

REĢIONĀLĀ KULINĀRĀ TŪRISMA PRODUKTU MĀRKETINGS UN POPULARIZĒŠANA



Satura rādītājs

1.	Kā izveidot kopīgu gastronomiskā tūrisma ekosistēmu	3
2.	Gastronomiskā tūrisma galamērķa attīstība	8
3.	Kompleksi kulinārā tūrisma piedāvājumi tiešsaistes platformās	13
4.	Gastronomiskā tūrisma piedāvājumi, ko pārdod ceļojumu aģentūras	14
5.	Kulinārā tūrisma maršruti neatkarīgiem ceļotājiem	25
6.	Gardēžu taku izveide un pārvaldība	30
7.	Kopīgo darbību ilgtspējas nodrošināšana	34
8.	Kompleksā kulinārā tūrisma piedāvājuma piemēri	36
9.	Kopsavilkums un secinājumi	42
10.	Secinājumi no pilotsaimniecībām 2025.gadā	47

1. Kā izveidot kopīgu gastronomiskā tūrisma ekosistēmu

Daudzos galamērķos visā pasaulē gastronomiskais tūrisms ir guvis ievērojamu popularitāti, un liels skaits ceļotāju izrāda interesi izzināt vietējo virtuvi un kulināros piedzīvojumus. Gastronomisko baudījumu pieredze ir mainījusies no sekundāras lomas tūrisma nozarē uz kļūšanu par centrālo uzmanības punktu.

Gastronomisko baudījumu pieredze agrāk tika uzskatīta par papildinājumu citām ceļojumu aktivitātēm, piemēram, apskates objektiem vai muzeju apmeklējumiem. Šodien tā ir kļuvusi par vienu no galvenajiem ceļojuma plānošanas motivatoriem.

Dažādi pētījumi un aptaujas liecina, ka nozīmīgs tūristu procents – sākot no 30% līdz pat 70% vai vairāk atkarībā no galamērķa – savos ceļojumu maršrutos prioritizē gastronomiskā baudījuma pieredzi. Tomēr šie rādītāji var atšķirties un ne vienmēr ir vienādi visos galamērķos.

Interesanti, ka arvien vairāk tūristu tagad rezervē savus ceļojumus, tostarp gastronomiskā tūrisma aktivitātes, pat pirms aviobiļešu vai naktsmītņu iegādes.



Pieaugošo interesi par kulināro tūrismu var saistīt ar tādiem faktoriem kā gastro-tematikai veltītu mediju, tostarp televīzijas raidījumu un sociālo tīklu platformu, pieaugums. Turklāt ceļotāji kļūst arvien drosmīgāki, izvēloties ēdienu, kā arī meklējot autentiskus un visaptverošus garšas baudījumus, kas atspoguļo galamērķa vietējo kultūru un tradīcijas.

Kopumā, lai gan precīzus skaitļus ir grūti noteikt, ir skaidrs, ka nozīmīga daļa tūristu izrāda lielu interesi par garšu baudījumu savos ceļojumos.

Saskaņā ar jaunāko Pasaules Gastronomiskā Tūrisma asociācijas aptauju vairāk nekā 50% atpūtas ceļotāju izrāda interesi par gastronomiskā tūrisma baudījuma pieredzi. Fakts ir tāds, ka tūristi bieži izvēlas galamērķus, balstoties uz iespējām nobaudīt vietējo virtuvi. Ja jūsu galamērķis ir zināms dēļ savām oriģinālajām un autentiskajām garšām, tas var izcelties konkurētspējīgajā tūrisma tirgū. Ar skaidri definētu gastronomiskā tūrisma identitāti un konsekventu komunikāciju mēs varam vieglāk piesaistīt apmeklētājus.

Neviens gastro-tūrisma piedāvājuma nodrošinātājs nevar patstāvīgi izveidot galamērķa plaši atpazīstamu tēlu. Tomēr partneri var sadarboties, lai izveidotu vienotu piedāvājumu un reklāmu, kas piesaista gan tūristus, gan vietējos iedzīvotājus. Mēs vadīsim jūs caur procesu, kā izveidot kopīgus rīkus, lai efektīvi un ilgtspējīgi apvienotu individuālos gastro-tūrisma piedāvājumus.

Kam būtu jāsadarbojas, lai izveidotu efektīvu pārtikas tūrisma ekosistēmu?

Tikai un vienīgi apvienojot visas ieinteresētās puses no tūrisma, lauksaimniecības un pārtikas ražošanas jomām, tostarp vietējā zīmola, restorānu sektora un kopējās sadarbības popularizēšana un izpratne par savstarpējām vajadzībām, nodrošinās pamatu efektīvas platformas izveidei tūrisma piedāvājumu popularizēšanai un komunikācijai caur reģiona zīmolu.



1. attēls Kompleksas gastronomiskā tūrisma ekosistēmas izveide, avots: landbrand 2024,

Ideāli, ja vietējā pašvaldība atbalsta šādus projektus gan organizatoriski, gan finansiāli. Tomēr tas var būt atkarīgs no vietējo iestāžu un biroju izpratnes līmeņa. Ne vienmēr ir iespējams iesaistīt tās procesā jau no paša sākuma. Tomēr vienmēr ir vērts informēt par gatavību rīkoties un sadarboties. Kulinārais tūrisms, kā nozare, kas rada augstu pievienoto vērtību, attīstīties var tikai tad, kad lielākā daļa norādīto sektoru ir apvienoti ar vēlmi sadarboties.

Labs sadarbības tīkla modelis Eiropas Savienībā ir trešā sektora organizācijas, NVO, piemēram, restorānu, lauksaimnieku un lauksaimniecības ražotāju asociācijas, organizācijas vai uzņēmumi, kas pieder vietējai pašvaldībai un, protams, dažādās formās aktīvas galamērķu pārvaldības organizācijas. Tā nav organizācijas forma, bet gan kopīgs mērķis un piedāvājumu augstā kvalitāte, kā arī garantija par to vietējo izcelsmi, kas nosaka kopīgu ilgtermiņa sadarbības veiksmi kulinārā tūrisma nozarē.

LABI SADARBĪBAS PIEMĒRI, KAS DEVUŠI IZMĒRĀMUS REZULTĀTUS.

EUSKADI – BASKU ZEMES GASTRONOMIKA

Šī ir tīkla iniciatīva, ko veicina Basku reģiona Tirdzniecības, patērētāju lietu un tūrisma departaments, un Basku tūrisma aģentūra Basquetour ar mērķi izveidot un garantēt Basku

reģiona gastronomiskā tūrisma autentiskumu un izcilību. Tīkls ietver vairāk nekā 730 uzņēmumus ar dažādu tipu piedāvājumiem: uzņemošās lauksaimniecības un pārtikas ražotnes, aktivitātes organizējošas kompānijas, kulināro maršrutu gidus un aģentūras, izmitināšanas vietas ar gastronomisko piedāvājumu, restorānus, tirgus un specializētos veikalus. Visiem tiem ir kopīgs faktors: apņemšanās atbalstīt vietējos produktus un saglabāt Basku gastronomisko kultūru, lai nodrošinātu tūristiem patiesi pilnīgu un visaptverošu piedāvājumu, kas nodrošina bagātīgu un autentisku gastronomisko baudījumu. Pateicoties tīkla aktivitātēm, tūristi var iepazīt Basku virtuves un kulinārās kultūras unikālītāti. Turklāt viņi var iepazīties ar un rezervēt gandrīz 40 aizraujošus tūrisma piedāvājumus tiešsaistē, piemēram, apmeklēt garšas muzejus, degustēt vietējās uzkodas un apmeklēt sidra ražotnes.

Viņi var arī izvēlēties apmeklēt vietas, kas garantē vietējo kvalitāti, stilu un garšu tādās kategorijās kā:

- Ko apmeklēt?
- Kur ēst?
- Kur iepirkties ?
- Kur palikt ?

Izmantojot mājaslapu, gastronomijas tūristi var arī iepazīties ar un rezervēt gandrīz 40 aizraujošus tūrisma piedāvājumus tiešsaistē, piemēram: gidus un aktivitātes organizējošu kompāniju piedāvājumus, ieturēt pintxo (tapas) bāros, grila- un steiku restorānos, apmeklēt un degustēt sidra ražotnēs, Rioja Alavesa vīna pagrabos, Txakoli vīna pagrabos vai viesoties *gourmet* gardēžu saimniecībās.



Latest news

Map

Leaflets

Recipes

Favourites

Q

Share

EN

Login

BASQUE STYLE . EXPERIENCES . MANAGE YOUR TRIP . WE ARE . PARTNERSHIPS

Manage your trip

What to visit, where to eat y where to shop

Remove filters

Hide filters

Manage your trip

- ☐ What to visit
- ☐ Where to eat
- ☐ Where to shop
- ☐ Where to stay

Guides and activity companies



Grills & Steakhouses



Pintxo Bars



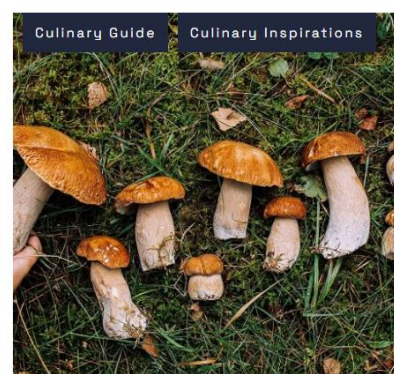
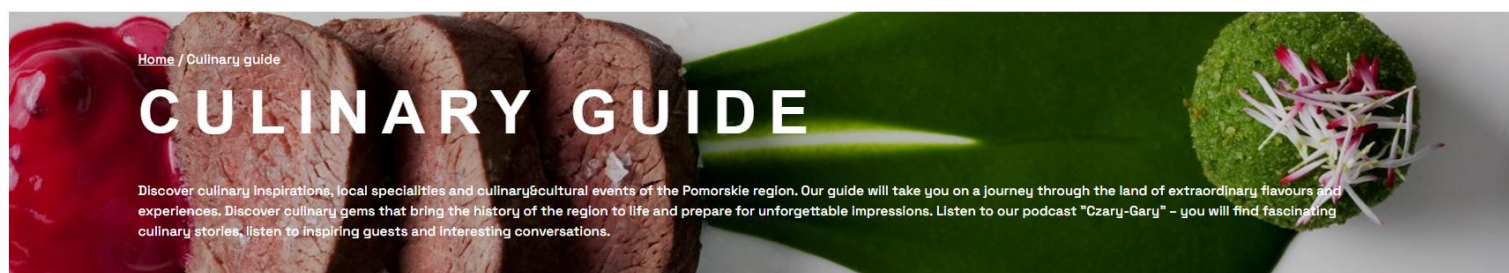
2. attēls Galvenā tīmekļvietne euskadigastronomika, avots

<https://www.euskadigastronomika.eus/en/somos>, vietnes apmeklējums 16.05.2024

Restorānu, siera ražotņu, alus darītavu un citu pārtikas ražotāju sadarbības tīkls tūrisma reģionā Pomerānijā, Polijā, kas darbojas jau vairāk nekā 10 gadus. Tīkla un zīmola pārraugs ir Pomerānijas tūrisma padome (PTB), kas sākotnēji izveidoja ieteicamo kulinārā piedāvājumu atlasu, kurā iekļāva reģionam raksturīgus un apskatīt vērtus piedāvājumus.

Pašlaik projekts paredz finansiāli izdevīgu sadarbību ar organizācijām, kas vēlas gūt labumu no praktiskām apmācībām un reklāmas atbalsta. Projekta ietvaros sadarbojošies restorāni un ražotāji iegūst titulu *projekta partneris* apmaiņā pret ikgadēju dalības maksu. Tas, ieskaitot

citus labumus, paredz iespēju piedalīties apmācībās, kas veltītas jaunajām tendencēm un rīkiem kulinārā tūrisma popularizēšanai, PR un reklāmas atbalstam, kā arī tiek sniegta iespēja tikt reklamētiem visos medijos PomorskiePrestige kampaņas ietvaros un sadarbībā ar PTB. Projektam ir savi sociālie mediji, kulinārais podkāsts, atlasīti vietējie restorāni, kulinārais ceļvedis un tas ir integrēts ar veikalu, kas ļauj iepazīties un iegādāties garšu baudījumu.



2. attēls Galvenā tīmekļvietne Pomorskie prestige , avots: <https://pomorskie-prestige.eu/en/category/culinary-guide/>
vietnes apmeklējums 16.05.2024

2. Gastronomiskā tūrisma galamērķa attīstība.

Gastronomiskā tūrisma maršruts var tikt definēts kā gastrotūrisma baudījumu kopums, kas ir organizēts un piedāvāts kā vienots pakalpojumu komplekts tirgū. Kulinārais tūrisms ir populāra ceļojumu tēma un viena no biežākajām aktivitātēm tūrisma braucienu laikā. Tomēr tas parasti ir tikai viena no galvenajām aktivitātēm, kas bieži vien papildina plašāku ceļojuma maršrutu, kurā var ietilpt apskates objekti un muzeji, sauļošanās, iepirkšanās vai aktivitātes ārā. Rezultātā tūristi bieži meklē veidu, kā iegūt personīgu kulinārā tūrisma pieredzi, piemēram, piedaloties ēst gatavošanas meistarklasēs vai organizētās ekskursijās uz lauku saimniecību, piena pārstrādes uzņēmumu vai alkoholisko dzērienu ražotni. Tas ir pilnīgi pieņemami un jāņem vērā plānošanas procesā.

Protams, ir individuāli ceļotāji un tūristu grupas, kuras īpaši interesē dažādu reģionu kulināro garšu izpēte. Attīstot kompleksus kulinārā tūrisma piedāvājumus, ir svarīgi mērķēt uz šo nišas grupu, kas fokusējas uz vietējās virtuves baudīšanu. Ņemiet vērā, ka Baltijas jūras reģions vēl nav atzīts par vadošo kulināro galamērķi. Tamdēļ mums vajadzētu izvairīties no izolēšanās un vienmēr orientēties plašāk.

Reāls scenārijs ir tāds, ka gastrotūrisms sākotnēji kalpos kā papildinoša pieredze līdzās kultūras un aktīvā tūrisma aktivitātēm. Laika gaitā tas var kļūt par līdzvērtīgu sastāvdaļu komplekso ceļojumu piedāvājumos. Galu galā tas varētu attīstīties par patstāvīgu ceļojumu nišu, kā tas ir novērojams tādos reģionos kā Basku zeme Spānijā, Toskāna Itālijā vai Provansa Francijā. Šī attīstība arī veicinās gastrotūrisma aģentūru parādīšanos, kas aktīvi darbosies tirgū un piedāvās jauno produktu.



