



Finanțat de:



Dezvoltare durabilă pentru comunitatea locală de pe valea pârâului Dorman

Turismul durabil în valea pârâului Dorman

material training 2007

Manualul eco - agroturismului, elaborat de ECEAT România

©2007 Focus Eco Center

Editor responsabil: Hajdu Zoltán
Editori: Péter Pál, Hajdu Zoltán, Karácsony Csilla, Marton Zoltán
DTP: Marton Zoltán

Despre ECEAT (European Centre for Eco Agro Tourism)



ECEAT a fost înființat în anul 1993, în Olanda, ca o fundație pentru promovarea eco-agroturismului și a turismului durabil. Stimulează turismul pe scară mică, mai ales în zonele rurale, ajutând astfel și pe fermieri să protejeze peisajul natural și cultural. De la 45 de ferme, cu cât a pornit rețeaua ECEAT în 1993, în anul 1999 s-a ajuns la 1200 de ferme din 21 de țări europene.

Criteriile privind serviciile și ospitalitatea

- O persoană din familie să cunoască cel puțin o limbă străină, la orice nivel (engleză, germană, franceză)
- Gazda să fie primitoare și comunicativă cu oaspeții, iar atmosfera să fie familiară și prietenoasă
- În casă să fie afișată lista cu prețuri, și dacă există regulamentul casei
- Există un pachet de prim ajutor, precum și numărul de telefon și adresa celui mai apropiat doctor și/sau spital
- Familia îi oferă turiștilor informații privind mersul trenurilor și a autocarelor, posibilități de plimbare, excursie și recreere prin împrejurimi, vremea (calarit, inot, sporturi de iarna)
- În caz de suprasolicitare, gazda cooperează cu alte gazde care primesc turiști
- Gazda pune la dispoziția turiștilor materiale informative: hărți, posibilități de sport, evenimente culturale, muzee, piețe și magazine
- Oaspeții pot să lucreze la fermă
- Există posibilitatea de a spăla rufele
- Carte de oaspeti este în loc vizibil, își pot nota observațiile și citi "istoria" fermei sau a pensiunii

Criterii privind siguranța copiilor

- Gazda este dispusă să primească familii cu copii, și știe cum se poartă cu copii
- Sunt jucării în casă și posibilitatea de a se juca în grădină sau în curte
- Copii nu sunt expuși pericolelor la fermă (în apropiere nu sunt prăpăstii, câini sau alte animale periculoase)
- Medicamentele și celelalte chimicale periculoase nu sunt la îndemâna copiilor

ECEAT Romania recomanda:

- Să fie posibilă supravegherea copiilor în lipsa părinților, sau în caz că acestea vor să se odihnească
- Copii să poată intra în contact cu animalele din fermă (în condiții de siguranță): câini, pisici, bovine, găini, etc.
- Există paturi și scaune de copii, de dimensiuni potrivite
- Asigurarea unui meniu special pentru copii (fructe, sosuri, lapte și lactate, etc.)

Turismul este o ramură a economiei mondiale care la ora actuală se dezvoltă foarte dinamic și care cunoaște în același timp o schimbare profundă. În urma acestei schimbări devin tot mai interesante zonele rurale care atrag oamenii prin farmecul lor tradițional, prin aerul curat, mâncarea naturală și sănătoasă dar și prin relațiile interumane pierdute în marile aglomerații urbane. În domeniul eco-agro turismului România are într-adevăr ce oferi. Dar ca să punem în valoare acest potențial excepțional trebuie să oferim servicii la standardele cerute de turiști. Noi sperăm că prin acest program și noi am adus o mică contribuție la dezvoltarea eco-agro turismului în România.

Hajdu Zoltán
Coordonator național

Acest ghid a fost pregătit pentru a ușura înțelegerea activității eco-agroturismului, precum și a vă informa despre criteriile minime care trebuie îndeplinite pentru a lucra în rețeaua ECEAT. Ghidul pe care îl aveți în mână conține criteriile minime, pe baza cărora se poate lucra în rețeaua ECEAT din Europa, precum și propunerile dumneavoastră privind criteriile standard pentru gospodăriile ECEAT din România.

Deseori turiștii vor să se implice activ în viața rurală, ca o formă adecvată a recreerii. Fiind o cunoaștere reciprocă a diferitelor culturi pe de-o parte, pe de altă parte pentru fermierii români este o alternativă pentru completarea veniturilor. De aceea este foarte important ca gazdele să fie comunicative, să se intereseze despre viața oaspeților, să le povestească despre viața lor, să le arate cum se prepară o mâncare specifică zonei, sau viața de la fermă (muls, cosit).

Vă oferim acest ghid cu plăcerea de a vă ura o activitate fructuoasă și prosperarea gospodăriei D.voastră.

