove

V idejni zasnovi smo načrtovale gradbene elemente, ki se pojavljajo na preostalih objektih v mestu Ormož (Grad Ormož, Grajska pristava). Zanimalo nas je, ali bi anketiranci želeli spremeniti podobo Ormoške vinske pipe. 92 % anketiranih se je strinjalo s predlaganimi gradbenimi materiali, ki bi se vgradili v kompleks Ormoške vinske pipe. 4 % bi pri gradnji uporabili manj lesa in več stekla ter inoxa. Preostalih 4 % anketiranih pa je podalo lastne predloge, kot npr. zasaditev avtohtonih vrst trt, večja uporaba lesa s pridihom modernega in manj kamna.

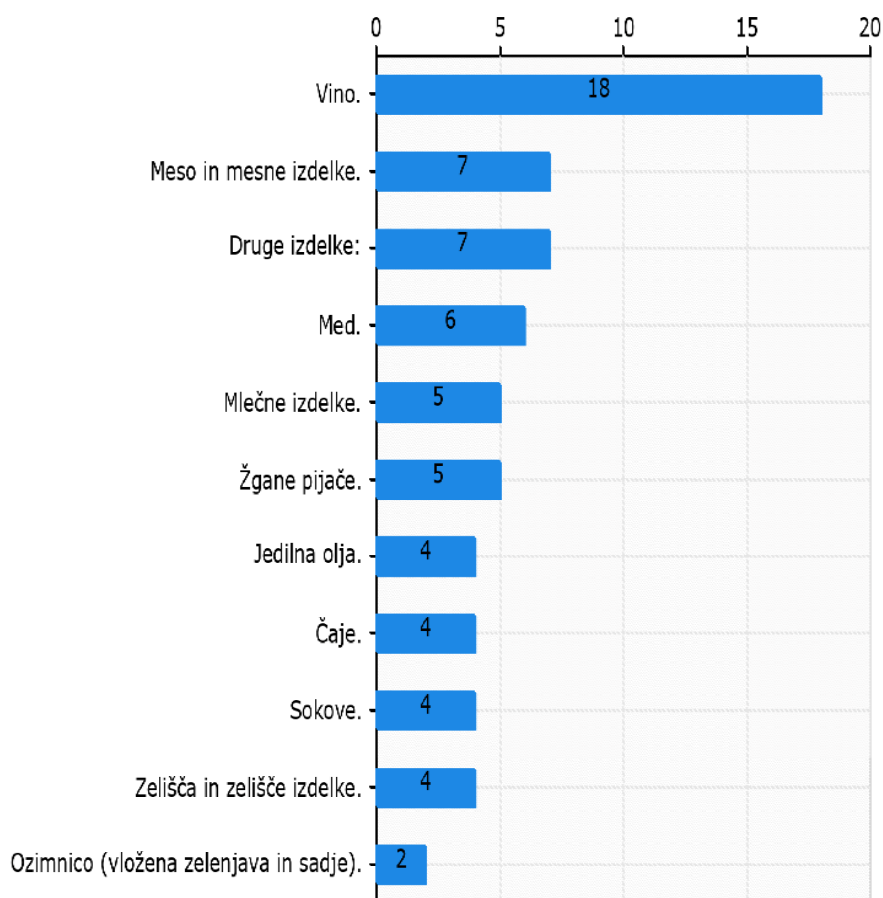
4.5.7 Interes lokalnih ponudnikov vina, prehrambenih in obrtnih izdelkov za poslovno sodelovanje



Slika 20: Interes lokalnih ponudnikov vina, prehrambenih in obrtnih izdelkov za poslovno sodelovanje

43 lokalnih ponudnikov vina, prehrambenih in obrtnih izdelkov je izrazilo svoj (ne)interes za poslovno sodelovanje ob morebitni uresničitvi našega predloga. 33 lokalnih ponudnikov (74 %) bi bilo pripravljenih tržiti svoje vino ter prehrambene in obrtne izdelke postaviti na stojnico in jih ponuditi obiskovalcem. 8 lokalnih ponudnikov (19 %) se je opredelilo, da bi se za sodelovanje mogoče odločili, 4 lokalni ponudniki (7 %) pa ne bi želeli poslovno sodelovati.

4.5.8 Raznolikost ponudbe



Slika 21: Raznolikost lokalne ponudbe

18 anketiranih bi bilo na stojnicah pripravljeno prodajati vino, 7 meso in mesne izdelke, 7 druge izdelke, 6 med, 5 mlečne izdelke, 5 žgane pijače, 4 jedilna olja, 4 čaje, 4 sokove, 4 zelišča in zeliščne izdelke ter dva anketiranca ozimnico, to je vloženo sadje in zelenjavo. S strani anketiranih je bilo predlagano, da bi bili na stojnicah pripravljene prodajati še slaščice in torte in rokodelske izdelke.

4.5.9 Dodatni predlogi in komentarji anketirancev

»Čimprej predstavite projekt občini in kandidirajte na razpisih! Ideja je več kot odlična! Iskrene čestitke!«

»Super ideja, upam da bo prišlo do posluha lokalnih oblasti in seveda do realizacije projekta.«

»Idejna zasnova je super, želim da bi šla v izvedbo! Vsekakor pa bo prvo potrebno poskrbeti za dostopnost Ormoža za turiste (izgradnja hitre ceste)!«

»Otroško igrišče naj ne bo preveč zakrito očem z ograjo, tako da lahko starši vidijo otroke od daleč.«

»Mogoče bi razmislili še o koticu za pasje prijatelje. Pazite tudi, da je podlaga na poteh in prireditvenem prostoru primerna za otroške vozičke, invalidske vozičke in podobno - torej vsem prijazno in dostopno.«

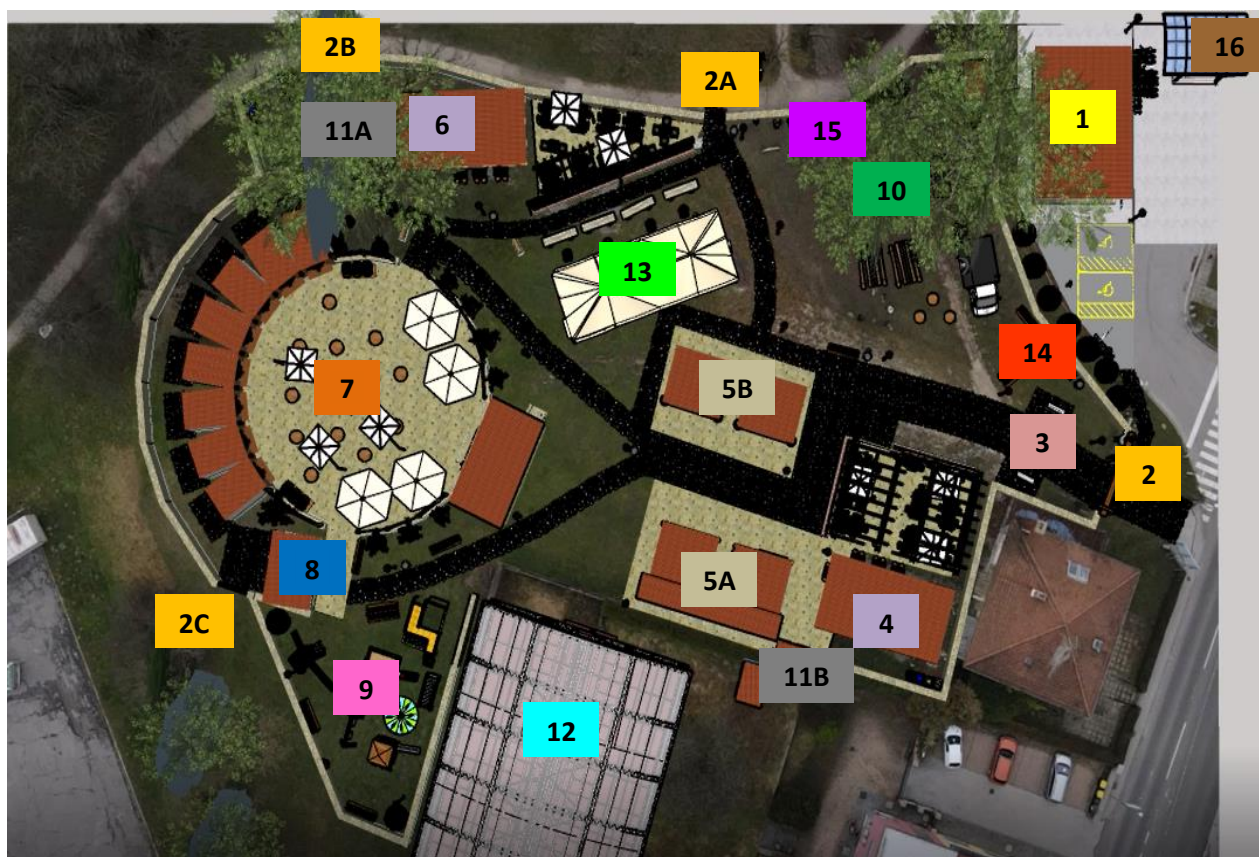
»Perfektno ste vse to zasnovali! Osebno sem o vinski fontani v Ormožu razmišljala že dolgo, a vi ste idejo razdelali do potankosti. Zelo mi je všeč, tudi stil, sodi in vinska preša. To moramo realizirati. Vinogradniki, ki bi tam imeli svoj sod, so lahko soinvestorji, tudi tisti, ki bi imeli lokal. Če pa bodo na razpolago evropska sredstva za realizacijo projekta, pa še toliko bolje.«

