

Kvalita agroturistických služeb

1. Úvod

Cílem této příručky je zvýšit kvalitu agroturistických služeb nabízených místními podnikateli a vytvořit tak z venkova příjemná místa pro pobyt. Příručka je určena všem klíčovým aktérům v odvětví agroturistiky a venkovské turistiky a jejím cílem je zlepšit dovednosti potřebné k tomu, aby mohli jednotlivci i v rámci sítě vytvářet kvalitní přivítání, které by podpořilo aktivaci nových udržitelných turistických toků a reagovalo na rostoucí poptávku cestovatelů po jedinečných a poutavých zážitcích, respektování přírody a ocenění produktů.

2. Klíčové prvky

2.1 UVÍTÁNÍ A POHOSTINNOST

Už samotné slovo agroturistika dokáže v každém z nás vyvolat hluboké emoce a touhu po kontaktu s přírodou. Spojení zemědělství a cestovního ruchu fascinuje a připomíná původní potřeby, vazbu k přírodě a touhu po harmonii a odpočinku, které je dnes, v dnešním hektickém městském životě, obtížné uspokojit. Lidé stále častěji vyhledávají pobyty nebo dovolené, které nabízejí přímý kontakt s přírodou, který se bohužel poněkud vytratil, a především umožňují nevšední zážitky. Kromě toho přibývá milovníků dobrého jídla, kteří vyhledávají tradiční pokrmy a chutě z minulých let, spojené s rodinnou atmosférou.

Volba otevřít si agroturistický podnik a nabízet originální, známou a přirozenou formu pohostinství se může jevit jako velmi výnosná výhra, dnes více než kdy jindy. Dříve se o něj zajímal jen úzký okruh milovníků tradic a potravinářských a vinařských specialit, dnes zahrnuje široké vrstvy obyvatel, které motivuje kontakt s přírodou, dobré jídlo, klid a obecně nízké ceny.

2.2 POSKYTOVÁNÍ JÍDLA

Kdokoli, kdo provozuje agroturistiku, musí být podnikatelem v zemědělství a využívat své hospodářství v souvislosti s obděláváním půdy, lesnictvím nebo chovem zvířat.

Aby byla zaručena vysoká úroveň kvality, může agroturistika poskytovat:

- ✓ ubytování v ubytovacích zařízeních nebo na volných prostranstvích určených pro táborníky;
- ✓ pokrmy a nápoje, které zahrnují převážně vlastní produkty a produkty zemědělských podniků v dané oblasti, přičemž se upřednostňují typické produkty, které jsou označeny značkami DOP, IGP, IGT, DOC a DOCG nebo jsou zařazeny na národní seznam tradičních zemědělsko-potravinářských produktů;
- ✓ ochutnávky zemědělských produktů, včetně ochutnávek vín; organizovat, v závislosti na možnostech podniku, rekreační a občerstvovací aktivity (pikniky apod.) a to i prostřednictvím dohod s místními orgány, zaměřené na zvelebování území a venkovského dědictví.

2.3 OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ a UDRŽITELNOST

Hlavní charakteristiky environmentálně udržitelných agroturistických zařízení jsou následující:

- ✓ nízká spotřeba energie, z tohoto důvodu je také důležitá volba orientace obytných prostor, přičemž se upřednostňuje umístění na jižní stranu;
- ✓ používání LED žárovek, které mohou spotřebovat až o 80 % méně energie než klasické žárovky;
- ✓ nízká spotřeba vody díky racionálnímu zavlažování pozemků v okolí ubytovacího zařízení;
- ✓ zaměstnanci zájímající se o životní prostředí;
- ✓ spotřeba 0 km a originálních produktů, protože pocházejí z místní oblasti, s upřednostněním ekologických produktů. Pro splnění této velké výzvy se mnoho ubytovacích zařízení vybavilo vlastními zahradami nebo sady, kde se suroviny pěstují.
- ✓ distribuce sad ručníků a prostěradel z ekologických a přírodních materiálů na pokojích hostů;
- ✓ používání ekologických mýdel a čisticích prostředků;
- ✓ podpora ekologicky udržitelného cestovního ruchu tím, že hosté dostanou k dispozici jízdní kola, aby mohli projíždět trasy v oblasti bez použití automobilu;
- ✓ používání přírodních a recyklovaných materiálů pro vnitřní vybavení ubytovacího zařízení a upřednostňování barev s přírodními a nechemickými pigmenty.

Právě tento poslední bod nám umožňuje představit téma tzv. bioarchitektury, která spočívá v používání nábytku a koberců, které nejsou potaženy syntetickými lepidly, jako je formaldehyd, jež jsou vysoce škodlivé pro lidské zdraví. Proto je vhodnější používat na nábytek a podlahové krytiny dřevo, materiál, který má mimo jiné i tepelně-izolační funkci.

2.4 ODMĚNY

Existují dvě různé kategorie značek kvality pro agroturistiku: první se týká kvality recepční služby a druhá kvality potravin. Zdá se, že tato dvojí charakteristika není v současných značkách kvality náležitě zohledněna. Jinými slovy, existuje nedostatek, který je třeba překlenout, aby byla agroturistická zařízení uživateli vnímána pro svou celkovou kvalitu služeb.

