



Lauku Ceļotājs

www.celotajs.lv

Kas svarīgs viesu uzņemšanā: praktiski padomi

Asnāte Ziemeļe
LLTA “Lauku ceļotājs”
27.05.2022.



Latvijas Investīciju un attīstības aģentūra
Investment and Development Agency of Latvia

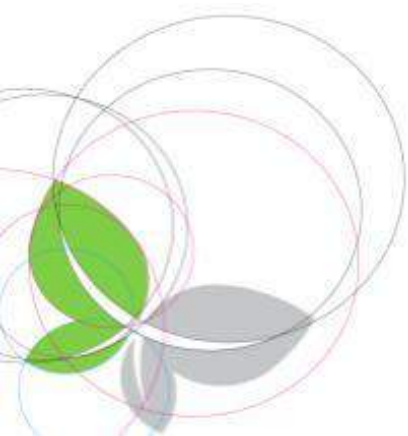


Lauku Ceļotājs

www.celotajs.lv

Šajā prezentācijā:

- pamata lietas, lai sagatavotos viesu uzņemšanai jūsu sētā
- kā strukturēt un organizēt ekskursiju/viesu apmeklējumu



AR KO SĀKT:

Tūrisma piedāvājums. Izlemiet, kādu piedāvājumu vēlaties izveidot, piemēram:

- saimniecības apskates ekskursija,
- saimniecībā ražotās produkcijas degustēšana un iegāde
- darba procesa demonstrējums.

Jūsu piedāvājumam jeb tūrisma produktam nepieciešams lakonisks, īss nosaukums, kas ilustrē saturisko piedāvājumu, vietu, saimniecību.

Piemēram:

No grauda līdz maizei / Maizes cepšana “Caunītēs” /
Mielasts zvejnieku sētā



PRIEKŠDARBI:

Atrodiet labus piemērus gan Latvijā, gan citās valstīs – izpētiet internetā pieejamo informāciju, piedalieties pieredzes apmaiņas braucienos, apmeklējiet citas saimniecības.

Sadaliet pienākumus – kurš no jūsu ģimenes vai saimniecības darbiniekiem nodarbosies ar apmeklētājiem, vadīs ekskursijas, nodarbosies ar mārketingu, finansēm, utt.

Veiciet aprēķinus, nosakiet cenas. Ar apmeklētāju uzņemšanu saistītie izdevumi nedrīkst pārsniegt ienākumus. Aprēķiniet saprātīgu maksu par apmeklējumu/ekskursiju, ietverot darba laika izmaksas, sagatavošanās izmaksas, nepieciešamo materiālu izmaksas, u.c. Aprēķiniet arī minimālo un maksimālo apmeklētāju skaitu, ko vienlaicīgi varat uzņemt.



SAIMNIEKI SAGATAVOJUŠIES MKD DIENĀM



INFRASTRUKTŪRA UN APRĪKOJUMS:

- ✓ **Auto novietne:** vēlams, visiem atpazīstamā ceļa zīme ar P burtu. Ja uzņemāt grupas – nodrošiniet, ka pie jums var iebraukt vai netālu apstāties arī autobuss.
- ✓ **Viesu uzņemšanas vieta saimniecībā** – kur, kā un kādos gadalaikos var notikt saimniecības prezentācija un/vai degustācija: atsevišķa telpa, viegla būve – nojume, terase.
- ✓ **Prezentācija** - iespējas demonstrēt slaidrādi vai video par saimniecību, ražošanas ciklu, produkcijas veidiem, utt. Ieteicams izvietot informatīvus materiālus par saimniecību un produkciju līdznemšanai.
- ✓ **Tualetes un roku mazgāšanas vietas** – apmeklētāju vajadzībām. Uz durvīm jābūt norādei.



DROŠĪBA UN HIGIĒNA:

- Jāizvērtē iespējamie drošības riski, jānodrošina drošības apģērbs, drošības zonas, maršruts, jāierobežo suņi.
- Ieteicams izvietot brīdinājumus par riskiem un ierobežojumiem saimniecībā.



