



# DIGITALIZACIJA KROPE IN RADOVLJICE ZA NOVA 5\* DOŽIVETJA

## KONČNO POROČILO

Pripravila: Kaja Beton, vodja projekta

Radovljica, julij 2022



EVROPSKA UNIJA  
EVROPSKI SKLAD ZA  
REGIONALNI RAZVOJ  
NALOŽBA V VAŠO PRIHODNOST

## UVOD

Javni zavod Turizem in kultura Radovljica se je prijavil na Javni razpis za preoblikovanje turistične ponudbe v vodilnih turističnih destinacijah v letih 2020 in 2021 zaradi epidemije COVID-2019, ki ga je objavilo Ministrstvo za gospodarski razvoj in tehnologijo.

Cilj projekta je bilo preoblikovanje turistične ponudbe v času epidemije COVID, digitalizacija objektov nepremične kulturne dediščine ter kreiranje novega butičnega turističnega doživetja. Ker je Radovljica vedno bolj prepoznana po čokoladi, smo si zamislili čokoladno doživetje. Izziv je bilo čokolado v mestnem jedru povezati z nepremično kulturno dediščino, kar je veleva razpis.

Prijavo na razpis smo pripravili znotraj javnega zavoda in bili na razpisu uspešni. Pogodba med JZTKR in MGRT, št. C2130-20-080104 je bila podpisana julija 2020. Rok za izvedbo operacije smo z aneksom k pogodbi podaljšali do 30.6.2022.

Skupna vrednost projekta je bila ocenjena na 111.750 € neto. Končna vrednost projekta je bila 110.688,50 € neto. DDV ni bil upravičen strošek. Tekom projekta smo na Ministrstvo za gospodarski razvoj poslali 4 zahtevke za izplačilo sredstev. Delež sofinanciranja je bil 70%. 30% vrednosti projekta in stroške DDV je Javni zavod Turizem in kultura Radovljica pokrila iz naslova tržne dejavnosti ter s sredstvi proračuna Občine Radovljica.

## KAZALNIKI

Doseganje ciljnih vrednosti kazalnikov

Naziv kazalnika	Izhodiščna vrednost		Ciljna vrednost		
	Leto	Vrednost	Leto	Vrednost planirana	Vrednost dosežena (čas trajanja projekta)
Število enot inovirane kulturne dediščine	2019	0	2022	3	3
Število udeležencev (zaposlenih na področju gostinstva in turizma) izvedenih izobraževanj v letih 2020-2022	2019	110	2022	190	226

## SKLOPI AKTIVNOSTI

### VODENJE IN ADMINISTRIRANJE OPERACIJE

Celotno operacijo je vodil kader JZTKR, zato smo del sredstev namenili plači zaposlenih. Na projektu je bila ena oseba zaposlena med aprilom 2020 in julijem 2021 za polni delavni čas, druga oseba pa med junijem 2020 in julijem 2021 za polovični delavni čas.

### KREPITEV KOMPETENC ZAPOSLENIH NA PODROČJU TURIZMA

V sklopu razpisa smo v letu 2020 izvedli izobraževanja za ponudnike turističnih namestitev. Vsebine delavnic so bile vezane predvsem na to, kaj je butična turistična ponudba in kako zadovoljiti gosta visoke vrednosti. Z izobraževanji, ki smo jih financirali s sredstvi razpisa smo nadaljevali v začetku leta

2022 in izvedli 3 manjša izobraževanja za tri ciljne skupine. Prva je bila delavnica LinkedIn za lokalne ponudnike, druga je bila delavnica za kulturne organizacije, tretja pa je bila delavnica za gostince. Skupaj se je delavnic, ki smo jih financirali s sredstvi razpisa, udeležilo 112 ponudnikov.

### RAZVOJ TURISTIČNIH PRODUKTOV

V prvi fazi smo aktivnosti usmerili v blaženje posledic epidemije za turistično gospodarstvo in gostinstvo. V času epidemije smo iskali načine za spletne aktivnosti ter na eni strani spodbujanje lokalnega prebivalstva k nakupovanju pri lokalnih dobaviteljih na drugi strani pa možnosti za aktiviranje prebivalstva pri ozaveščanju o pohodnih poteh po naravi v okolici doma. Pri obeh smo bili po rezultatih ogledov spletnih strani in družabnih omrežjih uspešni. Kasneje smo v sklopu preoblikovanja turistične ponudbe in aktivnosti v času epidemije kartico gosta nadgradili v digitalno kartico gosta, ki je aktivna od leta 2021.