Atzīts un vadošais gastronomiskā tūrisma galamērķis
Gastronomiskais baudījums var veidot nozīmīgāko daļu no komplekso aktivitāšu piedāvājumiem.
Gastronomiskā baudījuma pieredze ir iekļautas vairāk nekā pusē no piedāvātajiem komplektiem.
Gastronomiskā tūrisma ienākošās aģentūras aktīvi darbojas tirgū



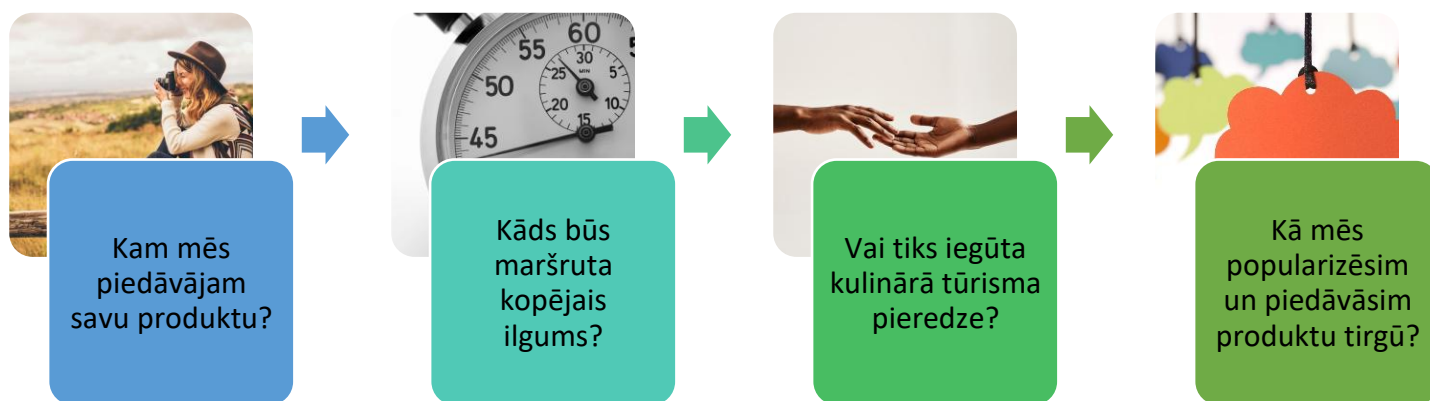
Gastronomiskā tūrisma galamērķa attīstības procesā
Gastronomiskais baudījums var veidot līdz pat pusei no komplekso aktivitāšu piedāvājumiem.
Gastronomiskā baudījuma pieredzes ir iekļautas aptuveni pusē no piedāvātajiem komplektiem.
Gastronomiskās tūrisma aģentūras no attāliem tūrisma tirgiem aktīvi darbojas tirgū



Nezināms gastronomijas tūrisma galamērķis
Gastronomiskais baudījums var veidot ierobežotu daļu no komplekso aktivitāšu piedāvājumiem.
Gastronomiskā baudījuma pieredzes ir iekļautas mazāk nekā pusē no piedāvātajiem komplektiem.
Gastronomiskā tūrisma aģentūras tirgū nedarbojas.

3. Attēls Kulinārā tūrisma pieredzes īpatsvars tūrisma kompleksajos piedāvājumos atkarībā no kulinārā tūrisma galamērķu attīstības līmeņa, autora izveidots modelis

Ir dažādi veidi, kā grupēt gastronomiskos maršrutus. Lai saprastu dažādos mainīgos, kas jāņem vērā, veidojot tūrisma piedāvājumus, ir noderīgi atbildēt uz šādiem jautājumiem.



Saņēmējs.

Domājot par mērķauditoriju, mēs varam izšķirt vietējos un reģionālos tūristus, kuri interesējas par reģiona kulināro mantojumu un vēlas izbaudīt autentisku ēdienu, kā arī uzzināt par ražošanas procesiem.

Šiem tūristiem patīk apmeklēt lauku saimniecības, vīna darītavas vai alkoholisko dzērienu ražotnes kā daļu no nedēļas nogales izbraucieniem. Vietējie ceļotāji, kuri vēlas iepazīt reģionālās kulinārās atšķirības, var pavadīt 2–3 dienas, apmeklējot dažādus restorānus, lauku mājas, pārtikas muzejus un degustācijas. Viņus var arī interesēt dalība gastronomiskā tūrisma pieredzēs kā pieturvieta garāku ceļojumu laikā, piemēram, ceļojot no galvaspilsētas uz piekrastes vai kalnu reģioniem. Šādos gadījumos viņi varētu izvēlēties vietējo krodziņu vai lauku saimniecības maršrutu kā nelielu pārtraukumu un atsvaidzinājumu.

Starptautiskie tūristi, vai tie ceļo pāri robežām vai ierodas no cita kontinenta, bieži meklē iespēju izprast vietu caur tās garšām un ēdināšanas tradīcijām. Viņi parasti ir

ieinteresēti iepazīt reģiona kultūru, kā arī tā galvenos dabas un kultūras apskates objektus. Ceļojumi, kas koncentrējas uz gastrotūrisma baudījumu īpašos pasākumos, piemēram, festivālos un kulinārijas sanāksmēs, tiem būs īpaši pievilcīgi.



Ilgums.

Ņemot vērā šādu produktu piedāvājuma ilgumu, tos var iedalīt divās pamatkategorijās: piedāvājumi, kas ilgst līdz vienai dienai, un vairāku dienu piedāvājumi, kas ietver nakšņošanu.

Pirmajā gadījumā individuāls vai gida vadīts apmeklējums pa reģionu, kad tūristi dodas uz vairākām vietām un degustē, piemēram, dažādus vīnus, liķierus, degvīnu vai ēdienus, kļūst arvien populārāks. Tādu var veidot arī lauku apvidos, pieņemot, ka mēs apvienojam 2-3 kulinārā tūrisma apskates objektus vienā piedāvājumā. Tie var būt, piemēram, gida vadītas ekskursijas pa alkoholisko dzērienu vai siera ražotnēm, kas atrodas tuvu vienai otrai, un dalība kulinārijas meistarklasē, piemēram, maizes cepšanā citā vietā.

Tomēr īpaša uzmanība jāpievērš tam, lai vietas nebūtu vairāk nekā apmēram stundas brauciena attālumā viena no otras. Protams, tās var tikt savienotas arī citos veidos, piemēram, ietverot velosipēdu vai kanoe maršrutu, kas rada vēl vairāk iespēju izveidot labi pārdodamu tirgus piedāvājumu, jo aktīvā un kulinārā tūrisma kombinācija kļūst arvien populārāka.

Vienas dienas piedāvājumus var pārdot caur tiešsaistes rezervēšanas portāliem, vai arī tos pārdod paši pakalpojumu sniedzēji, tūrisma organizācijas un asociācijas, kas apvieno lauksaimniekus, starpniekus un restorānu īpašniekus. Vairākdienu maršrutus, kas ietver naktsmītnes, galvenokārt pārdod ceļojumu operators vai tūrisma aģentūras.

Visbiežāk šādi piedāvājumi ir adresēti starptautiskajiem tūristiem. Tomēr arvien vairāk agrotūrisma saimniecības, viesu mājas un viesnīcas saviem viesiem piedāvājumā ietver kulinārā tūrisma aktivitātes. Lūdzu, atcerieties, ka daudzās valstīs, ja vēlaties piedāvāt vairākdienu tūrisma ceļojumus, jums ir nepieciešama īpaša valsts iestādes izsniegta licence, kā arī apdrošināšanas garantijas.



Norise.

Piedāvājumus var arī diferencēt pēc apskates veida – te varam runāt par individuāliem maršrutiem un gida vadītām tūrēm. Individuālo tūru gadījumā piedāvājums neietver naktsmītnes, šie atsevišķie darījumi un rezervācijas visbiežāk tiek veiktas caur tiešsaistes platformām. Vienas dienas piedāvājumu un, dodoties individuālā tūrē, tūrists pats iegādājas pakalpojumus un ceļo pēc piedāvātā scenārija vai maršruta, iepazīstot reģiona tradīcijas un kulināro pieredzi

Pašvadītās jeb individuālas tūres var ilgt līdz pat vairākām dienām. Šīm tūrēm būs ieteikumu raksturs, kas ietvers ceļojuma detaļas un vietu aprakstus. Tajās bieži būs ietvertas kartes un saites uz apskates objektu tīmekļa vietnēm. Parasti būs apraksti par maršrutiem un aktivitātēm, kuras apmeklēt. Visbiežāk tās var atrast galamērķu pārvaldības organizāciju (DMO) tīmekļa vietnēs.

Maršruts ar gidu var, protams, ilgt gan vairākas stundas, gan vairākas dienas. Dažreiz to var rezervēt, izmantojot populāras rezervēšanas platformas vai DMO tīmekļa vietnes. Tomēr, ja tāds ilgst vairākas dienas un ietver tūrisma gida pakalpojumus, ir nepieciešams to iegādāties pie ceļojumu aģenta vai tūroperatora.

Garākās gida vadītās tūrēs parasti ietilpst apvienoti tūrisma pakalpojumi, kas ietver ne tikai gida klātbūtni, bet arī naktsmītnes, transportu, apdrošināšanu, brokastis, pusdienas, vakariņas, degustācijas un meistarklases, kas ir galvenie ceļojuma veidotāji.



Pārdošanas metode.

Kulinārā tūrisma kompleksajai pieredzei var piemist arī brīva ieteikuma raksturs, t.i. kad tūrists pats, bieži uz vietas, iegādājas atsevišķus pakalpojumus. Rezervācijas var veikt arī caur tiešsaistes rezervēšanu kādā no populārajām ceļojumu pieredzes rezervēšanas platformām. Šī metode pašlaik kļūst arvien populārāka.

Tāpēc mēs pievērsīsim vairāk uzmanības šīs metodes piedāvātajām iespējām. Tūrists iegādājas konkrētu dažādu tūrisma piedāvājumu skaitu, kas pieejami galamērķī. Tiešsaistes platformas sniedz iespēju iegādāties mājās gatavotu ēdienu, kulinārijas meistarklases kombinācijā ar iepirkšanos tirgū, apmeklēt pārtikas ražotājus, degustēt un viesoties lauku saimniecībās. Tiešsaistes platformas apmeklētājam sniedz iespēju izlasīt aprakstus ar pievilcīgiem nosaukumiem, fotogrāfijām, pārbaudīt pieejamību un datumus, iepazīties ar citu viesu

atsauksmēm un rezervēt tiešsaistē, izmantojot kredītkarti vai citas tiešsaistes maksājumu metodes.

Trešais izplatītākais veids ir gatavas ceļojuma paketes pārdošana, kam pamatā pasaulē labi zināmi tūrisma galamērķi. Šāds ceļojums parasti nodrošina augstākās kvalitātes pieredzi. Tūroperatori izvēlas uz rekomendācijām balstītu pieredzi un piedāvā unikālu, bet standartizētu kvalitāti, kas vērsta uz starptautiskajiem tūristiem.

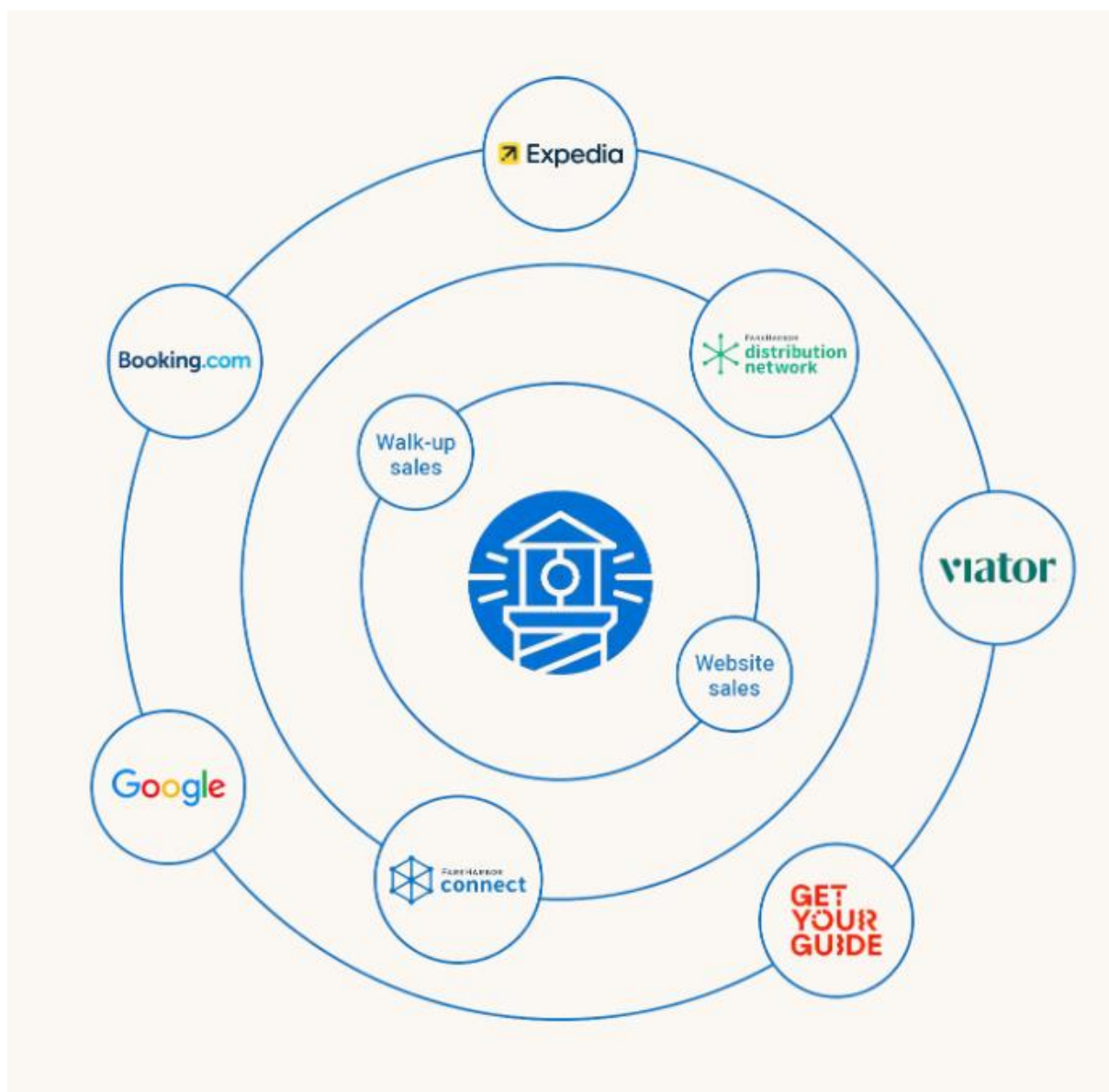
Parasti ceļojuma programma ir rūpīgi aprakstīta, iekļaujot fotogrāfijas un to tūristu ieteikumus, kuri jau ir izlēmuši to iegādāties. Rezervācijas tiek veiktas iepriekš, maksājumus var veikt pa daļām. Šādi piedāvājumi ir pieejami gan Eiropas, gan Amerikas tūrisma aģentūrās, un tirgus ar līdzīgiem piedāvājumiem arvien aug. Dažreiz operatori specializējas tikai kulinārajā tūrismā, lai gan biežāk tos organizē tūrisma aģentūras ar plašāku specializāciju.