ĒDINĀŠANA – NO UGUNSKURA LĪDZ PROFESINĀLAM VIRTUVES APRĪKOJUMAM

PVD apstiprinātās vadlīnijas ēdiena gatavošanai lauku tūrisma mītnē:

<https://macies.celotajs.lv/course/view.php?id=24>



MĀRKETINGS, REKLĀMA, POPULARIZĒŠANA:

✓ Informācijas kanāli:

- Sociālie tīkli – Facebook, Instagram, draugiem.lv, Twitter, Youtube;
- Saimniecības mājas lapa;
- Info organizācijās – reģionālajās un nacionālajās tūrisma un lauksaimnieku;
- Informācija vietējā un reģionālajā presē, TV.

✓ **Informācija pirms apmeklējuma** – piedāvājums, foto, karte, GPS, īss saimniecības apraksts, darba laiks, kontakti.

✓ **Ceļa norādes** uz saimniecību, redzams saimniecības nosaukums.



MKD DALĪBNIEKU REKLĀMAS LAPA

GARKALNE

NAMDARU DARBNĪCAS

NAMDARU DARBNĪCAS mājas kafējcafe pārsteigs viesus ar izsmailinātu un bagātīgu garšu biezpiņu, kas ir pievienāta 3 kārtu vakariņām. Būs gan sezonālais ēdieni, gan viduslaiku labumi, gan kas salsds, ko uzkait uz kārā zema. Saimnieki būs paripjēģies arī par garšu amosfrū un ciganu gaišoni. Lai nepalaidu garām to kārdošo malāti, sava klātbūtnē jāpārkāpa pirmā tam un tālāk visā jāsantā Meitara rokās. Kā saimnieki pati saka - darbs un dāves vīnāšana ar roku rokā, tādiļ būs arī iespējama izlaidnā Latvijas lokus un iepazīt labāk pašu darbnīcu, kur darbojas savas jomas profesionāli, un ainiņam par burvīgo vakaru, pagumos līdz kādu turpat tapulu koka iestādījuma suvenīru.



ĒDIENKARTE

5 kārtu vakariņas:
Latviskās toninātas un mozzarella šķēda salāti ar pesto mērci „Caprese”
Lapu salāti ar baltstīvu un bulgariķu
Rīcots ar grilētiem dzērveņiem un kazei šķēdā
Ar liellopa gaļu pildīts tonināts pannaģis ar pupiņām un krāniņiem cepiem kartupeļiem/Upējusi līķīti maizīnē bumbiņi
Salds krējuma un ogu desertu ala Panna cotta

Piedāvājuma cena: 30 - 40 EUR

Rezervācija: 29858049
Darba laiks: 18:00-21:00
Adrese: "Pirts Alpi", Garkalnes pag., Ropažu novads
GPS: 57.01411, 24.54584

GARKALNE

ACHUGRILZ

Netradicionāls piecijs, garšvielas un āra gatavošana ir Dāvids Parnado šķēdā. Tas būs redzams un baudāms mājās kafējcafe dienā visā kafējcafe ACHUGRILZ, piedāvāot 6 pašu izdomātas receptes un degustācijas plati, kas ļaus nogaršot patstāvīgu, eksotisku garšvielu maiņjomas apceptu gaļu austrumu stilā. Esot uz vietas saimniecībā varēs uzzērtēt novu, doties turpat uz mežu pēc sēnēm un ogām, kā arī sīnēt daļu no nogaršotā mājās, iegādājoties, kādu garšvielu maiņjomas. Tas visā kopā ar mājās kociņiem, jaunām zināšanām un garšu kārtīgu uzturēšanos.