Z razvojem krovnega doživetja v Radovljici, 5\* doživetja na temo čokolade, smo počakali do leta 2022, saj so se v letu 2021 odvijale pomembne spremembe na področju kulinarčne ponudbe v starem mestnem jedru. Zato se nam je zdelo smiselno, da z oblikovanjem kulinarčnega doživetja počakamo toliko, da pridobimo resne partnerje oziroma smiselne točke doživetja, ki so pomemben del izkušnje. V začetku leta 2022 smo z zbiranjem ponudb pridobili zunanjšega izvajalca, ki se je lotil projekta razvoja doživetja. Zasnovali smo butično doživetje mesta čokolade, ki vključuje 4 točke v Radovljici, hkrati pa je del doživetja celoten osrednji Linhartov trg. Razvoj doživetja je vključeval študijsko turo, trening vodnikov, v zaključni fazi pa tudi pripravo promocijskih gradiv in nabor fotografij za promocijo. Med razvojem doživetja se je izkazalo, da bo izkušnja boljša s kostumiranimi vodniki, zaradi česar smo naročili izdelavo pregrinjal ter klobukov.



Turo smo pripravili do te mere, da jo že lahko kot vodeno doživetje po naročilu ponudimo na trg, jeseni pa predvidevamo prve razpisane termine za doživetje.

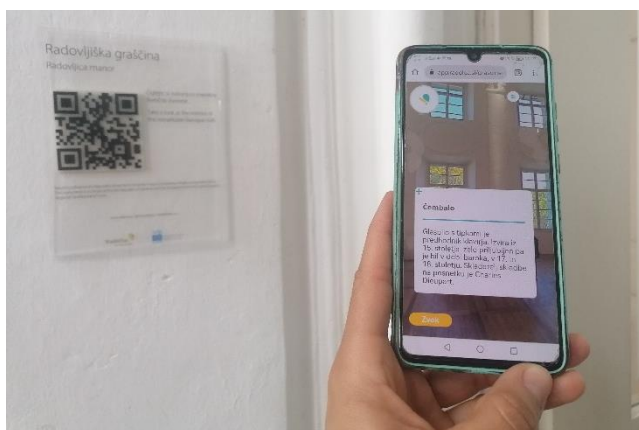
## DIGITALNO INOVIRANJE SLOVENSKE KULTURNE DEDIŠČINE


Zahteva razpisa je bila digitalizacija treh objektov nepremične kulturne dediščine. V Radovljici smo imeli v mislih predvsem povezavo s čokoladno zgodbo, zato smo za objekt v mestu izbrali Baročno dvorano v Radovljiški graščini. Poleg tega smo na Linhartovem trgu izbrali še spomenik oziroma vodnjak, posvečen Josipini Hočevalar. V Baročni dvorani smo posneli 360 stopinjski video, spomenik pa smo v spletni aplikaciji predstavili s točkami, ki obiskovalca seznanijo s simboliko in zgodovino objekta. Dva različna načina prezentacije smo si izbrali predvsem zato, ker smatramo ta dva objekta kot pilotna, želja pa je, da v aplikacijo dodajamo nove objekte v mestnem jedru ter na tak način dobimo predstavitev ključnih stavb v mestu.




Kot tretji objekt smo izbrali kovačnico Vigenjc Vice v Kropi. Ta je pomemben objekt nepremične in tehniške dediščine Slovenije in je del Kovaškega muzeja, vendar pa ogled notranjosti ni možen individualnim obiskovalcem. Kovačnica je namreč odprta le za skupine po predhodni najavi. Z digitalizacijo preko 360 stopinjskega videa smo predstavili dogajanje v notranjosti v preteklosti in na tak način ponudili obiskovalcem Kroke, da si objekt ogledajo vsaj na nek način.

Vsi trije objekti so zbrani v spletni aplikaciji, do katere uporabnik dostopa s pametno napravo. Aplikacija je na voljo v slovenskem in angleškem jeziku.




SI / EN


## Radol'ca app



**VIGENJC  
VICE**

Obiščite zadnje ohranjeno kovačnico za kovanje žebeljev v Kroplji. Vstopite v njeno notranjost in od blizu opazujte vsakdan in delo kropsarskih kovačev ob koncu 19. stoletja.


NADALJUJ



**SPOMENIK JOSIPINI  
HOČEVAR**

Spoznajte, kdo je mladenič na vrhu spomenika in kolo gospa v medeljonu. Kdo ju je spondekal in zakaj? Odgovore poiščite v aplikaciji.

NADALJUJ




**RADOVLJIŠKA  
GRAŠČINA**

Vstopite v imenitno graščino in poiščite prostorno Baročno dvorano. Prisdružnite glasbe ter v družbi baročnih dam in gospodov zaželite utrip 18. stoletja.

