

AGRO TURIZAM

Organizacija usluga, kratka pravila i uputstva- deo I



SMEŠTAJ

- Usluge smeštaja:
Sobe
Apartmani
Kuće za odmor
Kamp
Kombinacija nekoliko vrsta smeštaja na jednom
porodičnom poljoprivrednom domaćinstvu

- Poljoprivredno domaćinstvo
- smeštaj u sobama, apartmanima, kućama do max. 20 kreveta, kampovi do 30 gostiju
- pružaju se usluge gastronomije iz sopstvene proizvodnje, iz komšiluka, samoniklo bilje i šumski proizvodi, ribe, divljač
- usluge degustacije za najviše 50 osoba istovremeno
- pad prihoda od poljoprivrede se može nadomestiti agro turizmom
- kratki boravci, interes za aktivan odmor i zdravlje, sve vrste smeštaja, veći broj dnevnih posetilaca
- od kategorije smeštaja i dodatnih sadržaja /bazen, tereni, spostska oprema/ zavisi cena boravka.

Hrana: MORA BITI SOPSTVENA PROIZVODNJA ILI KUPLJENA SA NEKOG DRUGOG POLJOPRIVREDNOG DOMAĆINSTVA IZ KRAJA BEZ OGRANIČENJA U KOLIČINI

- ponuda hrane-tradicionalni specijaliteti kraja gde se domaćinstvo nalazi-jelovnik
- specifični specijaliteti
- zanimljiva priča o specijalitetima, kako i od čega se pravi
- autohtone vrste voća, povrća, samoniklo jestivu bilje
- davno zaboravljena jela, čak i ona vrlo jednostavna
- gastro inovacije moraju slediti tradiciju
- koriste se isključivo lokalne namirnice
- ne nuditi uobičajena klasična jela ugostiteljskih objekata-bečka šnicla...
- prepoznatljivost, ne svaštari
- sve što se nudi na tanjiru gost povezuje sa načinom i tradicijom kraja- ne dovoditi ga u zabludu

Pića

- vina iz tog kraja
- rakije iz tog kraja
- domaći sokovi, sirupi od voća i bilja iz kraja
- mineralna voda
- domaće pivo
- Aperitiv
- domaće rakije
- domaći biljni likeri- pelinkovac, višnjevača, orahovac- najviše 35% alkohola
- rashlađeno tanko belo vino
- Gazirani pića i pivo nisu dopuštena.
- priče o proizvodnji sokova, anegdote

Predjelo

- - mesni naresci bez tvrdih sireva, samo meki sir
- - tvrdi sir se nudi na kraju obroka
- OČEKUJE SE DA JELA I PIĆA BUDU U ŠTO VEĆOJ MERI TRADICIONALNA; LOKALNA I UZGAJANJA OD EKOLOŠKIH NAMIRNICA
- PROIZVODE NIJE DOPUŠTENO KUPOVATI U TRGOVAČKIM OBJEKTIMA!
- Osim: brašno, pirinač, margarin, puter, ulje, so, šećer, začini, čaj, kafa, mineralna voda
- Posebno gostima napomenuti ako su namirnice bio proizvodnje!

Pribor za usluživanje jela i pića

- Paziti na sledeće elemente: pribor čist i neoštećen, ne koristiti pribor „koji je još uvek dobar ali fale delovi“
- mogu se na tržištu naći pribori imitacije starinskog
- mogu se naručiti od grnčara
- ne koristiti metalne ovale za predjelo
- jednostavne staklene posude su prihvatljive
- poštovati materijale izrade- tanjiri, zdelice, bokali treba da budu od istog materijala
- specijaliteti se mogu nuditi u originalnoj posudi kuvanja, pečenja
- objasniti gostima kako se koji specijalitet jede i zašto, priče i anegdote
- koriste se posebne čaše za vino i za vodu
- čaše za vino koristiti za različite tipove vina
- salvete platnene, bele ili jednokratne
- stolnjaci sa starinskim uzorcima, beli

