



klaster od 10 do 15 agencija dobiva certifikate specijalista za gastro turizam



RAZVITAK GASTRONOMSKOG TURIZMA

Dajmo im više od sunca i mora

Samo u segmentu gastro turizma treba napraviti 300 novih proizvoda te povezati turističke agencije s onima koji stvaraju takav oblik turizma

Sanja Plješa
pljesa@privredni.hr

Bogatstvo hrvatske gastronomske baštine je vrijedan resurs koji treba iskoristiti za kreiranje novog turističkog proizvoda. Taj će proizvod privući nove turiste, posebice na mjestima gdje se turi-

“Kako bi se privukli turisti te potaknula turistička potrošnja, potrebno je osmisliti razne selektivne oblike turizma, pa tako samo u segmentu gastro turizma treba formirati 300 novih proizvoda”, istaknuo je Trezner. Dodao je kako treba formirati i klaster gastro turizma te pomoći skupini turističkih agencija specijaliziranih za taj oblik turizma da se probiju na međunarodnom tržištu.

Gastro specijalisti

Klaster od 10 do 15 turističkih agencija, koje će do kraja godine dobiti certifikate kao specijalisti za gastro turizam, treba se umrežiti s onima koji stvaraju takav selektivni oblik turizma. No, Trezner smatra kako prije svega treba promijeniti svijest ljudi i odmaknuti se od stereotipnog shvaćanja Hrvatske kao destinacije sunca i mora. Važna je i fleksibilnost jer za gosta treba učiniti sve što traži, a turističke sadržaje treba personalizirati, dakle po-



Eko Etno Tour 2013.

Na 10. Eko Etno Touru 2013. koji se proteklog tjedna održao u zagrebačkom Bočarskom domu predstavljeni su autohtoni i tradicijski ruralni proizvodi i usluge, eno i gastronomski specijaliteti, kulturna baština, folklor, stari zanati, događanja i običaji pojedinih krajeva Hrvatske i ostalih zemalja te turistička ponuda ruralnog turizma. Na ovogodišnjem sajmu održan je niz stručnih i popratnih događanja kao što su razni skupovi, seminari, savjetovanja, prezentacije i tematske radionice.

Projekt Cook&Sail pokrenuli su Gastronomadi - uz jedrenje, gosti uče i kuhati

zam “ne događa”, rekao je **Željko Trezner, direktor Udruge hrvatskih putničkih agencija (Uhp)** na konferenciji *Gastronomski turizam u Hrvatskoj*. Konferencija je održana u sklopu Eko Etno Toura, međunarodnog sajma turizma, enogastronomije, tradicije, proizvoda, usluga i događanja, na kojem je jedan od medijskih pokrovitelja bio *Privredni vjesnik*.

sve prilagoditi gostima. Kao pozitivni primjeri dobrog gastro proizvoda na konferenciji su navedeni projekti Kvarner Gourmet i Cook&Sail.

O projektu Kvarner Gourmet govorio je **Sandro Lazarić iz tvrtke Arbona** koji je naglasio kako

svi oni koji se koriste internetom te oni koji imaju tzv. pametne telefone mogu vidjeti što taj projekt nudi. Kvarner Gourmet i Kvarner Food brendovi su kvarnerske regije, a turisti mogu vidjeti što sve ima Kvarner u gastronomskom i enološkom

smislu. Drugi projekt je Cook&Sail koji su prije nekoliko godina pokrenuli Gastronomadi.

Punim jedrima, s punim ustima

“Tim projektom povezali smo jedrenje i želju gosta za uživanjem u kuhanju. Taj novi koncept odvija se pod sloganom ‘Nema ograničenja’, a važno je napomenuti kako se scenarij svakog takvog putovanja mijenja po želji gostiju”, rekao je **Zoran Šimunić iz tvrtke Gastronomadi**. Pojasnio je kako se na jedrenje može krenuti bilo koji dan u tjednu, a takvo putovanje traje dva, tri, sedam ili više dana. Šimunić je dodao kako je cijela ponuda *all inclusive* što znači da gost uplaćuje cjelokupan iznos prije putovanja i nema dodatnih troškova. “Dodana vrijednost takvog aranžmana je učenje jedrenja i kuhanja, a program je zanimljiv onim turistima koji su već na odmoru u Hrvatskoj”, istaknuo je Šimunić. ■