

PROJEKT ENFORCE: POMEN DOŽIVLJAJSKEGA ČEBELARSTVA

Nove poti v čebelarstvu – izkušnja kot konkurenčna prednost

Čebelarstvo je v zadnjih letih postalo vse bolj nepredvidljivo. Zaradi podnebnih sprememb, nihanj na trgu, uvoznega pritiska in hitro spreminjajočih se potrošniških navad številni čebelarji iščejo rešitve, ki lahko zagotovijo stabilnejše in donosnejše poslovanje. Med temi pridobiva vse več pozornosti doživljajsko čebelarstvo, ki tradicionalno proizvodno dejavnost širi v storitve in izkustveno, na znanju temelječo ponudbo.

Kaj je doživljajsko čebelarstvo?

Doživljajsko čebelarstvo je oblika povečanja raznovrstnosti v čebelarstvu: dopolnilna storitev, ki ponuja turistične, izobraževalne in kulinarične programe, povezane s pridelavo medu. Sem lahko sodijo obiskovalcem prijazni čebelnjaki, vodene degustacije medu, tematske delavnice, dejavnosti za otroke ali celo teambuildingi za podjetja. Njegovo bistvo je predstaviti vrednote čebelarstva skozi doživetje ter s tem ustvariti nove vire prihodka in večjo prepoznavnost za čebelarja.

Ta pristop čebelarjem omogoča, da se na trgu pojavijo ne le s surovim medom, ampak tudi s storitvami in celovitimi doživetji, povečuje dodano vrednost in pomaga, da se čebelarstvo vključi v lokalno gospodarstvo in turistično ponudbo.

Prednosti povečanja raznolikosti

Slovensko čebelarstvo je močno, vendar pogosto na lokalnem nivoju, kjer čebelarji posamezniki pridelujejo in prodajajo med v svojem krogu poznanstev. Doživljajsko čebelarstvo pa ponuja smer z višjo dodano vrednostjo:

- Ustvarja nove vire prihodka (vstopnine, degustacije, izobraževalni programi, prodaja izdelkov na lokaciji).
- Krepi zaupanje potrošnikov, saj lahko obiskovalci neposredno doživijo proces pridelave.
- Ustvari razlikovanje na trgu: med postane več kot sladilo – poveže se s krajem, človekom in zgodbo.
- Nudi izobraževalno in skupnostno vrednost: pomaga razumeti vlogo opraševalcev ter ima pomemben ozaveščevalni učinek.

Za vse to niso potrebne velike investicije – bolj pomembni so premišljeno načrtovanje, organizacija, komunikacija in praktično uvajanje izkustvenega pristopa.

Oblike doživljajskega čebelarstva

Doživljajsko čebelarstvo je mogoče prilagoditi lokalnim razmeram in zmožnostim čebelarja v različnih oblikah:

- Obiskovalcem prijazni čebelnjaki – vpogled v življenje panja z demonstracijami in vodenimi programi.
- Gastronomski dogodki – degustacije medu, kombinacije okusov, večerje z lokalnimi izdelki.
- Izobraževalna doživetja – šolske dejavnosti, dnevi naravne pedagogike.
- Wellness in apiterapija – terapevtske in kozmetične uporabe medu ter čebeljih pridelkov.
- Turistična partnerstva – skupni programi s penzionimi, vinarji, rokodelskimi delavnicami.

Vse oblike imajo skupen cilj: narediti vrednote čebelarstva vidne ter tako okrepiti panogo tako gospodarsko kot družbeno.

Več kot med

Doživljajsko čebelarstvo ne nadomešča medu – ponuja nove priložnosti ob njem. Čebelarjem pomaga, da znanje, tradicijo in strokovnost, ki stojijo za njihovim izdelkom, spremenijo v izkušnje in vrednosti, ki jih lahko neposredno delijo z javnostjo. S tem ne krepijo le lastnega podjetja, temveč prispevajo tudi k boljšemu razumevanju in vrednotenju dela čebelarjev v družbi. Uspešen čebelar prihodnosti bo tisti, ki bo znal stati na več stebrih: pridelovati med, ustvarjati izkušnje, prenašati znanje in graditi povezave.

Vloga projekta ENFORCE pri razvoju doživljajskega čebelarstva

Opisan pristop že postaja prepoznan v več evropskih državah. Projekt ENFORCE Erasmus+ podpira ta razvoj s tem, da čebelarjem in strokovnjakom s sorodnih področij ponuja metodološke osnove, znanje in orodja.

Naš cilj je, da čebelarji ter strokovnjaki iz gastronomije in izobraževanja, povezani z medom – kuharski mojstri, svetovalci, predavatelji – lahko uporabljajo in poučujejo metode doživljajskega čebelarstva. To zahteva ne le spremembo miselnosti, temveč tudi razvoj novih veščin: senzoričnega znanja, komunikacije, upravljanja obiskovalcev, varnosti, digitalnega izobraževanja in povezovanja z naravo.

