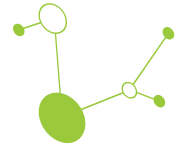


# Lokalna kulinarika in čebelarstvo v celostnem turizmu – pot k biotski raznovrstnosti in ekosistemskim storitvam



**Datum: torek, 26. maj 2026, ob 9. uri**

**Lokacija: Gorenjska cesta 5, Radovljica, nasproti parkirišča pred starim mestnim jedrom**

V ospredju bodo primeri povezovanja lokalnih ponudnikov, ohranjanja biodiverzitete ter vključevanja kulinarčne in čebelarke dediščine v celostni turizem in avtentična doživetja, ki obiskovalcem omogočajo pristnejši stik z lokalnim okoljem in načinom življenja.

## **Program**

**9. 00 – 9. 45 ure**

### **OKUSI RADOL'CE – predstavitev povezovanja kulinarike v turistično ponudbo Radovljice**

Predstavitev projekta Okusi Radol'ce kot uspešnega primera povezovanja lokalnih gostincev, pridelovalcev in ponudnikov v skupno kulinarčno zgodbo destinacije. Udeleženci bodo spoznali pomen lokalne kulinarike pri razvoju celostnega turizma ter krepitvi prepoznavnosti območja skozi lokalne okuse, tradicijo in sezonsko ponudbo.

**10. 00 – 11. 30 ure**

### **Čebelarški center Gorenjske – vključevanje trajnostnih vsebin v turistično ponudbo**

**Lokacija:** Čebelarški center Lesce, Rožna dolina 50a, Lesce

(lastni prevoz, od prve lokacije je približno 10 minut vožnje)

Predstavitev delovanja Čebelarškega centra Gorenjske kot primerov vključevanja trajnostnih praks, lokalne samooskrbe in čebelarke dediščine v sodobno turistično ponudbo območja. Program vključuje tudi ogled medovitega vrta.

**Prijave so obvezne** preko spletnega obrazca [tukaj](#) do 23. 5. 2026. Število mest je omejeno. **Udeležba je brezplačna. Dodatne informacije:** 040 769 524, jerneja.lotric@ra-sora.si.

**Vabljeni.**

*Delavnica poteka v okviru projekta Central BIC – Inovativne skupnosti za ohranjanje biotske raznovrstnosti v Srednji Evropi, ki je del programa Interreg Central Europe in je sofinanciran s strani Evropske unije.*