ĒDIENKARTE

Baby Back” Rīķijas + iolens
Čušināta Pīlī
Cūkas pavēdēns “Char Shu” + olu kulens
Aizjās pildināts vietu spāņi
Degustācijas plāte

Piedāvājuma cena: 3 - 20 EUR

Rezervācija: 25948841
Darba laiks: 11:00-22:00
Adrese: Ziemeļu iela 10, Makstenieki, Garkalnes pag., Ropažu novads
GPS: 57.02016, 24.39336

ROPAŽI

ROPZĀLAIS STŪRIS JOKAS

ROPZĀLAIS STŪRIS JOKAS savā vienas dienas mājas kafējcafe vietas zonā ar klasisku siera un cūkgaļas salātu ar piedevām, tādu tīkai šīs būs iespēja izmēģināt kādu no 10 veidu mēru tējam ar medu vai sūti pēc kāda mēru podiņa. Atpūtas vietā apēst krāsā gimenas ar bērniem priecēs arī plašā saimniecības dzīvnieku apskatei iespēja. Iespēja fotografēties ar dzīvniekiem un iegādāties lauku labumus.



ĒDIENKARTE

Siera
Cūkgaļas šķēdā
Dzīvnieku: šķēdā, kājās

Piedāvājuma cena: 0,50 - 4,50 EUR

Rezervācija: 29192268
Darba laiks: 11:00-20:00
Adrese: Ropažlaiss stūris “Jokas” Vilasmuža, Ropažu pag., Ropažu novads
GPS: 56.96524, 24.74208

ROPAŽI

ZAĻĀ VARDE

Ar sauli “no dobes - uz galda” Mājas kafējcafe dienu Zakumaizā pārsūta ZAĻĀ VARDE, kurā saimnieki sevī sase, par dāvas bērniem, kas ļauja pa laikam ienest senā tradīcijas, lai nodotu tās nākamajiem paaugšiem. Šajā dienā visā kafējcafe visi piedalās bērnišķas garšu un sajūtu renovācijā, kad virtuvē iestājas vecmāmiņas pūkainā šķēdā, ar lēnu un ceļu no skapiem ārā sēdētājus un baltu spīdošo galdausis un labākos saines tērpus. Arī odu nosaukums šķēdā vīstījumi ar bērnišķas ainiņām, un gandrīz visā, kas tiks cits galdā ir pašu audzēti vai ievākti tūvēji pļavā un mežā. Parādīti bērnišķas garšu pieredzējumam, saimnieki padomājusi arī par mūsdienu bērnu izklaidēšanu, un sūti tiks organizēti gan tirdziņi, gan nāktu bodīti, gan dāvas mūzikas brīži.



ĒDIENKARTE

Šņāpīgs gaļa zupa
Sautātā lapuotē maizē dūvēti
Tūpēti ķirši (sēpīti)
Pīlāns pankūkas ar sieraķirši
Meduķu ķirši
Arūs pīlānmaizē
Krievu mērcis
Pīlāns ķirši

Piedāvājuma cena: 2 - 15 EUR

Rezervācija: 26007120
Darba laiks: 12:00 - 18:00
Adrese: Ūdenzāles, Zakumaizā, Ropažu pag., Ropažu novads
GPS: 56.96141, 24.52015

ROPAŽI

MADZES GARŠU MAĢIJA

Kad vienā sūti satiekas šefpavārs ar izsmailinātu gaumi un saimnieks, kas dzīvo mājās, paisto pīlāns būs gan sals, gan vīdēdams. Un tā rodas savasjās ražotās ar medu keramikas traukiem un sezonālām garām no tūvējās apkārtnes produktiem. Mājas kafējcafe dienas baudīšana ROPZĀS MAĢIJA tematiski un laika sūti iedalīta trim vietu grupām: lasis - ar maizēm degustāciju komplektiem, gardumiem līdzpārlaunai un pēd oltīmā iepazīstināšanai ar medu keramikas uzdevējumu, pildinā - (15-30) 3 kārtu pusdienas piedāvājumu gastronomisko piedāvājumu mēklējumiem, ligati (viens dienas garumā) - pusdienas, dāva, mūzika, keramika, iespējama arī nakļotana tēkai.