»Upam, da ta idejna zasnova ne bo ostala samo spomin, ampak bo tudi nekoč krasila Ormož. Mislim, da Ormož to potrebuje. Ideja je odlična. Čestitam.«

4.6 Računalniški izrisi

Kot smo že zapisale, smo za potrebe računalniškega izrisovanja na 2.500 m² velikem zemljišču izmerile razdaljo med dvema objektoma (vogal stare garaže in najbližje drevo), kar je znašalo 29 metrov. Potem smo tlorisno fotografijo, zajeto z dronom, uvozile v računalniški program Sketchup Pro 3D. Program omogoča nastavitve risanja v metrih. Na tlorisni fotografiji smo označile ti dve točki in raztegnile fotografijo tako, da je razdalja med tema dvema točkama znašala 29 metrov. Tako smo lahko risale objekte v razmerju naravne velikosti. Vsi elementi, ki smo jih same narisale, so narisani v realnih merah. Elemente, ki smo uvozile iz skladišča objektov, ki ga program ponuja, pa smo nato ustrezno povečale ali pomanjšale, da je bilo razmerje proporcionalno. V nadaljevanju predstavljamo končne računalniške izrise inovacijskega predloga upoštevaajoč predloge anketirancev in predloge, ki smo jih dobile tekom javne predstavitve preko Zoom aplikacije. Računalniški izrisi, ki sledijo, so manjšega formata. Vsi računalniški izrisi se nahajajo v prilogi F v velikosti A5.

4.6.1 Tloris idejne zasnove Ormoška vinska pipa



Slika 22: Tloris idejne zasnove Ormoška vinska pipa

Tabela 2: Legenda tlorisa

1	Turistično informacijski center	8	Ledeni okusi Prlekije
2	Glavni vhod	9	Otroška igrala
2A, 2B	Stanski vhod	10	Piknik »plac«
2C	Vhod za dostavo	11A, 11B	WC
3	Informacijski tabli	12	Prireditveni šotor
4	Gostinski obrat »Za prijatele«	13	Šotor »Prleški pisker«
5A, 5B	Tržnica	14	Bralni kotiček
6	Gostinski obrat »Pri pipi«	15	Prostor za hišne ljubljence
7	Osrednji prostor Ormoške vinske pipe	16	Kolesarnica in izposojevalnica koles

4.6.2 Glavni vhod v Ormoško vinsko pipo



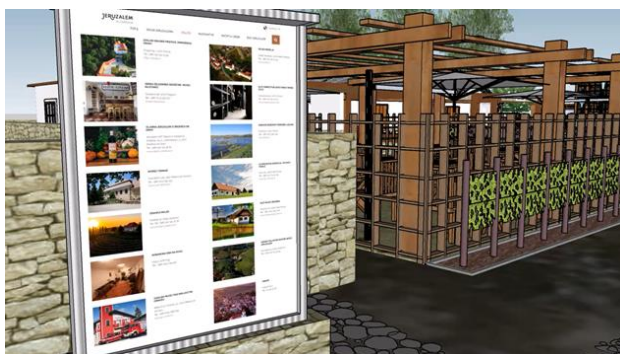
Slika 23: Glavni vhod v Ormoško vinsko pipo



Slika 24: Ime kompleksa

Vhod je oblikovan v stilu stare lesene vinske preše (Slika 23). Vhod krasi ime kompleksa (Slika 24). Besedo »pipa« smo napisale na del manjšega vinskega soda s pipo. Kompleks je ograjen s kamnito ograjo po vzoru obzidja starega mestnega jedra. Višina ograje je 1,5 metra, širina zidu je 0,5 metra. Pot po kompleksu je tlakovana, primerna za otroške vozičke in invalide. Prvotno smo načrtovale grbinasto pot, vendar so nas anketiranci spomnili, da mora biti pot primerna za vse obiskovalce. Vsi tlakovci so tako na istem nivoju.

4.6.3 Informacijski tabli



Slika 25: Leva informacijska tabla



Slika 26: Desna informacijska tabla

Ob vhodu imamo dve informativni tabli. Na levi informativni tabli (Slika 25) bodo obiskovalci lahko pobrskali po spletni strani Destinacija Jeruzalem Slovenija in načrtovali naslednji obisk prleških krajev. Na desni tabli je prikazan tloris kompleksa (Slika 26). Posamezni objekti so označeni na sliki in imenovani v legendi na dnu. Ob dotiku na posamezen objekt bi se obiskovalcu prikazal opis in ponudba objekta.

4.6.4 Gostinska obrata



Slika 27: Gostinski obrat »Za prijatele«



Slika 28: Gostinski obrat »Pri pipi«

Prvi objekt je gostinski obrat »Za prijatele« (Slika 27), v katerem bi ponujali lokalne specialitete. Objekt je zidan, sprednji del je iz stare opeke vinskih kleti, tla terase so tlakovana. Konstrukcija terase je lesena,

senco bi lahko nudilo listje vinske trte, ki je posajena okrog objekta. Konstrukcijo strehe bi lahko dopolnili s premičnimi lamelami, tako da bi teraso koristili tudi v deževnem vremenu. Gostinski obrat je primeren za zaključene družbe (praznovanja rojstnih dni, obletnic itd.) 20 do 30 ljudi. Na enak način smo si zamislili tudi gostinski obrat "Pri pipi" (Slika 28), v katerem bi obiskovalci tudi kupili degustacijski kozarec s čipom (Slika 33 na strani 31).

4.6.5 Tržnica



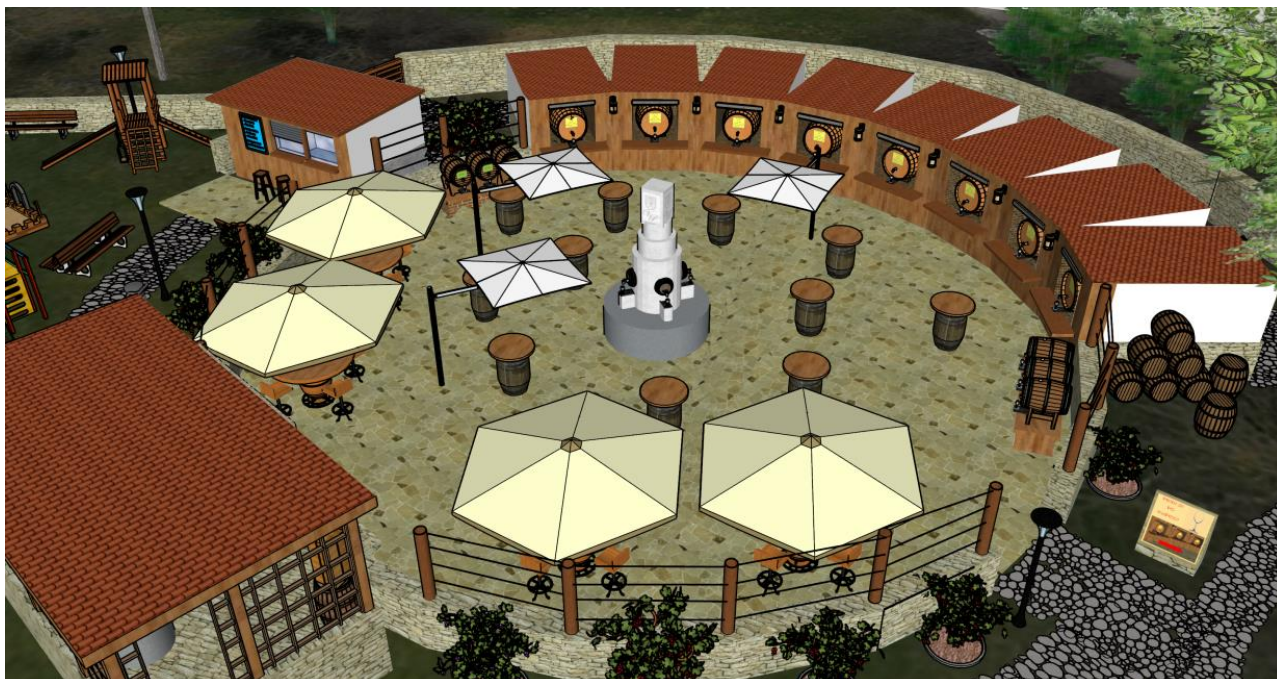
Slika 29: Tržnici »Meso pa sir« in »Eko prlek«



Slika 30: Tržnici «Vino za domu» in »Direkt z jive«

Načrtovale smo dve tržnici s prehrabnimi lokalnimi izdelki. Tržnici na levi "Meso pa sir" in "Eko prlek" (Slika 29) ponujata suhomesnate in mesnate izdelke, sir, med, marmelado in vloženo hrano eko kmetij. Na desni strani imamo prav tako dve tržnici "Vino za domu" in "Direkt z jive" (Slika 30). "Vino za domu" predstavlja vinoteko in ponuja nakup buteljčnega vina lokalnih vinogradnikov. Vino pa bodo obiskovalci pred nakupom degustirali na osrednjem prostoru, katerega opis sledi. "Direkt z jive" vabi z prleškimi bučnimi izdelki in izdelki eko kmetij, to so zelišča, mazila, domači čaji in sokovi ter domače žgane pijače.

