

**GASTRONOMADI  
VAM ŽELE  
DOBAR DAN !**

# O nama

- **Gastronomadi – organizacijska struktura**
  - \* Udruga, članica SKMER-a, 86 članova
  - kuhari, chefovi kuhinja, konobari, baristi, koktel majstori, gastro novinari, gurmani amateri iz raznih profesija, gastronomi, sommellieri, vinari, uljari ...
  - formirani 2007 godine sa idejom rada na programima unaprijeđenja i samoodržanja tradicionalnih jela i vina na nacionalnoj i regionalnoj osnovi

- više od 200 seminara, radionica i stručnih skupova
- veći projekti: Gastro diplomacija; projekti Vinske ceste (zap. Srijem, Međimurje, Moslavina, Plešivica); očuvanje Boškarina kroz ugostiteljstvo, Nacionalne Gastro ikone; Gastro cluster Malih i obiteljskih hotela RH
- službeni konzultanti USAiD, Ministarstvo turizma, Ministarstvo poljoprivrede, UMiOHH, ugostiteljske škole, diplomacija

- (su)pokretači festivala; “Hrvatske Gastro ikone” (Skradin), “Za Meso” (Zagreb), “Mlada maslinova ulja” (Vodnjan)
- vlastiti gastronomsko-edukativni centar “Klub Gastronomada” u Zagrebu
  - programi školovanja i obuke kuhara i konobara (u 2012/13 godini više od 250 polaznika škole osnova kuhanja)
- Službeni kreatori programa hrvatskih jela u zrakoplovima Croatia Airlines-a

- GASTRONOMADI U BUZETU;
  - Zoran Šimunić, gastroenolog, vrsni poznavatelj vina, vinskih sorti i tematike spajanja jela i vina
  - Robert Rippl, gastronom, počasni vitez kulinarstva, etimolog namirnica i recepata

SEMINAR 10.2.2014.

“KAKO PODIĆI KVALITETU  
USLUGE U UGOSTITELJSKIM  
OBJEKTIMA ?”

NASLOV TEME KRIJE SLOŽEN  
PROCES S NIZOM DETALJA  
SPECIFIČNIM ZA SVAKU  
REGIJU, MIKROREGIJU I ZA  
SVAKI TIP UGOSTITELJA  
PONAOSOB ... KAO I ZA  
VRIJEME U KOJEM SE  
NALAZIMO

# UGOSTITELJSKI OBJEKTI u RH

djelovanje prema Zakonima i pravilnicima

- Zakon o ugostiteljskoj djelatnosti, Pravilnik o razvrstavanju i minimalnim tehničkim uvjetima, Pravilnik o higijeni hrane, Zakon o hrani, Propisi o higijeni hrane, Pravilnik o obvezatnim mjerama kontrole kvalitete hrane i namirnica - za agro turizam; Pravilnik o pružanju ugostiteljskih usluga na seljačkom domaćinstvu i u domaćinstvu etc. etc. etc.....



# UGOSTITELJSKI OBJEKTI u RH

podijela prema Zakonima i pravilnicima

- Restoran, gostionica, zdravljak, zalogajnica, pečenjarnica, pizzeria, bistro, slastičarnica, fast food - skupina restorani
- Kavana, noćni klub, disco klub, caffe bar, pivnica, buffet, krčma (klet, konoba) – skupina barovi

# UGOSTITELJSKI OBJEKTI u RH

prema pravnoj registraciji

- D.o.o. Ili d.d.
- Obrt
- Seosko domaćinstvo
- Udruga, zadruga ...

ISPUNJAVANJEM ZAKONSKIH ODREDBI,  
PRAVILNIKA I NORMI RIJEŠAVAMO SAMO  
SUŠTINSKO POSLOVANJE, A NE TRŽIŠNE  
PRETPOSTAVKE ZA RAD I RAZVOJ

KAKO U PRAKSI TREBA GLEDATI  
NA UGOSTITELJSKI POSAO ?