ĒDIENKARTE

Tomāti ar siera un spāņiem
Kārtas ar šķēdātas ķiršu un mājas ceptas ražotās ar dzērveņiem
Laiso un kartupeļu pankūkas
Cūkas, šķēdā, jēra šķēdātas zupa
Sieraķirši
Tonināts pupiņu zupa
Bielela ceptas ar brāķuļiem mērci
Panna filijas meduķiem
Pīlāns cūkgaļas rullē ar sieraķirši
Ceptas kartupeļi ar pildināto mērci
Vanījas, karmēļa, šķēdātas ķiršu ar mērci
Dzērveņu ķiršu ar vaniņas mērci
Meduķu ķiršu zupa

Piedāvājuma cena: 3 - 35 EUR

Rezervācija: 29442420
Darba laiks: 12:00-18:00
Adrese: Skujnieki, Augškalne, Ropažu pag., Ropažu novads
GPS: 56.97006, 24.80735

ROPAŽI

RUDZU DANCIS

Tā kā “Saulsals” saimniekiem ir jau 17 gadu pieredze vietējā tūrisma nodrošināšanā. Ropažu novads, kas pārkāps būs kā papildus “viedā” uz “Saulsals” piedāvājuma kūkas. Vienas dienas mājas kafējcafe RUDZU DANCIS ļaus ciniņiem un vīdēdām nabaudīt speciāli lai dienai uz dāvas uguns ceptās rudzu pankūkas ar salsdām un sālām piedevām. Arī šajā dienā, popularizējot latviskās tradīcijas ne tikai vīdēdām, bet arī dāvasdām, šeit būs iespēja iziet gan Latvijas sieraķirši tiku ar uzturēšanos, gan aplūkot Panna tiku karmēļa un sapaus, kas tad ir Skapaiz vīdēdām. Līdzpārlaunai būs iegādājama īstena rudzu maize un kanēja cepumi “Kanēja krāuklīši”.



ĒDIENKARTE

Rudzu pankūkas, ceptas uz dzērveņu uguns
Pīdēvā, ko siera ķirši salsdā zupā,
Saulsalsā ieguvis meduķi,
maizī krējuma maizī, tērpus šķēdātas mērci
Dzērveņu kājās, pīlānmaizē siera, šķēdā

Piedāvājuma cena: 10 EUR

Rezervācija: 26301327
Darba laiks: 16:00 - 20:00
Adrese: “Saulsals”, Zakumaizā, Ropažu pag., Ropažu novads
GPS: 56.96528, 24.51151

GARKALNE

SARKANĀS MĀJAS KAFEJNĪCA

Trīs paaugšas četrus kafijas, katra ar savu odujumu - tāds ir SARKANĀS MĀJAS KAFEJNĪCAS - stāsts. Šī mājas kafējcafe dienas pietarvāts būs īpaši salsds, jo piedāvājuma izlaidi kūku asorti, lai ievērtos sev īkāmāko, bet to, kas palikušas nabaudītas, pagumos līdz. Viena kūka gatavots no siera un tiku pannaģis ar tiku sieraķirši kājās. Šo māju kūku cepjās Elzabete salūmā ir ievērtēti ne tikai Latvijā. Pēc salsdām kūkām varēs iatuvēti salsdā dāvi, iatuvēti ar kādu rietu automaizīnu vai padarjot mototikā. Ja grības ko ekskluzīvu, būs iespēja piedalīties alas un vīna jēgā, lai iegūtu cūdas iatuvēti. Tēm, kam patik iegādāties vietējo ražotāju darinājumus, būs tāda iespēja - ar rokām darinātus adījumus un almos “ZILE” apģērbus.



