Jó gyakorlatok

- **„Üdülés a borosgazdánál" termékspecializáció gyakorlata egy mecseknádasdi borász, minősített Pécs-Mecseki Borúti szolgáltató és négy napraforgós falusi vendégfogadónál.**

Hetényi Emese, Hetényi Pincészet és Apartmanház (Mecseknádasd) „Jó gyakorlata":

Borkészítés, borászat iránt érdeklődő vendégeinknek bemutatjuk pincészetünk feldolgozó helyiségeit, pincéjét, a borok kóstolása közben mesélünk az adott fajtáról, termesztésének, feldolgozásának körülményeiről. Az érdeklődők a szőlőterületet is megnézhetik. Igény esetén, Kilátó Pincénkben is tartunk borkóstolót, itt válogatott, kereskedelmi forgalomban már nem kapható borokat ízlelhetnek a vendégek. Aki ennél is többre vágyik, traktor vontatású utánfutón járhatja be Mecseknádasd pincesorait, pincéit. Több helyre is tudunk kóstolást szervezni. A program kiegészítéseként vezetővel megtekinthető a Tájház is. Itt megismerhetők a környékre jellemző mesterségek, melyek közül például a fazekasság munkájával élőben is megismerkedhetnek a vendégek Gradwohl Zsolt segítségével. Pécsváradon Walter Gyula borászata és bormúzeuma a régi magyar fatákba enged belekóstolni. A nap zárásaként vendégeink házias vacsorát kapnak, igényes környezetben, figyelmes kiszolgálással, felújított szódásüvegekből tölthetik poharukba a szódavizet. Az éjszaki pihenést 4 napraforgós szobákban és apartmanokban biztosítjuk. A reggeli házi készítésű disznósajtból, sonkából, szalonnából, szalámiból áll. Lehetőség szerint házi, vagy kisipari termékeket kínálunk vendégeinknek. Saját készítésű lekvárjaink és szezonban kerti zöldségek kerülnek az asztalra. Igyekszünk minél színesebb programokkal várni vendégeinket, ezért hirdetjük más, falubeli vendégfogadók szolgáltatásait is: tenisz, lovaglás. Támogatjuk a falu éves rendezvényeit, mely vonzerőt jelenthet a belföldi és a külföldi turisták számára is. Mivel a legfontosabb, hogy a vendég a faluban szálljon meg, a Kelet-Mecsek Gyöngyei Falusi Turisztikai Egyesület tagjai egymást is ajánlják, ha ők maguk nem tudják a vendéget fogadni.

- **Közel 20 éves sikeres gyakorlat falusi vendégfogadónál.**

Somogyváriné Koncz Margit, Vackor Vendégházak (Cserkút) „Jó gyakorlata":

A „Jó gyakorlatok" bemutatásánál a vendégházainkban már bevezetett, alkalmazott eseteket mutatom be, melyek között van apró jelzés értékű figyelmesség, és teljes program is.

- Vendégek érkezésekor köszöntőajándék a párnán egy kis csoki.

- Vendégek távozásakor búcsúajándék: logónkkal ellátott, férjem által fából készített kenőkés, kanál.

- Szemléletformálás céljából energiatakarékossági jó tanácsok vannak kifüggesztve házainkban, melyeket a vendégek otthon is alkalmazhatnak. Pl.: „Tekerd le! Kapcsold ki! Hasznosítsd újra!"

- Szintén szemléletformálás miatt szelektív hulladékgyűjtőink vannak (papír, üveg, műanyag).

- Jól működő komposztládánk van, amit a vendégeink is szívesen használnak.

- A komposztládából kikerülő humuszt a fűszerkertünkben hasznosítjuk. Itt táblákkal jelzett fűszereket ismerhetnek fel és meg vendégeink. Sőt a termést használhatják is.

- A kertünk kialakításánál a gyermekek szórakoztatására kiemelten figyeltünk. (magasles, nádkunyhó, mászófa, hinta, homokozó)

- Egyedi kínálunk a mezítlábas ösvényünk, ahol természetes anyagokon mezítláb kell sétálni kicsiknek és nagyoknak. Cél, hogy talpuk érzékelésével ismerjék meg a különböző kövek, fenyőtoboz, faforgács és fűrészpor, kukoricacsutka, sár tapintását, és kipróbálják egyensúlyérzéküket a keskeny rönkökön, oszlopokon, rudakon.