Mednarodni konzorcij sestavljajo A.L.P. Peca (Slovenija), BeeSources (Italija), Fundatia Civitas (Romunija), Kislépték (Madžarska) in Trebag Kft (Madžarska).

V juniju 2025 smo partnerje gostili v na dvodnevem srečanju v Sloveniji. Prvi dan smo namenili delu na projektu, drugi dan pa ogledu dobrih praks. Pokazali smo jim Čebelarko-sadjarški učni center na Fari na Prevaljah, Čebelji sprehod po Mežici s prikazom apiterapije pri Čebelarstvu DKJ ter medicinarstvo in lektarstvo Perger 1757.

Eden ključnih elementov programa, ki poteka med letoma 2023 in 2025, je serija pilotnih usposabljanj, ki je udeležence v treh povezanih srečanjih uvedla v senzorični svet medu, orodja doživljajskega čebelarstva in digitalno učno okolje.

Izkušnje s pilotnih usposabljanj

V Sloveniji smo organizirali tridnevno usposabljanje za preizkus novih učnih vsebin v oktobru na Koroškem. Usposabljanje je čebelarjem pomagalo razširiti strokovno znanje z novimi prodajnimi in organizacijskimi kompetencami ter zgraditi mostove do gastronomije in potrošnikov, hkrati pa smo s strani udeležencev prejeli povratne informacije.

Prvi dan je bil namenjen testiranju projektnih rezultatov:

- Zbirka dobrih praks, povezanih s čebelarstvom iz vseh partnerskih držav
- Učbenik za čebelarje
- Interaktivno učno orodje (Note the Book)
- E-učna platforma
- Orodja za igrifikacijo

Po zaključeni predstavitvi in testiranju smo z udeleženci razpravljali o projektnih rezultatih ter zbrali povratne informacije za nadaljnje izboljšave.

Drugi dan smo začeli z delavnico na temo senzorične analize medu. Udeleženci so spoznavali lastnosti različnih sort medu in na kakšne načine se lahko izmerijo lastnosti medu. Prvi del smo zaključili s prikazom pravilne tehnike degustacije medu. Skupaj smo primerjali koroški med z medom iz druge slovenske pokrajine, udeleženci pa so z novo pridobljenim znanjem poskušali opisati zaznane razlike.

V aprilu smo štiri čebelarje poslali na strokovno izobraževanje v Italijo, kjer so pridobili nova, dragocena znanja. Ta so nato predstavili udeležencem pilotnega usposabljanja. Sledila je predstavitev uporabe medu v kulinariki, saj je ta pogosto premalo izkoriščena sestavina v sodobni kuhinji. Predavateljica je pripravila tudi praktični prikaz kuhanja z medom in udeležence razvajala z okusno malico.

Zadnji dan usposabljanja je bil namenjen ogledu dobrih praks. Najprej smo obiskali Čebelarški center Slovenska Bistrica, kjer smo si ogledali čebelarstvo učno pot medovitih rastlin, vzrejno postajo kranjske sivke, degustirali med lokalnih čebelarjev ter prisluhnili strokovnemu predavanju. Dan smo nadaljevali z vodenim ogledom zeliščnega vrta Majnika, kjer uspeva več kot 160 vrst zelišč. Ekскурzija je ponudila odlične priložnosti za mreženje ter izmenjavo izkušenj med udeleženci in gostitelji.

Vsako jesen na Ravnah na Koroškem že tradicionalno izvedemo dogodek »Klepet ob medeni kavi«, letos smo ga izvedli pod okriljem projekta Enforce. Dopoldne so dijaki Gimnazije Ravne preizkusili svoje znanje na e-učni platformi in testirali orodja za igrifikacijo. Večerni del dogodka se je odvijal po že uveljavljenem načrtu. Čebelarji so se zbrali v Grajski časopisni kavarni Eleonora na Ravnah, popili kavo z medom in poklepetali. Dogodek se je nadaljeval v razstavišču s predavanjem »Apiturizem za vse«, ki ga je vodila Dominika Koritnik Trepel, strokovnjakinja za apiturizem, dolgoletna turistična vodnica, inštruktorica pri Slovenski čebelarški akademiji in avtorica programa za čebelarstvo-turistične vodnike.

Po dveh zanimivih in znanja polnih letih pa se projekt približuje zaključku.

Učna gradiva, e-učna platforma in povezana orodja bodo v novem letu 2026 brezplačno dostopna vsem na spletnem mestu **honeyexperience.eu**. Novice in rezultate projekta lahko spremljate tudi na Facebook strani [Honey Experience – ENFORCE project](#).

Članek je pripravljen na podlagi izkušenj mednarodnega projekta »Doživetje v čebelarstvu« – ENFORCE, ki ga podpira program Erasmus+ (št. projekta: 2023-1-HU01-KA220-VET-000152590). Več informacij:

 <https://honeyexperience.eu/sl/home-slovenscina/>

Ekipa A.L.P. Peca, d.o.o.