

Evidencijski broj / Article ID: 9984736
Vrsta novine / Frequency: Dnevna
Zemlja porijekla / Country of origin: Hrvatska
Rubrika / Section: Naslovnica



TURIZAM Hrvatska 2010. - odredište vrhunske hrane i pića

Str. 7

I restorani s nacionalnim specijalitetima bit će brendovi





TURIZAM Hrvatska će se ove godine jače reklamirati i kao odredište vrhunske hrane i pića

Brendirat će se restorani s nacionalnim specijalitetima

Znatno ćemo pojačati aktivnosti na afirmaciji vina i gastronomije, uz afirmaciju nacionalnog brenda i posebno njezinih regija, kaže ministar turizma Damir Bajs

Davor VERKOVIĆ

Ministarstvo turizma i Ceh ugostitelja Hrvatske obrtničke komore (HOK) postaju partneri u budućem brendiranju određenih restorana, u kojima će se nuditi autohtona, nacionalna jela, čime okreću novu marketinšku stranicu kojoj je cilj, poznato je, promovirati državu kao visokovrijednu destinaciju životnog stila. Njegovanje i očuvanje nacionalnih prirodnih i kulturnih vrijednosti samo su neke od stepenica kojim će se pokušati dostići visoko zamišljen cilj.

»Znatno ćemo pojačati aktivnosti na afirmaciji proizvoda vina i gastronomije, uz afirmaciju nacionalnog brenda i posebno njezinih regija«, rekao je ministar turizma Damir Bajs nakon razgovora s predstavnicima Ceha ugostitelja pri HOK-u.

»Hrvatski restorani nisu preskupi«

Zamišljeno je, dakle, da se pri reklamiranju Hrvatske više računa povede o ovdašnjim eno i gastro bogatstvima. Uskoro će se, kaže Bajs, napraviti novi pravilnik koji će detaljnije propisati najavljen utjecaj gastronomije na turističku promidžbu. Veliku ulogu odigrat će restorani koji će biti brendirani, odnosno označeni, kao objekti gdje se nude izvorni hrvatski nacionalni specijaliteti.



Dio promidžbe vrijedne četiri-pet milijuna eura, odradit će se već ove godine, najavljeno je na sastanku

Dio promidžbe, vrijedne od četiri do pet milijuna eura, odradit će se već ove godine. Istaknuto je, naime, da će se država ubuduće reklamirati kao visokovrijedna destinacija životnog stila, destinacija novih doživljaja, a ne samo država sunca i mora. Gastronomija bi tu, dakle, trebala odigrati veliku ulogu, jer postoji kvalitetna baza za njezinu implementaciju u turistički marketing. Na tom tragu uskoro izlazi nova publikacija »Hrvatska vina i gastronomija«, u kojoj će se prikazati sve bogatstvo proizvoda i kuli-



Zlatko Puntijar, predsjednik Ceha ugostitelja, kaže da se ponuda ne bi trebala ograničiti samo na nama poznate autohtone specijalitete - dosad nam je, ističe, krajnji domet bio buncek sa zeljem - nego se može istražiti, segmentirati i ponuditi niz zaboravljenih jela poput nekadašnje vlastelinske kuhinje, gradske, seoske...

ŠTRAJK ZA USKRS?

Bajs: Neka hotelijeri sami pronađu izlaz iz nevolja

Hotelijsko-ugostiteljske najave generalnog štrajka za vrijeme Uskrsa, kako bi se ukazalo na bezizlaznu situaciju, Damir Bajs komentirao je riječima da njegovo ministarstvo zasad samo promatra što se događa, da je u kontaktu i s poslodavcima i sa sindikatima, no da im zasad prepušta da se pokušaju samostalno dogovoriti, odnosno da sami pronađu izlaz iz nevolja.

bila zanimljiva i domaćem puku.

Puntijar se, međutim, nije složio s novinarskom tvrdnjom da su hrvatski restorani preskupi i da bi, ako žele preživjeti krizu, trebao apelirati na ugostitelje da snize cijene. Smatra da su ovdašnji restorani najjeftiniji u cijelom okruženju, da hrana nije preskupa, a da gosti mogu birati i jeftinija vina.

Bez zaključka o smanjenju nameta

Svojim ugostiteljima predložiti će, međutim, da budu vrhunski i kvalitetni i da gostima nude samo najbolje.

Tvrđi, uz ostalo, i da su izmjene Zakona o zabrani pušenja spasile ugostitelje u ovom zimskom razdoblju. Isto tako, Ceh ugostitelja i Ministarstvo turizma zajedničkim će snagama gurati i promovirati masovno uvođenje HACCP sustava (sustav kontrole ispravnosti namirnica). Ugostitelji i predstavnici Ministarstva razgovarali su i o potencijalnom smanjenju silnih nameta koji opterećuju ugostiteljsko poslovanje, prije svega visokom PDV-u, no pregovori su završili bez konkretnog zaključka. Mato Topić, predsjednik HOK-a, naglasio je da je njegova institucija Vladi poslala paket antirecesijskih mjera te da posebno razmišljaju kako ove godine iz krize izvući ugostiteljstvo.

narske tradicije s naglaskom na autentičnim eno i gastro doživljajima.

Zlatko Puntijar, predsjednik Ceha ugostitelja, kaže da se ponuda ne bi trebala ograničiti samo na nama poznate autohtone specijalitete - dosad nam je, ističe, krajnji domet bio buncek sa zeljem - nego se može istražiti, segmentirati i ponuditi niz zaboravljenih jela, poput nekadašnje vlastelinske kuhinje, gradske, seoske... To bi ujedno bilo jamstvo da takvi restorani neće biti prazni izvan glavne sezone, jer bi nova i raznovrsna ponuda