ĒDIENKARTE

Francu vīnaķirši novērtējums ar mājās izlaidin
Mājas buljoms ar pīdēvēm, nāci no Alānāms
Mājas gatavots kūkas, pannaģis ar kājās

GARKALNE

NIKI

Aptūtas komplekts “NIKI” priekš meža tēdā siera pīdēvoties uz kārtīgu dzīvi siera jēvi. Par garšu dāzādību uzturēšanos nācēdā, jo uz ugunsdara pagatavotā maltīte siera ievērs 6 dažādas zivis, kas nu kura sirdī tūvēti. Pēc kārtīgas iatuvēšanai vienā tiku aicināti iatuvēti Jāņa Jaunmārahina pannaģis tiku, iatuvēti ar rakstnīcu un mājāslika dāvas gējumu un rēdējumu. Nobeigumā būs iespēja iegādāties kādu no lokālaķirši “Pīdē” vīdēdām, kas Mājas kafējcafe dāvas AK NIKI tiku pannaģis un pīdēvāti komplektā ar labāķirši tradīcijas gatavotu un ļoti garšu mājas siera.



ĒDIENKARTE

Zivju zupa pagatavota uz ugunsdara no četrus veidu zivis

ROPAŽI

DZINTRAS DIENAS BALLĒTE

Bioloģiskās saimniecības “Jaunmāra” vienas dienas mājas kafējcafe DZINTRAS DIENAS BALLĒTE būs gatava iepazīstināt savus viesus ar izpildināto un bagātīgu 4 kārtu ēdienkārti. Ja Tīva vārds ir Dzintra, Dzintrais vai Dzintra - dubultprīks un maza papildus atklāties kābā. Kafējcafe savām vīdēdām piedāvājumu ataridn gan veģetāriķi, gan galējāji, un, kas ļoti svarīgi - iedāķā daļa ēdenu sagatavoti no bioloģiskām, tēpā, tūvējās apkārtnē iatuvēšanām produktiem. Mākslīgs garša būs sējāšana gan latviskās virtuvē, gan Vidusjūras reģiona un Francijas aromātā pīdēvoties. Maizēm kārtām pēc siera čis saimniecības dzīvnieku apskatei un pabarolanas iespējas, kamēr pīdēvoties varēs iatuvēti dūskasjās par bioloģiskām saimniecībām, apkārtnē izlaidi un nopirkti ko garšu no saimniecības produkcijas. Pilns komplekts gimenet uz vairākiem stundām.



ĒDIENKARTE

Lapu salāti ar siera un īpašo “Jaunmāra” mērci
Bakstīdams-pupiņas kārtējums
Iemūmā ar grilēti gaļu īpaši
Dzērveņu, pannaģis, zupa ar
Čaklāts
Čaklāts sieraķirši ceptas ar sieraķirši
Sieraķirši īpaši sieraķirši
Panna cotta ar karmēli un sieraķirši
Vīns īpaši sieraķirši ar sieraķirši

ROPAŽI

GANDRĪZ LAUKI

GANDRĪZ LAUKI savā mājas kafējcafe saimniecības īpašu vīdēdām piedāvā Pīlānmaizē ēdienkārti, kurā ciniņi ataridn dāzādā, ar Rīgu sieraķirši tiku un kultūru ēdenu, karus saimniecības gadu galdā ir piedāvājumi savai gaumi. Gaileķu žūvēti iatuvēti pīdēvoties, Siera uzkoda ar rukolas pēto - patstāvīgs gardi, ēkākābī - nodēvāšanai un interesanti, un ja vēl alas, un ja vēl mājas vīns izlaidi.



