



EU Strategy for the  
Adriatic and Ionian Region  
Croatian Presidency 2023-2024

a blue-green Strategy for the future



## EUSAIR GASTRO TOURISM HANDBOOK

## ZAŠTO PRIRUČNIK O GASTRONOMSKOM TURIZMU?

- Promjena odnosa gastronomije i turizma
- Hrana – odraz kulture zemlje i njenih ljudi
- Turistički doživljaj – potraga za identitetom lokalne kulture
- Rast popularnosti gastronomskog turizma/rast interesa za doživljajima povezanim s hranom
- **PRIRUČNIK - praktičan alat za razvoj gastronomskog turizma u Jadransko-jonskoj regiji**
  - Identifikacija atrakcija
  - Razumijevanje tržišnih trendova na strani ponude i potražnje
  - Identificiranje kanala distribucije i promocije
  - Pružanje primjera dobrih praksa
- Upravljanje razvojem gastronomskog turizma
- Unapređenje gastronomskog turizma

## ŠTO SADRŽI PRIRUČNIK?

UVOD	<ul style="list-style-type: none"><li>O Jadransko-jonskoj regiji, glavni ciljevi priručnika i korisnici</li></ul>
GASTRONOMSKI TURIZAM	<ul style="list-style-type: none"><li>Definicija gastronomskog turizma, teorijski okvir, ključni tržišni trendovi i faktori uspjeha</li></ul>
GASTRONOMSKI TURIZAM U REGIJI	<ul style="list-style-type: none"><li>Pregled uloge/važnosti gastronomskog turizma po zemljama Jadransko-jonske regije (planska dokumentacija i promocija)</li></ul>
RAZVOJ GASTRONOMSKOG TURIZMA	<ul style="list-style-type: none"><li>Analiza resursa i atrakcija, zakonski okvir, proizvodi i usluge, promocija i brendiranje, distribucija</li></ul>
PRIMJERI IZ REGIJE	<ul style="list-style-type: none"><li>Primjeri dobre prakse u zemljama Jadransko-jonske regije</li></ul>
PREPORUKE	<ul style="list-style-type: none"><li>Preporuke za održivi razvoj gastronomskog turizma</li></ul>



## GASTRONOMSKI TURIZAM I *'FOODIESI'*?

- Gastronomski turizam je iskustveno putovanje koje uključuje posjete restoranima, proizvođačima hrane, festivalima i događanjima povezanih s hranom, posjet tržnicama, pohađanje tečajeva kuhanja, degustacije proizvoda i druge aktivnosti povezane s hranom – učenje o drugim kulturama, stjecanje novih znanja
- ‘Foodiesi’ su ljubitelji hrane čiji je stil života povezan s uživanjem u hrani, uglavnom zaposleni parovi između 30 i 50 godina, visoko obrazovani i iznadprosječnih primanja, gosti koji vole autentična iskustva i druženja