Péter Pál, redactor

Noul sistem de calitate pentru gospodăriile ECEAT

Noul sistem de calitate pentru gazdele și fermele ECEAT se datorează schimbărilor intervenite pe piața turismului internațional, atât în cadrul turismului rural, cât și în turismul clasic. Turiștii în ultimii ani au devenit foarte pretentivi și cu toate că scopul eco-agroturismului nu este pur economic, ci e legat de protecția mediului și de dezvoltarea durabilă a societății, nu ne putem permite pierderea turiștilor care vor să viziteze ferma sau satul. Rețeaua ECEAT, ca o organizație cu filiale în mai multe țări europene trebuie să ofere servicii și condiții asemănătoare privind calitatea serviciilor. În anul 1999 ECEAT Internațional a elaborat un set de criterii, care ajută pe gazdele din țările europene de sud-est să aibă mai mulți turiști prin îmbunătățirea serviciilor și a condițiilor.

În cadrul acestui sistem de criterii gazdele vor fi stimulate să schimbem dacă e nevoie condițiile oferite turiștilor. Aceasta schimbare va fi ajutată în continuu de biroul ECEAT România.

Criterii privind confortul

- Camerele să fie frumos aranjate, cu destulă lumină naturală și posibilitate de aerisire
- Casa e dotată cu electricitate, dusul cu apă caldă e accesibilă ziua
- Este preferabilă ca toaleta să fie în casa și separată de cea a gazdelor
- Casa este curată, mai ales toaleta, WC-ul
- Păturile, cearșaful și prosoapele sunt incluse în preț și se schimbă la cererea oaspeților
- În cameră există posibilitate de încălzire
- Mobilă din cameră este făcută din materiale naturale, iar ușa oaspeților se poate închide
- Calitatea patului și a saltelei este de bună calitate
- Nu sunt mirosuri și zgomote ciudate în jurul camerei
- Nefumătorii sunt respectați

ECEAT Romania recomanda:

- Frigider separat pentru alimentele oaspeților
- Baie și grup sanitar separat pentru oaspeți
- Televizor, video și telefon accesibil oaspeților
- Mâncarea să fie de bună calitate, variată, sezonală



Criterii privind atmosfera regională

- Casa să se integreze în peisaj, să fie într-un mediu natural cât se poate intact
- Mîncărurile să aibă caracter specific, local (să nu folosiți animale și plante rare sau ocrotite la prepararea mâncărurilor, de ex. prepelița)
- Să fie semne pe poarta fermei (recomandăm o tablă de 20X20 cm. cu inscripția: Ferma eco-agroturistică ECEAT)
- Oaspeții să aibă posibilitatea să cumpere de la gazdă, sau de la alți producători alimente sau produse locale (artizanat, haine, cadouri, etc.)
- Să nu fie aruncate deșeurii și gunoaie în jurul casei
- Să nu utilizați prea multe alimente precongelați sau semipreparați

Criterii privind mediul înconjurător

- Este apă potabilă, iar robinetele și conductele nu curg
- Apa uzată din toaletă este tratată (de exemplu: decantor, toaletă de compostare, sau altă metodă ecologică)
- Apa, solul și aerul din împrejurimi nu este contaminată
- La fermă deșeurile sunt separate (cele organice sunt reciclate prin compostare): hârtia, metalele și deșeurile periculoase (baterii, vopsele, chimicale)
- Materiile prime din care se prepară mâncărurile să nu fie tratați chimic, să fie proaspete
- Pentru fumători regulile casei sunt puse într-un loc unde se poate vedea
- Folosiți materiale biodegradabile pentru curățirea toaletei și a conductelor
- Nu ardeți materialele plastice (flacoane, saci de neilon, etc.)



Criterii privind protecția naturii

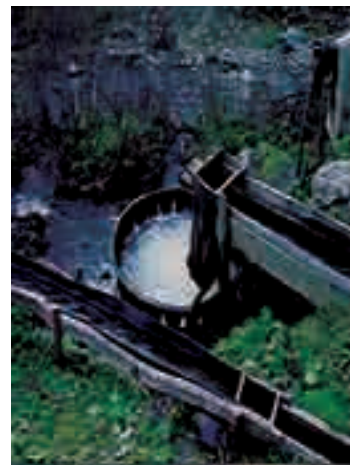
- Gazda are atitudine pozitivă față de problemele mediului și protecția naturii, aplică diferite metode ecologice
- Sunt materiale informative (broșuri, pliante, hărți, fotografii, filme video, albume, etc.) despre natura din împrejurimile fermei
- Gazda colaborează cu organizații de protecția mediului
- Proprietarul nu distruge micile elemente naturale ale peisajului, de pe proprietatea sa (zone umede cu stuf, tufăriș, pârâuri mici, etc.)
- Oferă turiștilor excursii prin care aceștia pot să cunoască flora și fauna locală, desigur fără a deranja acestea