ĒDIENKARTE

Čaklāts žūvēti
Siera uzkoda ar rukolas pēto
Čaklāts
Mājas vīns no Latvijas vīdēdām pēdēdām
Alas iatuvēti sieraķirši

ROPAŽI

MIMĪŠA PICAS UN CITI GARDUMI

Līdzīgs Jūgas krastā, meža tēdā būs atrodama mājas kafējcafe MIMĪŠA PICAS UN CITI GARDUMI. Tie visā varēs baudīt ne tikai uz vietas malkas krāniņi ceptas picas, kas pats par sevi jau aicināti aicina iatuvēti garšu ciniņus, bet arī uz ugunsdara vīdēdām zupu un Kaucmiedināto receptes uztēto maizes zupu ar pannaķirši un ogām. Saimnieki ir sieraķirši pannaģis arī par bērnu ēdienkārti ar iatuvēti programmu, piedāvājot maizēm ciniņiem gan dāvas, gan sieraķirši sieraķirši, gan mūklāmas sēans. Pannaģis varēs papildināt iemānas šķēdātas un noskaidrot kādu klasiskās vīdēdām iatuvēti filmu, sēans laikā baudos gan mājas salsdējumu, gan aronju ķiršiķirši.



ĒDIENKARTE

Malkas krāniņi ceptas picas
Uz ugunsdara vīdēdām sieraķirši ar mājas maizī
Maizes zupa ar pannaķirši un ogām
Bērnu ēdienkārti - ceptas kartupeļi dāvas ar dzērveņu un nāgēdām
Zakumaizā sieraķirši iatuvēti
Maizē salsdējums

ROPAŽI

MELLENES AR PIENU ZAĻĀ FILIĀLE

Vēdētā gimenet, kas saimnieki “Vēdētā” Laila, Jūgas krastā, jeb mājās kafējcafe dienas MELLENES AR PIENU ZAĻĀJĀ FILIĀLĒ ir ne tikai uzturēti saimnieki, bet arī pannaķirši organizatori, projekta “Garšu braucieni” organizatori un izbraukuma ēdīnāšanas pannaģis. Savu vietu vīdēdām autiņi kā izbraukuma nočes vietu gan draugu kompānijām, gan darba kolektīviem. Jau gūvoti pierādīti, saimnieķi kafējcafe “Mellenes ar pienu” Rāpā, saimnieki šajā dienā savus viesus ciniņā ar ēdieniem no ēdienkārtes, kas iatuvēti dāvas ar vīdēdām ražotājiem, kas apkārtmā projekta “Garšu braucieni” dažādos posmos, un piedāvājumi būs gan vairākas uzkoda - kā rengu ēpi, vietas sieraķirši BBQ mērcē vai mini burgeri, tā arī uz ugunsdara gatavota zupa.



ĒDIENKARTE

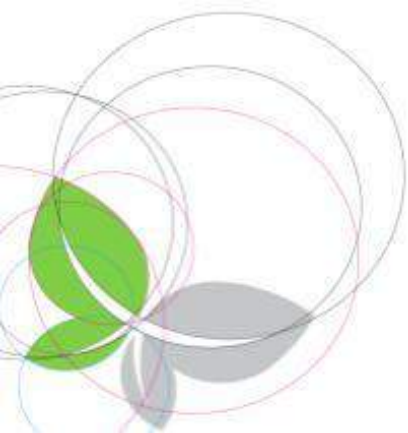
Rengu ēpi
Vīns sieraķirši BBQ mērcē

APMEKLĒJUMA NORISE UN STRUKTŪRA:

Laiks. Plānojiet ekskursijas laiku. Vēlams, lai tas nepārsniedz stundu, jo ilgāk var būt grūti piesaistīt apmeklētāju uzmanību un interesi.

Struktūra. Svarīgi punkti, kas jāietver ekskursijas stāstā:

- ✓ Par sevi
- ✓ Par saimniecību
- ✓ Par ražotajiem produktiem
- ✓ Par produktu iegādi
- ✓ Par ekskursiju, par drošību
- ✓ Ekskursijas noslēgums





PAR SEVI (3 min.)

- Vai esiet saimnieks vai darbinieks?
- Cik ilgu laiku / paaudzes saimnieki saimnieko šajā saimniecībā?
- Vai nodarbe ir pārmantota no senčiem?
- Vai saimniecībā strādā visa ģimene?

