



Országos Vidéki-Falusi portál kialakítása

www.falusiturizmus.eu

Szalay-Zala Andrea

a Falusi és Agroturizmus Országos
Szövetségének titkára

Tel: 30/530-1642

E-mail: fatoszfotitkar@gmail.com

Kutatás, felmérés

- Vidéki termelők és vidéki-falusi szolgáltatók önkormányzati oldalak statikus gyűjtőoldalain megjelenő hirdetései
- Turisztikai portálok eldugott menüpontjaiban másodrangú partnerként említve az adott szegmenst
- A versenytársak piacán, a kereskedelmi szállások, a csúcskategóriájú termékek és csúcs gasztronómia népszerűsítése
- Csak néhány térségben, régióban gyermekcipőben járó termelői kezdeményezések
- Vidéki adatbázisok és az integráció hiánya
- Ezen szegmens marketingjének a hiánya
- Információáramlás nehézségei

Igények

- A vidéki szolgáltatók és termelők igényeire és szolgáltatásaira szabott honlap létrehozása
- Kizárólag turistáknak szóló turisztikai portál kialakítása
- Az adatbázisban szereplő vidéki szolgáltatók felkarolása és marketingezése
- Adott célcsoportok megszólítása
- Piacteremtés



A honlap célja I.

- A város-vidék kapcsolatának megerősítése
- Városiak tájékoztatása a vidék természeti, szellemi és kulturális értékeiről
- A vidéki hagyományok ápolása
- A vidékről alkotott gondolkodásmód megváltoztatása
- Tudatos fogyasztói magatartás elősegítése
- Az egészséges magyar termékek előnyeinek tudatosítása a fogyasztókban

A honlap célja II.

- A lakossági fogyasztásokban a helyi termékek részarányának emelése
- Komplex csomag kínálatok ajánlása
- Árukapcsolás létrehozása
- Egészségesebb, természet közelebbi életmód előtérbe helyezése
- Turistabarát magatartás javítása
- Helyi termékek turisztikai célú hasznosítása
- Kultúrharmincasok, tudatos utazók/vásárlók megszólítása

Partnerek

- Programok: Tourinform Irodák, települési önkormányzatok, LEADER HACCS-OK, vidéki-falusi szolgáltatók, falusi szálláshelyek, turisztikai egyesületek, szakmai civil szervezetek
- Szolgáltatók: Magyar Biokultúra Szövetség, Magyar Borutak Szövetsége, Magyarországi Tájházak Szövetsége, FATOSZ, Kereskedelmi és Iparkamara Turisztikai Szakosztálya, helyi piac szövetkezet
- Szövetség az Élő Tiszáért , Magyar Sajtók Kézműves Céhe

A honlap leírása:

- Lonely Planet szerű összeállítás
- A turista saját magára szabott kellemes időtöltést tud összeállítani
- (Mit-Hol-Mikor)
- A kiválasztott programhoz látnivalók, szállások, szolgáltatások hozzárendelése
- Adott tájegység konyhájához termelők kapcsolása
- Adott termékhez ételek hozzákapcsolása

A honlap építőelemei

Programok:

- Folklór-hagyományőrző
- Borral, gasztronómiával kapcsolatos programok
- Aktív turizmushoz köthető programok
- Kézműves mesterséggel kapcsolatos programok
- Ökoturizmussal kapcsolatos programok

Területi egységek: megye, tájegység

- Természeti és kulturális értékeinek bemutatása
- Egy neves ember, műsorvezető, színész által bemutatva

21 neves ember, közismert személyiség



A honlapon megjelenő vidéki szolgáltatók

Vidéki-falusi szállások

- Csárdák, fogadók
- Borászatok
- Pálinkaházak
- Ökogaazdaságok, biogazdálkodók
- Kézművesek
- Helyi termelők
- HÍR Védjegyesek
- Hungaricumok
- Vadászházak
- Horgásztanyák
- Lovas szolgáltatók

<p>Fűszerpaprika örlemény Helyi termékek</p>  <p>A magyar föld a Kárpát-medence sajátossága adja, hogy hazánkban terem a legzamatosabb, legértékesebb fűszerpaprika. Ez az adottság, továbbá</p> <p>részletek</p>	<p>Ózgyáni Enikő, Fűszerpaprika Helyi termékek</p>  <p>Családommal 16 éve foglalkozunk fűszerpaprikával. Termékünkéről elmondható, hogy a szó valós értelmében kézműves termék, hiszen kézzel</p> <p>részletek</p>	<p>Pannonhalmi Apátság, Gyógyteák Helyi termékek</p>  <p>A gyógyítás kezdettől fogva a monostorok fontos szolgáltatásai között szerepelt, hiszen Szent Benedek azt írja elő a Regulában, hogy legyen egy istenfő,</p> <p>részletek</p>
<p>Pannonhalmi Apátság, Kozmetikumok Helyi termékek</p>  <p>A bencés apátságokban ezeréves hagyományra tekint vissza a növények termesztése, melyek közül számban mindig is legjelentősebbek a gyógynövények</p> <p>részletek</p>	<p>Anyukám mondta Kft Étterme Helyi termékek</p>  <p>az anyukám mondás borral kezdődött a történet: szépség, az ifjabb készítette nekünk először egy szép főrmintot, stílusosan az volt az ő neve, hogy az első.</p> <p>részletek</p>	<p>Csorbáné Sotkó Gyöngyi Helyi termékek</p>  <p>A Gyöngy-Virág Vendégház Borsod-Abaúj-Zemplén Megyeében a szlovák-magyar határ közelében Gönc városában, a Zemplén hegyység lábánál található.</p> <p>részletek</p>
<p>Kőrösi Miklósné, Somlekvár, Helyi termékek</p>  <p>Vendégeinket a szép és szelíd Szelke-patak mellett lévő családi házunkban a szatmári emberek szeretetével várjuk. Ha Ön szereti a csendet, a</p> <p>részletek</p>	<p>Barát József, Cseresznye Helyi termékek</p>  <p>A nagyköri cseresznye méltán híres. 1845-ben született Petrovay György - Petrovay László földbirtokos fia, aki 1870-ben - örökölt birtokán</p> <p>részletek</p>	<p>Borbély Aranka, Lekvár készítő Helyi termékek</p>  <p>Cseresznye, szilva, meggy, som, eper, fahéjas alma, szeder, barack lekvár. A lekvárok alapanyaga döntően a saját gazdaságban terem. A lekvárok adalékanyag</p> <p>részletek</p>