4.6.6 Osrednji prostor Ormoške vinske pipe



Slika 31: Osrednji prostor Ormoške vinske pipe

Osrednji prostor Ormoške vinske pipe (Slika 31) je zgrajen v obliki kroga (premer je 22 metrov), omejen z ograjo, ki jo bo prepletala vinska trta. Osrednji prostor smo opremile z mizami in stoli za starejšo generacijo obiskovalcev ter stojšči za mlajšo. Senčniki bodo zagotavljali senco. Degustacijska mesta smo načrtovale v obliki majhnih zidanih hišk. V vsaki hiški je vsa potrebna mehanizacija za shrambo in hlajenje vina.



Slika 32: Točilno mesto v obliki vinskega soda



Slika 33: Degustacijski kozarec z logotipom

V lesenih vinskih sodih je nameščena mehanizacija za avtomatsko točenje vina (Slika 32). Vino je torej shranjeno v hišici, leseni vinski sod služi dekorativnemu namenu. Obiskovalci bodo lahko ob pomoči degustatorja ali samostojno poizkusili 8 vrst vina lokalnih vinogradnikov: suha, polsuha in sladka. Vsak sod smo opremile s podatki o vinu in vinogradniku. Na polici pod pipo je nameščen bralnik čipov, na policičo bodo obiskovalci položili degustacijski kozarec s čipom (z naloženim denarjem) (Slika 33), sistem ali degustator vina jim bo natočil vino.



Slika 34: Manjši sodi z napitki za otroke



Slika 35: Glavna vinska pipa

Levo in desno od hišic so na nižjem nivoju trije manjši sodi za otroke (Slika 34), v katerih bodo domači sokovi, čaji in voda. Na predlog arhitekta Gregorja Vernika (podan tekem javne predstavitve preko Zoom aplikacije) je na sredini osrednjega prostora postavljena 3,5 m velika glavna pipa (Slika 35), v kateri bo ponujeno najboljšo vino prejšnjega leta (naziv pridobljen na vsakoletnem tekmovanju tekem martinovanja). Na vrhu se nahaja logotip Ormoške vinske pipe (Slika 35). Arhitekt nam je svetoval, da naj glavna pipa izstopa. Zato smo uporabile za spodnji del vinski kamen, celotno mehanizacijo smo obdale s starim brušenim marmorjem.

4.6.7 Prireditveni oder in prireditveni šotor



Slika 36: Prireditveni oder



Slika 37: Prireditveni šotor

Manjše prireditve bi se odvijale na prireditvenem odru (Slika 36), ki je postavljen ob osrednjem prostoru, krasi ga lesena preša. Za večje prireditve smo načrtovali veliki prireditveni šotor (Slika 37), ki pa ne

bi bil postavljen celo leto. Postavili bi ga npr. za martinovo ali za drsališče v okviru decembrske Severolandije. Kompleks Ormoška vinska pipa bi tako lahko uporabljali skozi celo leto, tudi v prazničnem decembru.

4.6.8 Ledeni okusi Prlekije in otroško igrišče



Slika 38: Ledeni okusi Prlekije



Slika 39: Otroško igrišče

Ledeni okusi Prlekije (Slika 38) ponujajo inovacijo Ormoške vinske pipe. To so alkoholne vinske ledenke za odrasle (Traminček in Šiponček), ki bi jih ponujali skozi celotno sezono obratovanja. Brezalkoholne grozdne lučke za otroke (Muškatek in Otonelček) bi naredili iz grozdnega soka, ponujali bi jih v času trgatve. Na pobudo tekom javne predstavitve smo v ponudbo vključile tudi sladoled, kot sta bučni in zeliščni (npr. melisin sladoled). Ker smo si zamislile Ormoško vinsko pipo kot medgeneracijski prostor, smo za otroke poskrbele z otroškim igriščem (Slika 39), ki bo odlično opremljeno z raznolikimi igrali. Staršem bomo tako omogočili odraslo druženje, hkrati pa bodo njihovi otroci samo korak stran od njih. Glede na predloge anketirancev smo otroško igrišče povečale, dodale več igral in odstranile ograjo, ki smo jo načrtovale proti osrednjemu prostoru. Z odstranitvijo tega dela ograje imajo starši neoviran nadzor nad svojimi otroki. Preostale ograje okrog igrišča nismo odstranile, saj je za ograjo strma klančina, pod njo pa parkirišče.



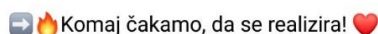
Slika 40: Piknik »plac«



Slika 41: Šotor za kuhanje »Prleškega piskra«

4.6.9 Šotor za kuhanje »Prleškega piskra« in Piknik »plac«

Martinovanje je v Prlekiji zelo pomemben dogodek. Zato smo načrtovale šotor za pripravo »Prleškega piskra« (Slika 40), ki je martinova tradicija. Znotraj šotora bi ekipe pripravljale sestavine, tik pred šotorom bi potekalo kuhanje v kotlih na plinskih gorilnikih. Obiskovalci bi nato okušali Prleške piskre na degustacijskih mizah. Načrtovale smo tudi Piknik »plac« (Slika 41), kjer bi obiskovalci lahko okusili prleške pice z bučnim oljem PIZZA Fabrike - By Glowen. Lastnik Glowen-a je bil nad to idejo navdušen (Slika 42).



Slika 42: Komentar PIZZE Fabrike – By Glowen ob delitvi Facebook objave o Ormoški vinski pipi

4.6.10 Bralni kotiček in prostor za hišne ljubljence



Slika 43: Bralni kotiček



Slika 44: Prostor za hišne ljubljence

Na pobudo in predloge anketirancev smo načrtovale bralni kotiček (Slika 43). Zamislile smo si leseno vitrino s knjigami, ki bi si jih obiskovalci lahko izposodili in prebrali na klopcah. Izbor knjig bi mesečno menjali, pri tem bi nam pomagala lokalna knjižnica Knjižnica Franca Ksavra Meško. Tudi prostor za hišne ljubljence (Slika 44) je predlog anketirancev. Odžejali se bodo lahko z vodo iz vodne pipe, ki se oblikovno ujema z vinskimi pipami. Prostor je opremljen s skledami za vodo, s privezom, z vrečkami za iztrebke in s košem za smeti.



Slika 45: Turistično informacijski center, izposoja koles in kolesarnica

Za turiste smo poskrbele z info točko Turističnega informacijskega centra (Slika 45), v kateri bodo prejeli vse informacije o Destinaciji Jeruzalem Ormož, o pomembnejših turističnih točkah in nastanitvah. Tukaj bodo obiskovalci lahko rezervirali turistične ogleda, ki smo jih omenile v opisu turistične izkušnje Ormoška vinska pipa (stran 20 in 21). Možna bo izposoja električnih in navadnih koles. Načrtovale smo tudi kolesarnico za parkiranje koles.

Celoten kompleks smo opremile z lučmi na objektih, s cestnimi svetilkami ob potkah, štirimi sanitarijami (8 WC-jev, eden izmed teh je prilagojen invalidom, ženska WC-ja ob dveh gostinskih obratih sta opremljeni s previjalnimi mizami) in tremi ločevalnimi koši za smeti ter večini navadnimi koši. Na predlog anketirancev smo prenosna stranišča (dixi-je), ki smo jih načrtovali ob prireditvenem šotoru, nadomestile z zidanimi s stranišči, ki sovpadajo s stilom kompleksa. Na strehe objektov bi lahko namestili sončne elektrarne, tako bi znižali stroške obratovanja.

Predvidevamo, da bi Ormoška vinska pipa nudila 21 novih delovnih mest: 3 degustatorje vina, 7 natakarjev, 5 kuharjev, 2 prodajalca sladoleda, 1 hišnik, 2 čistilki, 1 direktor.

4.7 Finančno ovrednotenje idejne zasnove Ormoška vinska pipa

Investicija v izgradnjo Ormoške vinske pipe zajema gradbena dela, ureditev nepokritih površin, postavitve točilnih pip, nabavo opreme in igral ter ureditev prostorov za piknik in prostorov TIC-a. V nadaljevanju smo na podlagi povprečnih cen, ki imajo podlago v cenah storitev, ki jih izvajalci ponujajo na spletu, osebno oz. preko drugih medijev (TV, radio, drugi načini oglaševanja) za posamezno storitev in blago, ovrednotile našo investicijo, in sicer:

4.7.1 Investicijska dokumentacija in gradbena dela pokritih površin

Gradbena dela pokritih površin (približno 1/3 celotne površine investicije) zajemajo zidarska dela, krovska dela, tesarska dela, elektroinštalacijska dela, vodovodna dela in druga zaključna gradbena dela ter pripadajoče materiale. Velikost navedenih površin je približno 1.000 m². Povprečna cena gradbenih del znaša 800 € na m². Cena se lahko sorazmerno viša glede na izbiro materialov. Ocenjujemo, da bi skupna vrednost gradbenih del znašala 800.000 €.

