



LLKC

# Lauku tūrisma piedāvājuma veidošanas aspekti.

Videga Vītola

LLKC, Jelgavas konsultāciju birojs

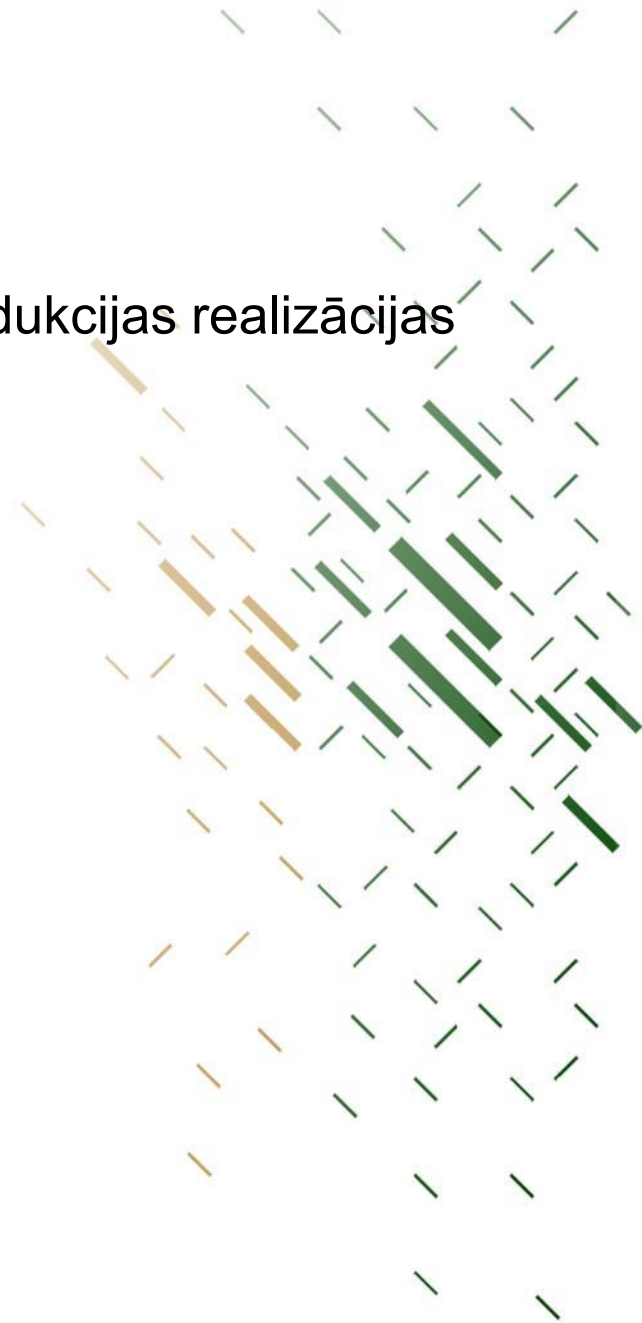
06.11.2017.

Grobiņa

# SATURS

1. Tūristu uzņemšana, kā efektīva saražotās produkcijas realizācijas iespēja.
2. Ekskursijas plānošana saimniecībā.
3. Informācijas pieejamība par saimniecību.
4. Viesmīlība, kā veiksmes atslēga.
5. Sadarbības nozīme starp lauku uzņēmējiem tūrisma piedāvājuma veidošanā.
6. Tūrisma piedāvājuma modelēšana.

Tūristu uzņemšana, kā efektīva saražotās produkcijas realizācijas iespēja.