Gasztronómia

- Hagyományos paraszti konyha alapjait képező termékekből receptajánló: bab, borsó, krumpli stb.
- Szállásadók, vidéki szolgáltatók receptjei
- Csárdák, profi séfek receptjei helyi termékekből

Gasztronómia

Pulykaragu túrós sajtos galuskával

Főétel



Ezt a receptet azért ajánlom Karácsonyra, mert szerintem már mindenki unja a hagyományos pulykasültet. Persze nem feltétlenül ünnepi étel, egy

[részletek](#)

Csiülkös babos káposzta

Főétel



Ez az étel nem tartozik a reformkonyha remekei közé, de nagyon szereti mindenki, és azok sem mindig tudnak ellenállni a kísértésnek, hogy

[részletek](#)

Gyümölcsös borsos karaj

Főétel



Ehhez az ételhez egy kg csontos karajt veszünk, amit nem klopfolunk ki. Szükség van hozzá 10-15 dkg bacon szalonnára, 30 dkg csiperke gombára, 10-15

[részletek](#)

Rizlinges csirke

Főétel



Szerencsére a csirke még ma sem tartozik a drága ételek közé, talán éppen emiatt tartják kissé

[részletek](#)

Kacsa, vagy libasült

Főétel



Egy hízott kacsa, vagy liba, só, közepes fej vöröshagyma, 5-6 gerezd fokhagyma, majoránna, 1 fej lila káposzta, 1kg hasábra vágott krumpli.*

[részletek](#)

Töltött csirke

Főétel



Egy másfél két kg-os csirke kell ehhez az ételhez, kb. 25dkg csiperkegomba, kis csokor petrezselyem, 2-3 levél bazsalikom, 3-4 szikkadt zsemle, 2 szép, sárga

[részletek](#)

Húsvéti bárány sült

Főétel



Egy 2,5-3 kg-os báránycomb 30 dkg füstölt szalonna, fokhagyma, rozmaring, zsálya, tárkony só.*
Ma már sajnos kevés helyen lehet bárányhúshoz jutni,

[részletek](#)

Hegyaljai szüreti káposzta

Főétel



Hozzávalók: savanyú káposzta, bírsalma, só, száraz fűrmin, szemés bors, apróra vágott vöröshagyma, friss szőlőszemek, napraforgóolaj, babélevel

[részletek](#)

Cigánypecsenye tepsis burgonyával

Főétel



Hozzávalók: 70 dkg sertéstarja, 1/2 fej zúzott fokhagyma, 4 szelet füstölt szalonna, egy kevés pirospaprika, 1.60 kg burgonya, só, bors, zölés

[részletek](#)

Az oldal sajátosságai

- Saját felület biztosítása a szolgáltatónak, amit maga szerkeszthet
- Személyre szabott szolgáltatás összeállítása a turistának
- Egy adott terület szűkítése esetén teljes leltár térkép, helyi értéktár felajánlása
- A vidék széleskörű kínálatának megismerése
- SZÉP Kártya elfogadása
- Online, tematikus turisztikai hírlevél összeállítása

Honlap és a szolgáltatók népszerűsítése

- Május 4. Sajtótájékoztató
- A felkért neves emberekkel koncentrált médiakapcsolatok kiépítése
- Önálló Sorozatok elindítása vidéki lapokban
- Önálló rovatok elindítása gasztronómiai lapokban
- FACEBOOK, ON-LINE kampány
- DM levél: szakszervezetek, egyházi iskolák, tudatos utazók, tudatos vásárlók
- Termelői Piacon való népszerűsítés
- Fesztiválokon, rendezvényeken való megjelenés



További projektek elindítása

Tájak- Ízek-Mesterségek (TIMPA)

Termelői Piac

Kézműves Vásár

Gasztro Udvar

Együttműködések kialakítása

Pannonhalmi Apátság

VERANDA Magazin

Prímakonyha

www.laptopkonyha.hu

**„Csak addig él egy nemzet,
amíg
van hagyománya”** (Széchenyi István)

**Közös együttműködés és
együttgondolkodás**

Szalay-Zala Andrea FATOSZ Titkára
Buza Sándor rádiós ,műsorvezető, újságíró