3. Kompleksi kulinārā tūrisma piedāvājumi tiešsaistes platformās.

Zināmākas tiešsaistes platformas ietver tādas rezervēšanas vietnes kā *booking.com*, *viator.com* (īpašnieks TripAdvisor), *getyourguide.com* (populāra vietne tūrisma aktivitāšu rezervēšanai), *travellingspoon.com* (platforma, kas orientējas uz kulinārijas meistarklašu, individuālu maltīšu un tirgus apmeklējumu rezervēšanu), un *eatwith.com* (līdzīgs piedāvājums kā *Travelling Spoon* jeb *Ceļojošā Karote*).

Citi tirgus risinājumi ietver tādu rezervēšanas platformu izmantošanu, kas integrētas vietējo un reģionālo tūrisma organizāciju un asociāciju tīmekļa vietnēs, nodrošinot kulinārā tūrisma piedāvājumu tīklu. Bieži tiek izmantotas gatavas rezervēšanas sistēmas, kas iebūvētas šajās vietnēs, piemēram, FareHarbor. Šis risinājums ļauj profesionāli attēlot un pārdot piedāvājumus. Papildu priekšrocība sadarbībai ar tādu pakalpojumu sniedzēju kā FareHarbor ir iespēja piedāvājumu izplatīt vispasaules tirdzniecības kanālos, ko pārvalda OTAs (tiešsaistes ceļojumu aģentūras), piemēram, *booking.com*, *Expedia*, *Musement*, *Viator*, *GetYourGuide* un citi. Šis pakalpojumu sniedzējs priecājas pa iespēju sadarboties ar lauku kulinārā tūrisma

sniedzējiem un piedāvā īpašas paketes, kas vērstas uz gastronomiskā baudījuma gūšanu lauku saimniecībās.



4. Gastronomiskā tūrisma piedāvājumi, ko pārdod ceļojumu aģentūras

Lai izveidotu piedāvājumus, kas mērķēti uz ceļotājiem grupās, kā arī vairāku dienu ceļojumu paketes, ieteicams sadarboties ar profesionālām ceļojumu aģentūrām, kas specializējas kulinārajā tūrismā. Parasti tās koncentrējas uz to, lai šāds piedāvājumu būtu pieejams tūristiem no tāliem tirgiem, bieži no trešajām valstīm. Aģentūras parasti izvēlas starptautiski pievilcīgus kulinārijas piedāvājumus no konkrētas reģiona vai valsts un piedāvā gatavas paketes ceļotājiem vietējā tirgū.

Pasaulē ir neskaitāmas ceļojumu aģentūras, kuras veido kulināros maršrutus. Daudzām no tām ceļojumā gūstamais garšas piedzīvojums ir viens no to galvenajiem piedāvājumiem. Ir arī ceļojumu aģentūras, kas specializējas tikai kulinārajā tūrismā.

Baltijas jūras reģions vēl nav plaši atzīts kā populārs galamērķis starptautisko kulinārā tūrisma aģentūru vidū. Tomēr izpratne par šo tirgu un soļu speršana, lai nostiprinātu Baltijas jūras reģionu kulinārā tūrisma ainavā, ir vērtīga. Zemāk mēs iepazīstinām ar organizētā kulinārā tūrisma tirgus līderiem, īsi raksturojot aģentūru īpašības un to piedāvājumus piemēru veidā. Zemāk apkopotā informācija var palīdzēt saprast piedāvājumu nepieciešamos elementus un uzsākt sadarbību ar pieredzējušiem kulinārā tūrisma operatoriem

Lielākajā daļā grupu ceļojumu ietilpst 12 līdz 45 dalībnieki. Vidējās izmaksas 7 dienu uzturēšanās laikā vienam cilvēkam ir apmēram 3000 USD vai vairāk, savukārt garākiem ceļojumiem, kas ilgst 10-12 dienas, īpaši mazākās grupās, cenas var sasniegt līdz pat 5500 USD personai. Šajā cenā parasti ir iekļautas naktsmītnes, ieeja apskates vietās, brokastis, lielākā daļa ēdienreīžu, autobusa pābraucieni, lidostas transfēri un bagāža. Savukārt cenā neietilpst aviobiļetes turp un atpakaļ uz mītnes zemi, individuālās aktivitātes vai specifiska ēdināšana.

<i>Ceļojumu aģentūra</i>	<i>Īss aktivitātes apraksts. Maršrutu veidi</i>	<i>Gastronomisko maršrutu piemēri, cena, grupas lielums</i>
<i>Trafalgar</i> https://www.trafalgar.com/en-eu/ways-to-go/food-travel	Globāls tūroperators, atrodas Normandijā, Francijā. Daļa no <i>The Travel Corporation</i> uzņēmumu grupas. Piedāvā dažādus maršrutus 72 valstīs. Daži no tiem raksturojas kā kulinārie maršruti. Šeit daži piemēri: ● Kalifornija , Piekrastes gastronomiskais un vīna maršruts, 7-dienu ceļojums, uzsvars uz vietējā siera ražošanu, godalgotām olīveļļām un, protams, uz vīnu. ● Dienvidu garšas un skaņās, 10-dienu maršruts, kurā var nobaudīt visu, sākot ar Kreoliešu virtuvi līdz pat pikantiem ēdieniem no vistas gaļas. ● Vācu Ziemassvētku tirdziņu maršruts, Parīzi izzinošais ceļojums, Neatklātā Gruzija un Armēnija.	8 dienu Grieķijas tūre pa Atēnām, Olimpiju, Delfiem un Meteorām. Tūres ietvaros var piedalīties "Connect With Locals" (Viesos pie vietējiem) - "Be My Guest" (Esi mans viesis) programmā, viesojoties Karambellas ģimenē un vakariņojot viņu olīvu un vīna ražotnē - saimniecībā, baudot tradicionālas dejas un raksturīgo grieķu viesmīlību (philoxenia). Grieķu ēdiena gatavošanas meistarklase: ievingriniet roku dažādu slaveno vietējo ēdienu gatavošanā pieredzējuša un viesmīlīga pavāra un saimnieku vadībā. Pēc tam atpūties un baudiet gardas vakariņas, tostarp ēdienus, kurus esat gatavojuši paši.



5. Attēls Grieķu ēdienu gatavošanas meistarklase programmā: 8 dienu Grieķijas tūre pa Atēnām, Olimpiju, Delfiem un Meteorām, organizē Trafalgar Source: <https://www.trafalgar.com/en-eu/tours/best-of-greece> , vietne apmeklēta 13.05.2024

<i>Ceļojumu aģentūra</i>	<i>Īss aktivitātes apraksts. Maršrutu veidi</i>	<i>Gastronomisko maršrutu piemēri, cena, grupas lielums</i>
<i>EF Go Ahead Tours</i> https://www.goaheadtours.com/guided-tours/food-wine-barcelona-and-northern-spain	Tūroperators, veidojies no <i>Education First</i> , kompānijas, kas organizē valodu kursus , sadarbībā ar America's Test Kitchen (ATK) ir vērienīgi palielinājis kulināro maršrutu piedāvājumu. Kopīgi piedāvājumi ar ATK ļauj dziļāk iepazīt katra reģiona virtuvi, piedāvājot praktiskas nodarbības un meistarklases, tostarp iespēju iepazīt vietējo ēdienu kultūru no produktu iegūšanas līdz sagatavošanai un pasniegšanai. EF ceļojumu aģentūras raksturīgā iezīme ir nelielās grupas, kas sastāv no 12 līdz 22 ceļotājiem. Piedāvājums ietver desmitiem dažādu programmu Eiropas	Ēdiens & vīns: Barselona & Spānijas ziemeļi kopā ar <i>America's Test Kitchen</i> . Maršrutā ietilpst 12-dienu ceļojums ar 10 nakšņošanām un brokastīm, 6 pusdienas ar alu/ vīnu, 3 vakariņas ar alu vai vīnu, 3 vīna degustācijas 1 liķiera degustācija, 1 sidra degustācija, 4 ēdienu degustācijas, 3 ēdienu gatavošanas meistarklases, 8 ekskursijas. Brauciens uz Barselonu, San Sebastianu, Bilbao, La Rioja. Aptuvenā cena 5000 USD.

	apmeklējumiem un degustācijām. Piedāvājumā ietilpst: • Ēdiens & vīns: Toskānas & Umbrijas / Kampānijas / Apūlijas & Amalfi pierastes garšas . • Īrija: Svinot Garšas un vietējās tradīcijas • Beļģija & Vācija: Alus & gastronomiskās tradīcijas.	
--	--	--



☀️ Hola! It's 9:31am in Barcelona

Food & Wine: Barcelona & Northern Spain with America's Test Kitchen

12 days | 15 days with Madrid extension

Group size

12-22 travelers

Reviews

★★★★☆ 8

Physical activity

High

See dates & prices





6 . Attēls Piedāvājums: Barselona & Spānijas ziemeļi kopā ar America's Test Kitchen kopā EF Tours. Avots: <https://www.goaheadtours.com/guided-tours/food-wine-barcelona-and-northern-spain#traveler-photos>

Ceļojumu aģentūra	Īss aktivitātes apraksts. Maršrutu veidi	Gastronomisko maršrutu piemēri, cena, grupas lielums
Backroads https://www.backroads.com/award-winning-tours/active-culinary	Backroads - ceļojumu aģentūra specializējas aktīvā tūrisma apvienošanā ar citām formām, tostarp kulināro tūrisma. Aktīvās kulinārijas tūres piedāvā iespēju izbaudīt ēdienu tādos gardēžu galamērkos kā Toskāna vai Provansa. Ievēribas cienīga tendence ir piedāvājumu veidošana sievietēm un to	Toskānas Aktīvais gastronomiskais pastaigu un pārgājienu maršruts. Ietvertas visas brokastis, 5 pusdienas, 4 vakariņas. Īpaši pasākumi, tostarp vīna degustācijas.

	dalīšana pēc viesnīcu kategorijām - ikdienišķās un premium klases viesnīcas. Aktivitātes, kas apvienotas ar kulinārajām baudām, ietver riteņbraukšanu, pārgājienus un kāpšanu kalnos.	Velobraucienus un multi-piedzīvojumu ceļojumu laikā tiek nodrošināti pilnībā aprīkoti titāna velosipēdi, ķiveres un aksesuāri. Pastaiga pa vīna dārziem un <i>Vecās pasaules</i> ciematu šaurajām ieliņām. Gatavojiet un baudiet <i>no-dārza- galdā</i> ēdienus, kuru receptes un gatavošanas meistartīķi nodoti no paaudzes paaudzē. Pārgājieni pa dienvidu Toskānas ciprešu alejām un Chianti Classico baudīšana tās izcelsmes reģionā. Izgaršojiet mājas virtuvi – sākot ar pirmo šķīvi pastas līdz pat pēdējai tiramisū karotītei.
--	--	---

Italy

● Start Arezzo

● End Florence

✈ Airports & Travel details*

HIGHLIGHTS

- Walk through brimming vineyards and in old-world villages
- Cook and delight in farm-to-table recipes passed down through generations—*buon appetito!*
- Hike the cypress-lined white roads of southern Tuscany and sip Chianti Classico in the region it originated
- Relish handmade cuisine, from your first plate of pasta to your final bowl-scraping spoonful of tiramisù



7. Attēls Toskānas Aktivā gastronomikā pastaigu un pārgājienu maršruta apraksts, avots

<https://www.backroads.com/trips/WCTQ/tuscany-active-culinary-walking-hiking-tour> vietne apmeklēta 13.05.2024

Citi uzticami tūroperatori, kas piedāvā plašu kulinārā tūrisma piedāvājumu klāstu, piemēram:

1. Explore Worldwide - <https://www.exploreworldwide.com/experiences/food-drink-tours> . Interesants piedāvājums - Kulinārie ceļojumi veģetāriešiem un vegāniem. Vidējais grupas lielums 11 personas. ASV tirgus piedāvājums.
 - Butterfield & Robinson - <https://www.butterfield.com/>. Luksusa ceļojumu aģentūra Butterfield & Robinson ir pazīstama ar augstu servisa līmeni un radošu ceļojumu plānošanu. Tā ēdienu un dzērienu tūres nav izņēmums, piedāvājot īpašas maršrutu programmas, kas ļauj izbaudīt slavenus ēdienu un vīna reģionus, ceļojot kājām vai ar velosipēdu, radot unikālu kulināru pieredzi. ASV tirgus piedāvājums.
2. Wolff Travel International – <https://wolff-ostreisen.de/> . Ceļojumu aģentūra, kas darbojas no 1958.gada, tika dibināta kā autobusu pārvadātājs. Piedāvā gastronomiskās tūres uz Ungāriju, Austriju un Slovēniju, Uzņēmuma Varšavas filiāle piedāvā vairākus kulināros maršrutus pa Poliju, piemēram, uz Kazimiežu pie Vislas vai Pomerāniju. Piedāvājums Vācijas tirgum.

Citas ceļojumu aģentūras, kas specializējas gastronomisko maršrutu izstrādē, piemēram:

- Gourmet on Tour – specializējas pavāru skolās veidotu kulinārijas meistarklašu un īpaši izstrādātu gastropiedāvājumu pārdošanā. Darbojas lielākoties Itālijā un Spānijā. Vidējais grupas lielums ir 8 personas. <https://gourmetontour.com/>
- Global Gourmands – dibināta 2015.gadā, īpašniece Claudia Royston. Ceļojumu aģentūras filozofija ir sadarboties ar vietējiem partneriem, tādējādi veidojot īpašu piedāvājumu tūristiem. Claudia labi pārzīst Eiropu, kur ir dzīvojusi. Piedāvājums pieejams vairākos veidos – individuālie ceļotāji vai grupas līdz 16 personām. Līdz šim aģentūra sekmīgi darbojas tādos galamērķos kā Maroka, Grieķija, Portugāle, Itālijas ziemeļi, Austrija, Gruzija, Armēnija. <https://globalgourmands.com/>



TRAVEL BY DESTINATION

FRANCE

ITALY

SPAIN

MOROCCO

CHINA

INDIA & SRI LANKA

THAILAND & VIETNAM



TRAVEL BY INTEREST

Whatever your dream journey, we will design the



PRIVATE

Your dates. Your tailored itinerary.



SMALL GROUPS

Join a group of like-minded companions.

