



visit PÄRNU

“Toiduturismi järgmised ampsud”



06.03.2024

Ajakava

I osa turism

10.45-11.00 Kogunemine ja tervituskohv

11.00-11.15 Tervitussõnad ja tutvusturing
(*Annika Raadik, Pärnu Linnavalitsus*)

11.15-11.45 Uuringu „Kohalike toodete/tooraine kasutamine Pärnumaa turismiettevõtetes“ tulemused
(*Kadi Elmeste, Sulatuul OU*)

11.45-12.15 Kaasav rühmatöö, milles käsitletakse uuringu tulemusi

12.15-12.25 Visit Pärnu 2024. aasta plaanid toiduturismi edendamiseks
(*Annika Raadik, Pärnu Linnavalitsus*)

12.25-13.05 Visit Estonia edasised plaanid antud valdkonnas
(*Helina Andruškevitšus, EASi ja KredExi ühendasutus*)

13.05-13.30 AMPS ja degusteerimine

II osa lühike tarneaabel

13.30-14.00 ToiduKOBAR ja lühike tarneaabel; Võiste Aiandi näide (*Merle Einola, Svea Uusen, Pärnumaa Arenduskeskus*)

14.00-14.20 Ringmajandusmudel ja koostöö restoranidega
(*Terje Mitev, Mahlametsa OÜ*)

14.20-14.40 Koostöövõimalused kohaliku toodangu levitamiseks
(*Ahti Saagpakk, Roverto OÜ*)

14.40-14.55 Pärnumaa Meenädal
(*Krista Kivisalu, Eesti Mesinike Liit*)

14.55-15.00 Kokkuvõte ja tänusõnad

Uuringust lähtuvad ettepanekud kohaliku toidu paremaks pakkumiseks:

- jätkata toidupiirkonna aastal alustatud toidutootjate/turismisektori kontaktüritusi;
- luua vaheladu piirkonnas toodetud kaubaga, kust toiduvalmistaja saab kogu piirkonnas toodetava toidukauba ühest kohast kätte;
- stabiilsete tarnete tagamise vajalikkus;
- tutvustada lisaks kohalikule söögile ka rohkem kohalikke jooke;
- rohkem tuge väiketootjatele;
- avada kohalike tootjate pood Pärnus;
- suurendada turundustegevusi kohalike tootjate nähtavaks tegemiseks;
- avada tootmiskohad nii tellijatele kui ka külastajatele/õpitoad;
- võiks olla üks koduleht, kus kõik tootjad/pakkujad koos, et oleks ülevaatlikum ja kergem leida sobivat toorainet. Kodulehel ka praktiline info kohaletoomise võimaluse kohta jne;
- soovitus registreeruda Pärnumaa joogi- ja toidutootjad andmebaasi <https://kohaliktoit.maaturism.ee>;
- taaslustada Pärnumaa Maitsete koduleht;
- vaadata üle veterinaarameti nõuded talunike jaoks: nõuded kohalikule toorainele on liiga karmid;
- mõistlik hinnapoliitika. Tellija jaoks on ebameeldiv üllatus kui tootja küsib edasimüüjalt ehk toitlustuskohalt kõrgemat hinda kui jaemüügis toode reaalselt müügis;
- kohalikku toorainet võiks rohkem menüüdes esile tuua.



Visit Pärnu

2024. aasta plaanid toiduturismi edendamiseks

Annika Raadik

Pärnu Linnavalitsuse arenguosakonna turismiarenduse juht

Toiduturismi osatähtsus

Toiduturismi osatähtsus on kasvuteel. Sihtkohta valitakse üha enam põneva kohaliku köögi järgi ning kogetud maitset on tihtipeale just see, millest kodustele enim pajatatakse.

- World Food Travel Association andmetel kulutavad turistid toidule keskmiselt 25% kogu oma reisi eelarvest.
- [EAS-i turismistrateegia *It's about time*](#): kohaliku tooraine väärtustamine, restoranide tunnustamine;
- [Pärnu turismistrateegia aastani 2025](#): kohaliku toidu teema (Pärnumaa maitset) edasiarendus koostöös LEADER piirkondade, SA Pärnumaa Arenduskeskuse ja TÜ Pärnu Kolledžiga.

Sihtkoha atraktiivsuse suurendamine

Pärnu eesmärk on järjepidevalt suurendada oma atraktiivsust, et olla väliskülalistele hinnatud sihtkoht. Peamine sihturg on endiselt Eesti lähinaabus – Soome ja Läti. Järjest rohkem tuleb turunduse fookusesse võtta Leedu, kus huvi Eesti ja Pärnu vastu kasvab. Näiteks 2020 juulis peatus Eesti majutustevõtetes 136 000 turisti, neist enim ehk 81 000 saabus Soomest, 19 000 Lätist ja 10 000 Leedust. Kui Soome turiste oli majutustevõtetes 41% vähem ja Läti turiste 5% vähem, kui 2019. aastal, siis Leedust saabujaid oli vastupidi – 7% rohkem*.

