



Interreg
Latvija-Lietuva
European Regional Development Fund



Agroturizmo produktų kvalifikaciniai reikalavimai

Kas yra tradicinio ūkininkavimo turizmo produktai?

Tradicinio ūkininkavimo turizmo produktai (sutrumpintai – agroturizmo produktai) tai -lankytojams atviri ūkiai ir sodybos, muziejai ir kitos vietos, kurias galima aplankyti ir pažinti tradicinį ūkininkavimą ar pamatyti privačiose kolekcijose esančius tradicinio ūkininkavimo eksponatus. Ūkiuose ir sodybose gali būti teikiamos paslaugos: ūkio ar sodybos apžiūra, ekskursijos ir edukacinės programos, atskleidžiančios ūkininkavimo ir gamybos procesus nuo tradicinių iki šiuolaikinių (žuvų rūkymas, duonos kepimas, keramika ir t.t.); lankytojų apgyvendinimas; interaktyvios pramogos; produktų degustacijos; produktų ir suvenyrų pardavimas. Paveldo aspektas gali apimti įvairiapusę laiko ir kultūros įtaką, palikusių pėdsakus šiandieniniame kaimo gyvenime ir žemės ūkio veikloje.

Bendrieji kriterijai:

1. tradicinio ūkininkavimo pasiūla kaimo turizme turėtų apimti ir supažindinti su produktais, susijusiais su ūkininkavimu, gyvulininkyste, žuvininkyste, maisto gamyba ar amatais, ir kurie yra paveldėti iš mažiausiai vienos kartos bei vystosi šiuolaikinėje visuomenėje.
2. Tradicinio ūkininkavimo turizmo produktai ir paslaugos privalo turėti aiškią koncepciją, pavadinimą ir aprašymą.
3. Tradicinio ūkininkavimo turizmo produktai turi būti siūlomi bent vienu iš šių būdų: šeimininko ar ūkio/sodybos gido vedama ekskursija; gaminių degustacijos, gamybos proceso demonstravimas, galimybė lankytojams dalyvauti viename iš ūkio darbų, edukacinė programa, ūkio parduotuvė, kurioje parduodama ūkio produkcija ir/arba suvenyrai, bet koks kitas novatoriškas ir įdomus būdas prisistatyti.
4. Pateikiant informaciją apie tradicinį ūkininkavimą raštu, žodžiu, audiovizualinėje ar kitokioje

paskaitoje, turėtų būti aiškinama apie atitinkamo gaminio kilmę, jo gamybos procesą, atsiradimą Lietuvoje, vystymąsi ir šiuolaikinį pritaikymą.

5. Tradicinio ūkininkavimo objektai, pvz. darbo įrankiai, amatininkų ir kiti gaminiai, turi būti išsaugoti ar atnaujinti iki geros būklės ir išvaizdos.
6. Privaloma laikytis įstatymais nustatytų lankytojų priėmimo saugumo reikalavimų, užtikrinti tinkamą infrastruktūrą ir inventorių (pvz., automobilių stovėjimo aikštelė, tualetai lankytojams ir t.t.).
7. Šeiminkai ir/arba lankytojus priimančias personalas turėtų būti apsirengę atitinkamai pagal agrarinio paveldo gaminio temą ar rūbai turėti su ūkio/sodybos veikla susijusių elementų (ūkio ar sodybos logotipą ir pan.)
8. Rekomenduojama pasiūlyti pardavimui teminius arba ūkyje/sodyboje pagamintus suvenyrus.
9. Rekomenduojama šeiminkams ir darbuotojams vesti ekskursijas užsienio kalbomis, panaudojant atitinkamos srities žodyną.

Žemės ūkis - javai, daržovės, vaisiai ir uogos:

- Pristatomos tradicinės grūdų, daržovių, vaisių ir uogų veislės, istoriškai augintos ar veistos šalyje, regione ar konkrečioje Lietuvos teritorijoje, jų auginimo metodai ir priemonės, produktai ir plėtra iki šių dienų.
- Paaškinama, koku istoriniu ar kultūriniu etapu šios veislės, jų auginimo ir perdirbimo metodai buvo naudojami Lietuvoje.

Gyvulininkystė ir paukštininkystė:

- Pristatomos tradicinės naminių gyvulių ir paukščių veislės, istoriškai augintos ar veistos šalyje, regione ar konkrečioje Lietuvos teritorijoje, jų auginimo metodai ir priemonės, produktai ir plėtra iki šių dienų.
- Paaškinama, koku istoriniu ar kultūriniu etapu šios gyvulių ir paukščių veislės, jų auginimo ir perdirbimo metodai buvo naudojami Lietuvoje.

Žuvininkystė ir žvejyba:

- Pristatomos tradicinės upių ir ežerų žuvų veislės, kurios istoriškai augintos ar žvejos šalyje, regione ar konkrečioje Lietuvos teritorijoje, jų auginimo ir žvejybos metodai bei priemonės, produktai ir plėtra iki šių dienų.
- paaiškinama, koku istoriniu ar kultūriniu etapu šios žuvų rūšys, jų auginimo ir žvejybos metodai buvo naudojami Lietuvoje.

Maisto gamyba:

- Pristatomi tradiciniai patiekalai, gaminti šalyje, regione ar konkrečioje teritorijoje, jų gaminimo metodai, priemonės bei plėtra iki šių dienų.
- paaiškinama, koku istoriniu ar kultūriniu etapu šie patiekalai ir jų gaminimo metodai buvo naudojami Lietuvoje.

Amatai:

- Pristatomi tradiciniai Lietuvos, regiono ar konkrečios šalies teritorijos amatai ir rankdarbiai, jų apdirbimo technologijos, įrankiai, produktai, vystymasis iki šių dienų.
- paaiškinama, koku istoriniu ar kultūriniu etapu šie amatai buvo naudojami Lietuvoje.

Projektą “Agroturizmo produktų vystymas, puoselėjant ūkininkavimo tradicijas Lietuvoje ir Latvijoje” finansuoja 2014–2020 m. Interreg V-A Latvijos ir Lietuvos programa.

Projekto tikslai

Projekto tikslas - sukurti ir skatinti tvarų tarpvalstybinį agroturizmo produktą, kuris yra prieinamas visoje programos teritorijoje Latvijoje ir Lietuvoje, tokiu būdu išsaugant kultūros paveldą, plėtojant ir propaguojant juo grindžiamus produktus ir paslaugas bei skatinant turistų skaičiaus padidėjimą regione. Šio agroturizmo produkto pagrindas bus ūkiai, kuriuose išlaikytos žemės ūkio, žuvininkystės, amatų, maisto produktų gamybos ir perdirbimo tradicijos.

Projekto rezultatai:

- 1) tradiciškai gaminami agroturizmo produktai (50 ūkių ir/ar sodybų Lietuvoje ir Latvijoje), įtraukti į 10 turistinių maršrutų;
- 2) metodinė medžiaga ūkiams ir sodyboms apie agroturizmo produkto kūrimą (produkto kriterijai, 3 knygų rinkinys, informaciniai seminarai, produktų akreditavimas ;
- 3) rinkodaros ir populiarinimo kampanija.

Bendras projekto biudžetas yra 235 881 Eur, iš kurių 200 499 Eur finansuojama Europos regioninės plėtros fondo lėšomis.

Programos svetainė: www.latlit.eu

Oficiali ES svetainė: www.europa.eu

Projekto informacija: <http://www.atostogoskaime.lt/agroturizmo-produktu-vystymas-puoselejant-ukininkavimo-tradicijas-latvijoje--lietuvoje>