8. Attēls Gourmet on Tour piedāvātie gastronomiskie maršruti, avots: <https://gourmetontour.com/> vietne apmeklēta 13.05.2024

Kā iespējams noprast no iepriekš minēto ceļojumu operatoru piedāvājumu analīzes, kulinārais tūrisms reti ir neatkarīgs motīvs, ap kuru tiktu veidots ceļojumu piedāvājums.

Visbiežāk tas tiek apvienots ar galveno kultūras objektu apmeklējumu, tā sauktajiem orientieriem. Tāpat ir populāri to apvienot ar aktīvo tūrismu, piemēram, dodoties ceļā ar velosipēdu vai uz pārgājienu takām.

Europa ir viena no vadošajiem gastronomisko maršrutu galamērķiem. Protams, priekšgalā ierindojas Itālija un Francija. Arī Spānija ir populārs galamērķis. Bet cita starpā ir dažādi piedāvājumi doties uz Vāciju, Beļģiju, Austriju, Slovēniju, Ungāriju un Balkānu valstīm.

Galvenais tirgus, kam tiek izstrādāts lielākais vairums kulinārā tūrisma piedāvājumu, ir ASV. Lielākā daļa tūroperatoru arī ir no turienes. Šobrīd Baltijas jūras reģions nav pārstāvēts starp globālajiem tirgus līderiem. Tomēr pastāv aģentūras, kas specializējas kulinārajā tūrismā un piedāvā atsevišķu valstu, kas atrodas pie Baltijas jūras, izstrādātu produktu.

<i>Ceļojumu aģentūra</i>	<i>Īss aktivitātes apraksts. Maršrutu veidi</i>	<i>Gastronomisko maršrutu piemēri, cena, grupas lielums</i>
<i>Eat Smart Culinary Travel</i> https://www.eatsmartguides.com/poland.html	Ģimenes uzņēmums-ceļojumu aģentūra un izdevējsabiedrība, kas izstrādājusi gastronomiskos tūrisma ceļvežus un programmas maršrutiem garšu meklējumos uz tādām valstīm kā Norvēģija, Polija, Dānija, Jordānija, Turcija u.c.	Patlaban aģentūra nepārdod braucienus uz Poliju, bet piedāvā aprakstus tiešsaistes platformā. Programmā ietilpst: restorānu apmeklējums Krakovā, Varšavā un Zakopanē (pusdienas un vakariņas), tirgu apmeklējums: Hala Mirowska un BioBazar Varšavā, kā arī Hala Targowa un Stary Kleparz Krakovā. Atvadu vakariņas Zakopanē kalniešu gaumē. Gidus apmāca programmas izstrādātāja, Susan Peterson Chwae.

9. Attēls Apraksts gastrotūrisma maršrutiem uz Poliju, *eatsmart guides* avots <https://www.eatsmartguides.com/> vietne apmeklēta 13.05.2024



Eat Smart Culinary and Cultural Tour to Poland

Embark on a Tasting Adventure

with Co-Leaders Joan Peterson and Susan Chwae

EMAIL US FOR MORE INFORMATION

Itinerary	Details	Leaders
 Join culinary experts Joan Peterson and Susan Chwae and experience a culinary and cultural adventure in Poland, which is designed for the discriminating traveler who enjoys the artistry of food and meeting welcoming and friendly people. Poland is among today's most fascinating travel destinations. If you have ever had it on your list of travel destinations, this is the time and the tour. But it's not all about food. We'll see the major tourist sights in and around Warsaw, Krakow, and Zakopane. And, we'll still have time to		

<i>Ceļojumu aģentūra</i>	<i>Īss aktivitātes apraksts. Maršrutu veidi</i>	<i>Gastronomisko maršrutu piemēri, cena, grupas lielums</i>
Polish Culinary Vacation https://polandculinaryvacations.com/	Tūristu plūsma galvenokārt no ASV. Lielākoties sentimentāli ceļotāji ar poļu saknēm, pirmajā vai otrajā paaudzē, bet ne tikai. Āģentūru pirms aptuveni 30 gadiem dibināja Małgosia Rose, dzimusi Polijā. Gastronomiskie ceļojumi ir galvenais aģentūras piedāvājuma punkts. Papildus piedāvājumā ir arī luksusa ceļojumi uz Poliju un ārpus tās. Piedāvājums, papildus kulinārijai, ietver arī laivu izbraucienus Baltijas jūras baseinā.	Parasti 7 dienu/ 6 nakšu maršruti, bet piedāvājumā arī ir 2-3 dienu maršruti. Iespējams izvēlēties meistarklases vai pastaigu pa pilsētu ar gastronomijas pieturvietām. Tiek piedāvāti arī vīna maršruti Polijā. Visvairāk pārdotais maršruts - no Krakovas līdz Zakopānei. Piedāvājumā parādīties SPA un vīna maršruts Polijas dienvidos. Kombinācija ar Lejas Silēzijas apskates objektiem un Boleslavecas keramikas iepazīšanu. Piedāvājumā pārstāvēti arī tādi reģioni kā Mazovija, Lielpolija un Pomerānija. Tiek piedāvāti arī sezonālie piedāvājumi, piemēram, Ziemassvētku ceļojumi.



SAVE \$300 ON SELECT TRIPS IN 2024 - BOOK YOUR TOUR BY JUNE 30, 2024!

TASTE THE FINEST OF POLISH CUISINE ON A GASTRONOMIC VACATION

Welcome to Poland Culinary Vacations, a premier tour company offering culinary tours of Poland. Our goal is to provide travelers with an unforgettable culinary experience that showcases the best of Poland's traditional and modern cuisine. With our tours of Poland, you will gain a unique insight into the culture and history of Polish gastronomy while savoring the flavors and aromas of this vibrant country. From sampling local delicacies to pairing regional wines with traditional dishes, each of our Polish food tours provide an engaging and educational experience that will leave your taste buds wanting more.

ENJOY A 7 DAY-6 NIGHT JOURNEY THROUGH THE PICTURESQUE TOWNS AND HILLS OF SOUTHERN POLAND

SPA AND WINE TOUR IN SOUTHERN POLAND AND KRAKOW

Let us take you on an unforgettable journey!

LEARN MORE

BOOK NOW

10. Attēls SPA un gastronomiskā maršruta Polijas dienvidos apraksts, ceļojumu aģentūra Polish Culinary Vacations. avots <https://www.eatsmartguides.com/>, vietne apmeklēta 13.05.2024

5. Kulinārā tūrisma maršruti neatkarīgiem ceļotājiem

Neatkarīgi ceļotāji arvien vairāk novērtē elastību. Viņi dod priekšroku ceļošanai bez stingra grafika, kas var radīt stresu, īpaši, ja plānotās aktivitātes sāk atpalikt no grafika. Tā vietā cilvēki vēlas ceļot mierīgi un brīvi pielāgot maršrutu pēc situācijas. Viņi var izvēlēties vienu vai divas iepazīstamās aktivitātes, piemēram, ēdiena gatavošanas meistarklasi vai maltīti, savukārt pārējo dienu atstāt brīvai improvizācijai. Kulinārā tūrisma maršruti var tikt izstrādāti pašvadāmiem ceļojumiem, kā arī kombinēti ar pārgājienu, riteņbraukšanas, slēpošanas vai laivošanas maršrutiem.

Pieturpunkti gastronomiskā maršruta izstrādei

- Izveidojiet sarakstu ar apkārtnē esošiem tūrisma apskates objektiem .
- Sarakstā iekļaujiet dažādus objektus, sākot ar zināmiem restorāniem, kuros pasniedz reģionālos un vietējos produktus, līdz mājražotājiem, kuri specializējas vietējo ēdienu gatavošanā.
- Ievāciet detalizētu informāciju par piedāvājumā esošo kulinārā tūrisma baudījumu.
- Visaptveroša un precīza informācija palīdzēs izveidot precīzus, uzticamus un pievilcīgus aprakstus, kas piesaistīs potenciālos apmeklētājus un novērsīs pārpratumus.
- Grupējiet objektus atbilstoši to piemērotībai mērķauditorijai.
- Ņemiet vērā objektu kapacitāti attiecībā uz cilvēku skaitu, ko tie var uzņemt (mazas/lielas grupas), valodas, kurās uzņemošā puse var komunicēt, un jebkurus starpkultūru jautājumus, kurus konkrētais objekta saimnieks var nebūt spējīgs risināt utt.
- Atzīmējiet objektus kartē.
- Objektu izvietošana kartē ļaus novērtēt attālumus starp tiem, ceļošanai nepieciešamo laiku un iespējamo apmeklējuma secību.
- Grupējiet objektus saskaņā ar iespējamo dienas maršrutu, piedāvājot arī alternatīvas.
- Izveidojiet ieteicamo maršrutu ar objektiem, kurus ērti apmeklēt loģiskā secībā. Ja objektu daudzums ir lielāks, nekā iespējams apmeklēt vienā ceļojumā, iekļaujiet tos kā alternatīvu. Ja attālumi starp objektiem prasa ilgu pārvietošanās laiku, apsveriet iespēju iekļaut pieturvietas, piemēram, vispārējas intereses vai "obligāti apskatāmos" objektus.
- Piedāvāji ēdināšanas un naktsmītņu opcijas.
- Lai gan brokastis parasti ir iekļautas nakšņošanas vietās, apsveriet arī pusdienošanas un vakariņu vietas.
- Ievāciet praktisku informāciju, kas var būt noderīga ceļotājiem.
- Praktiskā informācija ietver padomus un ieteikumus par, piemēram, satiksmi un ceļiem, sezonālītāti, ēdienu pieejamību viesu namos un jebkuriem konkrētiem vietējiem apstākļiem, kuriem ceļotājiem būtu jāsaprotas..
- Atrodiet vietējo gidu, kurš ir ārkārtīgi ieinteresēts gastronomiskā tūrisma popularizēšanā, un kurš spēj piedāvāt saistošus stāstus par maršrutu un apmeklējamajām vietām. Zinošs gids tūroperatoriem vai grupām var būt būtisks resurss, ar savu klātbūtni veicinot tūru pārdošanu un vadīšanu.

Kompleksie tūrisma pakalpojumi neatkarīgiem ceļotājiem

Ceļotājiem, kuri nevēlas paši plānot un rezervēt, labākā izvēle ir tūrisma paketes ar iepriekš sagatavotiem pakalpojumiem, piemēram, apskates vietu apmeklējumiem, ekskursijām un naktsmītnēm.

- Pirms došanās ceļā klienti saņem: personalizētu maršruta programmu ar datumiem, naktsmītnēm, pakalpojumiem, kartēm, apskates vietu aprakstiem un citu būtisku informāciju.
- Tūrisma paketēs neatkarīgiem ceļotājiem bieži tiek piedāvātas mazas viesnīcas un viesu nami ar brokastīm.
- Ja viesu namā nav restorāna, kompleksajā paketē var tikt iekļautas atsevišķi organizētas vakariņas. Papildus līdzņemšanai var tikt sagatavotas pusdienas kastītē.
- Kompleksā pakete var būt sagatavota individuālam braucējam, vai arī tajā var tikt iekļauts transports un gida pakalpojumi.

Piemērs: ceļojums ar auto *Livonian_flavours_Kurzeme_tour_ENg.pdf* (celotajs.lv) (*Livonijas garšas Kurzemes reģionā; celotajs.lv*)

- 3 dienas
- 2-6 vietu apmeklējumi dienā.
- Dažādi kulinārie baudījumi: zvejniecība un piekrastes tradicionālie ēdieni, maizes cepšanas, kūku un saldo ēdienu, kā arī meža gaļas un zivju ēdienu gatavošanas meistarklases.
- Kulinārā baudījuma vizītes, tās kombinējot ar vispārējam tūristu apskates vietām.
- Kulinārā baudījuma gūšanas vizītes tiek iepriekš saplānotas, kurpretim vispārējās intereses apskates vietas, piemēram, dabas takas un piekrastes ciemus var apmeklēt savā tempā.

GOURMET TOURING ROUTES

Livonian Flavours in the Kurzeme Region

DURATION: **3 days**
TRANSPORTATION: **Self-drive**
TOTAL LENGTH: **~ 545 km**

This route invites you to visit the Kurzeme region and try the traditional dishes there. The tour starts from Riga and takes you to some beautiful nature areas for a walk that will serve as physical exercise to build up an appetite. You will feast on traditional smoked fish at Dienišas Fishermen's Yard, take a masterclass in baking "sklandrausis", a traditional carrot pie, visit fishing villages in Slītere National Park, and savour refined meals in Ventspils city pubs. Nice attractions en route are the steep coast of the Baltic Sea in Jūrkalne and the medieval town of Kuldīga. In a 19th century watermill, which nowadays is an organic farm, the hostess will give you a masterclass in cooking regional dishes from fallow deer, trout, vegetables and fruit. The last stop on the return back to Riga is the Chocolate Museum at Pūre.



ITINERARY:



RĪGA - ĶEMERI - BĒRZCIEMS -
KOLKA - VENTSPILS - JŪRKALNE -
KULDĪGA - SABĪLE - KANDAVA - RĪGA



11. Attēls Gardēžu maršruti Kurzemē

Individuālie maršruti neatkarīgiem ceļotājiem

Individuālas tūres piedāvā ceļotājiem vislielāko elastību, jo maršruti ir pielāgojami viņu interesēm, vajadzībām un apstākļiem. Strukturēts pašvadīta maršruta apraksts ietaupa laiku, kas nepieciešams neatkarīgai plānošanai. Ar šo pieeju ceļotāji var paši noteikt nepieciešamo laiku ceļošanai, apskates vietu apmeklējumiem, maltītēm un naktsmītnēm, kā arī vajadzības gadījumā mainīt plānus ceļojuma laikā.

- Pašvadīti maršruti nesniedz detalizētas norādes starp apmeklējamām vietām, kā tas būtu tūrisma paketē.
- Ceļotāji paši veido savus plānus un rezervācijas, izmantojot karti ar maršrutu un tajā atzīmētām apskates vietām, maltītēm un naktsmītnēm.
- Ceļotāji izvēlas vietas ar noteiktu darba laiku, kur iepriekšējas rezervācijas nav nepieciešamas, vai arī veic rezervācijas pēc nepieciešamības.
- Parasti tiek ieteiktas naktsmītnes mazās vai ģimenes apsaimniekotās vietās, kur ceļotāji var izbaudīt omulību un viesmīlību, mājās gatavotu ēdienu un vietējās tradīcijas.

Individuālo maršrutu apraksta struktūra

Aprakstu var strukturēt četrās daļās: ceļojuma pārskats, karte, maršruta plāns ar dažādām apmeklējuma vietām, ietverot piedāvājumu maltītēm, naktsmītnēm un obligāti apskatāmiem vispārējās intereses objektiem, kā arī noderīgi kontakti.