4.7.2 Ureditev nepokritih površin

V ta del investicije spada ozelenitev, tlakovanje in asfaltiranje (približno 2/3 celotne površine investicije). Velikost navedenih površin je približno 1.500 m². Povprečna cena navedenih storitev znaša približno 100 € na m². Ocenjujemo, da bi skupna vrednost ureditve nepokritih površin znašala 150.000 €.

4.7.3 Postavitve točilnih pip

Povprečna cena točilne pipe z vso pripadajočo mehanizacijo bi znašala približno 18.000 €. V investiciji se predvideva ureditev osmih točilnih mest različnih zvrsti vin. Ocenjujemo, da bi skupna vrednost postavitve točilnih pip znašala 144.000 €.

4.7.4 Oprema prostorov TIC-a

V investiciji se predvideva v okviru že opredeljenih pokritih površin tudi dodaten prostor za Turistično informacijski center. Oprema zajema pisarniško opremo in računalnike ter pripadajočo tehnično opremo. Ocenjujemo, da bi skupna vrednost opreme znašala 5.000 €.

4.7.5 Oprema piknik prostora

Ocenjujemo, da bi skupna vrednost nabave miz in klopi za piknik prostor znašala 2.000 €.

4.7.6 Stojnice za prodajo izdelkov

Ocenjujemo, da bi nabava štirih stojnic za prodajo znašala 6.000 €.

4.7.7 Igrala

Ocenjujemo, da bi skupna vrednost nabave igral za otroško igrišče znašala 10.000 €.

4.7.8 Ostala oprema (mize, stoli, senčniki)

Predvideva se nabava 60 stolov, 30 miz, 20 sodov in 15 senčnikov ter košev. Povprečna cena stola je 50 €, mize 150 €, soda 150 €, senčnika 120 €, košev 450 €. Ocenjujemo, da bi skupna vrednost nabave ostale opreme znašala 12.750 €.

4.7.9 Pridobitev gradbenega dovoljenja in pričetek obratovanja vinske pipe

Ocenjujemo, da bi vrednost pridobitve gradbenega dovoljenja in pričetka obratovanja znašala 5.000 €.

Tabela 3: Skupna vrednost investicije

Vrsta storitev/blago	Cena v EUR brez DDV
Gradbena dela pokritih površin	800.000
Ureditev nepokritih površin	150.000
Postavitev točilnih pip	144.000
Oprema prostorov TIC-a	5.000
Oprema piknik prostora	2.000
Stojnice za prodajo izdelkov	6.000
Igrala	10.000
Ostala oprema	12.750
Pridobitev gradbenega dovoljenja in pričetek obratovanja vinske pipe	5.000
Skupna vrednost investicije	1.134.750

Iz vsega zgoraj navedenega znaša predvidena investicijska vrednost izgradnje Ormoške vinske pipe 1.134.750 €.

4.7.10 Viri investicije

Investicija bi se lahko investirala z lastnimi sredstvi investitorja, sofinanciranja zasebnih investitorjev, sofinanciranje s strani Občine Ormož (Javni zavod za turizem, kulturo in šport Občine Ormož) in iz nepovratnih sredstev razpisa Ministrstva za gospodarski razvoj in tehnologijo.

Tabela 4: Viri investicije

Vir investicije	Znesek v EUR
Lastna sredstva investitorja	60.000
Zasebni investitorji	32.000
Občina Ormož	532.112
Ministrstvo - sofinanciranje do 45 % celotne investicije	510.638
Skupaj viri investicije	1.134.750

Prouči se lahko tudi možnost pridobitve dolgoročnega kredita.

4.7.11 Povrnitev investicije

Obratovalni čas Ormoške vinske pipe bi bil od nedelje do četrтка med 8.00 in 22.00, v petek med 8.00 in 24.00 (vključno s prazniki). Predvidevamo, da bi Ormoška vinska pipa imela več obiskovalcev čez vikend. Če bi bil obisk v povprečju 40 obiskovalcev na dan (to je 14.240 obiskovalcev na leto), vsak obiskovalec bi porabil v povprečju 20 € (gostinski obrat, degustacija vin, tržnica), bi bil letni zaslužek 284.800 €. Če odbijemo letne stroške obratovanja v znesku 140.000 €, bi bil letni dobiček 144.800 €. Kar pomeni, da bi se investicija v znesku 1.134.750 € povrnila v 7,8 letih.

4.8 Vpliv idejne zasnove Ormoška vinska pipa na okolje

4.8.1 Turistični vidik

Predvidevamo, da bi nova turistična pridobitev Ormoška vinska pipa privabila v Ormož veliko število turistov, ki bi obiskali tudi druge turistične znamenitosti. Kot smo že opisale, bi Ormoško vinsko pipo povezale v turistično izkušnjo. Tako bi se lahko povečal obisk Gradu Ormož, Etnološkega muzeja Ormož, naravnega rezervata Ormoške lagune, kolesarske poti Drava bike, vseh nastanitev in gostinskih obratov v sklopu Destinacija Jeruzalem Slovenija. Ob izhodu iz kompleksa Ormoška vinska pipa je nameščena info tabla, ki bi obiskovalce usmerila na vse zgoraj naštete turistične ponudbe.

4.8.2 Okoljski vidik

Seveda pa povečanje turizma s sabo prinese tudi povečanje količine odpadkov in zviša ogljični odtis. Znotraj samega kompleksa smo skrbno načrtovali ločevalne koše na vseh kritičnih točkah. Med turističnimi ponudbami, ki so oddaljene 10 km stran od TIC-a, bi si lahko turisti izposodili kolesa ali električna kolesa in tako zmanjševali ogljični odtis.

4.9 Povzetek in analiza raziskovalnih intervjujev z lokalnim okoljem po računalniškem izrisu

Župana in direktorja Javnega zavoda za TKŠ smo vprašale, kaj menita o naši idejni zasnovi in ali bi želela še kaj dodati. Župan je povedal, da sam ne bi nič dodal, da je naša idejna zasnova zelo dodelana, saj smo že dobili predloge s strani javnosti, ki smo jih tudi upoštevali, direktor pa je poudaril, da moramo ohraniti nivo vina, poudaril je pomen degustatorjev vina. Da ne smemo enačiti pivske fontane z vinsko fontano, vino ima statusni simbol. Torej, da se vrednota vina ne sme izgubiti, če pride do realizacije naše idejne zasnove. Sam pa v sami idejni zasnovi ne bi nič dodal ali spremenil.

Zanimalo nas je, ali obstaja kakšna možnost, da se naša idejna zasnova uresniči v prihodnjih letih. Župan nam je tako odgovoril, da obstaja velika možnost, da se 70 % naših predlogov tudi uresniči. Meni, da bi lahko pričeli z izgradnjo podobnega kompleksa že v letu 2022, najpozneje pa leta 2023. Direktor Javnega zavoda za TKŠ je omenil tudi razširitev turistične ponudbe v Gradu Ormož (grajske poroke, popestritev obiska gradu s hologramom grofice, ki je nekoč prebivala v gradu).

Povprašali smo ju, ali bi bilo možno pridobiti nepovratna sredstva za uresničitev ideje preko razpisa, sklada oziroma sredstev Evropske unije, ali bi bilo bolje poiskati zasebne investitorje. Župan je odgovoril, da bi se želeli povezati z občinami iz naših dveh sosednjih držav, Madžarske in Avstrije in bi tako poskusili pridobiti nepovratna Evropska sredstva. Podrobnosti povezave z državama ni razkril. Nekaj sredstev bi moral zagotoviti tudi občinski proračun.

4.10 Medijska izpostavljenost idejne zasnove Ormoška vinska pipa

4.10.1 Intervju za lokalno televizijo KTV Ormož

Po objavi video animacije idejne zasnove na Facebook šolski strani nas je kontaktirala lokalna televizija KTV Ormož in predlagala, da posnamejo 20-minutni video prispevek. Video prispevek, ki smo ga posneli na zemljišču, na katerem smo načrtovali idejno zasnovo, je bil objavljen v oddaji Aktualno 26. 2. 2021 in v oddaji Utrip Ormoža 4. 3. 2021.



Slika 46: Koda QR spletne strani KTV Ormož, kjer je objavljen video prispevek o idejni zasnovi Ormoška vinska pipa

Pridobljeno iz QR Code Generator, b. d. Pridobljeno 23. marca 2021 s <https://www.the-qrcode-generator.com/>.

4.10.2 Intervju za radijsko postajo Radio Prlek

Kmalu zatem so nas kontaktirali iz uredništva Radia Prlek. V njihovem studiu smo posneli 10-minutni pogovor z raziskovalkami in mentorjema, ki je bil predvajan 4. 3. 2021.



Slika 47: Snemanje intervjuja v studiu Radia Prlek (Meško, 2021)



Slika 48: Kodi QR do posnetka intervjuja z raziskovalkami (levo) in mentorjema

Pridobljeno iz QR Code Generator, b. d. Pridobljeno 23. marca 2021 s <https://www.the-qrcode-generator.com/>.