- Falunk sok érdekes látnivalót rejteget, és mi házigazdák nem szeretnénk vendégeinket úgy hazaengedni, hogy ezeket ne ismerjék meg. Ennek érdekében falufelfedező túrára invitáljuk a vállalkozó kedvű vendégeket. A túrához segédanyagként térképet és feladatlapot készítettünk. A térkép vászonra felfestett megállóhelyeket ábrázol a falu területén és a feladatlapok megoldásai is ehhez kapcsolódnak. Ha a gyerekek ügyesen megoldják a feladatlapok pontjait ajándékban részesülnek.

A lakások felszerelése, a berendezések és kiegészítőtárgyak anyaga is sok ötletet, szépséget adhat az arra fogékony vendégeknek. Lehetőség szerint sokat beszélgetünk a falusi életmódról, a környék sokszínű látnivalóiról, természetről. Egy családias, baráti vendégfogadást igyekszünk kialakítani azért, hogy vendégeink jól érezzék magukat, kicsit megismerjék családunkat, és visszatérjenek hozzánk.

- **Falusi turizmus programszervezés példája a Mecsek-hegység környéki vendégfogadók összefogásával.**

Szakács Gyuláné, Vörösdombi Vendégház (Cserkút) „Jó gyakorlata":

MECSEKI ÖKOCSALI

Illatos hunyorgókkal és bánatos bazsarózsákkal

Az 1998-as falusi vendéglátó képzést követően igyekeztem mindig fejleszteni egyrészt szellemileg, másrészt minőségileg a vendégfogadást a Vörösdombi Vendégházban.

Ennek érdekében sokszor vettem részt szakmai találkozókon, konferenciákon, gyakorlatokon, tanulmányi kirándulásokon és az ott látottakat, hallottakat megpróbáltam saját vendéglátásom hasznára fordítani több-kevesebb sikerrel.

Az elmúlt két-három évben azt tapasztaltam, hogy a falusi szállás már önmagában nem elég vonzó, a konkurencia több érdekességet, élményt, programot kínál a vendégei számára.

Arra az elhatározásra jutottam, hogy jó, egyedi programot kell kínálni, hogy az vonzza ide az érdeklődőket és így a szállásra is szükség lesz. Ehhez komplex szolgáltatásra van szükség. Hogy pontosan mit is értünk ezen: nemcsak a szállás legyen „öko", hanem az ott kínált program, az azon felhasznált alapanyagok, amit kínálunk, ahogyan kínáljuk, amit megmutatunk a vendégnek épített örökség, kultúra, aktív programok, gasztronómia egységesen legyen ökotudatos.

Ezért alakult meg az Ökocsali csoport 2011. február 26-án.

„Van egy csapatunk, Ökocsalisoknak hívjuk magunkat. Azért szerveződtünk össze, hogy kidolgozzunk egy mintaprojektet a Mecsekben. Közösen megtanuljuk, hogyan lehet a lehetőségeinket, képességeinket összerakni, programcsomagokat fejleszteni belőle. ÉS ha már tudjuk, megtanítjuk másoknak is, akik szálláson kívül, tevékeny, élmény gazdag programokat is akarnak nyújtani a turistáknak. Szeretnénk, ha a hozzánk érkezők, minden szempontból

természeteset, egészségeset és „helyit" kapnának: legyen az ház, bútor, étel, tea, beszélgetés, terápia… szeretet."

Másrészt az együttgondolkodást, az együttműködést, az összefogást, a partnerséget is példaértékűnek gondoljuk.

Sok lehetőséget ragadtunk meg ebben ez elmúlt néhány hónapban, hogy bemutassuk magunkat (rendezvények, fesztiválok, újságok). Ezeken a programokon is a komplexitást igyekeztünk megmutatni. Öltözködés, dekoráció, kóstoltatás, alapanyagok a kiskertünkből,

Újrahasznosítás stb. minden a természetesség jegyében. Pl. nem használunk műanyag eszközöket a kínáláskor, saját magunk készítünk mindent.

Most van kidolgozás alatt a marketing koncepciónk, ill. novemberben tervezzük a jövő évet már teljes egészében összeállítani.

Példák programajánlatainkból:

Izgalmas találkozás magunkkal, másokkal és a főzőkanállal!

