

UURING KOHALIKU TOORAINI KASUTAMISEST PÄRNUMAA TURISMIETTEVÕTETES

Mida me teada tahtsime?

1

Kui paljudes Pärnumaa
ettevõtetes kasutatakse
kohalikku toorainet

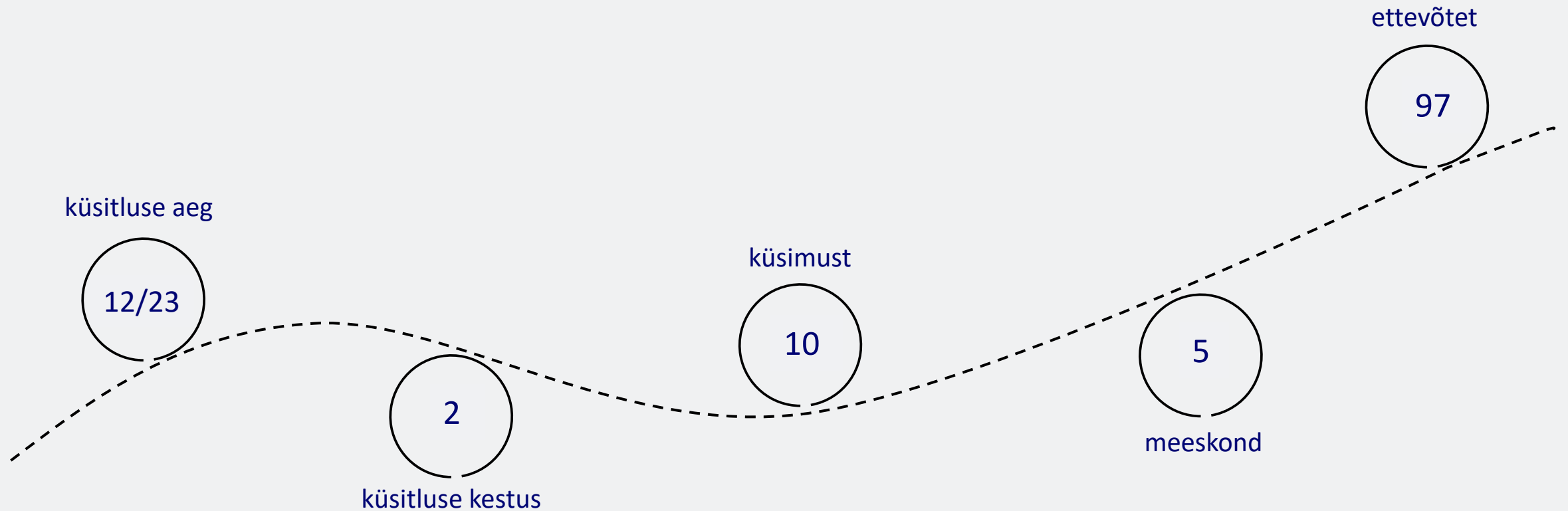
2

Kas ja kuidas on seda teavet
jagatud külastajatele

3

Kuidas saaks kohalikku
toodangut paremini
esile tõsta

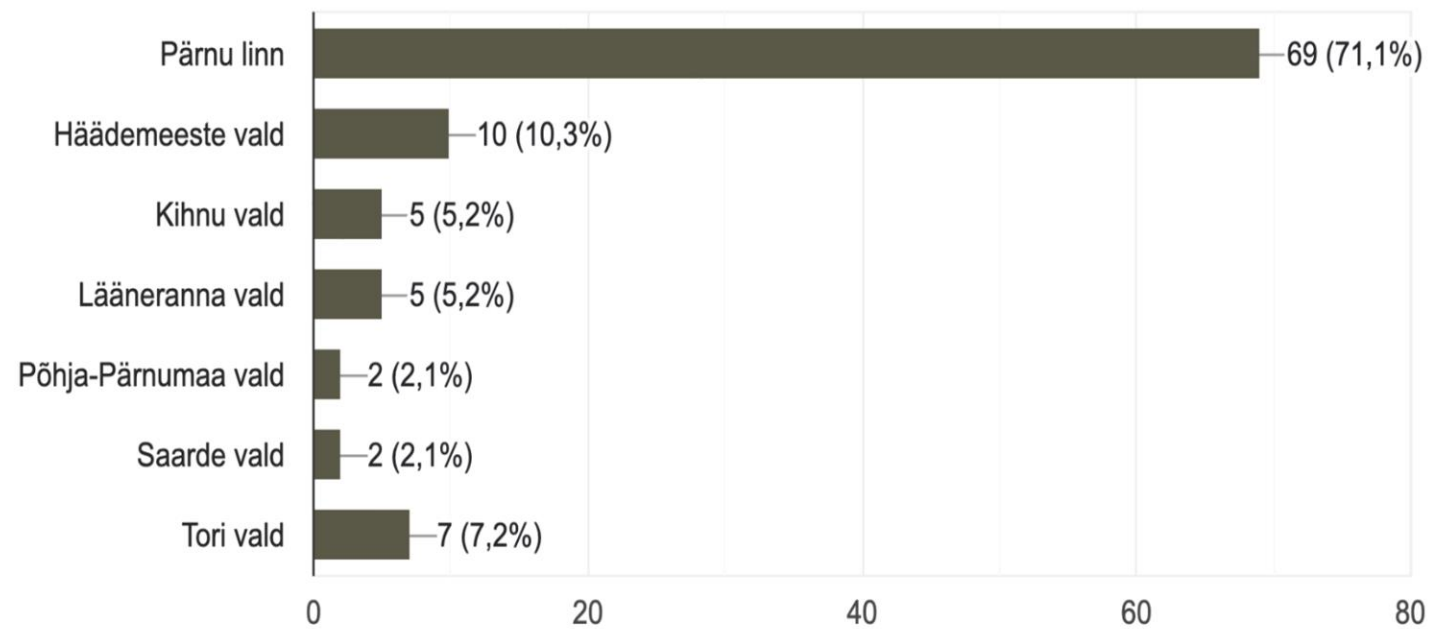
Kuidas küsime?