Ceļojuma pārskats

- Interaktīva karte, uz kuras atzīmēts ceļojuma maršruts.
- Ilgums (stundas/ puse dienas/ dienu skaits).
- Galvenās maršruta pieturvietas, piemēram - lielās pilsētas.
- Ceļošanas veids (piem., auto, pārgājiens, riteņbraukšana – norādes ar piktogrammu).
- Īsa ceļojuma anotācija, kas apraksta tūrē iekļauto objektu veidus un gūstamo pieredzi.
- Pievilcīgi attēli.

Karte

Interaktīva karte, uz kuras atzīmēts ceļojuma maršruts ar apmeklējamajiem objektiem un vietām. Uznrīstotais logs katram objektam nodrošina informāciju par objektu un iedod saiti. Tiešsaistes kartes ir visērtākās, savukārt attālākos reģionos ar sliktāku tīkla pārklājumu var būt noderīgas arī drukātas kartes.

Maršruta plāns- apraksts.

Detalizēts apraksts katrai dienai, ar ietvertiem attālumiem starp apskates objektiem, vietu atrašanās vietas un informācija, kā arī nakšņošanas un maltītes ieturēšanas iespējas.

Praktiskā informācija.

Praktiskās informācijas nodrošināšana ir būtiska, lai sagatavotu ceļotājus apstākļiem un situācijām, ar kurām viņi var saskarties. Katram ceļojumam jāietver konkrēta praktiskā informācija katrai dienai, piemēram:

- Kopējais nobraucamais attālums dienā.
- Apskates objektu skaits, ko reāli iespējams apmeklēt vienā dienā.
- Sīka informācija par apskates vietām, gidētām ekskursijām, kā arī citiem pakalpojumiem, kas pieejami konkrētos laikos, kur nepieciešama iepriekšēja rezervēšana, maksāšanas iespējas skaidrā naudā, ierobežota pieejamība, un cita svarīga informācija, kas ceļotājiem būtu jāzina, plānojot dienas programmu.
- Saites ar informāciju par objektu atvērību/darba laiku un bijēšu tirdzniecību.
- Objekti, kurus var apskatīt tikai no ārpusē (ražotnes vai daži vispārējās apskates objekti).
- Informācija par apskates objektiem un vietām pa ceļam, piemēram, dabas takas, kultūras mantojuma objekti, "jāredz" vietas utt. Nodrošiniet saites papildu informācijai.
- Informācija par piekļuvi cilvēkiem ar ierobežojumiem.

Dažādu apskates vietu saraksts.

Iekļaujiet kā alternatīvu vairākus apskates objektus, ņemot vērā to atrašanās vietu, lai katras dienas maršrutā būtu 3–4 vietas, ko ceļotāji pēc izvēles var apmeklēt. Jāņem vērā, ka ne uz visām vietām var pāspēt dēļ laika un attāluma ierobežojuma. Skaidri jānorāda, cik apmeklējumu dienā ir reāli iespējami, lai ceļotāji varētu pieņemt pamatotus lēmumus. Ceļotājiem jānodrošina saites, kurās iegūt informāciju par objektu atvērtību/darba laiku un biļešu tirdzniecību.

- **Kur paēst.**
Pilsētās ar plašu ēstuvju piedāvājumu nodrošiniet saites uz TIC sniegto informāciju. Lauku apvidos, kur izvēle un piedāvājums ir ierobežoti, nodrošiniet ar vietējo TIC kontaktiem un/vai ēstuvju sarakstu ar saitēm un kontaktinformāciju.
- **Kur palikt / nakšņot.**
Pilsētās ar plašu ēstuvju piedāvājumu nodrošiniet saites uz TIC sniegto informāciju. Lauku apvidos, kur izvēle un piedāvājums ir ierobežoti, nodrošiniet ar vietējo TIC kontaktiem un/vai naktsmītņu sarakstu ar saitēm un kontaktinformāciju.
- **Noderīgi kontakti**
Kontaktinformācija, piemēram vietējam TIC, kur ceļotāji var iegūt informāciju ceļojuma laikā.

Kulinārā tūrisma maršruti tūroperatoriem

Galvenā maršrutu izstrādes atšķirība neatkarīgiem ceļotājiem un tūroperatoriem slēpjas pakalpojumu sniegšanas detalizācijas un precizitātes aprakstā. No vienas puses, tūrooperatori vēlas pārdot labi pārbaudītus produktus, garantējot sev drošību. No otras puses, pieaug tendence uz unikālām un atšķirīgām tūrisma pieredzēm, attālinoties no masu tūrisma. Lai sadarboties ar tūrooperatoru, pakalpojumu sniedzējiem būs nepieciešams pielāgot savus piedāvājumus atbilstoši tūroperatora izvirzītajām prasībām. Šīs specifiskācijas var atšķirties atkarībā no vairākiem faktoriem, piemēram, mērķa tirgus, uz kuru orientējas tūrooperators, starpkultūru atšķirībām, laikposma, kas paredzēts konkrētam apmeklējumam tūroperatora maršrutā, un citiem apsvērumiem.

- **Attālumi un apmeklējumu ilgums.** Tūrooperatoru programmām, kā arī komplekso pakalpojumu tūrisma paketēm, nepieciešams izkalkulēt precīzu braucienu attālumu kilometrāžu, kā arī ceļā un objektā pavadāmo laiku.
- **Ātra komunikācija.** Ātrums, ar kādu tiek reaģēts uz pieprasījumu un lūgumu pēc tūrooperatoram vajadzīgās informācijas, ir tikpat svarīgs kā informācijas precizitāte no pakalpojumu sniedzēja. Īpaši attiecībā uz individuāli pielāgotu maršrutu izstrādi visi nosacījumi ir precīzi jāizrunā, lai novērstu pārpratumus. Turklāt pakalpojumu sniedzējam vienmēr jābūt gatavam pēdējā brīža izmaiņām.
- **Pakalpojumu sniegšana saskaņā ar solīto.** Visi pakalpojumi būtu jānodrošina tieši tā, kā solīts tūrooperatoram. Nedrīkst būt nekādu negaidītu pārsteigumu, pat ja tie ir labi domāti. Pakalpojumu sniedzējam jānodrošina laba laika plānošana un jāizpilda programma uz vietas saskaņā ar vienošanos ar tūrooperatoru, lai nodrošinātu, ka viss maršruts norit pēc plāna.
- **Uzticamība:** 100% līgumsaistību izpilde. Atbilstība kvalitātes standartiem, līguma cenu garantija, pielāgošanās klienta budžetam

Piemērs: Programma ar pieturvietām - gastronomiskā baudījuma pieredze (ceļojuma pakete) tūroperatoriem maršrutā Rīga-Tallinna- Avotini_pusdienas_Sidrābini.pdf (celotajs.lv)

- Kopējais ilgums: 4 stundas.
- Precīza informācija par brauciena laikiem, adreses ar GPS koordinātēm, apmeklējumu ilgums.
- Informācija par sezonālītāti, grupas lielumu, kas iekļauts cenā.
- Apraksts, kādu pieredzi ceļojumā varētu iegūt.
- Pusdienu vietas ēdienu stila apraksts.
- Piezīmes par saimnieku svešvalodu prasmēm.

6. Gardēžu taku izveide un pārvaldība

Tūrisma takas sniedz iespēju veidot mērķtiecīgu sadarbību starp uzņēmumiem, kuri piedāvā pakalpojumus ar kopīgu tēmu vai piemītošu atšķirīgu iezīmi. Galvenais ir izvēlēties šo atkarīgo iezīmi un nodrošināties, lai tā būtu pēc iespējas autentiskāka konkrētajam reģionam, vienlaikus saglabājot savu pievilcību tūristiem. Populāras tēmas maršruti, kuri veidoti uz sadarbības bāzes, ir vīns, sidrs, viskijs un pat pašdarinātā un nelegālā alkohola ražotnes. Vēl viena kulināro maršrutu kategorija ir balstīta uz vietējām izejvielām, bieži iekļaujot augļus, piemēram, ābolus vai plūmes. Trešā nozīmīgā kulināro maršrutu kategorija balstās uz tradicionālo virtuvi un konkrētās teritorijas kulināro mantojumu. Šie maršruti var būt saistīti ar konkrētu administratīvo, ģeogrāfisko vai vēsturisko reģionu.

Ja jūsu reģionā vēl nav gastronomiskā tūrisma takas un jūs apsverat tās izveidi, ir vērts uzdot sev šādus jautājumus:

- Vai pastāv vietējā vai reģionālā gastronomiskā raksture?
- Vai to var iedalīt kādā no šīm kategorijām: spirtoto dzērienu ražošana, augļkopība vai reģionālais kulinārais mantojums?

Vai pastāv vismaz piecas vietas, kā piemēram restorāni, pārtikas ražotāji, lauksaimnieki, vietējo delikatesu veikali vai gastronomiskie muzeji, kuri būtu gatavi sadarboties gastronomiskā maršruta izveidē?

Ja atbilde uz šiem jautājumiem ir *jā*, ir vērts pāriet pie turpmākajām aktivitātēm kulinārā tūrisma maršruta izveidē, kuras ir aprakstītas zemāk:

1. Saorganizējiet grupu, kurā ir vismaz pieci kaimiņi, kuri pašlaik piedāvā vai vēlas attīstīt gastronomiskā baudījuma pieredzes gūšanu, saistītu ar dzīvesveidu laukos, lauksaimniecību, zemkopību vai pārtikas pārstrādi. Iespējamie gastronomiskā baudījuma gūšanas veidi: degustācijas, *pop-up* restorāni un kafejnīcas, pasākumi un festivāli, kas saistīti ar sezonas produktiem vai lauksaimniecības darbībām, ekskursijas gida vadībā, kopīga darbošanās un

kulinārijas meistarklases, pārtikas izstādes un muzeji, kas veltīti tradicionāliem produktiem, piemēram, maizei. Ir iespējama šo pieredžu kombinācija, kas sīkāk aprakstīta šīs rokasgrāmatas pirmajā sadaļā.

2. Atrodiet piemērotu sapulcēšanās vietu, piemēram, saimniecības ēku, skolu, krodziņu vai kaimiņa viesistabu, kura turpmāk kalpotu par galveno tikšanās vietu. Ideālā gadījumā jums vajadzētu arī meklēt atbalstu no pašvaldības, tūrisma attīstības organizācijām vai citām NVO un rīkot sanāksmes viņu telpās.
3. Nosakiet un iekasējiet biedra naudu, lai segtu pamatfinansu vajadzības, galvenokārt saistītas ar kopīgiem mārketinga pasākumiem.
4. Izveidojiet mārketinga pamatrīku komplektu, kas palīdzēs nostiprināt jūsu jauno iniciatīvu tirgū. Sākotnēji jāņem vērā šādi galvenie mārketinga rīki un kanāli: izstrādāt kopīgu logotipu un vizuālās identitātes rokasgrāmatu, izveidot standartizētu grafisko un satura izkārtojumu reklāmas bukletiem, izvietot norādes zīmes, kas marķē maršrutu, izveidot kopīgu sociālo mediju kontu, organizēt kopīgus pasākumus (piemēram, pasākumu kopumu) un izveidot vienotu pasākumu un aktivitāšu kalendāru.
5. Ievēliet maršruta koordinatore un izveidojiet komandu, kura uzraudzīs un būs atbildīga par galveno aktivitāšu ieviešanu un norisi.

Alkoholisko dzērienu maršruti (vīns, sidrs, alus, brūži)

Šī maršrutu kategorija ir vērsta uz pieaugušo auditoriju. Nav brīnums, ka senākie un zināmākie šāda veida maršruti atrodas tādās valstīs kā Francija un Skotija. Tomēr ir svarīgi piebilst, ka arī Ziemeļeiropai un Baltijas jūras reģionam ir unikāli un fascinējoši stāsti, ko piedāvāt tūristiem. Potenciālā maršrutu tematika šajā kategorijā ietver gan tradicionālos alkoholiskos dzērienus un to ražotnes, kā piemēram, medaļu, degvīnu, tinktūras un nelegālo alkoholu, gan jaunākās vīna un sidra darītavas. Ir vērts smelties iedvesmu no citu līdzīgu maršrutu veiksmes stāstiem un reklāmas stratēģijām.



The Malt Whiskey maršruts Skotijā <https://maltwhiskytrail.com/>



Experiences

FIND ALL THE EXPERIENCES →



The Alsace Wine maršruts <https://www.wineroute.alsace/>

Tūres pa augļu dārziem (āboli un plūmes)

Ābols nešaubīgi ir viens no vēsturiski vislabāk reklamētajiem augļiem, sākot jau ar tā simbolisko lomu Bībeles stāstā līdz pat asociācijām ar vadošo tehnoloģiju uzņēmumiem. Nav pārsteigums, ka tas ir plaši pārstāvēts gastronomiskā tūrisma nozarē. Austrijā un Polijā tika izstrādāts ļoti veiksmīgs sadarbības modelis, kas koncentrējas uz ar augļu dārziem un ābolu audzēšanu un pārstrādi saistītiem tūrisma piedāvājumiem. Šīs iniciatīvas ir balstītas uz vietējām ābolu šķirnēm, kurām piešķirts Aizsargātas ģeogrāfiskās izcelsmes (AĢI) statuss.

Dienvidtiroles ābolu *iniciatīva* - projekts apkopo mārketinga informāciju par vietējām ābolu šķirnēm, tostarp receptēm, audzēšanas metodēm un dažādām ekskursijām pa ābeļdārziem. Tā ir viedī izstrādāta ideja, ka katrs Tiroles ābols, nonācis veikala plauktā, ir ar zīmola uzlīmi. Šī zīmola stratēģija

jau ir efektīvi adaptēta tūrisma tirgū. Patlaban tūristi var izvēlēties neskaitāmas ekskursijas gida pavadībā pa augļu dārziem.