4.10.3 Intervju za časopis Štajerski tednik

Časopis Štajerski tednik je napisal članek po ogledu video animacije. Za dodatna pojasnila so nas intervjuvali preko elektronske pošte. Članek je bil objavljen v časopisu Štajerski tednik in na Facebook spletni strani Štajerskega tednika 9. 3. 2021.



Slika 49: Članek v Štajerskem tedniku (Štajerski tednik, 9. 3. 2021)

4.10.4 Intervju za glasilo občine Ormož Ormoške novice

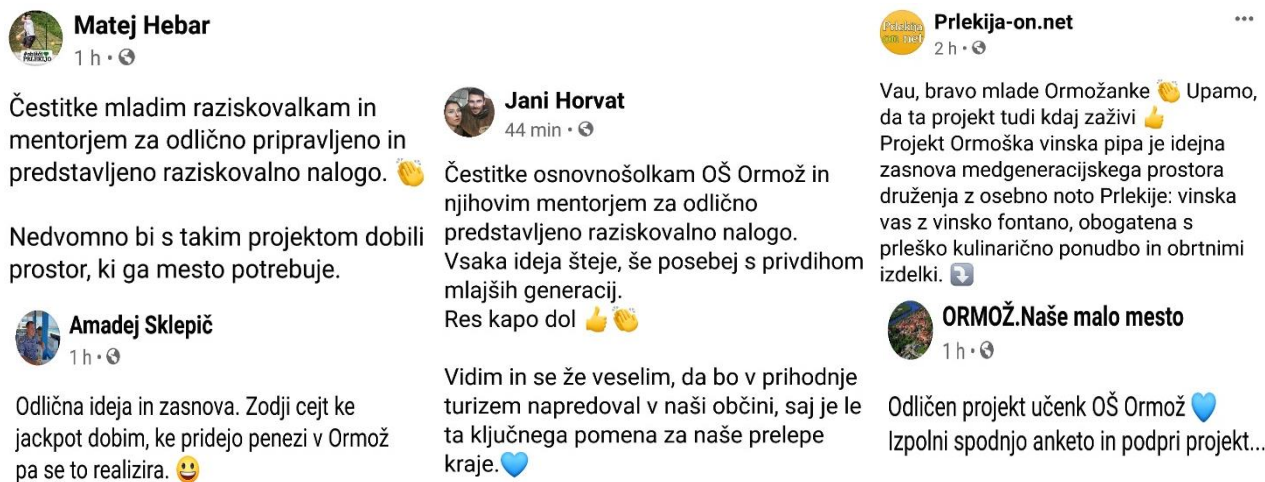
Novinarica Karolina Putarek, ki nas je intervjuvala za video prispevek za lokalno televizijo KTV Ormož, je napisala tudi članek, ki je bil objavljen v marčevski izdaji glasila občine Ormož Ormoške novice.



Slika 50: Članek v občinskem glasilu Ormoške novice (Ormoške novice, št. 52, marec 2021)

4.10.5 Komentarji uporabnikov Facebook-a po ogledu video animacije idejne zasnove

Ker smo si zastavile hipotezo, v kateri domnevamo, da bo lokalno okolje dobro sprejelo našo idejo, podajamo tudi nekaj komentarjev uporabnikov Facebook-a, ki so našo objavo (video animacijo in prošnjo za sodelovanje v spletni anketi) delili.



Slika 51: Kolaž komentarjev uporabnikov Facebook-a, ki so delili našo objavo

Pridobljeno iz Facebook spletne strani Osnovne šole Ormož, b. d. Pridobljeno 23. marca 2021 s <https://www.facebook.com/osormoz.si>.

5 RAZPRAVA

Skozi raziskavo je nas vodilo raziskovalno vprašanje Kako idejo o vinski fontani predrugačiti, jo nadgraditi v Ormoško vinsko pipo, navdahnjeno z osebno noto Prlekije?, v okviru katerega smo predvideli tri hipoteze.

Da bi prišle do odgovorov, smo uporabile različne metode raziskovanja. Najprej smo raziskale obstoječe stanje skozi literaturo in intervjuje z lastniki oziroma upravljalci 4 vinskih fontan v Sloveniji. Oglad fontan žal ni bil možen zaradi epidemije, pogledale smo posnetke fontan na YouTube strani. Analiza intervjujev nam je služila kot podlaga, na kateri smo načrtovale našo idejno zasnovo Ormoška vinska pipa. Skozi intervjuje smo ugotovile, da bo naša idejna zasnova doprinesla k promociji Prleških vinorodnih krajev ter bo hkrati motivacija za mlajše generacije vinogradnikov. Želele smo, da je naša idejna zasnova prostor, kjer se bodo družile vse generacije, zato smo prilagodile ponudbo. Po nasvetu lastnikov Vinske fontane Marezige smo vključile tudi brezalkoholno fontano za otroke. Želimo, da bo idejna zasnova Ormoška vinska pipa pristna in domača, zato je stalna povezava z lokalnimi vinogradniki nujna, torej bi vinogradniki skrbeli za dobavo vina oziroma vsak vinogradnik bi zakupil svoj sod oziroma servisno hiško. Vinogradniki bi lahko izkoristili kompleks Ormoška vinska pipa za pogostitev svojih gostov, najavljenih skupin.

Nato smo oblikovale idejno zasnovo, ki smo jo tekom intervjujev predstavile Občini Ormož, Javnemu zavodu za turizem, kulturo in šport ter Obrtni zbornici Ormož. Prejele smo zelo dobre predloge glede lokacije, objektov, ki jih naj načrtujemo, katero lokalno ponudbo naj vse vključimo in kako naj vinsko fontano nadgradimo v vinsko vas z vinsko fontano, ki bo izžarevala prleški duh. Prisotnost degustatorjev, tudi lokalnih vinogradnikov je nujna. Arhitekt nam je svetoval, kako idejno zasnovo povezati z okoliškimi stavbami na podlagi zgodovine mesta Ormož.

Delovno verzijo idejne zasnove smo nato predstavile lokalnemu okolju preko aplikacije Zoom. Prejele smo koristne predloge, ki so vključeni v končno verzijo idejne zasnove.

Mnenje širšega lokalnega okolja smo pridobile s spletno anketo, ki jo je izpolnilo 256 anketirancev.

Pri **hipotezi H1** smo hotele izvedeti kakšna je naklonjenost lokalnega okolja idejni zasnovi Ormoška vinska pipa. V spletni anketi smo anketirance povprašale, ali bi želeli spremeniti posamezni element inovacijskega predloga. 77 % anketiranih ne bi spreminjalo načrtovanih objektov idejne zasnove. Po nasvetu 8 % anketirancev smo spremenile sanitarije v smislu zidanih in ne prenosnih. Na predlog anketirancev smo povečale igrišče in odstranile ograjo, tako da starši vidijo svoje otroke, medtem ko so sami na osrednjem prostoru. Čeprav je bil predlog tudi odstranitev zidu okrog celotnega kompleksa, tega nismo storile po posvetu z arhitektom, saj ta zid imitira mestno obzidje. Zanimalo nas je, ali anketirani menijo, da je izbrana lokacija (zemljišče za bencinsko postajo Petrol v Ormožu) primerna. 92 % anketirancev ne bi spreminjalo vizualne podobe kompleksa in ne uporabljenih gradbenih materialov. Kar 93 % anketirancev izmed vseh vprašanih je bilo mnenja, da je lokacija idejne zasnove Ormoške vinske pipe primerna. Lokalno okolje je bilo navdušeno nad idejno zasnovo sodeč po komentarjih na šolski Facebook strani. Idejna zasnova je bila odmevna tudi v tiskanih in audio-vizualnih medijih. Zato lahko **hipotezo 1 potrdimo, saj je lokalno okolje naklonjeno idejni zasnovi Ormoška vinska pipa.**

Pri **hipotezi H2** nas je zanimalo, ali lahko v našo poslovno idejo Ormoška vinska pipa vključimo lokalne vinogradnike, ponudnike domače hrane in lokalne obrtnike. 87 % vseh anketirancev meni, da bi Ormoška vinska pipa pripomogla k večji prepoznavnosti lokalnih ponudnikov vina, prehrambenih in obrtnih izdelkov. Prav tako 87 % anketirancev meni, da bi idejna zasnova pripomogla k večji turistični prepoznavnosti Ormoža in bi v naše mesto privabila turiste. 43 anketirancev je bilo morebitnih poslovnih partnerjev, od tega bi jih 33 zanimalo poslovno sodelovanje: 18 bi jih ponujalo vino, 7 meso in mesne izdelke, 6 med, 5 mlečne izdelke in žgano pijačo, 4 pa olje, čaj in sokove. Finančno smo ovrednotili projekt: investicija bi stala 1.134.750 € in bi se povrnila v 7,8 letih. V razgovoru z županom in direktorjem Javnega zavoda za TKŠ smo izvedeli, da se bo vsaj 70 % načrtovane v idejni zasnovi uresničilo najkasneje leta 2023. Upoštevajoč vse podatke lahko **potrdimo hipotezo 2, ki pravi, da je lokalne vinogradnike, ponudnike domače hrane in lokalne obrtnike možno združiti v poslovno idejo Ormoška vinska pipa.**

