

Osnovni podatki o projektu

Območna obrtno-podjetniška zbornica Murska Sobota kot vodilni partner je skupaj s partnerji: Društvom za promocijo in zaščito prekmurskih dobrot in Turistično-informativnim centrom Moravske Toplice na slovenski strani ter Trgovinsko in industrijsko zbornico županije Vas, Društvom Vinske ceste v županiji Zala in Neprofitno organizacijo Panonskih lokalnih proizvodov z madžarske strani, bila uspešna na 1. javnem razpisu za izbor projektov v okviru Operativnega programa Slovenija-Madžarska 2007-2013 s projektom Doživetje panonske gastronomije. Kandidirali smo na prednostno nalogo Povečanje privlačnosti območja sodelovanja, ki je omogočala pridobitev sredstev za uresničitev dosedanjih prizadevanj partnerjev.

Z uspešnim kandidiranjem smo si pridobili 85% sofinanciranje stroškov projekta s strani Evropske unije, iz sredstev Evropskega sklada za regionalni razvoj, in 10% nacionalno sofinanciranje iz sredstev Republike Slovenije. Pet odstotkov vrednosti projekta pa moramo zagotoviti iz lastnih sredstev.

Skupna vrednost projekta Doživetje panonske gastronomije znaša 713,382,71 EUR od katerega nam Evropski sklad za regionalni razvoj sofinancira 578.937,45 EUR. Projekt se bo izvajal tri leta.

Izhodišča za nastanek projekta

Na območju Pomurja in Zalske ter Železne županije najdemo raznovrstne znamenitosti, ki so privlačne za turista. Vendar pa so te zanimivosti premalo, če gost ob tem ne občuti in doživi pokrajine, v kateri je. In Panonska ravnina je za marsikaterega obiskovalca posebna. Lahko pa bi bila še bolj, če bi mu znali ponuditi tisto najboljše, kar ne najde nikjer drugje - edinstveno doživetje. To zajema tako produkte podeželja, ki so značilni samo za to pokrajino, kot njene posebnosti, ki jih poznajo samo domačini. Z vlaganji, ki so jih lokalne oblasti in drugi razvojni akterji vložili v razvoj turizma po posameznih lokacijah, se pojavljajo potrebe po povezovanju nastalih lokacij in njihovi popestitvi z dejavnostmi, ki bi obstoječe lokacije poživile. S padcem mej in vključenostjo v enotni Evropski prostor se odpirajo tudi nove možnosti sodelovanja, predvsem tam, kjer lahko regije (predvsem zaradi zgodovinskih razlogov in skupne tradicije) razvijajo skupno ponudbo, katere enkratnost ne prekinja državna ali druga meja.

Sodelujoči partnerji se zavedamo, da ne moremo delati vsak zase, ampak moramo združiti tisto, kar imamo, in to ponuditi obiskovalcem. Značilnost pokrajine, njene produkte in pridelke v predelani obliki. Vse na kakovostni ravni. Za to pa potrebujemo domače produkte in gostinsko ponudbo na ustrezni ravni. Ta mora biti prilagojena različnim skupinam, prav tako pa mora biti prepoznavna. In ker želimo v tej smeri



razvijati turizem, moramo gostinsko ponudbo obogatiti, jo razviti in jo postaviti na ustrezno raven, primerno za različne vrste gostov, za različne potrebe in želje gostov.

Skozi gostinsko ponudbo vidimo tudi priložnosti za uporabo domačih surovin, tako pridelanih kot predelanih. Gostinci in njihovi zaposleni pa so v veliko primerih prvi in tudi edini stik z gosti. Zato je njihov pristop, podajanje ustreznih informacij, napotitev gosta k naravnim lepotam, proizvajalcem, predelovalcem in ostalim turistično zanimivim točkam še toliko pomembnejša za razvoj tega območja. Predvsem na podeželju je gostinec prvi stik z gostom oz. turistom, zato je pomemben dejavnik trženja turistične ponudbe regije. In to ne samo kulinarične.

