

ČASOPIS ZA HOTELIJERE, UGOSTITELJE I PODUZETNIKE U TURIZMU

TURIZAM info

Broj 85 • proljeće 2021 • Cijena 34 Kn

TRENDOVI U TURIZMU

E-MOBILITY

ELEKTRIČNE PUNIONICE ZA HOTELE,
VILE I KAMPOVE

VEGGIE-HOTELS.COM

PLATFORMA ZA VEGANSKE
I VEGETARIJANSKE HOTELE

OPREMANJE

MOBILNE KUĆICE
VANJSKE GARNITURE

VINA

SAUVIGNON BLANC



ISSN 1847-4780



85

9 771847 478000

ZAČINSKI VRT // NJEMAČKI GOSTI // FOUR SEASONS MADRID // TURIZAM U DOBA COVIDA // LEGIONELA

Platforma za ponudu usluge
brzorastućoj skupini gostiju

VEGGIE-HOTELS.COM

na usluzi vegetarijancima
i veganima



Pripremila: Barbara Požarić



U svijetu danas postoje brojni specijalizirani hoteli i restorani koji su vegetarijansku i vegansku kuhinju podignuli na visok gastronomski nivo

U posljednjih pet godina broj vegana i vegetarijanaca u svijetu porastao je za 580%. S njima se mijenja i hotelska i turistička ponuda, a jedna od najvažnijih svjetskih platformi koja okuplja hotele s ponudom za vegane i vegetarijance je portal Veggie-Hotels.com. Osim što je pouzdana preporuka turistima, portal je i dobar orijentir za hotele i restorane koji u budućnosti svoju ponudu planiraju usmjeriti prema ovoj rastućoj tržišnoj niši



Peter Hauernt (informatički stručnjak) i turistički novinari Karen i Thomas Klein 2011. godine su pokrenuli specijalizirani portal Veggie-hotels.com na kojem je danas uvršteno preko 500 objekata iz 55 zemalja koji su se nišno specijalizirali za vegetarijance i vegane

Čitav život putujemo, odsjedali smo u dobrim hotelima sa sjajnim bazenima, odličnim wellnessom, prvorazrednom ponudom i uslugom, ali najčešće je nešto nedostajalo. Riječ je naravno, o gastronomiji. Kao vegetarijanci, uvijek smo iz restoranskog menija bili prisiljeni naručiti kako volimo u šali reći "Bečki bez mesa": samo pržene krumpiriće, salatu, neko od toplih ili hladnih predjela bez mesa. Nažalost, dugi niz godina velik je broj hotela imao samo ove opcije za goste vegetarijance - rekao nam je jedan od osnivača platforme Veggie-hotels.com, njemački turistički novinar i putopisac Thomas Klein.

SPECIJALIZIRANA PONUDA.

Sa suprugom Karen, također turističkom novinarkom, često je na putovanjima dijelio ovu frustraciju, kakvu vjerojatno osjeća velik broj ljudi koji su kao način života odabrali prehranu bez mesa ili uopće bez namirnica životinjskog podrijetla. Cijena boravka u hotelu je naime uvijek bila ista za sve goste, no za razliku od njih, Karen i Thomas nisu imali prilike uživati u jelima na kakva su inače navikli. No, nije svako zlo za zlo, pa je ovaj bračni par upravo iz frustracije krenuo dublje istraživati i tražiti ne bilo kakav

hotel, već onaj koji ima specijaliziranu vegetarijansku ponudu.

- Dali smo si truda i vidjeli da u svijetu zaista postoje hoteli pogodni za vegetarijance. Njihovi zaposlenici nisu bili zbudnjeni kada smo ih pitali imaju li veganske ili vegetarijanske menije, već su nam ih rado prezentirali. Njihovi chefovi kuhaju s velikom strasti, to su visokokvalitetni restorani i hoteli, no usko specijalizirani prema ciljanoj skupini. U početku su naše potrage duže trajale, no kako se razvijao internet, bilo je lakše pronalaziti hotele - rekao je Thomas.