S **hipotezo 3** smo želele ugotoviti, ali je mogoče z računalniškim programom SketchUp-3D izrisati idejno zasnovo Ormoška vinska pipa. Izrisale smo osrednji prostor z manjšim prireditvenim odrom, 2 gostinska objekta, prireditveni šotor, otroško igrišče, prostor za kuhanje »ormoškega piskra«, piknik prostor, zgradbo TIC-a, vhod, informativne table, bralni kotiček, kotiček za hišne ljubljence, obzidje, pohodne poti, sanitarije, parkirišče za invalide, prostor za izposojlo in parkiranje koles in osvetljava. Upoštevajoč našeto **potrjujemo hipotezo 3, ki pravi, da je z računalniškim programom SketchUp-3D možno izrisati idejno zasnovo Ormoška vinska pipa.**

6 ZAKLJUČEK S SMERNICAMI ZA NAPREJ

Raziskovalna naloga Ormoška vinska pipa je projekt, ki skozi idejo in zasnovo celovito zaokroža vinsko in kulinarčno ponudbo našega kraja in okolice, ki mesto Ormož postavlja na zemljevid krajev, katere se splača obiskati, saj turistu nudijo nepozabno doživetje. To je tisto, kar nas je vodilo skozi celotno raziskovalno nalogo. Svojemu kraju predstaviti idejo z željo implementacije, saj bi bila le ta velika dodana vrednost kraju, občanom ter širši okolici. Naš glavni cilj je bil analizirati obstoječe vinske fontane ter predstaviti lastno idejno zasnovo v obliki animacije s programsko opremo SketchUp-3D.

V raziskovalni nalogi smo zastavile tri hipoteze. Hipotezo 1 smo potrdile, saj je lokalno okolje ne le naklonjeno idejni zasnovi, temveč je bilo nad njo zelo navdušeno. Potrjena je prav tako hipoteza 2, ker je možno lokalne vinogradnike, ponudnike domače hrane in lokalne obrtnike združiti v poslovno idejo Ormoška vinska pipa. Tudi hipotezo 3 smo potrdile, saj je bil 3D izris idejne zasnove z računalniškim programom narejen.

Uporabile smo različne raziskovalne metode, in sicer analiziranje različnega gradiva, tako v spletni kot fizični obliki, do anketiranja in intervjuja. S pomočjo opisne metode smo opisale že obstoječe vinske fontane ter analizirale razlike med njimi. To je bila odlična osnova za oblikovanje in izpopolnjevanje lastne idejne zasnove. Analiza le - teh nam je ob koncu pomagala izboljšati osnovno idejo. V samem začetku smo s pomočjo arhitekta Gregorja Vernika, župana mag. Danijela Vrbnjaka in z Javnim zavodom za TKŠ določile lokacijo, kjer bi lahko bila vinska pipa postavljena v okolje. Nato smo pričele z izrisom ideje in jo kot osnutek predstavile javnosti. Ugotovile smo, da so lokalno okolje, njeni prebivalci, župan ter ostali predstavniki občine naklonjeni širitvi ormoškega turizma in predstavitvi mesta Ormož z vsemi kulturnimi in naravnimi znamenitostmi na način, kot smo ga predstavile. Torej umestitvi Ormoške vinske pipe, ki bi kot zanimivost in turistična atrakcija mestu Ormož dodala tisto, kar mu trenutno manjka. Prostor za medgeneracijsko druženje, možnost, da lokalni pridelovalci vin, kulinarčnih dobrot in izdelkov le - te prodajajo na enem mestu v čim večjem številu ter tako ne le izboljšajo svoj ekonomski položaj, temveč se promovirajo in si zagotovijo položaj na trgu. Prav tako bi implementacija idejne zasnove ponudila posameznikom pobeg od vsakdanjega hitrega tempa življenja, možnost druženja v prijetnem ambientu. Idejno zasnovo smo izboljšale na podlagi predlogov lokalnega prebivalstva. Ob koncu smo širši javnosti odgovorile na vprašanja še na intervjujih za televizijo, radio in tiskane medije.

Celotna raziskovalna naloga pa je v osnovi naš podjetniški izziv, naša ideja za doprinos k razvoju ormoškega turizma in razvoja občine kot celote. Z nalogo smo se prijavile tudi na tekmovanje Podjetniški izziv za mlade v organizaciji Bistre Ptuj, kjer je naloga dosegla 1. mesto.

Uspešno smo torej računalniško izrisale idejno zasnovo Ormoška vinska pipa glede na analizo obstoječih vinskih fontan ter želja in potreb anketiranih in intervjuvanih oseb. V primeru skoraj gotove uresničitve bo naša ideja doprinesla k razpoznavnosti in turističnemu razvoju lokalnega okolja, ki je bilo nad idejno zasnovo navdušeno. Prvotno idejo o vinski pipi smo nadgradile v medgeneracijski kompleks Ormoška vinska pipa, povezale lokalne vinogradnike, pridelovalce prehrambenih in obrtnih izdelkov v dobičkonosno poslovno idejo navdahnjeno z osebno noto Prlekije.

7 VIRI IN LITERATURA

- Belšak Šel, N. (2018). Priročnik z navodili za izdelavo raziskovalne naloge [Elektronska izdaja]. Pridobljeno 23. novembra 2020 s <http://www.bistra.si>.
- Destinacija Jeruzalem Slovenija – nova blagovna znamka v Prlekiji (2019). Na Društvo turističnih novinarjev Slovenije.si. Pridobljeno 7. 1. 2021 s <https://turisticni-novinarji.si/2019/10/20/destinacija-jeruzalem-slovenija-nova-blagovna-znamka-v-prlekiji/>.
- Fontana vin – Vodole. (b. d.). Na Posestvosoncniraj.si. Pridobljeno 16. novembra s <https://posestvosoncniraj.si/fontanavin/>.
- Gorjak, R. (2017). Slovenija, vinska dežela. Mengeš: S. Bohinec Gorjak.
- Izvir Cvička. (b. d.). Na Visit.smarjesketoplice.si. Pridobljeno 16. novembra s <https://www.visitsmarjesketoplice.si/ponudba/izvir-cvicka.html>.
- Jeruzalem Slovenija. (2020) Na Destinacija Jeruzalem Slovenija. Pridobljeno 19. decembra 2020 s <https://www.jeruzalem-slovenija.si/>.
- Okusi Jeruzalema. (2020). Na Destinacija Jeruzalem Slovenija. Pridobljeno 19. decembra 2020 s <https://www.jeruzalem-slovenija.si/okusi-jeruzalema/?filters%5B%5D=2019031314042211>.
- Prva vinska fontana v Pomurju. (30. 9. 2020). Na Maribor24.si. Pridobljeno 16. novembra s <https://maribor24.si/slovenija/prva-vinska-fontana-v-pomurju>.
- Redakcija o vinu. (2019) Na O vinu.si. Pridobljeno 7. 1. 2021 s <https://www.ovinu.si/916/Destinacija-Jeruzalem-Slovenija-osvaja-domace-in-tuje-turiste?cctest&>.
- Vinska Fontana Marezige. (b. d.). Na Vinska-fontana.si. Pridobljeno 16. novembra 2020 s <https://vinska-fontana.si>.

8 PRILOGE

Raziskovalni intervju Fontana vin Vodole (PRILOGA A₁)

1. Kateri so bili ključni faktorji pri izbiri lokacije postavitve vaše vinske fontane? Ste želeli z vinsko fontano dodati dodano vrednost Mariborski vinski cesti?

Lokacija Fontane vin Vodole je umeščena ob skrajni točki naše kmetije Posestvo SONČNI RAJ. Dejansko smo z idejo vinske fontane želeli nadgraditi ponudbo še za odrasle, saj smo v preteklih letih več investicij izvedli v vsebine za otroke in mladostnike. Vsekakor je s postavitvijo pridobila tudi Mariborska vinska cesta.

2. S čim vaša vinska fontana izstopa (lahko naštejete nekaj pozitivnih lastnosti)? Kaj je njej največji atribut?

Največja prednost Fontane vin Vodole je vsekakor najširša ponudba vin med vinskimi fontanami v Sloveniji. Ponujamo dva brezalkoholna napitka in osem različnih vin, od suhih, polsuhih, polsladkih in dveh rdečih vin. V samo konstrukcijo in predstavitev objekta smo želeli vključiti čim več tradicionalnih vzorcev štajerskega podeželja, kot so leseni vinski sodi, stara preša na kamen, klopotec...

3. Če bi znova načrtovali vašo vinsko fontano, ali bi kaj spremenili, dodali, spremenili lokacijo?

V kolikor bi zgodbo še enkrat izvajali, bi zadevo le še nadgradili, nikakor niti enega elementa zaenkrat ne bi spreminjali, saj smo že predhodno zadeve večkrat premislili in se o njih pogovorili z različnimi tipi obiskovalcev, ki bi lahko bili naši potencialni kupci.