Jaotus piirkondade kaupa

3. Kus piirkonnas ettevõtte tegutseb?

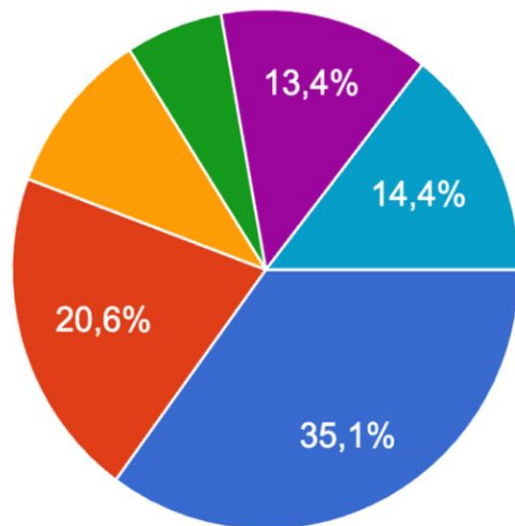
97 vastust



Toidukoha tüüp

4. Toidukoha tüüp (vali üks, mis on kõige olulisem)

97 vastust

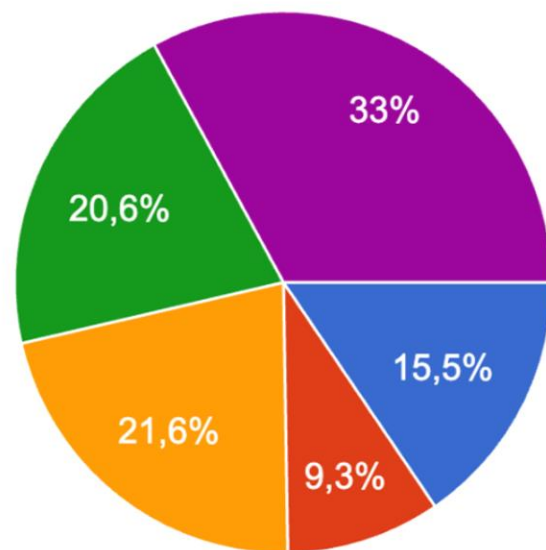


- Restoran
- Kohvik
- Baar või pubi
- Kodukohvik
- Catering (sh elamusturism koos toitlustusega)
- B&B tüüpi majutus koos toitlustusvõimalusega