Razvoj in vse večje zahteve turistov – gostov je tisto, kar sili v nenehne spremembe in napredek. Način prehrane (domača prehrana, izvor surovin ...) in trendi v smeri zdravega prehranjevanja težijo v gostinstvu, ki želi sodelovati v ponudbi prehrane zahtevnih gostov, da tem smernicam sledi, jih osvaja in pripravlja nova presenečenja za svoje goste. In tukaj je priložnost, da regija ponudi svojo bogato kulinarično ponudbo na tradicionalen ali sodoben način, da v to verigo vključi domače pridelovalce, predelovalce, ter usmeri gosta na druge zanimivosti v oklici. Tukaj je tudi priložnost za promocijo domačih blagovnih znamk na domačih tleh, ki slovijo po svoji prepoznavnosti izven regije. Vse to predstavlja edinstveno priložnost, da gostu ponudimo doživetja, ki jih lahko doživi le tu, spomin na ta doživetja pa odnese s seboj.

Aktivnosti projekta

S projektom želimo obogatiti in dvigniti kakovost gostinske ponudbe in storitev tudi s sodelovanjem in povezovanjem s ponudniki lokalnih proizvodov v območju in s tem prispevati k povečanju privlačnosti območja sodelovanja. Vsak posamezno smo se trudili razvijati regijo kot turistično destinacijo in odkrivamo, da partnerji ne poznamo dosežkov drugega partnerja v celoti, prav tako ne posamezniki dosežkov drugih posameznikov ali sploh ne vemo za njihov obstoj. S sodelovanjem partnerjev želimo v območju združiti posamezne sektorje in pripraviti tržno zanimive produkte, ki bodo povezali kulturno in naravno dediščino, etnologijo, umetnost in podeželsko proizvodnjo. S pripravo turističnih produktov želimo obogatiti predvsem turistično ponudbo, ki bo skupno regijo predstavila v zanimivejši luči, predvsem pa gostom ponudila možnost edinstvenega doživetja regije. Naš cilj je, da predstavimo in ponudimo posebnosti območja skozi vrhunsko ponudbo kulinaričnih dobrot regije, združeno s specifičnimi kulturnimi in naravnimi značilnostmi regije skupaj z možnostjo doživetja regije. Območje je poznano po svoji prijaznosti in darežljivosti. S tem projektom pa želimo, da bo poznano tudi po kvaliteti, sposobnosti in povezanosti.

Posebni čezmejni cilji, ki jih želimo doseči so: razvoj povezane in na kakovosti temelječe turistične ponudbe; razvoj 5 novih turističnih produktov, ki bodo vključevali kulinariko in lokalne, edinstvene izdelke in dediščino čezmejne regije; z



usposabljanjem gostincev dvigniti kakovost gostinske ponudbe; razvoj skupnih izdelkov (lokalnih produktov) čezmejne regije ter skupno trženje razvitih produktov.

Glavne aktivnosti, ki jih bomo izvajali v okviru projekta so: najrazličnejše delavnice: motivacijske, delavnice za vzpodbujanje samozavesti, delavnice, namenjene izboljšanju kvalitete človeških virov, dvigu kakovosti gostinske ponudbe in storitev, kakovosti pridelkov in izdelkov domačih produktov, izdelkov; ogledi dobrih praks; okrogle mize; sodelovanje na sejmih; srečanje gostincev z obeh strani; raziskava zadovoljstva gostov z gostinsko ponudbo in storitvami; razvoj in preizkušanje turističnih produktov; vzpostavitev standardov za pet izdelkov na visoki kakovostni ravni in še druge aktivnosti, ki bodo prispevale k uresničitvi zadanih ciljev.

Ciljne skupine

V okviru projekta, ki smo si ga zadali, so naše ciljne skupine gostinci, ki bodo pripravljene dvigniti kvaliteto in njen nivo tudi ohraniti. Obenem so ciljna skupina pridelovalci in predelovalci kmetijskih pridelkov, proizvajalci domače in umetnostne obrti, ki lahko skupaj z gostinci ponudijo specifične produkte, značilne za skupno podeželsko območje, in veliki ponudniki turizma v regiji. Kot ciljna skupina bodo seveda tudi bodoči tržniki programov, in sicer turistično informativni centri, agencije ter koristniki visoko kakovostnih storitev, predvsem podjetja in lokalne skupnosti. S projektom se bomo obrnili na vse prebivalce območja, da bomo vsi lahko prispevali k razvoju tega območja s svojo zavestjo, ponosom in predanostjo, da živimo v lepi pokrajini, katero želimo ohraniti in ji dati nov zagon. Seveda pa so ključna posredna ciljna skupina turisti – obiskovalci v čezmejni regiji, ki bodo v največji meri deležni koristi projekta tudi v prihodnje.