4. Na kakšen način ste naredili izbor vin, ki jih imate v svoji ponudbi? Ste vi poiskali vinarje?

Na Fontani vin Vodole želimo v prvi vrsti promovirati lokalna vina, torej vinarjev, ki so v naši neposredni bližini. Ker vinarji predhodno niso bili obveščeni o naši nameri postavitve vinske fontane, smo jih k sodelovanju povabili mi. Naknadno so vinarji sami predlagali še dva vinarja, ki nista iz okolice.

5. Na kakšen način poteka nabava vina od vinarjev? Ali imajo vinarji točilno mesto v najemu ali vi kupite njihovo vino? Lahko gostje kupijo ustekleničeno vino za domov?

Vinarji vino dobavljajo v posebnih transportnih sodih, ki jih nato mi hladimo v hladilnikih. Vino od vinarjev kupimo in ga nato točimo v degustacijske kozarce po vzorcih v količini 0,5 dl. Da, lahko.

6. Je med obratovalnim časom vinske fontane prisoten tudi degustator oziroma poznavalec vin, ki lahko obiskovalcem svetuje pri izbiri vina?

Na fontani je vedno prisotno osebje, ki pozna osnovne razlike med vini. Na lokaciji so tudi nameščene table z opisi posameznega vina. Obiskovalcem želimo ponuditi izkušnjo degustacije, da sami spoznajo vino. Za predhodno naročene skupine pa povabimo sommelierja, ki podrobno predstavi posamezno vino.

7. Kolikšen je bil znesek investicije - točilna mesta in pripadajoča mehanizacijo vinske fontane?

Znesek investicije je znašal 95.000 EUR, celotna investicija pa je bila nekaj čez 200.000 EUR brez DDV.

8. V kolikšnem času predvidevate, da se vam investicija povrne oziroma se vam mogoče že je?

Glede na naše scenarije se bo investicija povrnila v treh do petih letih.

Raziskovalni intervju Gostilna »Pri Lujzi« - vinska fontana (PRILOGA A₂)

1. Kako to, da ste se odločili za odprtje vinske fontane, glede na to, da imate vinoteko?

Za vinsko fontano smo se odločili zato, ker imamo svoje vinograde in pridelujemo 9 različnih sort grozdja kot tudi vina in s tem smo popestrili ponudbo naše gostilne, ki ima 54-letno tradicijo. V vinoteki gostom mi natočimo vzorce vina, v vinski fontani pa si sami natočijo in uživajo v naravi.

2. S čim vaša vinska fontana izstopa (lahko naštejete nekaj pozitivnih lastnosti)? Kaj je njen največji atribut?

Izstopa mogoče v tem, da je ob gostilni in si lahko gostje med kosilom natočijo vzorce vina sami.

3. Če bi znova načrtovali vašo vinsko fontano, ali bi kaj spremenili, dodali, spremenili lokacijo?

Ne.

4. Ponujate lastna vina. Koliko različnih vrst vina lahko gostje poskusijo v vinski fontani in koliko v vinoteki?

V vinski fontani 6 vzorcev vina, v vinoteki pa do 25 vzorcev.

6. Je med obratovalnim časom vinske fontane prisoten tudi degustator oziroma poznavalec vin, ki lahko obiskovalcem svetuje pri izbiri vina?

Trenutno smo bili v začetni fazi obratovanja in smo se prilagajali glede prisotnosti svetovalca, vendar imamo v načrtu, da bo prisoten poznavalec vin med vikendi.

7. Kolikšen je bil znesek investicije zgolj za vzpostavitev točilnih mest in pripadajočo mehanizacijo vinske fontane?

Približno 80.000 €.

8. V kolikšnem času predvidevate, da se vam investicija povrne oziroma se vam mogoče že je?

Vse je odvisno od trenutne situacije oz. kako dolgo bodo omejitve zaradi epidemije trajale. V normalni situaciji bi se povrnila v treh do štirih letih.

Raziskovalni intervju Vinska fontana Izvir cvička (PRILOGA A₃)

1. Kateri so bili ključni faktorji pri izbiri lokacije postavitve vaše vinske fontane? Ali vinsko fontano tudi selite na druge lokacije, glede na to, da je premična?

Občina Šmarješke Toplice je vinorodna in gričevnata pokrajina, kjer že od nekdaj raste vinska trta. V občini je veliko manjših vinogradnikov, ki so do sedaj pridelovali vino predvsem za lastne potrebe, za prijatelje in nekaj malega za prodajo. Glede na to, da je mlajša generacija zaposlena in da v malem vinogradništvu ni videla interesa, se je počasi začelo opuščati vinograde oz. so nekateri začeli s sečnjo vinske trte. Zaradi tega je občina, oz. župan občine mag. Marjan Hribar, prišel do ideje, da je vinska fontana priložnost, da tudi mlajša generacija vidi smisel v malem vinogradništvu. Šmarjeta, kjer stoji fontana, je center občine. Fontana je sicer premična, ki pa je zaenkrat ne nameravamo seliti.

2. S čim vaša vinska fontana izstopa (lahko naštejete nekaj pozitivnih lastnosti)? Kaj je njej največji atribut?

Je oz. postaja center dogajanja (tržnica lokalnih produktov, animacijski programi, koncerti, dogodki...), povezuje vse lokalne ponudnike (vinarje, medarje, salamarje...) z namenom prodaje njihovih izdelkov, posredno ohranja vinogradništva na Dolenjskem, je turistična znamenitost, služi promociji dolenjskih vin ter je konkurenca in s tem dvig kvalitete.

3. Če bi znova načrtovali vašo vinsko fontano, ali bi kaj spremenili, dodali, spremenili lokacijo?

Trenutno pri sami fontani ne, bomo pa nadaljevali z novimi produkti in vsebinami ob fontani (ureditev degustacijske kleti, urbana ureditev, info točka za turiste, trgovina z lokalnimi produkti, spominki...).

4. Na kakšen način ste naredili izbor lokalnih vin, ki jih imate v svoji ponudbi? So vinarji pristopili k vam ali ste jih vi poiskali?

V občini Šmarješke Toplice sta dve zelo aktivni društvi vinogradnikov; občina se je povezala z njima, naredili so izbor najboljših vin.

5. Na kakšen način poteka nabava vina od lokalnih vinarjev? Ali imajo vinarji točilno mesto v najemu ali vi kupite njihovo vino? Lahko gostje kupijo ustekleničeno vino za domov?

Zavod za turizem, kulturo in šport Šmarješke Toplice je od Občine Šmarješke Toplice prevzel fontano v upravljanje, s posameznimi vinarji sklenil nabavne pogodbe. Vino dobavljajo sproti, glede na porabo oz. potrebo.

6. Je med obratovalnim časom vinske fontane prisoten tudi degustator oziroma poznavalec vin, ki lahko obiskovalcem svetuje pri izbiri vina?

Za najavljene skupine organiziramo vodeno degustacijo ali predstavitev.

7. Kolikšen je bil znesek investicije zgolj za vzpostavitev točilnih mest in pripadajočo mehanizacijo vinske fontane?

Investicijo je bila delno krita z denarjem iz EU projekta, delno jo je krila občina; vrednost same fontane je bila približno 100.000 €,

8. V kolikšnem času predvidevate, da se vam investicija povrne oziroma se vam mogoče že je?

Žal še ne, fontano smo odprli konec avgusta 2020, po dvomesečnem delovanju smo jo morali zaradi epidemije zapreti. Investicija se ob dobri promociji lahko hitro povrne.

Raziskovalni intervju Vinska fontana Marezige (PRILOGA A4)

1. Kateri so bili ključni faktorji pri izbiri lokacije postavitve vaše vinske fontane? Kolikšen odstotek obiskovalcev koristi vinski avtobus?

Nahajamo se Marezigah, ki so v središču tako imenovane Dežele refoška – samo ime pove, da ležimo v pokrajini, ki velja med boljšimi za rast vinske trte. Vinski avtobus je zaradi nastalih razmer v povezavi z virusom Covid-19 nazadnje vozil leta 2019. Omenjenega leta se je z njim vozilo približno 25 % naših obiskovalcev.

2. S čim vaša vinska fontana izstopa (lahko naštejete nekaj pozitivnih lastnosti)? Kaj je njej največji atribut?

Največji atribut Vinske Fontane je sigurno dih jemajoči razgled. Nahajamo se namreč na hribu z nadmorsko višino 224 metrov, s katerega se lahko vidi Koper, koprsko podeželje, Trst in celoten Tržaški zaliv.

3. Če bi znova načrtovali vašo vinsko fontano, ali bi kaj spremenili, dodali, spremenili lokacijo?

V kolikor bi lahko še enkrat snovali načrt za Vinsko fontano, bi dodali fontano za najmlajše obiskovalce, seveda z brezalkoholno pijačo.

4. Ponujate vina Vinakoper. Na kakšen način ste naredili izbor lokalnih vin, ki jih imate v svoji ponudbi? So vinarji pristopili k vam ali ste jih vi poiskali?

Ponujamo tako vina največjega vinarja Vinakoper, kot ostala vina, ki so nagrajena na raznolikih natečajih in vina, ki imajo lokalni značaj. Vinarji pa sami stremijo k temu, da bi bili predstavljeni v naši Vinski fontani.