Külastuste arv aastas

6. Kui palju külastusi aastas keskmiselt toitlustate?

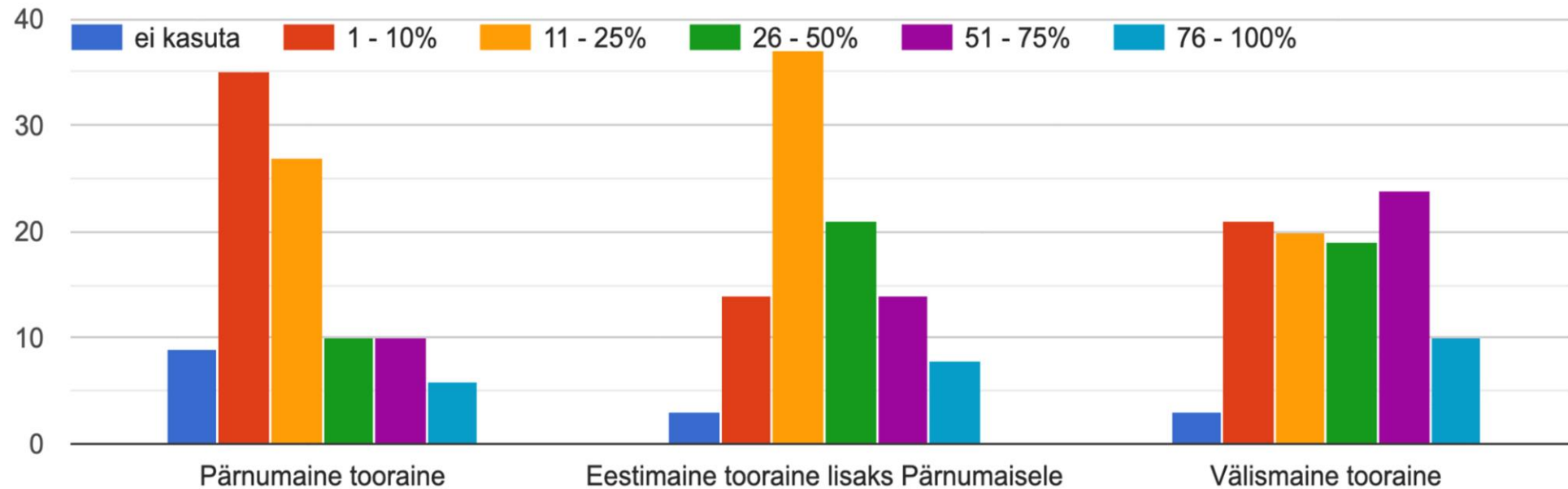
97 vastust



- 1 - 500
- 501 - 1000
- 1001 - 5000
- 5001 - 10 000
- Rohkem kui 10 000

Kohaliku tooraine osakaal

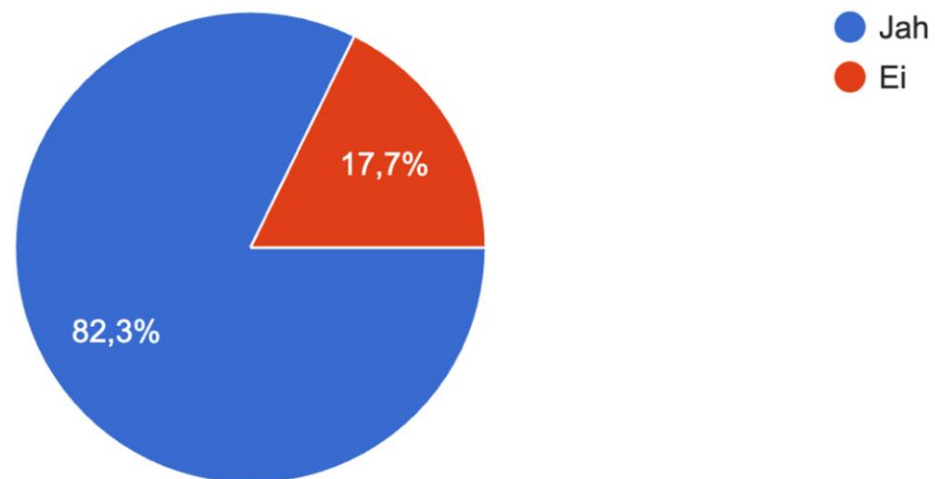
7. Millise päritoluga toorainet ja kui suures ulatuses teie ettevõttes kasutatakse?