Prezentāciju var sākt ar personīgu, sirsnīgu stāstu par ģimenes tradīcijām, lēmumiem uzsākt saimniekošanu, kopēju darbu. Ja iespējams iepiniet kādu humoristisku stāstu par to, kā viss sākās, vai kā sākumā gāja. Izvairieties no pārāk daudz gada skaitļiem un gara vēstures izklāsta, kā arī sarežģītas terminoloģijas un pārāk detālas kādas nianšes apraksta.



PAR SAIMNIECĪBU (5 min.)

- Ar ko saimniecība nodarbojas kopumā?
- Kādi ir galvenie raksturojošie parametri?
- Kas ir unikāls, nozīmīgs? Ar ko lepojamies?
- Kādi ir tālākie saimniekošanas, attīstības plāni un izaicinājumi?

Izvēlieties dažus galvenos parametrus ar ko raksturot jūsu saimniecību: piem. kazu skaits, saražotā siera daudzums, dažādība. Ja jūs nodarbojaties ar ko unikālu vai kāds no parametriem ir Latvijas, starptautiskā mērogā būtisks, noteikti to izceliet, piem. Latvijā vienīgie ražojam Bērzu sulu ekstraktu vai mums ir otrais lielākais kazu ganāmpulks Baltijā.



PAR PRODUKTIEM (10 min.)

- Kā rodas produkti?
- Kas ir interesants tā rašanās procesā?
- Kādas ir produktu labās īpašības un pielietojums? Skaists, veselīgs, izturīgs?
- Kādas ir produktu izmantošanas alternatīvas?

Ieteicams šostāstījuma daļu papildināt ar uzskates materiāliem vai praktiskām demonstrācijām. Var uzdot apmeklētājiem jautājumus, lai noskaidrotu viņu zināšanas, interesi un vēlmes. Ieteicams iesaistīt brīvprātīgos demonstrācijas procesā. Ieteicams dot iespēju katram izmēģināt kautko no visa piedāvājuma, piem. pašam uztaisīt maizes klaipu, iekāpt traktorā vai kombainā, lai fotografētos, u.c. Nereti produktam ir pamatpielietojums un alternatīvais pielietojums, kas var izrādīties interesantāks un neierastāks. Piem. apiņu izmantošana alus darīšanai, kosmētikai, pirts rituālos.



PAR PRODUKTU IEGĀDI (2 min.)

- Kur var iegādāties produktus ikdienā?
- Kā var iegādāties produktu saimniecībā pēc ekskursijas vai citkārt?
- Kādi ir iegādes nosacījumi, darba laiki, sezonas?
- Ko vēl var iegādāties? (Suvenīri?)

Ieteicams produkcijas iegādei uz vietas piedāvāt kādas atlaides vai bonusus.



PAR EKSKURSIJU, PAR DROŠĪBU (3 min.)

- Ko varēs redzēt / pamēģināt apskates laikā?
- Ko varēs redzēt / pamēģināt nākotnē?
- Kā noritēs ekskursija secības griezumā?
- Kas jāievēro no drošības viedokļa?
- Ko varēs iegādāties pēc apskates? Suvenīrus? Produkciju?

Apmeklējumus iespēju robežās plānojiet vizuāli interesantus, padomājiet par rakursiem, kur viesi varētugribēt fotogrāfēties. Izkārtojiet telpu un apkārtni tā, lai demonstrācijas ir viegli redzamas



EKSKURSIJAS NOSLĒGUMS (3-5 min.)

- Vai apmeklētājiem ir radušies kādi jautājumi pēc saimniecības apskates?
- Kādas papildus apskates iespējas paredzētas saimniecībā nākotnē?
- Kā ar jums sazināties?