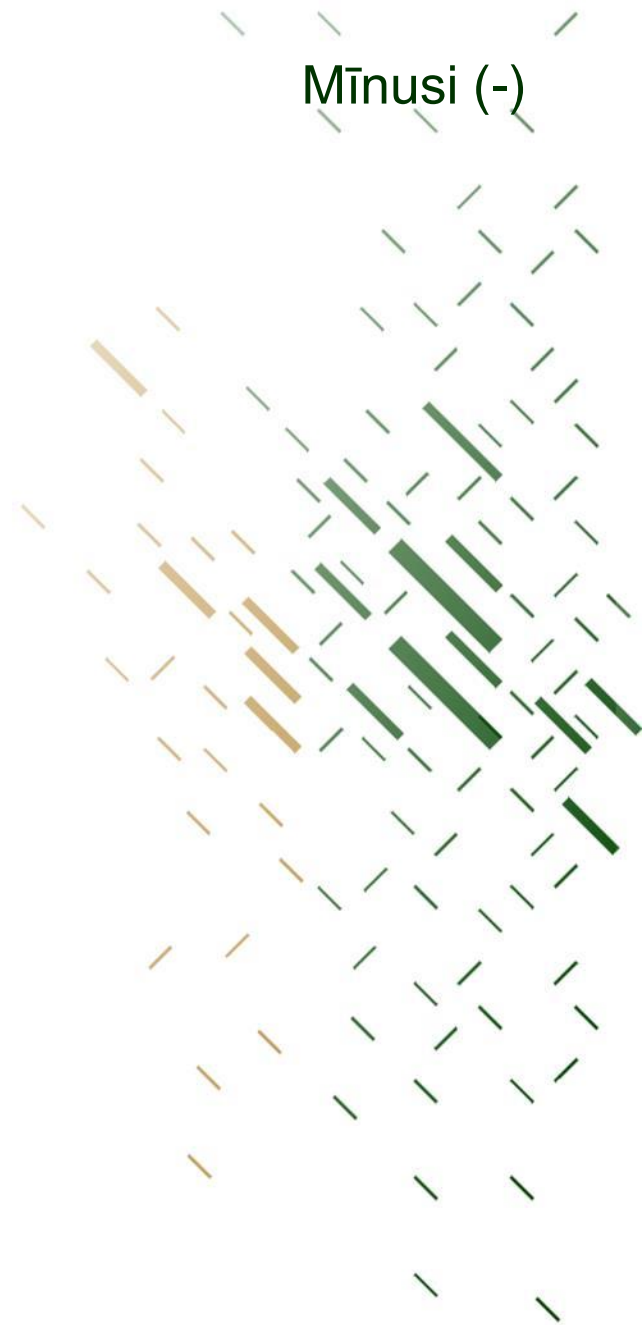


- Iespēja ietaupīt laiku, ceļa izdevumus un tirgus dalības maksu, vedot produkciju ārpus saimniecības.
- Redzot ražošanas procesu, klientu skatījumā veidojas lielāka uzticamība par produkcijas izcelsmi.
- Veidojas atpazīstamība, plašākas iespējas realizēt savu produkciju.
- Tā ir tieša un efektīva saimniecības un produkcijas reklāma.

- Klientiem ir iespēja iegādāties produktus uz vietas saimniecībā.
- Tā ir iespēja attīstīt papildus pakalpojumus (degustācijas, pārstrāde, radošās darbnīcas, nakšņošanas iespēju, u.c. pakalpojumus)
- Tā ir iespēja klientam redzēt, dzirdēt, sajust, nogaršot PAŠAM!!!

- Tiek traucēts privātums saimniecībā.
- Reizēm nevēlamu viesu klātbūtne.
- Klienti var ierasties iepriekš nepiesakoties.

Mīnusi (-)





Tūristu uzņemšana,  
kā efektīva saražotās produkcijas realizācijas iespēja.

Mājražotājiem Jelgavas novadā no kopējiem ieņēmumiem produkcijas realizācijā, vidēji **21%** sastāda ieņēmumi no produkcijas, kas realizēti lauku tūrisma ietvaros: (produktu degustācijas, ēdienu gatavošana un pasniegšana).

Tūristu uzņemšana,  
kā efektīva saražotās produkcijas realizācijas iespēja.

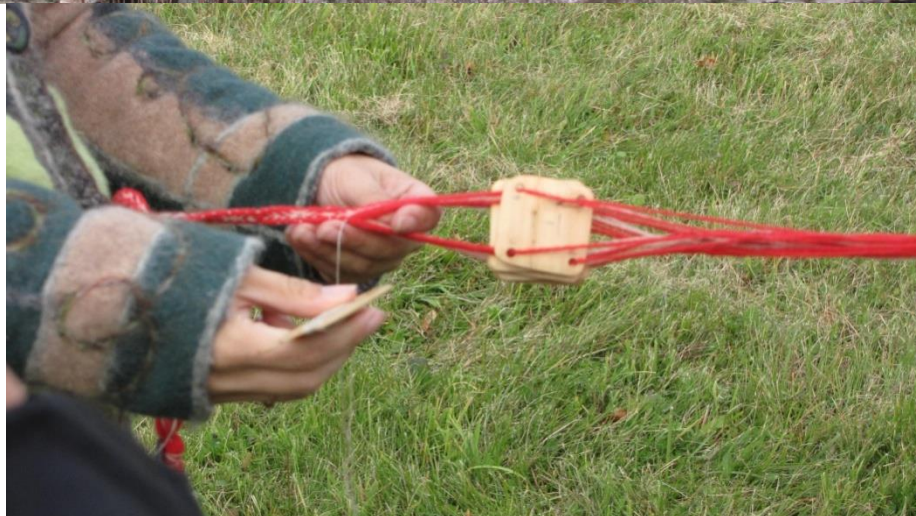
## Piemēri no Skandināvijas

Reģiona dabiskā ainava, uzņēmēja izveidotais piedāvājums, kas ietver  
ilgtspējīgas darbības principus

(tīra vide, dabīgi materiāli, veselīgs un kvalitatīvs ēdiens, vietējās  
tradīcijas, personīga attieksme)

kopā veido augstas kvalitātes, vietējo lauku tūrisma piedāvājumu.











# Ahola saimniecība, Somijā. (<http://www.aholafarm.fi/>)





Tūristu uzņemšana,  
kā efektīva saražotās produkcijas realizācijas iespēja.

Piemērs no Polijas



## Bioloģiskā dārzu audzēšana. Filipów, Podlases Vojevodiste.

Pēdējo trīs gadu laikā ir pieaudzis tūristu skaits, kas brauc uz saimniecību, lai redzētu, kā dzīvo un strādā bioloģiskajā saimniecībā. Saimniece ir agronome un pedagoģe, tāpēc piedāvā arī skolēnu grupām braukt ciemos un iepazīt bioloģisko dārzkopību un dzīvi laukos.





Ekskursijas plānošana saimniecībā.