Želeći podijeliti svoja iskustva s drugima, udružili su se sa svojim prijateljem, informatičkim stručnjakom Peterom Hauerntom, i 2011. godine je nastao portal Veggie-hotels.com. U početku je na njemu bilo uvršteno stotinjak objekata, mahom onih u kojima su Karen i Thomas osobno boravili i mogli su jamčiti da se radi o objektima kojima se može vjerovati. Tijekom godina i puno uloženog truda, postala je to najreferentnija platforma za preporuku objekata u cijelosti namijenjenih veganima ili vegetarijancima ili "običnih" hotela koji velik dio svoje ponude specijaliziraju prema pravilima i etici vegetarijanske kuhinje.

Danas portal okuplja više od 500 hotela iz cijelog svijeta i predstavlja širok raspon smještajne ponude: od hotela s pet

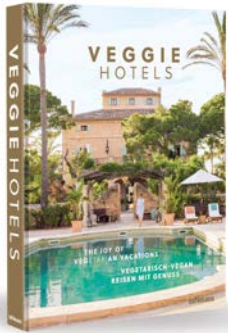
97

mil. Europljana su vegani ili vegetarijanci



europskih zemalja su predvodnice u razvoju novih prehrambenih proizvoda za vegane i vegetarijance: Njemačka, Velika Britanija, Španjolska, Francuska i Italija

Vodič VeggieHotels



Svaki nekoliko godina izlazi knjiga u koju je uvrštena osobna preporuka za hotele, retreats, kampove i druge turističke objekte koji nude posebna iskustva koja se tiču same kvalitete hotela i sadržaja s posebnim naglaskom na kvalitetu veganske i vegetarijanske gastronomije. Svaki je objekt predstavljen s informacijama vezanim uz planiranje boravka, nekoliko fotografija, opisom kuhinje i jela i predstavljen je jedan autorski recept.



Portal vegan-welcome.com

Za razliku od vegetarijanaca, vegani odabiru prehranu koja ne sadrži nikakve namirnice životinjskog podrijetla (mlijeko, sir, jaja, med, riba) i još je uvijek malo restorana i hotela koji se specijaliziraju upravo prema njima. Kako bi olakšali odabir za svoje korisnike, vlasnici VeggieHotela su 2015. godine pokrenuli novi projekt, portal vegan-welcome.com, koji obuhvaća isključivo objekte koji su svoju ponudu u cijelosti prilagodili veganima. Zasad je uvršteno 130 hotela iz 20 zemalja. Kao i kod VeggieHotela, i VeganWelcome hoteli moraju zadovoljiti standarde temeljem čega dobivaju certifikat koji jamči gostima da se radi o provjerenom objektu.

zvjezdica, surfing kampova, Ayurvedskih retreata, planinskih châteaux pa sve do toskanskih vila i ekskluzivnih wellness resorta. Uvršteni objekti pokrivaju ukupno 60 zemalja svijeta, a korisnici platforme dolaze iz 195 zemalja. Najviše uvrštenih smještajnih objekata je iz Europe, njih 304. Tu je i 5 hotela iz Afrike, 67 iz sjeverne Amerike, 20 iz južne Amerike, 84 iz Azije i 8 iz Australije. Korisnik ih može pretraživati i po kategorijama poput gradskih, kongresnih, planinskih, city break ili leisure hotela.

No, ono što portal posredno pokazuje je i snaga ovog food pokreta koji u posljednjih nekoliko godina postaje sve značajnija tržišna niša, naročito u segmentu turizma. Brojke govore kako u svijetu vrtoglavo raste broj ljudi koji odabiru prehranu koja ne uključuje meso, a u Europi je od ukupnog broja stanovnika, čak 13% vegana i vegetarijanaca. Vegetarijanstvo nije alternativa, hir ili bunt, već je to način života, a očekuje se da će u sljedećih nekoliko godina pod utjecajem klimatskih promjena, odgovornosti prema okolišu i svjesnosti o zdravlju, ove brojke još više rasti.

Veggie-hotels.com tako više ne koriste samo vegani ili vegetarijanci, već i organizatori kongresa i evenata. Oni odabirom preporučenog hotela žele biti sigurni da će za dio svojih sudionika kojima je potrebna prilagođena prehrana imati kvalitetnu ponudu. Tu je i velik broj ljudi koji možda ne odabiru primarno vegetarijansku ili vegansku prehranu, no žele tijekom odmora prakticirati zdraviji životni stil nego što to čine u radom i obavezama pretrpanoj svakodnevici.