„Ökofőzőnő" Önismereti Csoportba hívunk. Kipróbálunk jól bevált hagyományos recepteket, és újakat alkotunk. Gyúrtál már mácsikot? Csináltál már ribizli ecetes öntetet a VAS-lady salátára? Képviseled Magad? Tudsz időnként nemet mondani? Na, és megdicsérni magad a tükör előtt? Csak a mások életét éled, vagy belefér a magadé is? Jól csinálod? Tudnád jobban is?

Mecseki élményzuhatag

Légy a vendégünk, és mi garantáljuk, hogy programunk után élményekkel, erdőillattal, finom ételekkel telve az érzed, de jó lenne még! Sót, még, még, még, még…

2-5-7 éjszakás program – családi kedvezménnyel – négy napraforgós ökoportán, vagy a Mézeskalács házikóban, az erdőben, Cserkúton. Várunk akkor is, ha nemcsak punnyadozni akarsz! Ajánlunk dagasztást, sziklamászást, favágást, gyógynövény gyűjtögetést, lekvár főzést, sétafikát, csacsifogatos kocsikázást, és még a picit és a dédit is elhozhatod, vigyázunk rá egyszer-egyszer.

- **Egészségporta kínálati elemzése a Mecsek-hegység hagyományokat őrző területén.**

Éliás-Mezey Erzsébet, Illatosház (Óbánya) „Jó gyakorlata":

A helyre, - Óbánya, Kelet-Mecsek Tájvédelmi Körzet kiemelten védett területéhez tartozó település –

a helyi adottságokra, - csönd, jó levegő, (mikroklíma), védett és védendő növény- és állatvilág, vegyi fertőzésektől mentes környezet, jelzett túra utak, zarándokutak (Országos Kék Túra…, Mária Zarándokút..) -

képzettségeimre,- falusi vendéglátó, aromaterapeuta, művelődés szervező, keramikus -

a házra, a kertre - jellegzetes, hosszútornácos parasztház, nagy, égbenyúló kerttel –

találtam meg tevékenységemet.

A betérő és szálló vendég kedvére ismerkedhet a településsel éppen úgy, mint házam szép, régi arányait őrző tulajdonságaival.

Regisztrált vendéglátó 1997-től vagyok, 2001-ben lettem őstermelő, kertem gyümölcsei, gyógynövények, erdei és mezei virágok, termények révén, majd 2005-től tettem szolgáltatásaimhoz a személyre szabott aromaterápiás foglalkozásokat, amihez 2009-től kiépített illatkóstolót, illatkamrát (szag-lik) kapcsoltam. Ehhez kapcsolható tevékenységeimet levédettem „Odorárium® néven. Idén – 2011 – májustól kistermelőként illatos teázót működtetek portámon, ahol kertem és környezetem növényeiből dolgozom és az italok mellé saját és gyűjtött gyümölcsöt, feldolgozott gyümölcsöt árusítok.

Az élet mindig új feladatokat hoz. Idén áprilistól indult a Mária Zarándokút, mely Esztergomtól Máriagyűdig húzódik. Óbányát is érinti. Terveim között szerepel a zarándokok igényei szerinti szállás, ill. pihenőhely kialakítása. Az illatkóstoltató – illatkamra – 2009 tavaszától látogatható portámon. Megfelelő színvonalú reklámozását, hirdetését ez idáig még nem tudtam biztosítani, ennek ellenére – a 2. év tapasztalatai alapján – növekvő érdeklődést tapasztalok és nagyon jó visszajelzéseket a vendégek részéről.

- **Helyi termékelőállító porta falusi turizmus kínálata a Dráva mentéről**

Papp Zsuzsanna, Öregdráva Vendégház és Béres Udvar (Drávasztára) „Jó gyakorlata”:

A következő tevékenységet emelném ki tervezett programjainkból:

Saját gazdaságunkban előállított alapanyagból füstölt termék készítése, melyhez saját receptúrát használunk. A termék teljes életútját végig követő tevékenység együttes végzése erre jelentkező vendégeinkkel (felnőtt vagy akár gyerekek részvételével). Azaz a takarmány megtermelésében, előkészítésében, sertés vagy a portánkon megtalálható kisállat (kecske, baromfi) gondozásában, ellátásában való aktív részvétel, majd a feldolgozás munkafolyamatában tevékenykedés. A program (ami több napos) főzéssel zárul, melyhez a megtermelt terméket is használjuk. Ezzel a tevékenységgel a gazdasági munkákat kívánjuk megismertetni vendégeinkkel, népszerűsíteni azokat, igazi értékéküket megmutatni