# UGOSTITELJSKI OBJEKTI u RH

podijela prema tržišnim činjenicama

- **Gdje smo locirani ?**
- Lokacija regije (sjev.zap. Slavonija, Dalmacija zaleđe, Istra unutrašnjost etc.)
- Mikrolokacija (Buzet općina – 70 naselja  
\*podaci 2007, Skradin sa zaseocima, Virovitica i okolna mjesta županije, Čakovec i Štrigova etc.)

# UGOSTITELJSKI OBJEKTI u RH

podijela prema tržišnim činjenicama

- Gdje radimo ?
  - Hotelski restoran
  - Ulični lokal (pješačka zona, prometna zona, van zone kretanja pješaka)
  - Pokretni objekt (kiosk)
  - Seosko domaćinstvo

# UGOSTITELJSKI OBJEKTI u RH

podijela prema tržišnim činjenicama

- **Kada radimo ?**
  - Sezona / podsezona-sezona / cijela godina
  - Pon – pet / sve dane u tjednu / samo vikendom etc.
  - U dvije smjene (7 – 23), u jednoj i pol smjeni (11-23), u jednoj smjeni (16-24) etc.

# UGOSTITELJSKI OBJEKTI u RH

podijela prema tržišnim činjenicama

- **Kojeg smo kapaciteta ?**
  - Preko 100 stolica u sali
  - Od 50 – 100 stolica u sali
  - Od 30 – 50 stolica u sali
  - Ispod 30 stolica u sali
- + terase

# UGOSTITELJSKI OBJEKTI u RH

podijela prema tržišnim činjenicama

- **Kakvo tržište imamo ?**
  - Gosti s lokacije (hotelski gosti, gosti unutar kampa, gosti seoskog domaćinstva, gosti unutar institucija ili tvrtki)
  - Gosti sa slobodnog tržišta bez najave
  - Gosti po narudžbi (catering, vikend objekti, seoska domaćinstva)



# UGOSTITELJSKI OBJEKTI u RH

podijela prema tržišnim činjenicama

- Kada se nudimo gostu ?
  - Doručak – ručak – večera
  - Brunch (marende) – ručkovi – večere
  - Ručkovi – večere
  - Marende ili Večere
  - Objedi po najavi

# UGOSTITELJSKI OBJEKTI u RH

podijela prema tržišnim činjenicama

- Što nudimo gostu ?
  - Tradicionalna jela i pića
  - Klasičnu kuhinju i pića
  - Autorsku kuhinju i pića
  - Kombinacije svih ponuda

# UGOSTITELJSKI OBJEKTI u RH

podijela prema tržišnim činjenicama

- UKUPAN ZBIR ODGOVORA ČINI GLOBALNU OSOBNU KARTU UGOSTITELJSKOG OBJEKTA I POLAZIŠNU TOČKU ZA POSTAVLJANJE NA REALNO TRŽIŠTE

- ŠTO JE TRŽIŠNA SLIKA ?

- Ukupnost činjenica: lokacije i lokaliteta, veličine, fizičkog izgleda, radnog vremena, ponude jela i pića te organizacije kadrova objekta

- ZAŠTO JE VAŽNA TRŽIŠNA SLIKA ?

- Razumijevanje sebe daje lakše odgovore na pitanje KAKO UNAPRIJEDITI SVOJE POSLOVANJE

- **PRIMJER 1:**

- Restoran a'la card, lociran u manjem turističkom mjestu na srednjem Jadranu, sezonskog karaktera, kapaciteta sale 50 pax i kapaciteta terase 50 pax, radi svaki dan u sezoni od 11-23 sata, smješten u prolaznoj ulici gradske jezgre šetališna zona, oslonjen na slučajne prolaznike, mješanog menija jela i karte pića (klasična kuhinja, tradicionalna kuhinja).