Hoteli na portalu su jedinstveni, no da bi mogli biti uvršteni, moraju zadovoljiti određene standarde. Prvi i najvažniji je da je kuhinja u cijelosti vegetarijanska ili veganska, bez mesa i bez ribe. Namirnice bi, ukoliko je

to moguće, trebale biti iz organskog uzgoja, a načela poslovanja počivati na ekologiji i održivosti. Svaka dodatna usluga poput glutenfree ponude ili ponude sirovih jela samo su dodatni plus.

HRVATSKI VEGETARIJANSKI

HOTEL. Za hotelijere koji se pitaju kako postati vegetarijanski hotel, lijepu priču pronašli smo kod obitelji Godec, u Triblju iznad Crikvenice. Hotel Balatura je otvoren pred 13 godina, a u početku je poslovao kao običan hotel, s naglaskom na mir, prirodu, umjetnost, glazbu i inspiraciju. To i ne čudi s obzirom da su njegovi vlasnici Gordana Godec, novinar i autor nagrađivanih dokumentaraca i njegova supruga Anne-Kathrin, spisateljica i prevoditeljica.

Gordana je naslijedio obiteljsku starinu, a obitelj je život u Kölnu odlučila zamijeniti onim u mirnom Triblju. Nakon nekoliko godina detaljnih radova na obnovi, nastao je jedan od prvih etno hotela u Hrvatskoj, kojem fokus nije bio na suncu i moru, već na povezivanju ljudi i odmaku od svakodnevice. Prepoznao je to i britanski The Times pa je Balatura vrlo brzo proglašena jednim od 10 najboljih obiteljskih boutique hotela na Balkanu.

- Uvijek smo puno pažnje posvećivali gastronomiji i kvaliteti jela, a u početku je naša ponuda bila regularna, da tako kažem. No, prije desetak godina smo supruga i ja promijenili način prehrane i postali vegetarijanci. Smatrali smo da je to naša osobna stvar i da nema veze s poslom, pa je u početku ponuda u hotelu ostala ista. Ubrzo smo vidjeli da to zapravo nije u redu i da bi ponuda hotela trebala biti odraz nas samih, našeg stila i načina života - rekao je Gordana.

U svijetu rapidno raste trend prehrane koja zaobilazi meso i namirnice životinjskog podrijetla, pa svoju gastronomsku ponudu tome prilagođava velik broj hotela



Hotel Balatura nalazi se u Triblju iznad Crikvenice i u početku nije bio vegetarijanski hotel. Promjenom životnog stila vlasnika, promijenjena je i ponuda hotela u vegetarijansku, što su prepoznali gosti iz cijelog svijeta



Za kuhinju u Balaturi je zadužena Tea Đukić, koja svoje kreacije priprema od lokalnih namirnica i uvijek su to zanimljivi gastronomski izričaji koji su privlačni i gostima koji nisu vegetarijanci



Foto: Hotel Balatura



Gordan i Anne-Kathrin Godec vlasnici su hotela Balatura, koji je jedan od rijetkih hrvatskih objekata uvrštenih na Veggie-hotels.com



Hotel Raphael je luksuzni hotel s pet zvjezdica smješten u samom centru Rima i član asocijacije Relais & Châteaux. U restoranu Mataer Terrae ponudu baziraju na organskim namirnicama i s ponosom ističu kako su dio veganske i vegetarijanske zajednice Italije, koja broji 6,2% populacije

Veganska i vegetarijanska ponuda je obilježje Five elements retreata na Baliu, koji je osim za one koji prakticiraju zdraviji način života, odabir i organizatora seminara i konferencija iz cijelog svijeta



Vegani

u potpunosti izbjegavaju životinjske proizvode, uključujući i odjeću i obuću životinjskog podrijetla i sve kemijske proizvode koji su testirani na životinjama