Dodiet iespēju apmeklētājiem uzdot visus interesējošos jautājumus klātienē, individuāli pēc ekskursijas vai neklātienē sazinoties ar jums. Norādiet visus informācijas kanālus: Tālruni, mājas lapu, sociālos tīklus. Aiciniet apmeklētājiem sekot notikumiem, kas drīzumā sekos. Piem. pavasarī dzims kazlēni un varēs tos apskatīt un iekristīt vārdus.

GIDS - STĀSTNIEKS:

Izskats. Saimniekam vai saimniecības darbiniekam, kurš sagaida viesus, jābūt koptā izskatā, tīrā apģērbā, ievērojot personisko higiēnu. Ir labi, ja viņam ir kāda atšķirības zīme, piemēram, piespraude ar vārdu un amatu (saimniecības gids vai tml.), T-krekls, cepure vai cits apģērbs ar saimniecības simboliku.

Stāstījums. Protiet sajust apmeklētāju noskaņojumu, interesi un, atkarībā no tā, iespēju robežās, improvizējiet. Nenogurdiniet ar pārāk garu stāstījumu, vēsturiskiem gadu skaitļiem vai sīkām tehniskām detaļām, ja par to no apmeklētāju puses nav sevišķas intereses.



PAPILDUS IETEIKUMI ĀRVALSTU TŪRISTU UZŅEMŠANĀ:

✓ Ja iespējams, sagatavojiet īsu informāciju par saimniecību angļu vai citā plaši lietotā sevšvalodā.

✓ Pārliecinieties, vai apmeklētāju grupu pavadīs tulks, gadījumā, ja jūs nevarat tekoši runāt apmeklētājiem saprotamā valodā.

✓ Veidojot norādes saimniecībā, mēģiniet izmantot starptautiski saprotamus simbolus, apzīmējumus.

✓ Apmeklējums var būt ilgāks, jo tulkošana prasa papildus laiku.



BIEŽĀKĀS KĻŪDAS APMEKLĒTĀJU UZŅEMŠANĀ:

- ✓ **Laika plānošana.** Nav pietiekami labi izplānots, kā sadalīt laiku starp saimniecības darbiem un apmeklētāju uzņemšanu. Rezultātā laika trūkst un apmeklētāji tiek uztverti kā traucēklis.
- ✓ **Mērķis.** Nav skaidrs viesu uzņemšanas mērķis – papildus peļņa vai vairāk saimniecības popularizēšana, līdz ar to nav precīzi izveidots piedāvājums apmeklētājiem.
- ✓ **Izpratne par klientu.** Trūkst izpratnes par apmeklētāju vajadzībām, saimniecība nav orientēta uz apmeklētāju, piemēram, saimniekus grūti sasazvanīt, uz e-pastiem tiek atbildēts ar novēlošanos.
- ✓ **Ilgums un struktūra.** Nav noteikts laiks ekskursijai – saimniecības apskatei, saimnieka stāstījums ir par garu un detalizētu.
- ✓ **Estētika.** Saimniecības apkārtnē vai pagalmā nav sakopts.



Bijām sajūsmā no fantastiskajiem cilvēkiem, pie kuriem ciemojāmies šīs akcijas ietvaros, tāpēc nolēmām – kolīdz mums pašiem būs saimniecība, noteikti paši uzņemsim viesus.

– Ilona no ieDillo

**ATVĒRTĀS
DIENAS
LAUKOS**

4. jūnijs
2022

Mājas
kafejnīcu
dienas



104 likes

ir.bene mājas kafejnīcu dienas 🍷 paldies par
sirsnīgo un garšīgo uzņemšanu! ☀️

#mājaskafejnīcudienas #foodie #eatlocal

Paldies par uzmanību!



celotajs.lv

Latvijas lauku tūrisma asociācija “Lauku ceļotājs”

Kalnciema iela 40, Rīga, LV-1046, +371 67617600

E-pasts: lauku@celotajs.lv Facebook: [Lauku Celotajs](https://www.facebook.com/LaukuCelotajs) twitter.com/Laukucelotajs