# UOČENA POTEŠKOĆA

- Promet varira po danima (sub-ned popunjenost ručkova-večera 90%, radni dani popunjenost večera 70% – ručkovi 20%)
- Rezultati poslovanja loši zbog visokih pogonskih troškova a'la card ponude, te velike količine otpada u skladištu namirnica

# KAKO UNAPRIJEDITI POSLOVANJE ?

- Precizirati ponudu jela i pića – smanjiti broj jela u tjednoj a'la card ponudi
- Izmjeniti status rada – tjedni ručkovi gotova jela – posebni meniji
- Uvesti marende (uvod u gotova jela ručkova)
- Reorganizirati kuhinjski pogon (priprema, pretpriprema, finalizacija)
- Preraspodijeliti a'la card kadrove u dvije polusmjene rada

- **PRIMJER 2:**

- Fast food - pizzeria restoran u prolaznom turističkom gradiću malog broja stanovnika (2000), tri slična objekta na mikrolokaciji, pozicioniran u manjem prolaznom uličnom lokalu sa desetak stolica i terasom od 30 pax, s ponudom klasičnih jela fast food-a (jela s grilla i friteze, pizza) sa uobičajenom kartom pića.



# UOČENA POTEŠKOĆA

- Promet kontinuirano u blagom padu uz periode stagnacije. Intervencijama u dizajnu objekta, novom uređenju interijera i terase pokušava se stabilizirati pad. Uvodi se dostava na vrata kao dodatna usluga. Poslovanje bez posebnih rezultata sa novostvorenim troškovima skladišta i kadrova.

# KAKO UNAPRIJEDITI POSLOVANJE ?

- Izdvojiti popularna jela i ostaviti ih u karti, ostala jela izbaciti iz ponude
- Osmisliti nova jela bazirana na ideji najpopularnijih
- Uvesti isti broj novih pića spojenih s novim jelima u meni ponude objekta
- Pripremiti niz meni ponuda i mjenjati ih periodično kada se zamjeti pad prometa
- Osmisliti nosivi element prepoznatljivosti (npr. ambalaža)

SPOZNAJA O VLASTITOJ TRŽIŠNOJ  
SLICI MOŽE BITI PRVI KORAK U  
PRONALASKU RIJEŠENJA

UKOLIKO GLOBALNA SPOZNAJA I  
TRŽIŠNA SLIKA NE DAJU DOVOLJNE  
REZULTATE;

DALJI KORAK U TRAŽENJU RIJEŠENJA –  
DUBINSKA ANALIZA

# DUBINSKA ANALIZA LOKALITETA

- Postojeći broj objekata na lokalitetu
- Raspored na mikrolokaciji
- Analiza unutarnjeg i vanjskog gosta
- Eno gastro ponuda lokacije
- Tematska (marketing) ponuda lokacije
- Razvojni potencijali

# UGOSTITELJSKI OBJEKTI u BUZETU 2013 (izvor stranice TZ)

- Restorani: 5
- Konobe: 11
- Pizzerije i fast food: 5
- Agroturizam: 1

# RASPORED NA LOKALITETU

- Buzet – večina restorana i drugih objekata
- Hum – 1
- Roč – 1
- Kolinasi – 1
- Kotle – 1
- Ročko polje – 1
- Kozari – 1
- Vrh – 1
- Sovinjsko polje – 1
- Sovinjak – 1
- Mlini – 1
- Jelovice - 1



# ANALIZA POSJEĆENOSTI GOSTIJU – 2013 g.

- Domaći gosti 2571
- Njemci 1223
- Talijani 1064
- Rumunji 899
- Ostalo austrijanci, englezi, slovinci ...

# ANALIZA NOĆENJA GOSTIJU –

2013 g.

- Domaći gosti
- Njemci
- Rumunji
- ... Talijani šesti, francuzi sedmi (1038 noćenja)
- **ukupno 34.325 noćenja**
- **NAPOMENA: kapaciteti smještaja: 692 ležaja**



- UKUPNOST NA OSNOVI POSTOJEĆIH PODATAKA:

Broj ugostiteljski objekata kapacitetom je zadovoljavajući za postojeći broja turista u sezoni. U podsezoni pretpostavljen problem varijacija u prometu te nedovoljnog broja gostiju tijekom tjedna (komparacija s brojem noćenja). Prostor u determiniranju potencijala razvoja u poziciji unaprijeđenja eno-gastro ponude.