- Vispirms. Kurš no ģimenes uzņems tūristus?
- Infrastruktūra ( vide, aprīkojums, inventārs, u.c.)
- Plāns ekskursijas norisei saimniecībā.
- Ekskursijas plāna pielāgošana dažādu grupu vajadzībām:
  - skolēni un seniori,
  - profesionāļi,
  - ģimenes ar bērniem,
  - ārzemju tūristi, u.c.

*Piemērs.* Jūsu saimniecība ir viens no pieturas punktiem, maršrutā ar piecām apskates saimniecībām dienā.

Aktivitāte	Laiks aktivitātei
Viesu sagaidīšana, sasveicināšanās, iepazīšanās ( tehniskā informācija)	10min
Vispārīgā informācija. Iepazīstināšana ar sevi, saimniecību, tās vēsturisko izcelsmi un galvenajiem nodarbošanās veidiem	10min
Iepazīšanās ar to, kā saimniecībā notiek produktu ražošana Atbildes uz jautājumiem	20 min
Produktu degustācija un iegāde līdzņemšanai	40 min
Atvadīšanās un laba vēlējumi	10 min
Kopējais laiks:	1,5 h



1. Viesu sagaidīšana, sasveicināšanās, iepazīšanās.+ ( tehniskā informācija)  
(10min.)
  - Svarīgi informēt tūristus, ja ir kāda specifiska informācija, kas saistīta ar viņu drošību un higiēnas ievērošanas jautājumiem.
  - Informēt, kur būtu vēlams neiet, bez uzaicinājuma.
  - Norādīt uz labierīcībām.
  - Saimnieku apģērbs ( ģipša tērps, tautas tērps, vai vienkārši balsts krekls).

## 2. Vispārīgā informācija. Iepazīstināšana ar sevi, saimniecību, tās vēsturisko izcelsmi un galvenajiem nodarbošanās veidiem (10 min.)

- Darīt to ar lepnumu!
- Palielīt sevi un savu ģimeni, kas iesaistās darbos!
- Kā un kāpēc uzsācāt šeit darboties?
- Kāpēc Jums pašiem šeit patīk?
- Ar ko Jums šī vieta ir īpaša un svarīga? Lai viesi arī sajūt īpašo atmosfēru pie Jums.
- Izcelt īpašus pieturas punktus, kas raksturīgi tikai šai vietai ( īpašs stāsts no vēstures, leģenda, u.c. )

Iepazīšanās ar to, kā saimniecībā notiek produktu ražošana. Atbildes uz jautājumiem (20 min.)

- Tas var būt secīgs stāstījums, dodoties no viena posma uz nākamo ( kur izaug, kur glabā, kāds izskatās gatavs produkts). Svarīgi pasekot, lai liela grupa sastājas pie objekta tā, lai visi redz un dzird stāstījumu.
- Tas var notikt vienā telpā, kur var izmantot palīgmateriālus, uzskates materiālus, atkarībā no ražošanas specifikas. Sagatavoti paraugi, kas atvieglo stāstījumu.
- Svarīgi šajā posmā zināt mērķauditoriju. Neaizrauties ar «Nopietnu, ilgu un dziļi profesionālu stāstījumu par konkrētā produkta audzēšanas un pārstrādes tehnoloģiju», īpaši tas attiecās uz ekskursiju tūristu grupām, skolēniem, arī senioriem.
- Ja tam tiek paredzēts papildus laiks, šeit iespējams paplašināt programmu ar tūristu iesaisti praktiskā darbībā, kas saistīta ar saimniecības nodarbošanos. Īpaši tas būs saistoši uzņemot skolēnus un ģimenes ar bērniem.

Iepazīšanās ar to, kā saimniecībā notiek produktu ražošana. Atbildes uz jautājumiem (20 min.)