Uute atraktiivsete turismivõimaluste otsimisel tuleb silmas pidada, et külalised muutuvad üha nooremaks, väheneb grupi- ja suureneb individuaalturism. Teenuste loomine ja arendus jääb peamiselt ettevõtjate ja kohalike omavalitsuste/piirkondade vastutusalasse. Oluline on hoida fookust ühisaktsioonide koordineerimisel.

Klienditeekondade arendamine

- Kaardistame tähtsaimad klienditeekonnad ja prioritseerime arenguvajadused
- Esmatähtsad on piirkonna ligipääsuga seotud klienditeekonnad. Näiteks: bussiinfo, piletimüük, pagas, WC lahendused
- Turistide soovituslike teekondade arendus ja efektiivne esitlus (muuseumide/kultuuri ring, jalutuskäik linnas, looduse, pere jms. võimaluste esitlus)
- Ristsoovituste süsteem, et juhtida külalised uute atraktsioonideni piirkonnas laiemalt
- Kultuurisündmuste infosüsteemi arendamine ja parem esitlus

Teeninduskvaliteedi ja külalislahkuse arendamine

- Ettevõtjate koolitamine ja koostöös võimaluste leidmine turismitöötajate paremaks kaasamiseks piirkonna tutvustajatena
- Koostöös Tartu Ülikooli Pärnu Kolledžiga klienditeekondade kaardistamine ja arendus, et tagada külalistele positiivne tervikkogemus
- Kohaliku toidu teema (Pärnumaa maitset) edasiarendus koostöös Leader piirkondade, SA Pärnumaa Arenduskeskuse ja Tartu Ülikooli Pärnu Kolledžiga

Ligipäasetavuse arendamine

- Transpordiühenduste info ja ostumugavuse parandamine
- Lennu-, rongi- ja mereühenduse arendamine ja klienditeekondade ettevalmistused
- Pärnu jõe potentsiaali parem ära kasutamine uute teenuste arendamisel (Näiteks: jõe kallastele kohvikute, mänguväljakute loomine jne.)

Turvalisuse arendamine

- Turvalisuse märgise järjepidev arendamine ja kasutuse laiendamine

*Allikas: <https://www.stat.ee/et/uudised/juulis-oli-populaarne-tegeleda-siseturismiga>

TOIDUTURISM

Toit – harva motivaator Eestisse tulles, kuid väga sageli peamine, mida mainitakse Eestist lahkudes.

Rahvusvaheliselt tunnustatud kvaliteedimärgised ja auhinnad gastronoomia valdkonnas on turismi arendamisel ja küllastajate riiki meelitamisel olulised, et näidata Eesti toitlustusasutuste ja gastronoomiaspektori kõrget taset. Gastronoomia kõrge tase annab suure panuse elamusse, mille turist riigis saab.

- kvaliteeditaseme ja rahvusvahelise tuntuse tasakaal
- restoranide tunnustamine
- kohaliku tooraine väärtustamine
- rahvusvahelised toidu- ja joogiüritused

Kohalike toodete/tooraine kasutamine Pärnumaa turismiettevõtetes 2023

Positiivne

Kõigist vastajatest **82,3%** avaldas soovi kohaliku tooraine osakaalu oma pakkumises suurendada.

Väljakutse

30,9% ei ole kohaliku tooraine kasutamist ettevõtte kommunikatsioonis välja toonud järgmistel põhjustel:

- 42,4% teemaga ei ole lihtsalt tegeletud;
- 16,7% klientide jaoks ei oma see tähtsust;
- 10,8% ebakindlus tooraine tarneraskuste tõttu;
- 6,1% puuduvad vajalikud turundusoskused.



Toiduturismi edendamine 2024

- Kohalike toodete degusteerimisüritus;
- Inspiratsiooni-/õppepäev – väiketootjatele, tooraine pakkujatele, turismiettevõtete kokkadele suunatud;
- Pärnumaa maitsete esiletoomine kohalikel sündmustel:
 - Grillfest/hansapäevad jt? - juuni
 - Pärnu jõe teemanädal – aug/sept
 - Restoranide Nädal – nov
- Koostöö tihendamine – Visit Estonia, LEADER, TÜ Pärnu kolledž, SAPA, PKHK





visit PÄRNU

visit PÄRNU

Tagasiside

Tagasiside 06.03 toiduturismi
ümarlauale "Toiduturismi
iäramised ampsud"