U NASTAVKU RAZRADA:

BUZET NA TURISTIČKOJ ENO -  
GASTRO SLICI

DANAS i U BUDUĆNOSTI

ali prvo... KRATKA PAUZA

# WORK SHOP BUZET

- Upoznavanje s polaznicima

ENO GASTRO

UNAPRIJEĐENJE POSLOVANJA

# GASTRONOMIJA U KONTINENTALNOJ ISTRI

- Najsnažniji i najjisticaniji marketing element razvoja turističkog proizvoda u RH (i regiji)
- Međunarodna prepoznatljivost gastro-ikona
- Začetnik agro turizama u RH
- Razvijeni svi oblici eno gastro ponude i više

# GASTRONOMIJA U BUZETU

- UKUPNOST:

- Globalna analiza 😊

- Tržišna analiza 😊

- Postojeći globalni marketing elementi 😊

- ZAKLJUČAK: **Prostor razvoja i unaprijeđenja poslovanja u preciznijim elementima marketinga uz korištenje postojećih resursa gastro i eno ikona**

# ŠTO SU GASTRO IKONE ?

- Gastro ikone su jela, namirnice, načini pripreme i običaji koji su čine posebnost neke regije/mikrolokacije
- Mogu čak biti i dobri industrijski proizvodi (pivo, keksi, kobasice...)
- Mogu biti i druge ikone koje mogu utjecati na gastronomiju i turizam

# HRVATSKE GASTRO IKONE kako nastaju ?

- Povijesne činjenice
- Tradicija na prostoru (autohtonost ?)
- Svakodnevna građanska uporaba
- Prisustvo u lokalnim manifestacijama
- Predstavljanje u javnosti

# HRVATSKE GASTRO IKONE kako opstaju ?

- Prihvatanjem stanovništva kao dijela vlastitog identiteta (brenda)
- Svakodnevnom uporabom u ugostiteljstvu i drugim turističkim segmentima
- Marketinškim aktivnostima (novim suvenirskim proizvodima, kreiranjem grafičkog identiteta, stvaranjem priča, mitova, legendi...



# HRVATSKE GASTRO IKONE

## primjeri

- peka, čripnja, ognjišće, komin, gradele
- malvazija, plavac mali, graševina, teran
- kulen, čvarci, slavonska šunka, ombolo
- pljukanci, fuži, pasutice, slavonski rezanci
- tartufi, šparoge, kruška tepka, lički krumpir
- fritaja, istarska supa, soparnik, baškotini
- maneštre, pašta šuta, fiš paprikaš
- pašticada, čobanac, žgvacet, paprikaš



# GASTRO IKONE BUZET

## prepoznatljive u javnosti

- Tartuf (crni i bijeli)
- Biska
- Šparuga

# GASTRO IKONE BUZET

## potencijalni elementi

- Brašno (mlin) - pašta
- Maslinova ulja (spoj na postojeće gastro ikone Istre)
- **Vino, voda, pivo**
- Glagoljica u ugostiteljstvu
- Praktikumi kuhanja (pašta – izrada)
- Začinsko i ljekovito bilje (200 vrsta u općini)

# GASTRO IKONE BUZET WORK SHOP

- Glagoljica u ugostiteljstvu - primjena
  - Karte jela i pića (stalni identitet)
  - Jela srednjeg vijeka (tjedan ili mjesec)
  - Nazivi objekata (stalni identitet)

# GASTRO IKONE BUZET WORK SHOP

- Glagoljica u ugostiteljstvu – marketing
- Informiranje agencija o postojanju unaprijeđenja gastro turističke ponude u poglavlju “kulturni turizam”
- Posebni tjedni (ili mjesec) glagoljaških jela

# GASTRO IKONE BUZET WORK SHOP

- **Glagnoljica u ugostiteljstvu - pripreme**
  - Proučiti povijest glagnoljice i glagnoljaštva
  - Obučiti kadrove u objektu
  - Pripremiti prijevode u kartama jela (i pića) na glagnoljicu
  - Povezati gastro ponudu sa vremenom glagnoljice (srednji vijek – humska biska)

# GASTRO IKONE BUZET WORK SHOP

- Začini i ljekovito bilje Buzeta u ugostiteljstvu - primjena
  - Uporaba u tradicionalnim i originalnim recepturama jela (i pića)
  - Gastro škole i tečajevi za turiste – praktična primjena u jelima
  - Uzgoj za vlastite potrebe (lončanice-vrt)



# GASTRO IKONE BUZET WORK SHOP

- Začini i ljekovito bilje Buzeta u ugostiteljstvu – primjeri
- Lovor, Kadulja (kuš, žalfija), Timijan (majčina dušica), Ruzmarin, Metvica, Ruta (rudvica, ruda), Smilje, Planika (maginja), Metvica, Lavanda ...



