

http://travelnews.lv/?m_id=18545&i_id=5&pub_id=101608&Iepazita-Gozo-salas-pieredze-turisma-galamerku-parvaldiba

About Destination SMEs project and the study visit in Gozo

Iepazīta Gozo salas pieredze tūrisma galamērķu pārvaldībā

TŪRISMA BIZNESS | Bizness

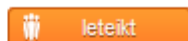
Iepazīta Gozo salas pieredze tūrisma galamērķu pārvaldībā

19.10.2016 05:33 | Latvija

Autors: Rūta Vasermane
Avots: www.vidzeme.lv

Foto: www.vidzeme.lv

Oktobra sākumā projekta



0

"Uzņēmējdarbības veicināšana tūrisma

galamērķos" (Destination SMEs) ietvaros Vidzemes plānošanas reģiona pārstāvji ar projekta darba grupas pārstāvi no Kocēnu novada domes devās uz Maltu – Gozo salu, lai kopā ar projekta partneriem no sešām Eiropas valstīm iepazītos ar Gozo salas labākajiem piemēriem tūrisma galamērķu pārvaldībā.

Tūrisma galamērķu pārvaldības izaicinājumi un labā prakse tika apspriesta, apmeklējot dažādus uzņēmumus un tūristu piesaistes vietas. Starp tiem vēstures un kultūras objekti, kur īstenoti ES fondu līdzfinansēti restaurācijas projekti, nesen izveidoti mikrouzņēmumi, kā arī vairāki uz vietējām tradīcijām un gastronomisko piedāvājumu balstīti uzņēmumi.

Starp nozīmīgākajām Gozo salas kultūrvēsturiskajām tūristu piesaistēm, ko vizītes laikā apmeklēja projekta partneri, minams Cittadella nocietinājums un Gantijas vēsturiskie tempļi, kas ir iekļauti UNESCO Pasaules kultūras mantojuma sarakstā. Nesen šo objektu atjaunošanā investēts liels ES fondu finansējums. Īpaši izceļams jaunizveidotais Cittadella apmeklētāju centrs, kur viesiem tiek sniegta iespēja iepazīties ar Gozo salas vēsturi caur kvalitatīvu interpretāciju, izmantojot jaunāko tehnoloģiju piedāvātās iespējas. Cittadella apmeklētāju centru, kas savu darbību uzsācis šī gada jūnijā, apmeklējuši jau vairāk nekā 100 000 viesu. Tas uzskatāms par galveno galamērķa enkurobjektu tūrisma plūsmas piesaistē un citu saistīto pakalpojumu pārdošanas veicināšanā.

Veiksmīgi sadarbojoties Gozo galvaspilsētas Viktorijas Sv.Georga bazilikas un kultūras jomas pārstāvjiem, izveidots il-Hagar (Gozo sirds) kultūras centrs ar mērķi stiprināt Gozo kultūras identitāti. Īstenojot ES fondu finansētu projektu, kultūras centrā, kas atrodas blakus bazilikas ēkai, izveidots muzejs ar bagātīgu vēsturisko un māksliniecisko artefaktu kolekciju, kas iepriekš nav bijusi pieejama plašākai sabiedrībai. Tas ir veiksmīgs piemērs vietas zīmolvēstības izpausmē, vienlaikus kultūras vērtības plašāk integrējot tūrisma jomas aprītē.

Gozo pilsētas vēsturiskajā centrā Viktorijā, kas ir iecienīta tūristu vieta, projekta partneri apmeklēja vairākus radošo industriju mikrouzņēmumus, kas nodarbojas ar tradicionālo amatniecību, metālmākslu un šokolādes ražošanu, apspriežot to darbību no galamērķa kopējās pārvaldības skatupunkta.