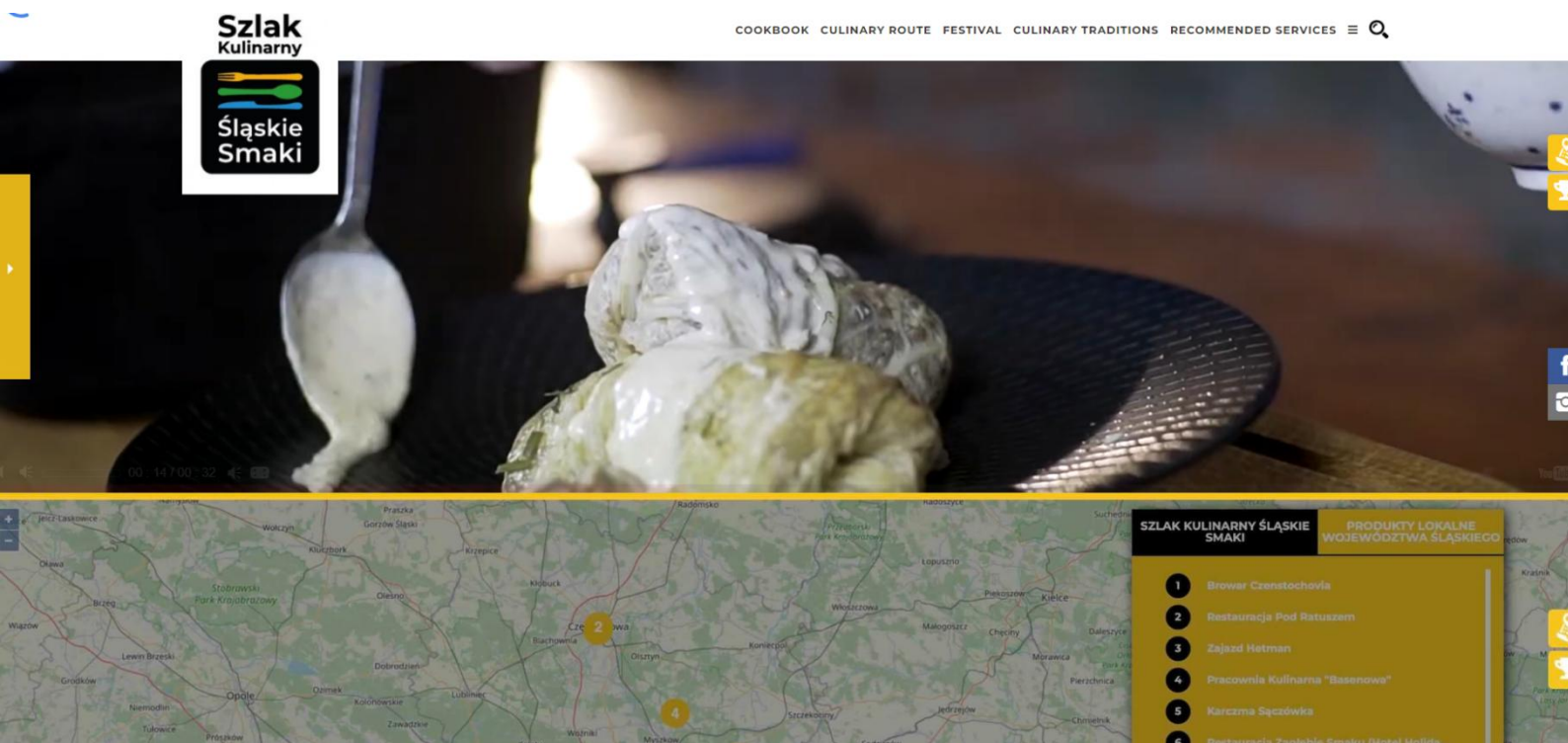
<https://www.southtyroleanapple.com/en/experience-apples/apple-orchard-tours.html>

Tradicionālās garšu takas

Tradīcijas, kulinārais mantojums un virtuve, kas balstīta uz kopīgām saknēm un vietējiem ēdieniem, nodrošina spēcīgu pamatu kulināro maršrutu attīstībai. Šis pamats ir īpaši spēcīgs reģionos, kas akcentē kultūras savdabību, izpaužot to caur vietējiem rituāliem, tērpiem, valodu un, protams, gastronomiskajām tradīcijām. Uz šī pamata veidotajiem kulinārajiem maršrutiem ir arī zināmas priekšrocības, jo tie uzrunā gan tūristus, kuri vēlas iepazīt vietējo specifiku, gan iedzīvotājus, kuri vēlas saglabāt tradīcijas.

Šī iemesla dēļ ir vērts izpētīt maršrutus, kurus novērtējuši gan vietējie iedzīvotāji, gan viesi, un iedvesmoties no to stratēģijas. Labs piemērs ir kulinārais maršruts, kas izveidots Silēzijā, lielā Polijas reģionā, kur dzīvo četri miljoni cilvēku. Šo reģionu raksturo izteikta kultūra, valodas dialekts, rūpniecība un, protams, virtuve.

<https://www.slaskiesmaki.pl/>



Szlak Kulinaryny Śląskie Smaki

COOKBOOK CULINARY ROUTE FESTIVAL CULINARY TRADITIONS RECOMMENDED SERVICES

PRODUKTY LOKALNE WOJEWÓDZTWA ŚLĄSKIEGO

1. Brower Czenstochovia
2. Restauracja Pod Ratuszem
3. Zjazd Hetman
4. Pracownia Kulinarna "Basenowa"
5. Karczma Sędziewka
6. Restauracja Zagłębie Smaki (Hotel Holiola)

7. Kopīgo darbību ilgtspējas nodrošināšana

Neatkarīgi no izvēlēta sadarbības modeļa - vai esat nolēmuši sadarboties, veidojot maršrutu, kopīgu piedāvājumu individuāliem tūristiem vai gatavot kompleksu paketi tūroperatoram, ir ļoti svarīgi nodrošināt to, lai ieguldītās pūles sarežģīta kulinārā tūrisma piedāvājuma izstrādē neizrādītos veltīgas un būtu ar ilgtspēju vairāku tūrisma sezonu vai gadu garumā.

Autentiskums ir panākumu atslēga. Atrast saimniekus, kuri mīl savu darbošanos, - vai tā būtu siera siešana kalniešu būdīnā vai mājražotu degvīnu darīšana - , ir pamats aizraujošai gastronomiskajai pieredzei un labākajām atmiņām, ko tūristi paņems līdzi.

Małgosia Rose – PolishCulinaryVacation radītāja un īpašniece

Katram kopuzņēmuma, maršruta, gastronomiskā projekta vai festivāla dalībniekam būtu jājūtas atbildīgam par šo iniciatīvu. Gan attiecībā uz labāko mārketinga aktivitāšu izvēli, gan to finansēšanu.

Łukasz Magrian - Pomorskie Tūrisma padomes direktors

Agrāk vai vēlāk vietējās pašvaldības atbalsts izrādīsies nepieciešams. Labākās iniciatīvas ir tās, kas gūst vietējo pašvaldību vai tūrisma organizāciju atbalstu un sadarbības iespējas. Ir ārkārtīgi izdevīgi, ja maršruts vai gastronomiskais pasākums drīkst un var izmantot, piemēram, pilsētvidi āra reklāmai vai reģionālo tūrisma organizāciju pārvaldītos sociālos medijus.

Hubert Gonera – gastronomisko maršrutu un aktivitāšu radītājs

Ķēde ir tik stipra, cik stiprs ir tās vājākais posms. Tāpēc kopīgu standartu un vadlīniju pieņemšana attiecībā uz aktivitāšu kvalitāti un vietai raksturīgo, pat elastīgas sertifikācijas veidā, ir ļoti svarīga, lai nodrošinātu vienmērīgu pakalpojumu kvalitāti.

Niclas Fjellström – Kulinārā mantojuma globālais koordinators

Izpratne par kopīgiem mērķiem un sinerģiskiem procesiem starp dažādiem partneriem, kas var veidot gastronomiskā tūrisma ekosistēmu, ir pamats ilgstošai un efektīvai sadarbībai. Restorāni, zemnieki, pārstrādātāji vai vietējās pašvaldības vieni paši nespēj izveidot kulinārā tūrisma galamērķi. Tikai tad, kad sākas sadarbība un beidzas neveselīga konkurence, sāk notikt lieliskas lietas.

Erik Wolf – Pasaules gastronomiskā tūrisma Asociācijas direktors

Ko nedarīt grupu braucienos - visbiežāk pieļautās kļūdas maršrutu plānošanā

Pirms gastronomiskā maršruta plānošanas organizētai grupai, noderīgi apzināties biežāk pieļautās kļūdas. Mācoties no citu kļūdām, var izvairīties no nepatīkšanām. Šeit ir vienkāršs ieteikumu apkopojums, kas palīdzēs strādāt ar gastronomiskā tūrisma ceļotājiem no to ierašanās brīža līdz saplānotās dienas beigām. Atcerieties, ka vairāk ne vienmēr nozīmē labāk.

Ierašanās

- Nesāciet programmu uzreiz pēc atlidošanas!
- Iepļānoiet pietiekami laiku, lai grupa varētu nedaudz atvilkt elpu un atpūsties, no lidostas ierodoties viesnīcā (apmēram 1 stunda ir pietiekami).

Plāns

- Neplānoiet garus pārbraucienus starp apskates vietām!
- Autobusa pārbrauciena ieteicamais ilgums max 1-1.5 stundas līdz pieturai.

Apmeklējumi

- Neplānoiet pārāk daudz vai pārlietu garus apmeklējumus vienas dienas ietvaros!
- Pietiekami ir 2-3 galvenās apskates vietas, paredzot apmēram 1 stundu katrai no tām, ņemot vērā pārbrauciena attālumus.

Laiks

- Sekojiet laika plāna ievērošanai visa maršruta garumā!
- Viena kavēšanās izraisa aizkavēšanos lavīnu....
- Izvairieties no "vēl vienas pēdējās aktivitātes vai vēl viena jautājuma", ja pastāv risks, ka tas aizkavēs grupas pusdienas vai nogurdinās braucējus.

Ilgums

- Izvairieties no pārlietu garām vai detalizētām kultūras programmām!
- Pietiekami ir 1-1.5 stunda, atkarībā no grupas lieluma.
- Programmai jābūt labi strukturētai, ar ievadu, ekskursiju, interaktīvo daļu un degustācijām.

Autentiskās pieredzes gūšana

- Neveidojiet mākslīgas "jaukas" aktivitātes speciāli tūristiem - viņiem tāpat būs skaidrs, kas ir un kas nav autentisks.
- Tā vietā ļaujiet tikt ar reāliem cilvēkiem un uzņēmējiem, kā piemēram - lauksaimniekiem, māju kafejnīcu saimniekiem, vietējiem ražotājiem.

Drošība

- Drošība pirmajā vietā!
- Vienmēr pārliecinieties, ka viss ir labi sagatavots autentisku programmu īstenošanai, piemēram, zvejas laivās ir glābšanas vestes, norādītas skaidras instrukcijas un drošības noteikumi tiek ievēroti. Viens incidents var sabojāt tūrismu jūsu reģionā.

Ēdiens

- Neveidojiet grupas ēdienkarti, balstoties tikai uz specifiskiem, autentiskiem vietējiem ēdieniem!
- Tradicionālos ēdienus var piedāvāt kā nelielas degustācijas vai apvienot ar saimnieka stāstu, kurš tos pagatavojis mūsdienīgi.

Dienas noslēgums

- Nekavējiet maltītes!
- Ja iespējams, vakariņas plānojiet pēc iespējas tuvāk naktsmītnei vai tās restorānā.
- Vienmēr ieplānojiet laiku pirms vakariņām, kad cilvēkiem pārgērbties, atsvaidzināties utml dz.
- Pirms vakariņām ieplānojiet vismaz 1 stundu brīvā laika.

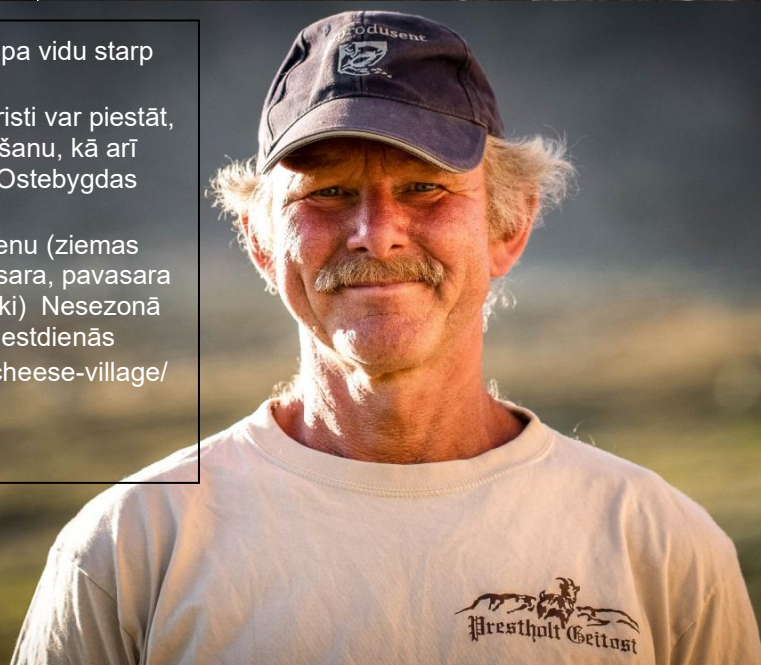
8. Kompleksā kulinārā tūrisma piedāvājumu piemēri

Siera Ciemats – Ostebygda, Norvēģija

Siera Ciematā jūs ieskauj skaista kalnu ainava, kur cilvēki gadsimtiem ilgi ir nodarbojušies ar lauksaimniecību un siera ražošanu. Tikai labākās govis ganās absolūti svaigajos kalnu zālājos, un laimīgas kazas vasarā rotaļājas kalnu savvaļā, izvēloties notiesāt tikai visgaršīgākos augus sava piena saražošanai. Tā rodas pasaules klases siers! Siera receptes ir mantojums, ģimenes dārgumi, kas nodoti un pilnveidoti no paaudzes paaudzē. Tagad trīs paaudžu izcilākie siera meistari ir apvienojušies, lai iepazīstinātu pasauli ar saviem sieriem un ievestu pasauli savā siera valstībā.

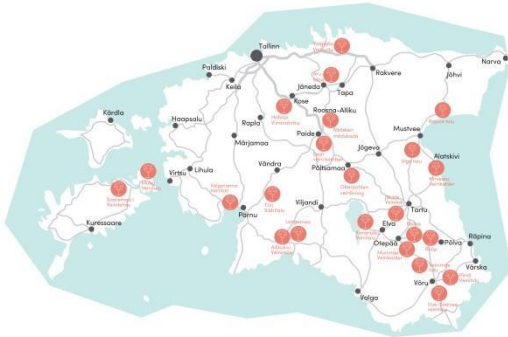


- Atrodas Norvēģijā, tieši pa vidu starp Oslo un Bergenu, Holā
- Individuālie un grupu tūristi var piestāt, lai iepazītos ar siera siešanu, kā arī iegādātos siera plati ar Ostebygdas sieriem
- Sezonā atvērta katru dienu (ziemas brīvlaiks, Lieldienas, vasara, pavasara brīvlaiks un Ziemassvētki) Nesezonā atvērta piektdienās un sestdienās
- www.ostebygda.no/en/cheese-village/



Igaunijas vīna ceļš (Eesti Veinitee)

Atklājot jaunus apvāršņus



Šis ir unikāls veids, kā iepazīt retus Ziemeļu augļu un ogu vīnus un piedzīvot neaizmirstamas degustācijas. Igaunijas Vīna ceļa vīndari dalās ar savām idejām un principiem par vīna darīšanu un kvalitāti, tomēr katrs no tiem ir atšķirīgs.

Katras vīna darītavas galvenais piedāvājums ir ekskursija pa vīna darītavu ar vīna degustāciju.