# GASTRO IKONE BUZET WORK SHOP

- Začini i ljekovito bilje Buzeta u ugostiteljstvu - marketing
  - Isticanje činjenice korištenja ljekovitog i začinskog bilja u jelima (kartama jela)
  - Tjedan (ili više njih) začinskih bilja Buzeta
  - Suvenir gastro proizvodi – kolači ili tjestenina za začinskim biljem

# GASTRO IKONE BUZET WORK SHOP

- Začini i ljekovito bilje Buzeta u ugostiteljstvu - pripreme
  - Proučiti bilje u vlastitom području
  - Razviti dodatke u postojeća jela (poželjno tradicionalna) ili kreirati nova
  - Obučiti kadrove – osnovna znanja
  - Marketirati u svojoj ponudi – karte jela i web

# GASTRO IKONE BUZET

tržišni razvoj i opstanak  
- SINERGIJA LJEKOVITE TRAVE



# GASTRO IKONE BUZET WORK SHOP

- **BRAŠNO I MLINOVI - činjenice**
  - Mlinarstvo prva buzetska industrija – mlinovi prve tvornice – mlinari prvi industrijalci
  - Povijesno poznate činjenice o mlinovima na izvoru rijeke Mirne:

## • BRAŠNO I MLINOVI - činjenice

... i kaže priča:

Mlinovi na Mirni ubrajani su u velike vodenice. Uz mlin je bio stan i gospodarstvo mlinara. Uređenim koritom (ara) voda se dovodila do mlina. Prema potrebi dizale su se zapornice (portele), pa je voda dolazila pod vanjski kotač, pokretala lopate na kotaču, a preko osovine pokretalo se i unutrašnje kolo, kotač zvan šćipa u kojem su bili ugrađeni zubi pa bi se preko preslice pokretali kameni žurnjevi. Zubi šćipe podmazivali su se lojem. Dijelovi vanjskog i unutrašnjeg kotača bila su četiri platišća povezana s dva križa utvršena ključima. Na svakom od platišća nalazilo se šest lopata. Navedeni dijelovi bili su napravljeni id brdskog hrasta, a lopate su mogle biti i od topole.

Žito se sipalo u grot, napravljen od mekog drveta. Iz grota kroz usko grlo žito je ulazilo u škatulu koja se tresla i rasipala žito kroz rupu gornjeg žrvnja, pa bi ono dolazilo među žrvnjeve i tu se mljelo brašno. Vrtio se samo gornji kamen.



# GASTRO IKONE BUZET WORK SHOP

- **BRAŠNO I MLINOVI - primjena**
  - Izrada vlastitih kruhova od brašna iz mlina
  - Izrada vlastitih tjestenina u ponudi
  - Turističke škole učenja izrade pašte i kruha

# GASTRO IKONE BUZET WORK SHOP

- **BRAŠNO I MLINOVI – primjeri u praksi**

Restorani / kruhovi, žemlje, grissini, pogače

- Fast food / peciva, sendvič kruh

- Pizzerije / pizza tijesto...

- **Dodana vrijednost – razvoj:**

- korištenje vode s izvora i začinskog bilja ...

- Uporaba tartufa, masl.ulja, biske u kolačima...



# GASTRO IKONE BUZET ZAKLJUČAK PREDAVANJA

- **SINERGIJA**
  - Jedinствен element za postizanje uspjeha određene ideje
- **RAZVOJNI ELEMENTI**
  - Isključivo korištenje već postojećih prirodnih i povijesnih resursa kroz kreativne gastro-eno projekte



UTORAK:

10.00 hotel Fontana – uvod u svijet vina / principi spajanja jela i vina /  
“tekuće” gastro ikone Buzeta

15.00 hotel Fontana – gastro work shop u praktičnom primjeru

HVALA NA PAŽNJI  
VAŠI GASTRONOMADI