Soov suurendada kohaliku tooraine osakaalu

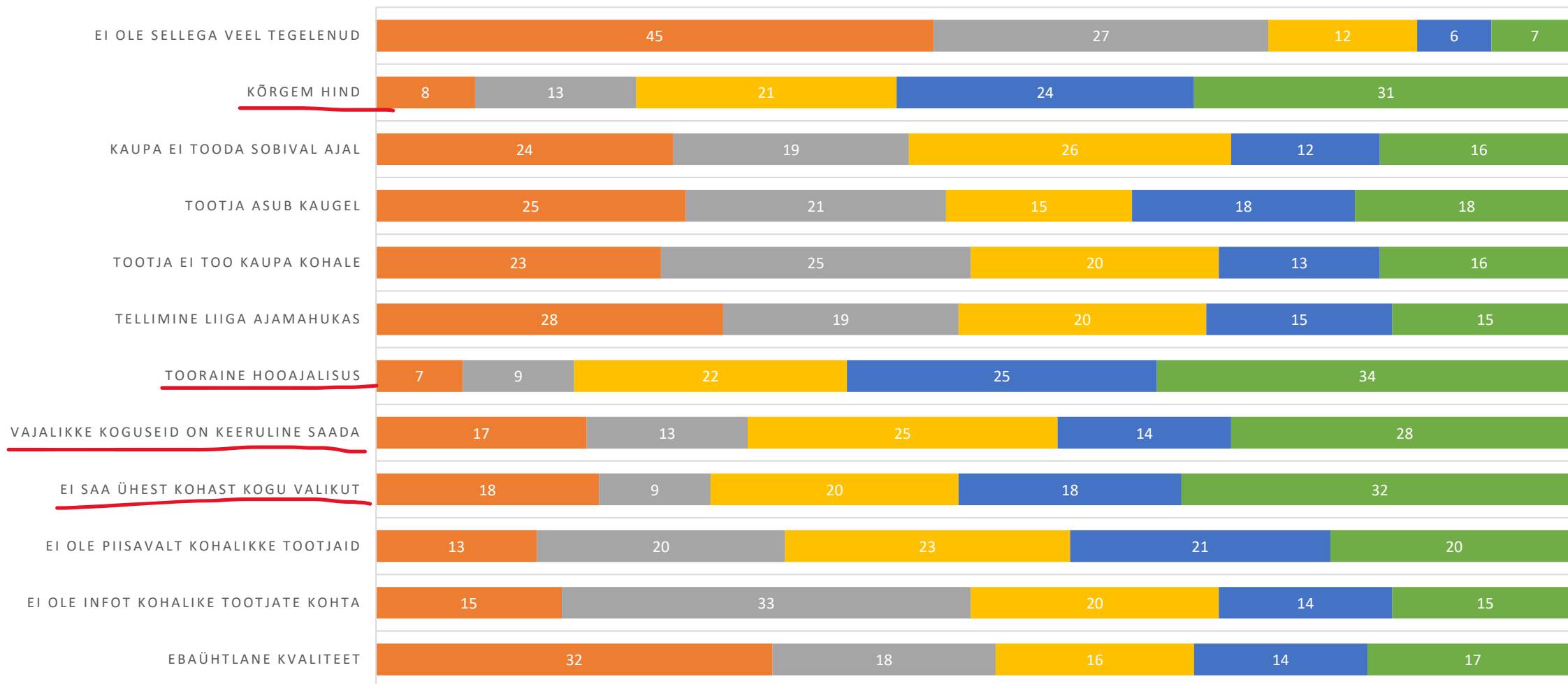
8. Kas soovite suurendada Pärnumaise tooraine osakaalu oma ettevõtte pakkumises?

96 vastust



MIS ON SENI TAKISTANUD KOHALIKU TOORAINE OSAKAALU SUURENDAMIST?

1 Ei ole üldse oluline 2 3 4 5 Väga oluline



Millistes kanalites teavitatakse kohaliku tooraine olemasolust

10. Juhul, kui kasutate kohalikku toorainet, kas kasutate seda ka enda ettevõtte kommunikatsioonis? Millistes kanalites?

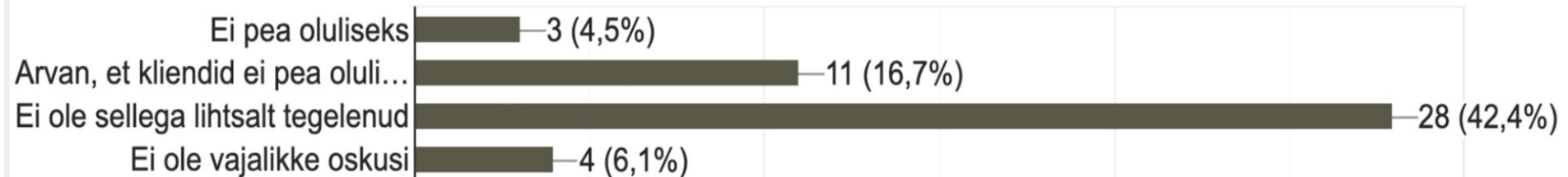
97 vastust



Miks kohaliku tooraine kasutamist avalikult ei kuvata

11. Juhul, kui kasutate kohalikku toorainet ja ei viita sellele, siis palun täpsustage, miks te seda infot avalikult ei kuva?