Muižas, lauku mājas un saimniecības; vīna vakariņas, teātra izrādes un koncerti; vīna spa un glempings, komandu spēles ar vīnu – ikviens atradīs kaut ko interesantu.



- Atrodas Igaunijā
- 21 vīna darītava + 1 restorāns un 1 vīna pagrabs/apskates saimniecība
- Individuāliem, grupām, korporatīvajiem klientiem, komandas saliedēšanas pasākumi, vietējam un ārzemju tirgum
- www.veinitee.ee

Zivju ceļš - izglītojoša programma un gastronomiskais kruīzs

Brīvība, garša, unikalitāte – Zivju Ceļš!

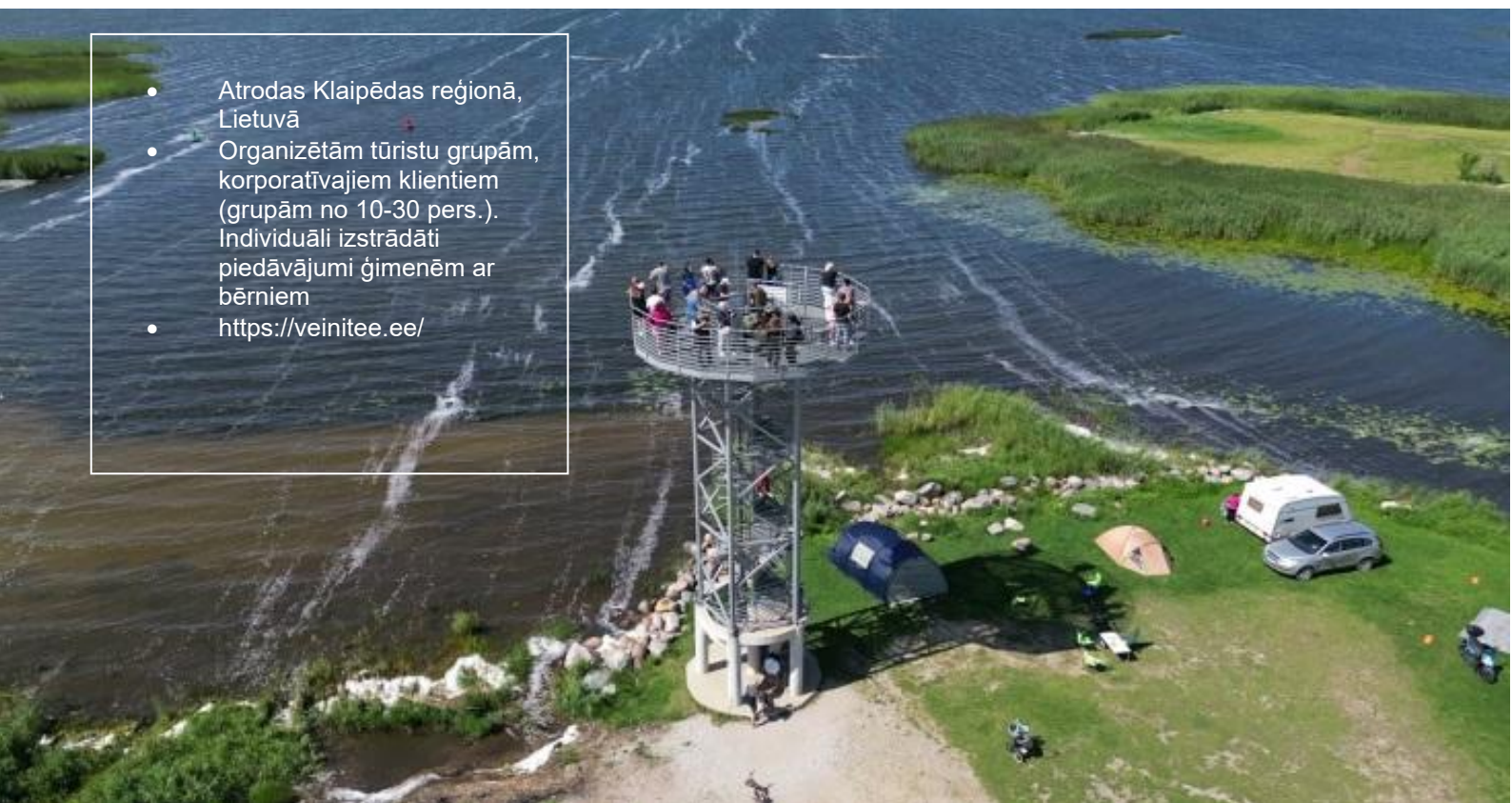
Izglītojošā programma. Tajā ietilpst senās Drevernas apmetnes apskate, garšojot vietējo zivju zupu, degustējot vietējo lietuviešu desertu - "gliumzinis" (biezpiena) kūku ar "kafiju" (cigoriņu dzērienu) un MEMEL vīnu. Tad seko izbrauciens ar iespaidīgu senu buru laivu "Dreverna", kopā ar folkloras kopu "Žvejytės" uzdziedot, ejot rotaļās, un mācoties seno prūšu - lietuviešu valodas dialektu .

Ilgums: 5 stundas. Cena: no EUR 39 par personu.

Ekskluzīvs kulinārais kruīzs. Izbrauciens ar ātrgaitas laivu Kuršu līcī, Nemunas deltā, Minijas upē un Karaļa Vilhelma kanālā. Kruīza laikā varēsiet apbrīnot dabu, apmeklēt tūrisma objektus, iepazīties ar kuģu būvniecību, zvejniecības vēsturi un, pats galvenais, nogaršot kulinārā mantojuma zivju ēdienus. Ir iespēja izvēlēties dažāda garuma un ilguma maršrutus.

Ilgums: pilna diena. Cena: no EUR 200 par personu.

- Atrodas Klaipēdas reģionā, Lietuvā
- Organizētām tūristu grupām, korporatīvajiem klientiem (grupām no 10-30 pers.). Individuāli izstrādāti piedāvājumi ģimenēm ar bērniem
- <https://veinitee.ee/>



Hofladen- und Hofcafébroschüre saimniecības veikals un kafejnīcas brošūra

Aptuveni 100 saimniecību mazie veikaliņi, lauku kafejnīcas, "piena uzpildes stacijas", "svaigu produktu tirdzniecības automāti" un ražojošie lauksaimnieki vienuviet! Neatkarīgi no tā, kur atrodaties, parasti vienmēr tuvumā ir kāda kafejnīca vai veikals. Var iegādāties un atklāt sev nezināmus dažādus reģionālos produktus – no piena, zivīm un gaļas līdz smēriņiem un dzērieniem. Tādā veidā klienti "atklāj Meklenburgas-Rietumpomerānijas garšas". Viesiem ir iespējams arī pašiem izveidot savu maršrutu, lai apmeklētu dažādas kafejnīcas un mazos veikaliņus.



Mecklenburg-Vorpommern
Hofläden & Hofcafés

- Izdevējs Lauku Tūrisma Asociācija, Meklenburga-Rietumpomerānija
- Attiecas uz Meklenburgas-Rietumpomerānijas reģionu, Vācijā
- Gan vietējiem, gan tūristiem: ģimenēm, individuāliem ceļotājiem, grupām, gardēžiem
- <https://www.auf-nach-mv.de/kulinarik/hofladen>

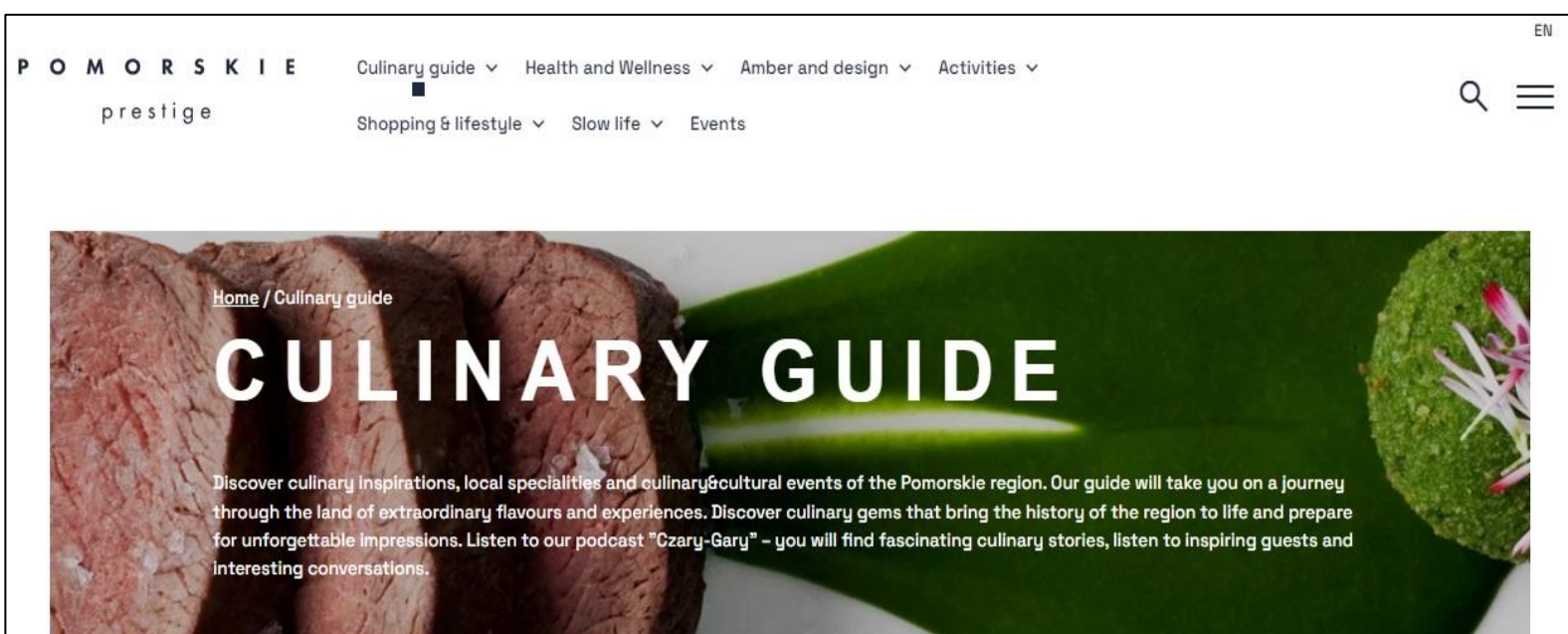
 **EUROPÄISCHE UNION**
Europäische Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums
This symbol is a European Union trademark.

Mecklenburg Vorpommern 
MV tut gut.

Pomorskie Culinary Prestige (Pomoržas kulinārais prestižs)

Esiet sveicināti unikālu garšu pasaulē!

Reģionālā platforma autentisku kulinārijas pieredžu popularizēšanai, kas aptver Pomoržas reģionu. Tā piedāvā kulinārijas podkāstu, rakstus, bloga ierakstus un foto galeriju par un ap vietējo ēdienu kultūru. Fokusējas uz restorāniem, tirgiem, mājražotāju pārtikas produktiem un cilvēkiem, kas tos rada. Tā ir saistīta ar aktuālajiem notikumiem reģionā. Visvērtīgākais projekta aspekts ir ilgtermiņa attiecības starp biedriem un Pomoržas Tūrisma padomi (PTB), kas to uztur. Projekts sākotnēji tika dibināts ar ārējiem līdzekļiem (valsts ministrijas grantu), taču vairāk nekā desmit gadus tas tiek līdzfinansēts no PTB un *premium* biedru līdzekļiem. Lai kļūtu par biedru, uzņēmumiem jāmaksā gada maksa, bet apmaiņā tie saņem piedāvājumu piedalīties vērtīgos semināros, studiju braucienos, preses *tūrēs* un iegūst privilēģētu pozīciju, lai tiktu reklamēti PTB pārvaldītajos sociālajos medijos.



- Attiecas uz Pomoržas reģionu, Polijā
- vietējiem, tūristiem, korporatīvajiem klientiem
- pomorskie-prestige.eu/en/category/culinary-guide/

<https://pomorskie-prestige.eu/en/category/culinary-guide/>

9. Kopsavilkums un secinājumi

Šis dokuments ar nosaukumu "Reģionālā kulinārā tūrisma produktu mārketinga un popularizēšana" pēta kulinārā tūrisma attīstību, pārvaldību un popularizēšanu kā pieaugošu tendenci ceļojumu nozarē. Kulinārais tūrisms ir pārgājis no sekundāras aktivitātes uz galveno ceļojumu lēmumu pieņemšanas dzinēj spēku, kas atspoguļo globālo interesi par ēdienu kultūru un autentiskām ēdināšanas pieredzēm.

Galvenās atziņas:

Kulinārā tūrisma ekosistēmas veidošana:

Kulinārā tūrisma iniciatīvu panākumi ir atkarīgi no dažādu ieinteresēto pušu, tostarp vietējo pašvaldību, restorānu īpašnieku, pārtikas ražotāju un tūrisma aģentūru sadarbības. Šis dokuments uzsver, ka vienota pieeja ir izšķiroša, lai veidotu spēcīgu, atpazīstamu kulinārā tūrisma identitāti, kas efektīvi piesaista tūristus.

Gastronomisko pieredžu gūšana vairs nav tikai papildinājums apskates vietu vai kultūras apmeklējumu laikā; tās kļuvušas par centrālu faktoru ceļotāju lēmumu pieņemšanā, izvēloties galamērķus. Šī maiņa ir veicinājusi tematisko, ar ēdināšanu saistītu, platformu un mediju pieaugumu, kas, savukārt, ietekmē to, ko izvēlas tūristi.

Gastronomisko galamērķu veidošanās:

Izveidot galamērķi sastāvošu tikai no gastronomiskā tūrisma piedāvājuma prasa laiku un stratēģisku plānošanu. Reģioni, piemēram, Basku zeme, Toskāna un Provansa, veiksmīgi kļuvuši par vadošajiem kulinārā baudījuma galamērķiem, taču ceļojums sākas, integrējot gastronomiskos piedāvājumus kā papildinošus elementus plašākos ceļojumu maršrutos.

Tā kā gastrotūrisma segments aug, reģioniem būtu jāmēģina vispirms apvienot virtuvi ar kultūras un aktīvo tūrisma, pirms attīstīties par galamērķi, kur gastronomiskais baudījums pats par sevi būtu galvenais pievilkšanās avots.

Gastrotūrisma piedāvājumi:

Dokuments izceļ daudzveidīga piedāvājuma nozīmīgumu – no organizētām gastrotūrēm un individuāli veiktiem maršrutiem līdz piedāvājumiem, kas tiek pārdoti tiešsaistes platformās. Digitālo platformu attīstība ir padarījusi piekļuvi baudījumam, ko sniedz gastronomiskais tūrisms, būtībā jebkuram interesentam, ļaujot vietējiem pakalpojumu sniedzējiem piedāvāt savus produktus globālai auditorijai.