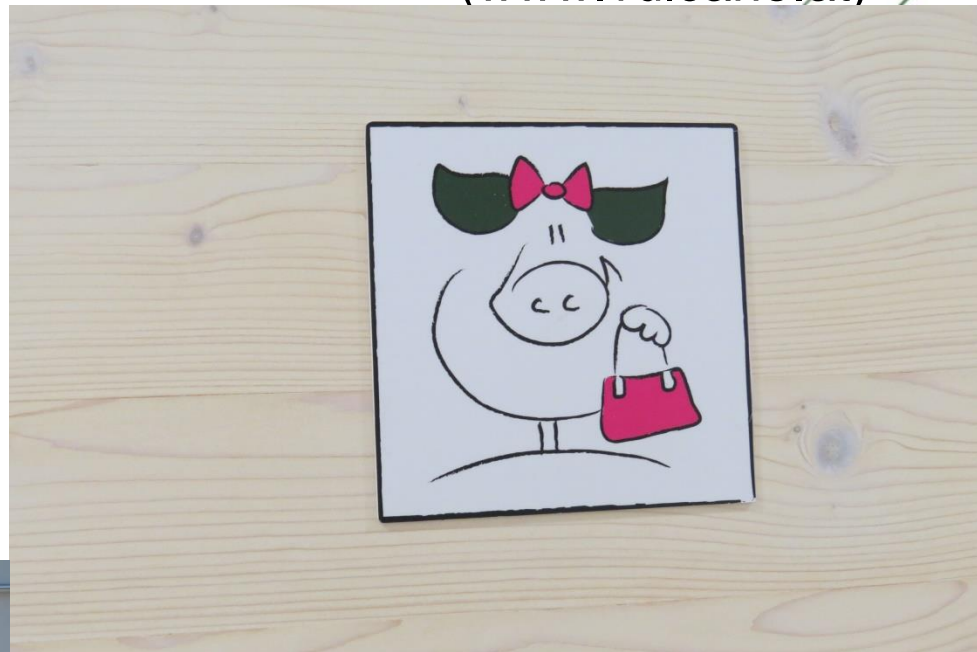
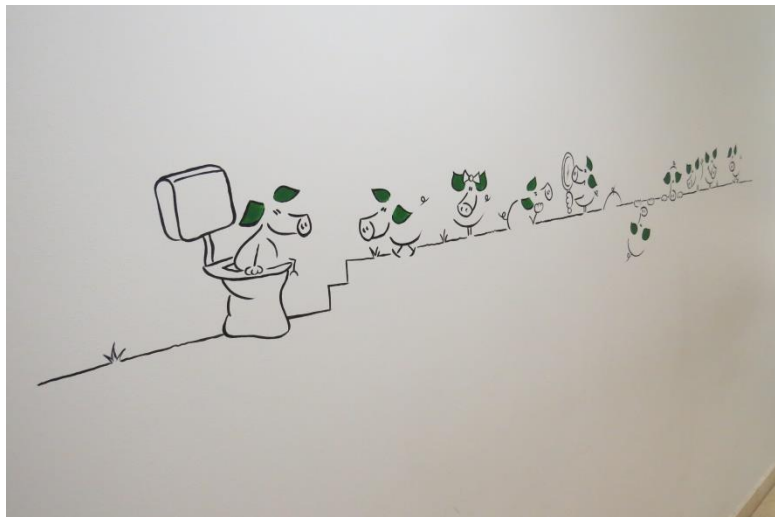
- Padomāt par to, kā parādīt ražošanu, ja tā nav saimniecības teritorijā, vai tieši nodalīt ražošanu no tūristiem paredzētās teritorijas. ( Vulkano piemērs).
- Ierobežot suņus, ekskursijas laikā.
- Ievērot drošības tehnikas jautājumus, ja tuvumā ir ierīces, agregāti, vai tehnika.

# Piemērs no Austrijas





Vītinātas cūkgaļas šķiņķa ražošanas uzņēmums Vulcano, Austrija.  
(50% ienākumu no tūrisma un 50% no realizācijas tirdzniecībā).  
([www.vulcano.at](http://www.vulcano.at))





# Vītinātas cūkgaļas šķiņķa ražošanas uzņēmums Vulcano, Austrija. (50% ienākumu no tūrisma un 50% no realizācijas tirdzniecībā). ([www.vulcano.at](http://www.vulcano.at))







Vītinātas cūkgaļas šķiņķa ražošanas uzņēmums Vulcano, Austrija.  
(50% ienākumu no tūrisma un 50% no realizācijas tirdzniecībā).

([www.vulcano.at](http://www.vulcano.at))





### Produktu degustācija un iegāde līdzņemšanai (40 min.)

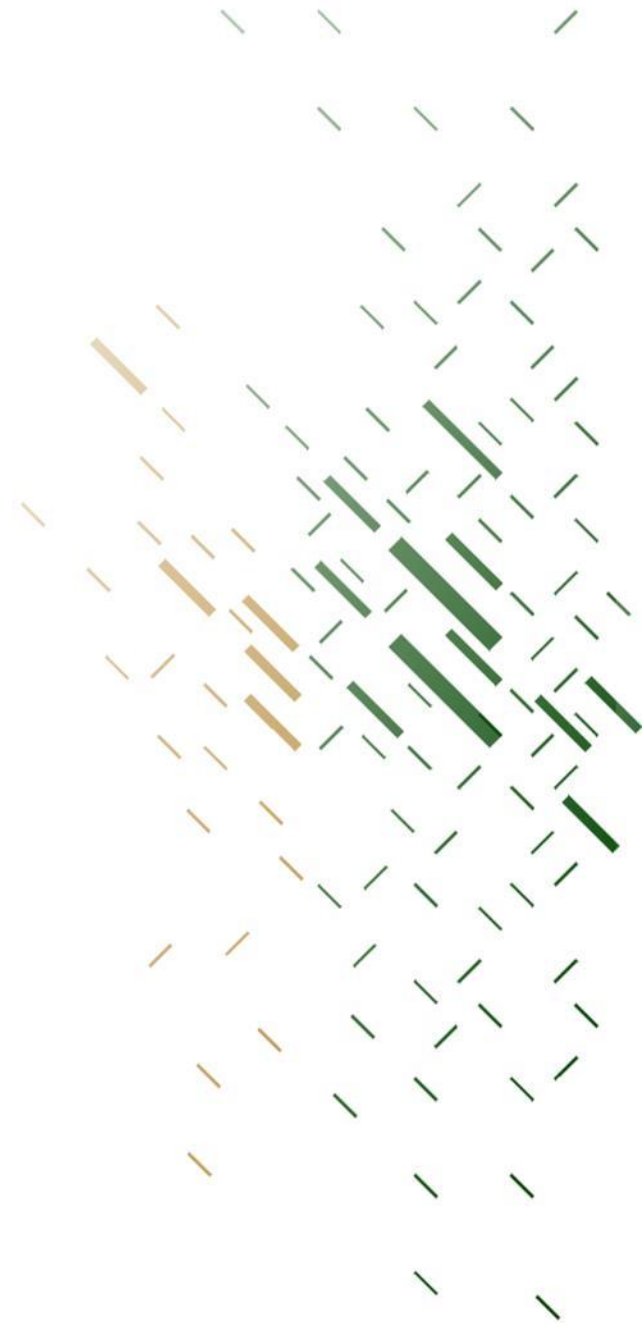
- Vieta, kur nomazgāt rokas pirms degustācijas.
- Faktiski šī ir ekskursijas kulminācija un galvenā daļa, kad tūristi gūst pieredzi par Jūsu produktu. Īpaši tūristu grupas liek uzsvaru tieši uz šo daļu. Tāpēc svarīgi ir sagatavoties degustācijai.
- Galds, iespēja apsēsties, galda klājums, trauki, pasniegšanas veids. Šeit ir iespēja radoši un oriģināli izpausties katrai saimniecībai pēc savām spējām un iespējām.
- Jāpadomā par laikapstākļiem.
- Karstā laikā, iespēja papildināt uz galda dzeramo ūdeni.
- Ja pie Jums dodas tūristu grupa, jābūt iespējai iegādāties produktus.
- Sagatavot degustējamo produktu apjomu, atkarībā no cilvēku skaita.