NADALJUJ

O projektu


SI / EN

## Radol'ca app


### VIGENJC VICE


Vigenjc Vice je edina v celoti ohranjena kovačnica za ročno kovanje žebeljev. Svojemu namenu je služila vse do prve polovice 20. stoletja, danes pa je muzejski objekt. Vigenjc je pomembnejši za posodobne kovačnice, v katerih so v Kroplji in Kamenj Gorah med 16. in 20. stoletjem kovali žebelje. Vigenjci so bili ne le delavnice, temveč tudi drugi dom kovaških družin. Z virtualnim obiskom vigenjca Vice boste doživeli prav to – utripke z dela in iz življenja kovaških družin. Več o zgodovini kovašstva pa izveste v [Kovaškem muzeju](#).

- +
Premikanje z uporabo miške
- +
Približajte se objektu s pomikanjem ali povečavo
- +
Za več informacij o vsebini kliknite na plus


Nadaljuj

Nazaj




SI / EN

## Radol'ca app



**Ogjeje**

Kurivo za ogenj na kovaškem ognjišču je bilo ogjeje. Ogjarji so ga pridobivali v obsežnih gozdovih planote Jelovica. Za kovaška ognjišča so uporabljali mehko ogjeje iglavcev.

Zrok

ZAP. ŠT.	Navedba kulturne dediščine, ki je predmet inoviranja	Evidenčna št. enote v <a href="#">Registru nepremične kulturne dediščine</a>	Kratek opis kulturne dediščine in razloga za digitalno inoviranje	Vsebina digitalnega inoviranja
1	Vigenjc Vice	EŠD 302	<p>Žebljarska kovačnica »Vigenjc Vice« iz 18. stoletja je edina v celoti ohranjen delavnica za ročno kovanje žebeljev v Sloveniji. Gre za deloma zidano, deloma leseno stavbo v trškem jedru. V notranjosti je ohranjena vigenjska oprema (ješe, nakovala, orodje, mehovi...), zunaj pa vodno kolo v potoku. V Kropi je bilo nekoč 19 takih kovačnic. V njih so kovači in kovačice izdelovali 120 različnih vrst žebeljev, zaradi napornega delavnika pa je vigenjc predstavljal tudi središče njihovega življenja. Vigenjc je del Kovaškega muzeja Kropa in je za obiskovalce odprt poleti enkrat tedensko, sicer pa le za najavljene skupine. Njim je omogočen tudi prikaz ročnega kovanja žebeljev v živo. Ker želimo vigenjc in njegovo preteklost predstaviti individualnim obiskovalcem preko celega leta, smo se odločili za digitalizacijo. Ta pridobitev bo za Kropo, ki velja za žibelko kovaštva in umetniškega kovaštva v Sloveniji velika pridobitev tudi z vidika turizma.</p>	<p>3D scan objekta in snemanje 360° videja, v katerem so igralci (kovači, kovačice, otroci) predstavili delo v vigenjcu nekoč. Vigenjc namreč ni bil le delavnica, ampak tudi »otroška soba« za kovaške otroke, kuhinja in jedilnica. Preko vpogleda v vigenjc v 19. stoletju bo obiskovalcev dobil občutek o življenju v Kropi ter o delu v kovačnici.</p> <p>Vsebina je na voljo s skeniranjem QR kode na lokaciji. Ob skeniranju kode se uporabniku odpre meni in dostop do video posnetka, ki prikazuje delo v vigenjcu v 19. stoletju.</p> <p>V video so dodani točke, s klikom nanje pa se pokaže dodatna vsebina, razlaga opreme, predstavitev dela in podobno.</p> <p>Vsebino smo pripravljali v sodelovanju s Kovaškim muzejem Kropa.</p>
2	Radovljiška graščina – Baročna dvorana	EŠD 600	<p>Radovljiška graščina stoji v mestnem jedru Radovljice (Linhartov trg 1). V začetku 21. stoletja je bila graščina temeljito obnovljena, danes pa predstavlja središče glasbenega dogajanja. V prvem nadstropju se nahajata Čebelarski muzej in Mestni muzej, v pritličju ima prostore Glasbena šola Radovljica, Baročna in Plesna dvorana v prvem nadstropju sta prostor za raznolike dogodke. Prva</p>	<p>3D scan notranjosti baročne dvorane in snemanje 360° videa, ki prikazuje elemente družabnega dogodka v 18. stoletju.</p> <p>18. stoletje je obdobje, ki ga dvorana predstavlja in obdobje, ki se navezuje na zgodbo načrtovanega novega 5*</p>