Ceļojumu aģentūras un tūroperatori spēlē nozīmīgu lomu šo pieredžu popularizēšanā, īpaši vairāku dienu kompleksā piedāvājumā un grupu ekskursijās. Veiksmīgas gastronomisko ceļojumu paketes bieži apvieno “garšīgas” aktivitātes ar kultūras pieminekļu apskati vai aktīvā tūrisma elementiem.

Gastronomiskā tūrisma maršrutu izveide un pārvaldība:

Gastronomiskos maršrutus var veidot ap konkrētām tēmām, piemēram, vīniem, sidriem, tradicionālajiem ēdieniem vai vietējiem produktiem. Šādu maršrutu panākumu atslēga ir autentisku un raksturīgu iezīmju izvēle, kas saista gan vietējos iedzīvotājus, gan tūristus.

Sadarbība ir būtiska gastromaršrutu pārvaldībā. No resursu apvienošanas līdz mārketinga stratēģiju izstrādei – vietējām organizācijām ir jāstrādā kopā, lai radītu vienotu produktu, kas uzlabo reģiona pievilcību.

Biežākās kļūdas grupu maršrutos:

Dokuments sniedz praktiskus padomus, kā izvairīties no biežākajām kļūdām, plānojot gastronomiskos maršrutus grupām: tie ietver ceļošanas pārbraucienu laika starp objektiem minimizēšanu, izvairīšanos no pārāk striktiem un saspiestiem grafikiem un pārlicināšanos, ka ceļotājiem tiek piedāvāta autentiskas, drošas un aizraujošas pieredzes gūšana.

Secinājums:

Kulinārais tūrisms ir spēcīgs instruments, lai reģioni piesaistītu tūristus, izceļot vietējās garšas, tradīcijas un ēdiena kultūru. Lai izmantotu šo tendenci, galamērķiem jāfokussējas uz skaidri definētu kulināro identitāšu veidošanu, sadarbības veicināšanu starp iesaistītajām pusēm un neaizmirstamu, autentisku pieredžu radīšanu, kas apmierina gan vietējo, gan starptautisko apmeklētāju vēlmes.

Dokuments arī uzsver stratēģiskā mārketinga, digitālās integrācijas un rūpīgas plānošanas nozīmīgumu, attīstot gastronomiskos maršrutus un tūrisma piedāvājumus. Risinot mūsdienu ceļotāju unikālās vajadzības un vēlmes, reģioni var pārvērst kulināros resursus par ilgtspējīgiem tūrisma projektiem, kas sniedz labumu gan kopienām, gan apmeklētājiem.

Galū galā kulinārā tūrisma attīstība balstās uz autentiskumu, kvalitāti un efektīvu sadarbību starp visiem iesaistītajiem. Ar pareizu stratēģiju palīdzību gastronomiskais tūrisms var kļūt par reģionālās attīstības stūrakmeni, veicinot ekonomisko izaugsmi un vienlaikus saglabājot kultūras mantojumu.

10. Secinājumi no pilotsaimniecībām 2025.gadā.

Pārtikas tūrisma risinājumu testēšana un pilotēšana iesaistītajos reģionos apstiprināja, ka mazie un vidējie pārtikas un tūrisma uzņēmumi var būtiski stiprināt savu konkurētspēju, darbojoties kopā vienota stāsta un reģionālās identitātes ietvaros. Pilotprojekti parādīja, ka sadarbība starp ražotājiem, tūrisma pakalpojumu sniedzējiem un vietējām pašvaldībām ne tikai veicina savstarpēju uzticēšanos, bet arī rada konkrētus produktus un pieredzes, kas ir pievilcīgas apmeklētājiem un sniedz ieguvumus vietējai ekonomikai.

Visos reģionos iezīmējās skaidra tendence: koordinēta zīmolvedība, digitālā redzamība un pieredzē balstītas aktivitātes ir visefektīvākie instrumenti vietējo pārtikas resursu pārvēršanai tirgum gatavos tūrisma piedāvājumos. Tīkli, kas ievieša skaidru saukli vai stāstu un ieguldīja vienotā vizuālajā identitātē un stāstniecībā, spēja paaugstināt gan atpazīstamību, gan iesaistīto uzņēmēju motivāciju. Kopīgi pasākumi un tematiskie piedāvājumi — piemēram, saimniecību piedāvātās vakariņas, degustāciju maršruti vai reģionālie gadatirgi — izrādījās īpaši veiksmīgi vietējo tīklu aktivizēšanā, kopienas lepnuma stiprināšanā un tiešas apmeklētāju iesaistes veicināšanā.

Digitālie rīki ieņēma centrālo lomu katrā pilotprojektā. Interaktīvās kartes, plānošanas lietotnes, tiešsaistes kampaņas, kā arī profesionāli foto un video materiāli ļāva pat mazajiem ražotājiem sasniegt auditoriju ārpus viņu tiešās apkārtnes. Sociālie mediji izrādījās visefektīvākie mārketinga kanāli, īpaši gadījumos, kad tos atbalstīja labi strukturētas kampaņas, sadarbība ar influenceriem un autentisks vizuālais saturs. Šie rīki ne tikai palīdzēja komunicēt piedāvājumu, bet arī veicināja sadarbību starp uzņēmumiem, kuri dalījās ar resursiem, fotogrāfijām un savstarpējās reklāmas iespējām.

Pilotsaimniecības dalījās arī ar vairākiem atkārtoti sastopamiem izaicinājumiem. Daudzi lauku MVU saskaras ar ierobežotu laika un cilvēkresursu pieejamību, kas apgrūtina ražošanas, mārketinga un apmeklētāju apkalpošanas apvienošanu. Kapacitātes stiprināšana digitālā mārketinga un produktu noformējuma jomā joprojām ir būtiska. Īstenošanas tempu un apjomu ietekmēja arī juridiskie ierobežojumi (piemēram, alkohola mārketinga noteikumi atsevišķos reģionos), kā arī loģistikas izaicinājumi, kas saistīti ar sezonālu darbību. Tomēr projekta sadarbības pieeja — partneriem daloties ar rīkiem, veidnēm un mentoringu — izrādījās efektīvs veids šo ierobežojumu pārvarēšanai.

Kopumā pilotēšana apstiprināja, ka kulinārais tūrisms var darboties kā reģionālās sadarbības, inovāciju un redzamības virzītājspēks.

Ja ražotāji tiek iedrošināti stāstīt savus stāstus, ja galamērķi komunicē vienotas tēmas ietvaros un ja digitālā un klātienē pieredze tiek profesionāli savienota, rezultāti ir izmērāmi: augstāka iesaiste, lielāks apmeklētāju skaits, jauni produkti un stiprinātas vietējās identitātes. Šīs atziņas veido spēcīgu pamatu kulinārā tūrisma tālākai mērogošanai Baltijas jūras reģionā un piedāvā atkārtojamu modeli citiem lauku reģioniem, kas vēlas apvienot pārtiku, cilvēkus un vietu, balstoties kopīgās vērtībās un autentiskās pieredzēs.

Latvijas Sidra Ceļš

www.celotajs.lv/ciderroute

Sidra ceļš aicina doties ceļojumā, lai atklātu daudzveidīgo sidra pasauli Latvijā – sidra veidus, sidra baudīšanas tradīcijas un sidra gatavošanas nianšes. Jūs esat gaidīti dārzos un sidra darītavās no brīnumainā pavasara, kad ābeles rotā ziedu kupenas, līdz rudenim, ko piepilda gatavu ābolu smarža. Jūs viesosieties pie saimniekiem, kuri savās viesu mājās piedāvā īstu Latvijas sidru, kā arī iegūsiat iespēju iepazīt dažādas garšas sidra svētkos.

Sidra gatavošana ir dzīvesveids, un sidra darītāji ir pārliecināti, ka šis veldzējošais dzēriens ir pelnījis vietu gan svinīgos brīžos, kas pārstāv mūsu valsti, gan pie ikdienas vai svētku galda, bagātinot un izceļot ēdiena garšu.

Manufaktouren-MV

www.manufaktouren-mv.de

Manufaktouren-MV aicina doties ceļojumā, lai iepazītu Meklenburgas–Priekšpomerānijas amatnieku pasauli — no auksti spiestām eļļām, jūras sāls un sinepēm līdz kafijai, šokolādei, stiprajiem dzērieniem un lauku gardumiem. Ar ērti lietojamu maršrutu plānotāju jūs varat izveidot savu ceļu cauri piekrastes ciemiem un ezeru apvidiem, piestājot manufaktūrās uz degustācijām, ieskatam aizkulisēs un sezonāliem pasākumiem. No pavasara ziedēšanas līdz rudens ražai jūs satiksiet meistarus, kas spiež, grauzdē, destilē vai cep — un dzirdēsiet stāstus un prasmes, kas stāv aiz produktiem, lepmi sakņoti zīmē “Dabiski no MV”.

Neatkarīgi no tā, vai veidojat ģimenēm draudzīgu loku vai vairāku dienu gardēžu ceļojumu, **Manufaktouren-MV** apvieno mazos ražotājus, apmeklētājiem gatavas tirdzniecības vietas un praktiskas pieredzes vienotā, saskaņotā maršrutā — garšām bagāts veids, kā sajūst vietu, atbalstīt vietējās vērtību ķēdes un mājās atvest autentiskus suvenīrus.

Norwegian Cider Route (Norvēģu sidra ceļš) www.siderlandet.no

Norvēģijas Sidra ceļš – Rietumnorvēģija aicina atklāt fjordu krasta dārzus un norvēģu sidra meistardarbu, no ziedēšanas līdz ražas novākšanai. Ceļš vijās cauri Hardangerai, Sognefjordam, Ryfylkei un Sunnmøre, vedot uz saimniecībām un sidra darītavām, kur var pastaigāties starp ābeļu rindām, paviesoties sidra pagrabos un nobaudīt dzirkstošo, negāzēto un ledus sidru, sapārotu ar vietējo sieru, jūras veltēm un kūpinājumiem. Pavasarī ziedošās ābeļu rindas sniedzas pretim sniegotām kalnu virsotnēm; vēlā vasarā un rudenī darbinās sidra spiedējpreses, bet lauku kafejnīcas grimst svaigās garšās. Saimnieki dalās ar raksturīgo konkrētajai vietai, šķirnēm un metodēm, kas apvieno dziļu tradīciju ar mūsdienīgu meistarību, un daudzi atver tirgošanos vietējos lauku veikaliņos, piedāvā degustācijas un sezonālus pasākumus. Neatkarīgi no tā, vai ierodaties ar auto, velosipēdu vai laivu, **Sidra ceļš** liksmo par ainavu un dzīvesveidu — paceļot glāzi par vietu, cilvēkiem un ēdienu.

Pomorskie Taste (Pomerānijas garšas) www.pomorskie-prestige.eu

Pomerānijas Garšas aicina izpētīt Pomerāniju, ceļojot cauri virtuvēm, laukiem un krastiem — no Baltijas jūras piekrastes un Helas pussalas līdz Kašu ezeriem un Žulavu zemīnei. Pa rūpīgi izplānotiem maršrutiem, ko izceļ **Pomorskie Prestige** un **BASCIL**, jūs satiksiet zemniekus, zivju kūpinātājus, siera meistarus, maizniekus, alus darītājus un sidra ražotājus; apmeklēsiet ābeļdārzus, kūpinātavas un dzirnavas; kā arī nobaudīsiet sezonālos ēdienkartes piedāvājumus, kas veidoti no dienas loma un iegūtās ražas — Baltijas siļķēm, rudzu maizes, kašuubu zemenēm, meža sēnēm, zosīm un medum. Pavasarī un vasarā valdīs rosīgi tirgi un lauku kafejnīcas; rudenī nāk ražas svētki, darbnīcas un svētku mielasti. Visur saimnieki dalās ar stāstiem par meistarību, raksturīgo konkrētajai vietai un tradīcijām, kamēr lauku veikali un restorāni piedāvā saskaņotus ēdienu, pārotus ar dzērieniem, ko aizvest mājās. Neatkarīgi no tā, vai pastaigājaties pa piekrastes pilsētām vai lauku ceļiem, **Pomerānijas Garšas** autentiskā un neaizmirstamā veidā savieno cilvēkus, vietu un ēdienu.

Timeless Flavors (Nezūdošās garšas) www.countryside.lt

Nezūdošās garšas aicina doties ceļojumā pa Viduslietuvas muižām, upju ielejām un ābeļdārzu ciemiem, kur mantotās receptes un lauku amati ir ikdienas dzīves sastāvdaļa. Maršruts ved cauri ģimenes saimniecībām, medus darītavām un ciemnieku virtuvēm, piedāvājot praktiskas meistarklases — maizes cepšanu, siera gatavošanu, garšaugu un ogu sagatavošanu ēšanai— kopā ar medus, augļu vīnu, tēju un ievārījumu degustācijām. Pavasaris aicina doties dabā savvaļas velšu meklējumos; vasarā dārzi piedāvā pusdienošanu brīvā dabā; rudens nāk ar ražas vākšanu, ievārījumu gatavošanu un medu. Visur saimnieki

dalās ar stāstiem par muižām, malkas krāsnīm un bišu tradīcijām, kamēr lauku veikali piedāvā ievārījumus, garšaugus, sierus un sezonālos ceptus gardumus, ko aizvest mājās. Saimnieki gaida individuālus apmeklētājus, ģimenes un nelielas grupas; daudzko var rezervēt visu gadu pēc iepriekšējas vienošanās. Izplānojiet savu maršrutu vai sekojiet rūpīgi izvēlētiem tematiskajiem maršrutiem, lai muižu apmeklējumus, degustācijas un meistarklases ērti iekļautu vienas dienas ceļojumā vai ilgākā nedēļas nogales piedzīvojumā.

BASCIL PROJEKTA PARTNERI:

KRINOVA INCUBATOR AND SCIENCE PARK

ESTONIAN CHAMBER OF AGRICULTURE AND COMMERCE

ASSOCIATION OF RURAL TOURISM MECKLENBURG-WESTERN POMERANIA E.V. ASSOCIATION "KLAIPEDA REGION"

POMORSKIE TOURIST BOARD

LITHUANIAN CENTRE FOR SOCIAL SCIENCES

LITHUANIAN COUNTRYSIDE TOURISM ASSOCIATION

FOUNDATION "POLISH NATURE"

HANEN- NORWEGIAN TOURISM AND LOCAL FOOD ASSOCIATION LATVIAN COUNTRY TOURISM ASSOCIATION
NGO "FARMERS PARLIAMENT"

ESTONIAN RURAL TOURISM ORGANIZATION

POMERANIA DEVELOPMENT AGENCY

LOMALAIDUN RY

SOUTH-EASTERN FINLAND UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES - XAMK

Teksts & dizains: HUBERT GONERA & NICLAS FJELLSTROM