Atvadīšanās un laba vēlējumi! (10 min.)

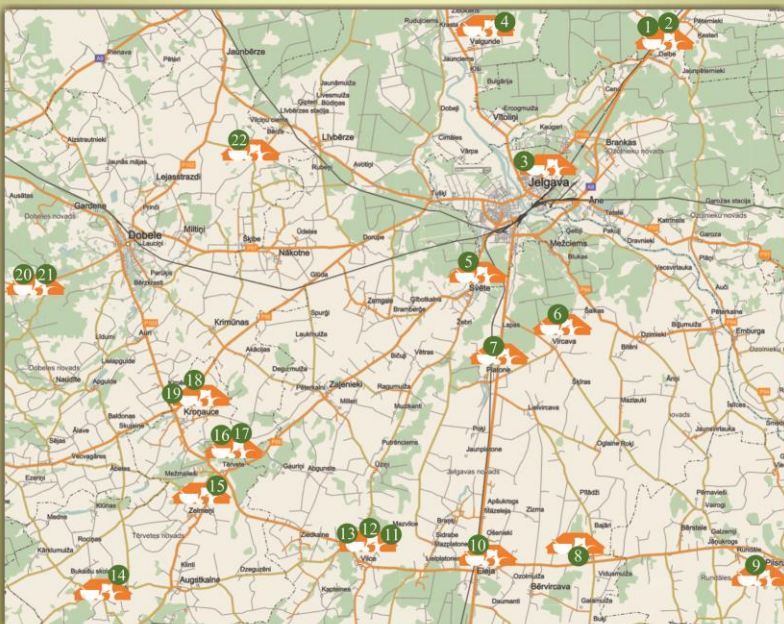
- Ja iespējams un viesi to vēlas, sagatavot lapu, lai viesi atstāj savus kontaktus, lai Jūs varat nosūtīt jaunumus par sevi.
- Sagatavot vizītkartes un savu kontaktinformāciju, lai būtu iespējams izdalīt viesiem.
- Aicināt braukt ciemos atkal!

## Praktiskie piemēri Jelgavas novadā:

Atpūtas komplekss “Grantiņi”, Svētē.  
SIA «Ķiploku pasaule», Olaines novadā.  
Lolita Duge, mājražotāja, Vilcē.  
SIA “Zekants”, Jaunsvirlauka.  
Z/s «Vilki», Svētē.  
Vīna darītava “Ābelītes”, Zaļenieki.  
Abgunstes muiža, Zaļenieki.



# Brauc ciemos, izgaršo un uzzini, kā top vietējie produkti Zemgalē!



Vietējo produktu degustācijas "Amatnieku sēta"  
Lielā iela 5/7, Jelgava, Tel: 27097555