5. Na kakšen način poteka nabava vina od lokalnih vinarjev? Ali imajo vinarji točilno mesto v najemu ali vi kupite njihovo vino? Lahko gostje kupijo ustekleničeno vino za domov?

Nabava vina poteka tako, da od vinarjev vina odkupimo in jim posledično nudimo točilno mesto ali prodajo stekleničenega vina. Naši obiskovalci lahko vino kupijo za domov – točeno ali stekleničeno.

6. Je med obratovalnim časom vinske fontane prisoten tudi degustator oziroma poznavalec vin, ki lahko obiskovalcem svetuje pri izbiri vina?

Vsak prodajalec je dobro seznanjen z vini. Občasno pa k nam povabimo tudi strokovnjake, ki predstavljajo določeno vrsto vina.

7. Kolikšen je bil znesek investicije zgolj za vzpostavitev točilnih mest in pripadajočo mehanizacijo vinske fontane?

Znesek celotne investicije je znašal 280.000 evrov.

8. V kolikšnem času predvidevate, da se vam investicija povrne oziroma se vam mogoče že je?

Načrtujemo, da se bo investicija povrnila v nekaj letih. Če le ne bodo prihodnja leta podobna letu 2020, ko smo imeli Vinsko fontano več časa zaprto kot odprto.

Okvirna raziskovalna vprašanja z županom občine Ormož Danijelom Vrbnjakom, z direktorjem Andrejem Vrščičem in pomočnico direktorja Andrejo Brglez Javnega zavoda za turizem, kulturo in šport Ormož in s sekretarjem Damjanom Štiblerjem Obrtne zbornice Ormož (PRILOGA B)

Pred računalniškim izrisom smo intervjuvancem najprej opisali naš inovacijski predlog. Zatem smo jim zastavili spodnja vprašanja. Pogovor se je z vsakim intervjuvancem razvil v svojo smer.

1. Kaj menite o našem inovacijskem predlogu?
2. Ali ste že sami razmišljali o izgradnji vinske fontane v okolici Ormoža? Če ste, zakaj se ni ideja realizirala?
3. Imate v mislih primerno lokacijo za naš predlog? Bi jo umestili med vinograde ali v mesto Ormož?
4. V čem se naj naša vinska fontana razlikuje od že obstoječih?
5. Kakšen izgled predlagate, moderen ali tradicionalen?
6. Imate mogoče še kakšen predlog preden se lotimo računalniškega izrisa?

Po računalniškem izrisu idejne zasnove smo za mnenje ponovno prosili župana Občine Ormož in direktorja javnega zavoda za turizem, kulturo in šport. Za stavili smo jima spodnja vprašanja.

1. Ste videli video animacijo idejne zasnove Ormoška vinska pipa in kaj menite o njej na prvi pogled? Bi nam predlagali kakšno spremembo oziroma izboljšavo?
3. Obstaja kakšna možnost, da se uresniči v prihodnjih letih? Če da, kaj bi bilo potrebno? In če ne, v čem vidite težavo oziroma ovire?
4. Ali je možno pridobiti nepovratna sredstva za uresničitev ideje preko razpisa, sklada oziroma sredstev Evropske unije? Bi bilo bolje poiskati zasebne investitorje?

Raziskovalni intervju z ormoškimi arhitektom Gregorjem Vernikom (PRILOGA C₁)

Arhitektu smo najprej predstavili našo zamisel o Ormoški vinski pipi, nato pa smo ga skozi spodnja vprašanja prosili za nasvete.

1. Katere objekte moramo vključiti v naš inovacijski predlog?
2. Kakšen izgled predlagate, moderen ali tradicionalen?
3. Katere gradbene materiale predlagate?
4. Kako naj dosežemo, da bo Ormoška vinska pipa medgeneracijski prostor, prostor za druženje treh generacij?
5. Kako naj dosežemo, da bo inovacijski predlog vsestranski, uporaben ob različnih priložnostih?
6. Ali moramo pri našem načrtovanju biti na kaj še posebej pozorni?

Vabilo na javno predstavitev idejne zasnove Ormoška vinska pipa (PRILOGA D)

Spoštovani,

vljudno vabljeni na spletni dogodek **PREDSTAVITEV IDEJNE ZASNOVE ORMOŠKA VINSKA PIPA**, ki bo v **sredo, 17. 2. 2021, ob 17.uri** na spletni povezavi (ZOOM):

<https://us05web.zoom.us/j/83060604776?pwd=SIFkdytiL2lDV052L1RYQVpQb2Fsdz09>

Projekt Ormoška vinska pipa je **idejna zasnova medgeneracijskega prostora druženja: vinska vas z vinsko fontano, obogatena s prleško kulinarično ponudbo in obrtnimi izdelki**.

Predstavili vam bomo **računalniško animacijo** samega projekta. Projekt je **delo treh učenk Osnovne šole Ormož: Žanamari Kaloh, Lane Meško in Lune Ize Pučko**.

Hvaležni bomo, če boste **po predstavitvi imeli predlog za izboljšavo** naše ideje.

Če menite, da bi ta **dogodek zanimal še koga**, bomo veseli, če jim to elektronsko pošto **posredujete**.

Dan pred dogodkom vam bomo poslali prijazen **opomnik** na dogodek.

Se veselimo srečanja z vami!

Avtorice idejne zasnove: Žanamari Kaloh, Lana Meško, Luna Iza Pučko

Mentorja: Darko Špacapan, Mirjana Meško

Spletna anketa (PRILOGA E)

Pozdravljeni,

smo učenke Osnovne šole Ormož in delamo raziskovalno nalogo z naslovom Ormoška vinska pipa. Z računalniškim programom Sketchup smo na zemljišču, ki se nahaja za zgradbo Petrola v Ormožu, načrtovale medgeneracijski prostor z osebno noto Prlekije. To je vinska vas z vinsko fontano z dodano turistično ponudbo. Najprej vas prosimo, da si ogledate 6-minutno animacijo (vklopite zvočnike) in nato odgovorite na vprašanja v anketi, ki vam bo vzela 3 minute vašega časa. Tako nam boste pomagali izboljšati idejno zasnovo Ormoška vinska pipa. Anketa je anonimna. Kliknite na povezavo za ogled animacije:

https://osormoz-my.sharepoint.com/:v:/g/personal/mirjana_mesko_osormoz_si/ESgTYMmHZ81JmUroXsd_y3kBGNHQ8rUaFr3IOEyr9E9Peg?e=F1j6qM

Hvala za vaš čas.

Žanamari Kaloh, Lana Meško in Luna Iza Pučko.

1. Sem:

Možnih je več odgovorov

- Ponudnik vina.
- Ponudnik prehrambnih izdelkov.
- Ponudnik obrtnih izdelkov.
- Drugo.

2. Idejna zasnova Ormoška vinska pipa bi pripomogla k večji turistični prepoznavnosti mesta Ormož in pritegnila turiste.

- Da.
- Ne.
- Mogoče.
- Ne vem.

3. Idejna zasnova Ormoška vinska pipa bi pripomogla k večji prepoznavnosti lokalnih ponudnikov vina, prehrambnih in obrtnih izdelkov.

- Da.
- Ne.
- Mogoče.
- Ne vem.

4. Lokacija idejne zasnove Ormoška vinska pipa je primerna.

- Da.
- Ne.
- Primernejša bi bila lokacija:
-

5. V idejni zasnovi smo načrtovali gradbene materiale, ki se pojavljajo na preostalih objektih v mestu Ormož (Grad Ormož, Grajska pristava). Bi želeli spremeniti podobo idejne zasnove Ormoška vinska pipa?

- Ne.
- Da, manj lesa in več inoxa, stekla.
- Moj predlog:

6. Kateri objekt idejne zasnove bi želeli spremeniti, kaj dodati oziroma odvzeti?

Možnih je več odgovorov

- Nobenega.
- Vhod.
- Info tabli.
- Gostinska obrata.
- Tržnice.
- Osrednji prostor (vinske pipe, sedišča in stojšča).
- Oder v osrednjem prostoru.
- Grozdne in vinske lučke.
- Otroško igrišče.
- Šotor za prireditve.
- Šotor za kuhanje ormoškega lonca.
- Piknik prostor.
- Sanitarije.
- Turistično informacijski center.
- Ograja okrog objekta.

7. Predlagam, da spremenite:

8. V primeru, da bi se idejna zasnova Ormoška vinska pipa uresničila, bi želeli ponujati svoje izdelke (vino, prehranske in obrtne izdelke)?

- Da.
- Ne.

Mogoče.

9. Katere svoje izdelke bi želeli ponujati?

Možnih je več odgovorov

- Vino.
- Meso in mesne izdelke.
- Mlečne izdelke.
- Med.
- Ozimnico (vložena zelenjava in sadje).
- Jedilna olja.
- Čaje.
- Sokove.
- Žgane pijače.
- Zelišča in zelišče izdelke.
- Druge izdelke:

10. Nam lahko v zvezi z našo idejno zasnovo še kaj svetujete oziroma predlagate izboljšavo?

Računalniški izrisi inovacijskega predloga Ormoška vinska pipa (PRILOGA F)