## POGLED U BUDUĆNOST GASTRONOMSKOG TURIZMA

Upotreba zdravih namirnica



Raspoloživost izvornih lokalnih namirnica i nezagađeni okoliš

Bogatstvo različitih regionalnih identiteta



Inspiracija prošlošću i *terroir*-om

Kreativnost



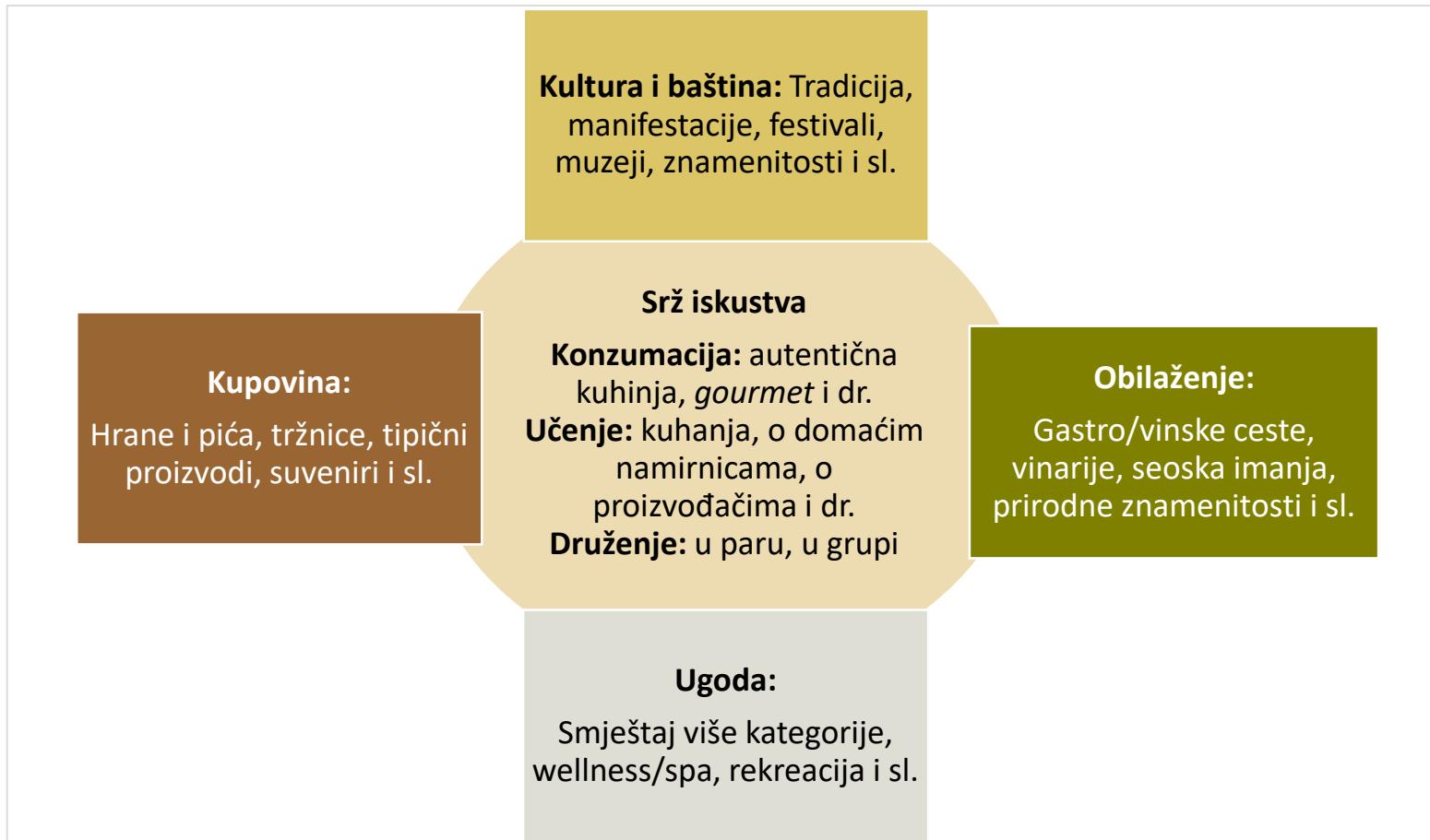
Svi elementi gastronomskog iskustva - mirisi, atmosfera, interijeri, priče..



## GASTRONOMSKI TURIZAM U JADRANSKO-JONSKOJ REGIJI

- Održivi turistički razvoj – širenje palete turističkih proizvoda i unapređenje destinacijskog menadžmenta
- Razvojem gastronomskog turizma privlače se novi tržišni segmenti, smanjuje sezonalnost
- Zemlje Jadransko-jonske regije dijele popularnu mediteransku kulinarsku tradiciju (spoj nacionalnih tradicije i kulturnih utjecaja) – globalno prepoznata mediteranska prehrana (UNESCO)
- Iako postoje razlike u razvoju gastronomskog turizma sve zemlje prepoznaju potencijal, razvijaju strategije za razvoj gastronomске ponude i intenzivno promoviraju svoje jedinstvenosti

# GASTRONOMSKI TURIZAM.. nadilazi ponudu jela i podizanje tržišne prepoznatljivosti



Izvor: Getz, D., Robinson, R. (2014), *Foodies and their Travel Preferences*

# IDENTIFIKACIJA ATRAKCIJA I RESURSA I RAZVOJ PONUDE

- Aktivnosti (tečajevi kuhanja, rute..)
- Hoteli, restorani, barovi
- Proizvođači (certifikati...)
- Nasljeđe (posuđe, krajolik....)
- Specijaliteti (tipična jela regije)
- Događanja (festivali..)
- Interpretacija (centri za posjetitelje, muzeji...)
- Tržnice (ribarnice, tržnice na otvorenom..)

NEKE OD GLAVNIH ATRAKCIJA: lokalne tržnice – ‘osjećaj ritma života lokalne zajednice’, festivali hrane i vina, branje voća/povrća, tematske rute, posjeti kušaonicama i sl.



## PROMOCIJA, BRENDIRANJE, DISTRIBUCIJA

- PROMOCIJA: integriranje u sve aktivnosti
- BRENDIRANJE: kreiranje poruka i priča s vrijednostima važnim suvremenim turistima – *jednostavno, kvalitetno, sezonsko, zdravo...*
- ALATI: specijalizirani portali, blogeri, vlogeri, Instagram, TV emisije, mobilne aplikacije..
- DISTRIBUCIJA
  - Direktna prodaje (online, vlastite web stranice, offline..)
  - Indirektna prodaja (turooperatori, OTA-a..)



## ZA KRAJ

- Razvoj gastronomске ponude potrebno je temeljiti na lokalnoj baštini, kvaliteti i održivosti
- Zemlje Jadransko-jonske regije dijele brojne vrijednosti koje ih povezuju – ‘kultura stola’, gostoljubivost, izvorni okusi, očuvani običaji, ambijenti – sve što treba čuvati i ispričati....