## Kopīgā maršrutā

- 1 Kiploku pārstrādes produkti, SIA "Kiploku pasaule", tālr: 29206015; e-pasts: kiploku pasaule@gmail.com; Adrese: Dalbe, Ozolnieku nov.
- 2 Kokaudzētavu. Cukāžu un sīrupu ražošana, Z/s "Bētras", tālr: 28662847; e-pasts: iveta.grosi@betras.lv; Adrese: "Bētras", Salgaļes pagasts, Ozolnieku nov.
- 3 Karameļu ražošana, SIA "Karameļu darbnīca", tālr: 29851426; e-pasts: ingaragajai@inbox.lv; Adrese: Rāpniecības iela 1a, Jelgava.
- 4 Lauku tūrisms, Z/s "Mierlukiņi 99", tālr: 29417971; e-pasts: mierlukiņi@inbox.lv; Adrese: Valdgundes pag., Jelgavas nov.
- 5 Bioloģiskā maize un konditorija, SIA "Svētes maize", tālr: 20001818; e-pasts: maierlukiņi@inbox.lv; Adrese: Svētes pag., Jelgavas nov.
- 6 Medus un biškopības produkti, Līgas medus, tālr: 29110940; e-pasts: līgasmedus@gmail.com; Adrese: "Mucenieki", Vircavas pag., Jelgavas nov.
- 7 Dārzeņu audzēšana, Z/s "Undzēni", tālr: 29176517; e-pasts: daiļau@inbox.lv; Adrese: Platones pag., Jelgavas nov.
- 8 Sieru ražošana un dārzeņu pārstrāde, Z/s "Blūdzī", tālr: 27114820; e-pasts: malkalne.inara@inbox.lv; Adrese: "Blūdzī", Sesavas pag., Jelgavas nov.
- 9 Kanepju pārstrādes produkti, Z/s "Virši", tālr: 29484843; e-pasts: kanepjuviests@inbox.lv; Adrese: "Virši", Mežones pag., Bauskas nov.
- 10 Salds ķiršu un citu augļu, ogu audzēšana. Biškopība, Z/s "Klīves", tālr: 26707751; e-pasts: maris.snickovskis@gmail.com; Adrese: "Klīves", Elejas pag., Jelgavas nov.
- 11 Ābolu, bumbieru un avetu audzēšana, Z/s "Gaidas", tālr: 28663620; e-pasts: droprate@inbox.lv; Adrese: "Gaidas", Vilces pag., Vilces nov.
- 12 Piparmētru pārstrādes produkti, piemējis saimniecība "Terēni", tālr: 26394062; e-pasts: lola.duze@inbox.lv; Adrese: "Terēni", Vilces pag., Jelgavas nov.
- 13 Sulas, sīrupi no plūškoka, dažādi konservējumi, Blankenfeldes maīza, tālr: 27810348; e-pasts: bmaiza@blankenfeldesmaiza.lv; Adrese: Blankenfeldes maīza, Vilces pagasts, Jelgavas novads
- 14 Galojuve šķirnes liellopu, Merino aitu, Mangalicas cūku – tauīt sauku par aitučūkām, Muflonu, kazu, trušu un dažādu mājputnu bioloģiskā audzēšana, Lauku sēta "Ābelītes", tālr: 29191619; e-pasts: ilona.stasinska@gmail.com; Adrese: "Ābelītes", Bukaišu pag., Tērvetes nov.
- 15 Vīna darītavā "Tērvetes vīni", tālr: 29454225; e-pasts: sandris.lazans@gmail.com; Adrese: "Krāces", Zelmēni, Tērvetes nov.
- 16 Maizes cepšana, SIA "Tērvetes maize", tālr: 29967553; e-pasts: kurpnieks\_jga@inbox.lv; Adrese: "Straumes", Tērvetes pag., Tērvetes nov.
- 17 Gaļas pārstrāde, Z/s "Vainadzīni", tālr: 26410574; e-pasts: gunta.miluna@gmail.com; Adrese: "Vainadzīni", Tērvetes pag., Tērvetes nov.
- 18 Kūkas un citi saldi, sīļi našķi, Tulpes, tālr: 26411623; e-pasts: viestandi@gmail.com; Adrese: "Viestandi", Kronauce, Tērvetes nov.
- 19 Aptūde pie dabas Kronauces Dzīvniekzārē krastā, bulciņšvētki pie Andas, tālr: 27729988; e-pasts: andamark@inbox.lv; Adrese: "Annenieki", Kronauce, Tērvetes nov.
- 20 Konditorija, Inga Egļiņa, tālr: 29416250; e-pasts: inga77@tviet.lv; Adrese: "Škrastīni", Vītiņu pag., Auces nov.
- 21 Laimīgo vistu lauku olas, Z/s "Imantas", tālr: 22433154; e-pasts: girts90@inbox.lv; Adrese: "Imantas", Vītiņu pag., Auces nov.
- 22 Netradicionālo dārzeņu, melonu un arbūzu audzēšana, SIA "Daudzīni", tālr: 29185540; Adrese: "Salmas", Bēzres pag., Dobele nov. Adrese: "Annenieki", Kronauce, Tērvetes nov.

Antra Jūs cienās ar veselīgu kiploku tēju, kiploku ledēdēm un citiem saimniecībā tapušiem produktiem.

Maija Jums izrādīs kokaudzētavu, bet Iveta cienās ar gardām cidonijām, dārzeņu un rabarberu cukādiem.

Šeit top daudzveidīgas un gardas karameles, redzēsiet tapšanas procesu un degustēsiet.

Patā Lielupes krastā ir jauka pirtīņa un nakšņošanas iespējas. Šeit saimiece klāj svīnību galduš un cep gardus pīrāgus.

Cepuvē Jūs iepazīstinās kā graudi pīrtoņus miltos un nomāk līdz maizītes cepšanai, kā arī redzēsiet Svētes bioloģiskās maizes cepšanas procesu.

Saimnieki Līga un Andris iepazīstinās ar bišu neparasto dzīvi un medus ievākšanas procesu.

Saimniecības lojumi ir svaiģi sezonas dārzeņi un skābētie kāposti.

Intāra Jūs cienās ar pašas gatavotiem sieriem un gardiem dārzeņu salātiņiem. Īpaši ir cepšas un marinētas siers.

Saimnieki Jūs iepazīstinās ar daudzveidīgiem kanepju pārstrādes produktiem.