66 vastust



Miks kohaliku tooraine kasutamist avalikult ei kuvata

- Meil on **klient hinnatundlik**, seega ei ole tema jaoks nii oluline hetkel veel toidu kvaliteet ja päritolu
- Kahjuks **selle mahu juures pole võimalik** menüüs kohalikke tooteid kasutada
- Kuna tihtipeale **juhtub, et kohalikku siiski ei saa**
- Kõigega ei jõua tegeleda
- Pole piisavalt ja järjekindlat **partnerit**
- Saadavus **heitlik**
- **Ei tundu aktuaalne**

Ettepanekud vastajatelt #1

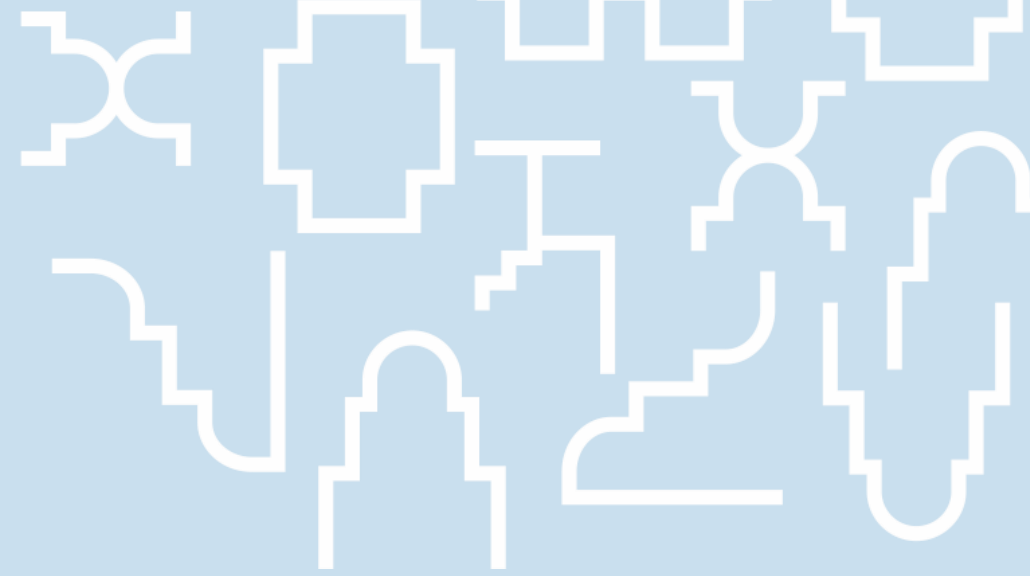
- **Jätkata toidupiirkonna aastal alustatud toidutootjate ja HORECA/turismisektori kontaktüritusi:** inimesed vahetuvad ja vastastikune teadlikkus võiks jätkuvalt parem olla.
- **Taaselustada Pärnumaa maitsete koduleht.**
- **Õpitoad kohalikelt tootjatelt,** kes tutvustavad oma toodangut ja näitavad lisavõimalusi enda toodangu kasutamiseks toitlustuses.
- **Õppereisid tootjate juurde.**
- **Suurendada turundustegevusi** kohalike tootjate nähtavaks tegemiseks.
- **Avada tootmiskohad** nii tellijatele kui ka küllastajatele.

Ettepanek vastajatelt #2

- **Vaadata üle veterinaarameti nõuded** talunike jaoks
- **Avada kohalike tootjate pood Pärnus.**
- Kui oleks **rohkem infot kohalike kasvatajate kohta** ning teaksime, et suudetaks meie restorani ka **varustada**, siis kindlasti kasutaksime seda võimalust. Meile on oluline saada ka **tsekk/arve** ja eriti ideaalne oleks veel **online keskkonnast tellimise võimalus**.
- **Stabiilsete tarnete tagamise vajalikkus.** Osade väiketootjatega on tarneraskused. Kui ettevõtte on enda menüüs midagi välja lubanud, peab ta olema suuteline seda ka enda külalisele pakkuma.
- **Luu vaheladu** piirkonnas toodetud kaubaga, kust toiduvalmistaja saab kogu piirkonnas toodetava toidukauba ühest kohast kätte.

Kokkuvõtteks

- 1. VAJADUS TEADLIKKUSE TÕSTMISEKS** → info koondamine kohaliku toidu ja joogi pakkujate osas
- 2. TELLIMISMUGAVUS** → võiks olla ühine platvorm ja ka füüsiline koht efektiivseteks ostu-müügi tehinguteks
- 3. TOORAINE PIISAVUS** → kas Pärnumaa piirkonnas on võimalik tagada ühtlase kvaliteediga toorainet aastaringsest



Aitäh!

kadi@turismiturundus.com