Ovolaktovegetarijanci

jedu i jaja i mliječne proizvode

Laktovegetarijanci

jedu i mliječne proizvode

Pesketarijanci

jedu i ribu

Frutarijanci

jedu samo plodove

Fleksiterijanci

pretežno vegetarijanska prehrana, uz povremenu konzumaciju mesa, ribe i namirnica životinjskog porijekla

Makrobiotičari

jedu hranu prema propisima makrobiotike, može uključivati i izbjegavanje mesa iz zdravstvenih razloga, ravnomjeran unos svih namirnica, uzimanje samo onih namirnica koje su dostupne u prirodnom okolišu u kojem se osoba nalazi

Semivegetarijanci

osobe koje ponekad kroz određeni duži vremenski period ne jedu meso

Balatura je tako postala vegetarijanski hotel. Obitelj Godec očekivala je da će se zbog te tranzicije promet smanjiti i da će hotel biti manje ekonomski isplativ, no pokazalo se suprotno.

- Čim smo se okrenuli toj jednoj niši, promet nam se gotovo udvostručio. Pokazalo se da gosti čak i kada nisu vegetarijanci cijene vegetarijanska jela. Nama je važno da su ta jela jedinstvena, gastronomski vrijedna, i da je to kvalitetan tanjur, okusno i vizualno. Naša kuharica Tea Đukić je i sama vegetarijanka, što mislim da je velik plus. Ona tijekom sezone gotovo nikada ne ponavlja ista jela, a namirnice dolaze od malih proizvođača iz okolice hotela - pojasnio je Gordan.

U Balaturu dolaze gosti iz cijelog svijeta, visoko obrazovani ljudi koji najčešće dolaze preko preporuke, no velik je plus činjenica da je hotel uvršten i preporučen na veggie-hotels.com.

- Za uvrštenje na ovaj portal se jednostavno prijavite putem njihovog weba, no često se zna desiti da i oni sami kontaktiraju hotele za koje dobiju informaciju da su kvalitetni. Uvijek osobno provjeravaju ispunjava li hotel njihove standarde, te nakon što se ti standardi ispune, hotel dobiva certifikat. Za uvrštenje se plaća godišnja članarina, ovisno o broju soba i kapacitetu hotela. Mi smo hotel s 10 soba i 20 ležajeva, pa godišnje plaćamo iznos od oko 280 eura, što nije puno - precizirao je Gordan te dodao kako svakih nekoliko godina izlazi i novo izdanje knjige, vodiča Veggie Hotels u koji su uvršteni svi hoteli koji se nalaze i na portalu. Kroz platformu je

osigurana i kvalitetna promocija na njihovim društvenim mrežama, no ona ne služi kao rezervacijska i prodajna platforma.

Veganska ili vegetarijanska prehrana danas je postala mega food trend. Toga su iz dana u dan sve više svjesni i vlasnici restorana i hotela, koji pokušavaju izaći ususret potrebama ovih gostiju.

- Od kada smo pokrenuli portal 2011. godine, puno toga se promijenilo. Dostupno je puno više literature o vegetarijanskoj, a naročito o veganskoj prehrani, pa se chefovi mogu educirati. Vidim da se stalno održavaju i radionice, sve je više specijaliziranih veganskih i vegetarijanskih hotelskih restorana i očekujem da će se stvari u industriji mijenjati još na bolje - zaključio je na kraju Thomas Klein, poručujući hotelijerima kako su i vegetarijanstvo i veganstvo postali stabilan nišni trend u turističkoj industriji.

Hrvatska se ponuda tome trendu prilagođava za sada u još uvijek relativno maloj mjeri. Jedan od iskoraka napravila je Maistra u Grand hotelu Park u Rovinju. Otvoren 2019. godine, Park je svoj najveći restoran Cap Aureo dijelom posvetio vegetarijanskim menijima. Uz manje, specijalizirane hotele poput Balature, te nekolicinu objekata koji su posvećeni održivom razvoju pa ponudu prilagođavaju vegetarijancima i veganima, priča je to koja je tek na početku. U svijetu ona raste, i nadamo se da će i naši objekti prepoznati potrebe gostiju i velike prilike u specijalizaciji ne samo prema vegetarijancima, već i prema veganima koji preuzimaju primat.