PREHRANA

- Usluge prehrane: za goste na smeštaju-
zatvoreni tip agro turizma
- za izletnike –
degustacione sale, celodnevni ili
poludnevni izlet

Prostori za pripremu hrane i pružanje usluga hrane i pića

- poseban prostor za degustaciju hrane i pića, mora imati priručnu kuhinju, kapacitet degustacionog prostora je isti kao kapacitet smeštaja- broja osoba
- degustacioni prostor može biti unutar u delu porodične kuće, posebnom objektu koji nije u funkciji ali je uređen za ovu namenu /štala, podrum, trem, letnja kuhinja, plato u dvorištu .../, novom sagrađenom objektu u stilu tradicije porodične kuće
- oprema-drveni stolovi i stolice, masiv, omogućiti slobodan prolaz gostiju i jednostavno micanje nameštaja
- pod-drvo, kamen, cigla, lako za održavanje
- dodatna oprema-kamin, peć, starinski kredenci...
- osećaj topline, opuštenost, evocira uspomene
- prostor se uređuje kao za sebe a ne za komercijalnu upotrebu

Osmišljavanje ponude

- atraktivne aktivnosti
- gost retko učestvuje u poljoprivrdnim radovima
- dolazi zbog autentičnosti, ambijentalnosti, mira, beg od gužve
- pomoć pri prezentaciji radova-kako se čisti štala, timare životinje, sadi, seje, kosi, okopava, ubiraju plodovi, sprema seno- gost će probati da uradi ali neće raditi
- radionice starih zanata-predenje vune, korpi, tkanje, lončarstvo, izrada buradi, klesanje, pečenje gline, izrada tradicionalnih instrumenata, tradicionalna gradnja, slamnati krov, izrada narodnih nošnji, vez, zlatovez, čipke, svila, crtanje i slikanje, mlevenje žita, gastronomija-škole kuvanja, zimnica....
- prezentacija tradicionalnih proizvoda, prodajni punkt
- rekreativno jahanje
- ubiranje samoniklog bilja

- seoski wellness-šetnje, kupke u bilju, senu, masaže domaćim eteričnim uljima, pikniki u polju
- degustacije
- posmatranje ptica i životinja
- pešačke i biciklističke ture, foto safari, pecanje
- edukativni obilasci
- mali poslovni seminari
- etnozbirke i arheološke zbirke
- rekreativno-pustolovni sadržaj

Kreiranje paketa proizvoda

- kombinovanje vrsta usluga u ponudi
- prodaje se doživljaj za gosta a ne pojedinačne usluge
- neatraktivne proizvode kombinovati sa atraktivnim, da ima smisla i cenovno
- u paketu se prikazuje ukupna cena a ne cena pojedinačnih usluga
- kod pojedinačnih usluga gost bira cenu i uslugu
- paket usluga treba detaljno da opiše šta on obuhvata
- cene ne zaokruživati- neparni broj na kraju cifre ima efekat da ste cenu veoma detaljno izračunali

- ako se kreira paket koji se želi najviše prodati, treba kreirati još 2 slična paketa čija će cena biti veća i jedna cena niža, tako da paket koji se želi najviše prodavati bude u sredini
- sličan postupak je i sa cenovnikom vina- najviše se prodaje predzadnja pozicija
- uvek proveravati utisak: dobijena vrednost za dati novac
- informisati se šta konkurencija radi i ponuditi nešto više za istu cenu, a ne nešto jevtinije za istu ponudu: atraktivni i inovativni kvalitet
- Spavanje na senu, soba gleda u kokošinjac, štalu, voćnjak, vinograd...
- saradnja sa konkurencijom-zajednička pravila u ponudi
cena

- **FOND TURISTIČKI KLASTER
MIKROREGIJE SUBOTICA-PALIĆ**



SUBOTICA-PALIĆ
FOND TURISTIČKI KLASTER MIKRO REGIJE