Na základě současných průzkumů se zdá, že existuje prostor pro vytvoření pokročilé značky pro agroturistiku. Pro takovou novou environmentální značku je třeba změnit současný přístup k hodnocení nabídky cestovního ruchu a přejít na integrovanou vizi, která představuje:

1. Integrovaný přístup týkající se celé nabídky agroturistiky, tedy služeb i potravin;
2. Integrovaný přístup související také s tím, co agroturistiku tvoří, tedy turistické zařízení a fungující farma.

Jinými slovy, bod 1 se týká služeb, které jsou hostům poskytovány, zatímco bod 2 se týká složek systému agroturistiky, které tyto služby vytvářejí. Přesněji řečeno bod 1 signalizuje, že nový systém kvality by měl hodnotit nejen výkony ubytovacích služeb, ale také kvalitu potravin, které pocházejí z agroturistiky a jsou hostům poskytovány. To představuje v současné době zohledňovat kvalitu potravinářských produktů, environmentální kvalitu služeb a rovněž environmentální kvalitu potravinového řetězce.

Níže uvádíme seznam užitečných EVROPSKÝCH ODKAZŮ pro certifikaci kvality Quality Labels:

Pro agroturistiku ¹:

- ✓ EU Ecolabel pro turistická ubytování
- ✓ AIAB značka pro dovolenou na bio-ekologických farmách (ubytování) (www.bioagriturismi.it)
- ✓ PDO, PGI, TSG, DOC předpisy o sledovatelnosti, EPD (potraviny)
- ✓ LCA přístup (zemědělské aktivity)

Značka kvality pro agroturistiku v Evropě:

- ✓ EU Ecolabel pro turistická zařízení a kempování
- ✓ ECEAT Evropské centrum pro ekologický cestovní ruch a agroturistiku (www.eceat.org)
- ✓ Urlaub auf dem Bauernhof (www.landtourismus.de)
- ✓ Urlaub auf dem Winzernhof (www.landtourismus.de)
- ✓ AIAB

Charakteristiky některých relevantních značek kvality pro potravinářský sektor:

- ✓ PDO - chráněné označení původu
- ✓ PGI - chráněné zeměpisné označení
- ✓ DOC - kontrolované označení původu

¹ Is There a Need for More Effective Quality Awards for Agritourism? World Applied Sciences Journal 10 (Zvláštní vydání časopisu Tourism & Hospitality): 153-163, 2010 ISSN 1818-4952

3. Příklad

AGRILEISURETIME - DIDAKTICKÁ FARMA

Rodinná farma se rozkládá na 14 hektarech zemědělské půdy uprostřed zelených kopců oblasti Umbria s vinicemi, olivovými háji, ornou půdou, pastvinami a lesy. Všichni na farmě se osobně starají o to, co vyrábí, a dbají na to, aby to dělali s hlubokou úctou k přírodě a lidskému zdraví.



Znovuobjevení zásady v zemědělské kultuře "nic nepříjde nazmar" vedlo k obnově některých plodin. Například kukuřice, jejíž semena se používala jako potrava pro zvířata a mouka pro lidi, kukuřičný klas jako topivo v krbech a nyní v kotlích na různá paliva, a listy na pletení košíků.

Recyklace odpadu bývala minimální, neexistovaly plastové pytle a zbytky jídla se výjimečně likvidovaly ve vepřínech. Na farmě se zřizují přístřešky pro prasata.

Úcta k životnímu prostředí a přírodě je vedla k tomu, že na farmě vybudovali fytočističku odpadních vod, aby mohli část využívat k zavlažování; dešťovou vodu shromažďují ve sběrném rybníku, aby se vypořádali s místním nedostatkem vody.

Pro úsporu energie je vybudován fotovoltaický systém a mini větrná elektrárna, která bude vyrábět teplou vodu pomocí solárních panelů. Neplýtvat a využívat, respektovat přírodu, to jsou hlavní poučky původních obyvatel tohoto území.

Kromě hospodářských zvířat (slepice, perliček, krůt, kachen a králíků) mají 7 krásných koní, kteří žijí volně ve svém výběhu, 12 ovcí plemene Suffolk, Toto a Lilli, a 2 border kolie, které se pohybují v rámci stáda.

V turistické recepci věnuje rodina a všichni zaměstnanci zvláštní pozornost ochraně životního prostředí dodržováním několika jednoduchých návyků jako je používání ekologických a přírodních čisticích prostředků, používání recyklovaného nábytku k vybavení pokojů, tisk na recyklovaný papír, kde je to nutné (propagační materiály, jídelní lístky atd.). Při příjezdu dostanou hosté vždy soubor pravidel, která jim pomohou respektovat přírodu a zvířata žijící na farmě a stoprocentně si pobyt užít.

4. Přínosy a potenciální dopad

Přínosy a dopady, které zavedení těchto pokynů může přinést, jsou následující:

Pro mentora	Pro mentee
✓ Snadná identifikace podniků venkovské turistiky, které nabízejí kvalitní uvítání a aktivně se podílejí na ochraně životního prostředí	✓ Mohou tak zajistit kvalitu svých produktů
✓ Snadný přístup k užitečným informacím, aby byl podnik kvalitně způsobilý	✓ Mohou ohodnotit pokrm, službu, opravdové a upřímné uvítání hostů
✓ Možnost přechít si o cestovním ruchu a udržitelnosti, povídat si o svých vlastních zkušenostech a seznámit se se zkušenostmi ostatních	✓ Dostanou k dispozici nástroje pro trvalou a udržitelnou podporu kvality
	✓ Mohou propagovat své území tím, že se seznámí s vlastními turistickými zdroji