Lai gan salā ir senas lauksaimniecības nozares tradīcijas, pagaidām tajā netiek pietiekami efektīvi izmantota lauksaimniecības sektora iekļaušanās tūrisma produktu saturā. Projekta partneri apmeklēja vienu no nedaudzajām tūristiem pieejamām lauku saimniecībām Gozo salā - Pete Buttigieg, kur salas viesiem tiek piedāvāta iespēja kopā ar saimnieku izzināt Gozo tradicionālo saimniekošanas veidu. Šajā saimniecībā tūrisms nodrošina mārketinga funkciju un veicina atpazīstamību, kā arī kāpina pārdošanas apjomu. Tradicionālā saimniekošana ir viens no kultūras tūrismā nozīmīgiem autentiskiem resursiem, un to plašāka iesaiste stiprinātu arī kopējo galamērķa zīmolvedību.

Viktorijas pilsētā ar pašvaldības atbalstu izveidots amatnieku un mājražotāju produktu tirdzniecības ciemats (Crafts Village), kur uzņēmējiem ir iespēja īrēt telpas, lai nodarbotos ar tirdzniecību. Vizītes laikā projekta partneri viesojās pie viena no uzņēmējiem, kas atvēris savu veikalu šajā ciematā. It-Tokk - Gozo Traditional Food - uzņēmums, kas sadarbojoties ar Gozo lauksaimniekiem, specializējies vietējo, lauksaimniecisko produktu pārstrādē, piedāvā Maltas "tradicionālās garšas" tūristiem. Cits uzņēmums, kas attīstās ārpus šī ciemata ir Lord Chambrey – alus darītava, kas darbību Gozo salā uzsākusi tikai pirms dažiem gadiem. Līdztekus alus ražošanai, alus darītavā tiek uzņemti viesi, lai iepazīstinātu ar alus brūvēšanas procesu un piedāvātu izgaršot dažādās alus šķirnes, kuru nosaukumos izmantoti Gozo salas vietvārdi. Viens no lielākajiem Gozo salas pārtikas jomas uzņēmumiem ir Magro Food Village - Savina, Hanini zīmols. Paralēli pārtikas produktu ražošanai, izmantojot vietējos produktus, attīstījis savu darbību tūrismā, piedāvājot gan ekskursijas ražotnē, gan īpaši radītus zīmola produktus tūristiem. Ražotnes teritorijā izveidots zīmola produktu veikals, izveidota sadarbība ar salas tūristu pārvadātāju transporta kompāniju, kas iekļāvusi ražotni un veikalu Gozo salas apskates maršrutā.

Interesantu pieredzi saistībā ar pasākumu ietekmi tūrisma plūsmas veicināšanā, projekta partneri ieguva viesojoties divos Gozo teātra un opera namos, kuros mākslinieciskās trupas sastāvu veido brīvprātīgie amatiereteātra pārstāvji. Ik gadu, ar vietējās pašvaldības atbalstu, katrā teātra namā tiek izrādīta augstākās klases operas izrāde, kurā uzaicināti piedalīties pasaules slaveni operas mākslinieki, lai kopīgi ar vietējo teātra trupu radītu mākslas pasākumu, kas Gozo salā pulcē gan vietējos, gan ārzemju kultūras un mākslas cienītājus.

Vizītes laikā projekta partneri diskutēja par to, kā iepazītos un katram noderīgākos Maltas - Gozo salas labo prakšu piemērus varētu pārņemt citās partnervalstīs, ar mērķi izstrādāt priekšlikumus tūrisma politikas plānošanas dokumentu uzlabošanai un labākai galamērķu pārvaldības īstenošanai.

Projekts "Uzņēmējdarbības veicināšana tūrisma galamērķos" (Destination SMEs) tiek īstenots Eiropas Reģionālā attīstības fonda "Interreg Europe 2014.-2020. gadam" programmas ietvaros. Projekta "Destination SMEs" galvenais mērķis ir uzlabot tūrisma sektora mazo un vidējo komersantu konkurētspēju, attīstot tūrisma galamērķu pārvaldību. Lai to risinātu, projekta ietvaros tiek identificēti labās prakses piemēri tūrisma galamērķos Eiropā, īstenojot starpreģionu pieredzes un zināšanu apmaiņas pasākumus. Tiks analizēti valsts līmeņa politikas plānošanas dokumenti, kā arī tiks veicināta starpinstitucionālā un starpnozaru sadarbība.