Māris iepazīstinās ar augļu un ogu dārzeņu, kur paši varēsiet salāst ogas zemas krājumiem. Iespēja iegādāties sulas, žāvētus augļus un medu.

Dacei ir liels augļu dārzs, kas rudens laikā pieeļ ar gardiem augļiem, ogām un sulām.

Lolita savā piparmētru namiņā cienās ar piparmētru tēju un iepazīstinās ar daudzveidīgiem produktiem no piparmētras.

Produkcijas degustācija, zvani muzeja un maīzas apskate. Nakšņošanas iespējas.

Saimnieki piedāvā apskatīt plašo ganāmpulku, sniedz ieskatu bioloģiskajā lauksaimniecībā, piedāvā iegādāties bioloģisko produkciju uz pastūjuma.

Vindaris Sandris darina tikai sev raksturīgu īpašos vīna veidas, kā piemēram ērkšķogu gaisos un sāršos. Omulīgi tērējot varēsiet baudīt vīnu un iepazīt tā tapšanas procesu.

Maizniekmeistars Jānis, Jūs cienās ar patcepto Tērvetes maizi un iepazīstinās, ar maizītes tapšanas procesu.

Šeit tiek gatavoti īsti gardumi. Degustēsiet daudzveidīgus kūpinājumus, īpaši gardams ir saimnieces Gunta putrains deša un vīlotais zaķis.

Saimiece Kristīne piedāvā pasūtīt tortes un konditorejas izstrādājumus.

Viesmīlīgā gaisotnē īpaši konditorejas ceptavē katrs var izcept gardas bulciņas vai cepumiņus. Saimiece Aida piedāvā arī pusdienas svaiģi gaisā.

Inga prasmiņģ cep maītas tortes ar zemenēm, kā arī īpaši labi viņai padodas beļāsi.

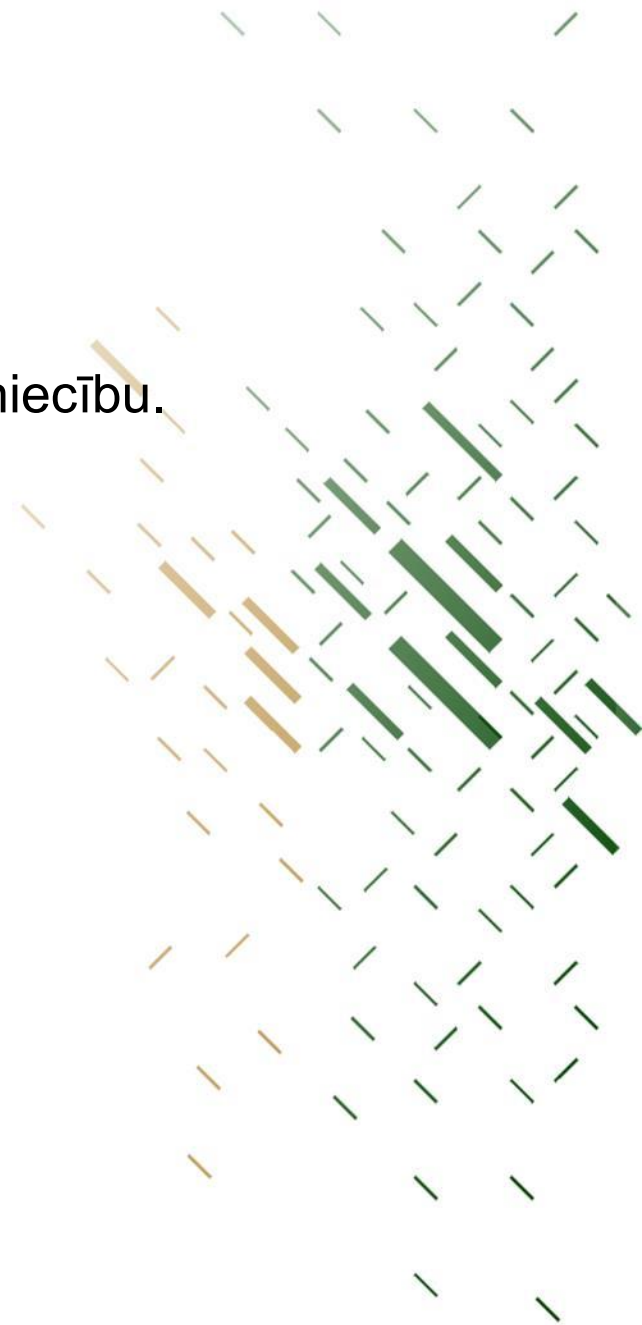
Jaunais saimnieks Girts ar sievu Jūs sagaidīs, lai izstāstītu kā aug laimīgas vistas un kāpēc šo vistu olas ir tik īpašas.

Šeit tiek audzētas melones un arbūzi, kā arī dažādi, netradicionāli dārzeņi un augļi. Jaunā saimnieka Kaspara iznākļā ideja ir dziedzēt sekļas, kas īpaši aktuālas ir pavasarī.