			stavba na tem mestu je bil grajski stolp, ki so ga dali zgraditi Ortenburžani, kasneje pa so različni lastniki poslopje večali do današnje velikosti. Današnja podoba je iz 18. stoletja in se kaže v štukaturah na zunanosti in v notranjosti. Najbolj imeniten prostor je Baročna dvorana, in ta bo predvidoma tudi predmet digitalizacije. Dvorana namreč zaživi med prireditvami, z digitalizacijo pa jo želimo oživiti tudi v sklopu vodenih ogledov po mestu oz. novega 5* doživetja.	doživetja, saj se je v tem obdobju čokolada pila kot napitek v elitnih krogih. Video smo posneli z igralci v primernih kostumih, predstavili pa smo tematike ples, glasba in oblačilna kultura.  Vsebino smo pripravljali v sodelovanju z Mestni muzejem Radovljica.  QR koda, ki vodi do posnetka je na voljo ob vhodu v Baročno dvorano.
3	Vodnjak na Linhartovem trgu	EŠD 5514	Vodnjak z začetka 20. stoletja je posvečen v Radovljici rojeni dobrotnici Josipini Hočevar in je hkrati njen spomenik. Gre za prvi in dolgo časa edini spomenik dobrotnicam v Sloveniji. Je kamnoseško delo ki v sebi nosi precej simbolike. Spomenik je nastal v kamnoseški delavnici Ivana Vurnika. Na vrhu vodnjaka je kip šolarja, ki se naslanja na medaljon s podobo Josipine Hočevar (simbolna povezava z Josipinino podporo šolarjem). Vodnjak ima pitno vodo, ki si jo turisti lahko natočijo. S tem utrjujemo podobo Slovenije kot zdrave in zelene.	Spomenik smo 3D skenirali. Ob skeniranju QR kode uporabnik s svojim mobilnim telefonom pridobi informacije o spomeniku.

## PREDSTAVITEV UČINKOV IN REZULTATOV

Učinki in rezultati	Leto						<i>Opis in utemeljitev pričakovanih rezultatov operacije ter njihova dodana vrednost glede na obstoječe stanje</i>	
	2019	2020	2021	2022 (do junija)	2023	2024		
<b>UČINKI*</b>								
Število novih turističnih produktov v skladu z vizijo razvoja slovenskega turizma	2	1	2	1	Np	Np	Poleti 2019 smo kot novost predstavili družinsko doživetje S čebelico po Radovljici, konec leta 2019 pa smo oblikovali Zeliščno turo, ki bo na voljo v letu 2020. Leta 2021 smo zasnovali turno-kolesarsko omrežje in Radolško tržnico, v letu 2022 pa čokoladno doživetje.	
Število enot inovirane kulturne dediščine	0	0	3	0	np	np	V letu 2021 smo digitalizirali 3 enote kulturne dediščine. v letu 2023 predvidevamo digitalizacijo novih enot.	
Število udeležencev (zaposlenih na področju gostinstva in turizma) izvedenih izobraževanj	110	76	104	36 (do junija)	np	np	Delavnice za turistično gospodarstvo smo izvedli v letu 2020. V letu 2021 smo izvedli 5 delavnic, ki smo jih financirali z drugimi viri, v letu 2022 pa smo delavnice ponovno financirali s sredstvi razpisa.	
<b>REZULTATI</b>								
	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	
Število obiskovalcev/gostov v vodilni destinaciji	126.278	139.602	57.423	105.355				V zadnjih dveh letih pred razpisom in epidemijo COVID (2018 in 2019) je bila rast števila gostov v destinaciji nadpovprečna. Epidemija je pozitivno rast ustavila, število gostov pa se več kot prepolovilo. V letu 2021 smo zaznali odličen obisk v poletnih mesecih, dober obisk pričakujemo tudi v letošnjem letu.
Število prenočitev v vodilni destinaciji	282.114	317.152	160.728	273.245				Podoben trend zaznavamo tudi pri nočitvah, predvidevamo da se bo v naslednjih letih rast nočitev ustalila.



## FINANČNO POROČILO

Finančni viri za celotno obdobje financiranja so bili naslednji:

Finančni viri	Skupaj
Sofinanciranje s sredstvi državnega proračuna za kohezijsko politiko	78.225,00 €
Lastni viri	33.525,00 €
Skupaj	111.750 €

Črpanje sredstev – plan in realizacija

Leto	Znesek sofinanciranja EU		Lastni viri	Skupaj
	PLAN	REALIZACIJA	Realizacija	
2020	28.000	28.000,00	12.000,00	40.000,00 €
2021	26.145	26.144,91	11.205,00	37.349,91 €
2022	24.080	23.336,95	10.001,55	33.338,50 €
<b>SKUPAJ</b>	<b>78.225</b>	<b>77.481,86</b>	<b>33.206,55</b>	<b>110.688,41</b>
<b>Skupaj vrednost operacije</b>				<b>110.688,41</b>