<b>SKOLĒNI</b>	aktīvi un skaļi, piedāvāt mazāk stāstījumu, vairāk praktisku darbošanos un aktivitātes, padomāt par atspirdzinošu dzērienu piedāvājumu Var izmantot metodiskos materiālus, kā pamatu atraktīva stāstījuma veidošanā. Avots: <a href="https://www.daba.gov.lv/public/lat/vides_izglitiba/materiali_nodarbibam/">https://www.daba.gov.lv/public/lat/vides_izglitiba/materiali_nodarbibam/</a>
<b>SENIORI</b>	patīk īpaša uzmanība un attieksme, patīk būt aprūpētiem, labprāt bauda vietējos produktus, svarīgi satikt pašu saimnieku, tas rada drošības sajūtu
<b>ĢIMENES AR BĒRNIEM</b>	Rotaļu laukums, maza dāvana ģimenei, iespēja pašiem ievākt ražu.
<b>ĀRZEMJU TŪRISTI</b>	svešvalodas, autentisks piedāvājums, izmantot savu ceļošanas pieredzi, lai labāk saprastu viesus

Informācijas pieejamība par saimniecību.



## Informācijas sagatavošana:

- Jebkura informācija, par saimniecību, kas tiek jebkādā veidā izplatīta, tiek ieturēta vienotā rokrakstā ( sākot ar logo, etiķeti, mājas lapu, informāciju par saimniecību, degustāciju galda noformējums un citas detaļas, kas raksturo tieši Jūs).
- Precīza un aktuāla informācija par pakalpojumiem un cenām.
- Sagatavot informāciju neplānotiem viesiem saimniecībā uz vietas ( redzamā vietā, kontaktinformācija, darba laiki, iespējas, u.c.)

Piemērs

Sveicināti!

Jūs atrodaties Z/s .....  
Ja nevarat mūs sastapt saimniecībā,  
lūdzu zvaniet: .....

Pēc iepriekšējas vienošanās  
piedāvājam Jums:  
ekskursiju pa saimniecību, produktu  
degustāciju un iegādi.

Uz tikšanos!

## Informācijas izplatīšana:

- Tūrisma informācijas centrs
- Tūrisma aģentūras un tūrisma operatori
- Tūrisma gidi
- «Lauku ceļotājs» ([www.celotajs.lv](http://www.celotajs.lv))
- Sadarbojoties ar citiem uzņēmumiem, iestādēm un pašvaldību savā apkārtnē
- Tieši nosūtot informāciju savam klientu lokam
- Savās tirdzniecības vietās (novietojot iepriekš sagatavotu informāciju)





Viesmīlība, kā veiksmes atslēga.



**VIESMĪLĪBA IR** rakstura īpašība. Kam tās nav, tam tā pagrūtāk veiksies ar viesu uzņemšanu.

Tam jābūt cilvēka dabā, ka viņš pārlietu nesatraucas, ja viesībās pie viņa radu bērni savā daudzonībā, izbradā visas puķu dobes, tam jābūt cilvēka dabā, lai līdz vēlai naktij klausītos, kā kāds viesis pēkšņi izkrata sirdi un stāsta par to, ko Tev nevajadzētu zināt.

Ir jābūt pēc dabas viesmīlīgam, lai savā sētā uzņemtu viesus- cilvēkus ar visiem viņu niķiem un stiķiem, kas nereti izpaužas tieši tad, kad viņi ir nolēmuši atpūsties.

( «Viesmīlības rokasgrāmata», Tūrisma attīstības valsts aģentūra, 2010)

## 10 VIESMĪLĪBAS LIKUMI:

1. Smaidīt un būt pozitīvam!
2. Nelietot vārdus ( nezinu, nevaru, nav)!
3. Atbilstošs apģērbs videi!
4. Gatavs stāsts konkrētai tūristu grupai!
5. Sagaidīt, aicināt, vadīt un aizraut!
6. Akcents uz ieguvumiem un pozitīvo iznākumu lauku sētā, nevis sūro un grūto ikdienu!
7. Izrādīt prieku visiem par to, ka viņi ir ieradušies!
8. Izturēties tā, lai viesi jūtās gaidīti!
9. Vēlams iedot vizītkarti, vai bukletu!
10. Jābūt aicinājumam, lai atbrauc vēl un vēl, izteikt pateicību par ierašanos!

(Ingūna Rubene)

Sadarbības nozīme starp lauku uzņēmējiem tūrisma piedāvājuma veidošanā.





## Sadarbības nozīme starp lauku uzņēmējiem tūrisma piedāvājuma veidošanā.

- Savstarpēji uzņēmēji reklamē un iesaka viens otru ( savu informatīvo materiālu izvietošana apkārtnes tūrisma saimniecībās un otrādi).
- Kopīgi organizēts piedāvājums, iesaistot vairākus apkārtnes zemniekus un amatniekus ar savu produkciju (rezultātā, iespējams piedāvāt bagātīgāku piedāvājumu). Pulcināt ap sevi tos, kas paši ar to nenodarbotos, bet ražo labus produktus.
- Sadarbība vietējā teritorijā starp dažādiem tūrismā iesaistītajiem:
  - ražojoša saimniecība + viesu nams,
  - ražojoša saimniecība + muižas un to piedāvājums tūristiem (Jelgavas novadā),

# **VEIKSMI UN IZDOŠANOS JUMS - TŪRISMA PIEDĀVĀJUMA VEIDOŠANĀ SAVĀS SAIMNIECĪBĀS!!!**

Videga Vītola  
e-pasts: [videga.vitola@llkc.lv](mailto:videga.vitola@llkc.lv)  
Tel.27877008