- Speciile periclitate și sistemele ecologice sunt protejate și restabilite
- Deșeurile periculoase nu sunt aruncate sau depozitate în zone naturale intacte, ci sunt colectate și după caz, reciclate
- Nu sunt folosite pesticide, insecticide și fertilizante artificiale
- Să nu se pârjolească miriștea

Criterii privind agricultura durabilă (folosirea terenurilor)

- Animalele sunt ținute în condiții adecvate nevoilor lor (să aibă spațiu suficient de mișcare, lumină naturală, protecție împotriva exceselor termice)
- Este recomandat ca agricultura din gospodărie să fie mixta: atât creșterea animalelor, cât și cultivarea plantelor
- Agricultura să fie extensivă (ca să se poată fără îngrășăminte chimice și fertilizante pentru animale)
- Gazda ia măsuri pentru prevenirea eroziunii, încearcă prin metode ecologice să mențină fertilitatea solului
- În grădina cu flori sau de zarzavaturi să se folosească compostul obținut din resturile organice



Contact:

HAJDU ZOLTÁN, coordonator național

Focus Eco Center

Tg. Mureș – 540373

str. Crinului nr.22

Tel/fax: 0265 – 262170

e-mail: focuseco@rdslink.ro

info@focuseco.ro

PÉTER PÁL

Székelyudvarhely

str. Libertății. 28/8

e-mail: peterpal55@yahoo.com



ECEAT, Olanda

Noile criterii ECEAT - www.eceat.org

Standarde legale și de securitate de bază

Gospodăriile funcționează pe baza legilor naționale:

Musafirii sunt declarați (dacă legea cere acest lucru)

- da nu

Legile de apărare împotriva focului sunt respectate (detectoare de fum, stingător există)

- da nu

Este curățenie absolută

- da nu

Există apă potabilă

- da nu

Nu sunt boli răspândite prin animale

- da nu

Trusa de prim ajutor este într-un loc ușor accesibil de către musafiri

- da nu

Musafirii sunt informați de posibilele pericole, mai ales copii (câini, gropi și șanțuri)

- da nu

Sunt luate măsuri adecvate de siguranță ceea ce privește proprietatea musafirilor (uși ce se pot închide, parcuri sigure pentru mașini și biciclete)

- da nu

Standarde de calitate de bază

Gospodăria și gazdele:

Se pot găsi după hartă (au pagină web)

- da nu

Gazdele sunt ospitalieri, prietenoși și familiari

- da nu

Nu au prejudecăți asupra culorii, religiei și preferințelor sexuale ale musafirilor

- da nu

Ia toate măsurile dacă musafirul este deranjat de ceva(alt musafir, fum, zgomot, etc.)

- da nu

Nu acceptă mai mulți musafiri, decât în funcție de locuri disponibile

- da nu

Gospodăria și împrejurimile ei sunt curate

- da nu

Standard de bază de informare a musafirilor

În gospodărie sunt afișate în locuri vizibile următoarele informații:

Toate prețurile în monedă locală și internațională

- da nu

Sunt oferite alte servicii și activități

- da nu

Există ordine de casă

- da nu

Informații despre zonă sunt afișate

- da nu

Posibilități de transport în comun

- da nu

Numerele importante de telefoane sunt afișate (medic, poliție, pompieri)

- da nu

Există o copie a acestui chestionar

- da nu

Standarde de bază privind tipurile de gospodării

Alegeți măcar una:

Mâncarea este asigurată

- igen nem

Există posibilitate de a pune cortul

- da nu

Standardele de bază privind camerele

Dacă nu aveți camere, continuați la cort

Camerele sunt curate, aerisite și luminoase

- da nu

Dacă este necesar, camerele pot fi încălzite

- da nu

Există electricitate (lumină). Dacă nu, informați musafirii

- da nu

Camerele de zi

Dacă nu există, continuați la dormitoare

Nu există tot timpul un pat în camera de zi

- da nu

Există masă și scaune îndeajunse în camera de zi

- da nu

Dormitoare

Paturile, cearceafurile, cuverturile sunt de bună calitate

- da nu

Paturile sunt mai mari de 190 x 80 cm (1 persoană) și 190 x 140 cm (duble)

- da nu

Paturile sunt la minimum 20 cm de pamânt

- da nu

Toate saltelele sunt dintr-o bucată, drepte și tari

- da nu

Nu există paturi articulate

da nu

Există extra pături

da nu

Dacă mărimile camerelor sunt mai mici de

- 5 m² / pat de 1 persoană, min. 2,20 m înălțime

- 7 m² / pat dublu, min. 2,20 m înălțime

- 7 m² /pat cu etaj, min. 2,20 m înălțime

da nu

Există veioză

da nu

Umerașe, dulap și raft

da nu

Ferestrele au draperii

da nu

Așternuturile sunt schimbate după fiecare musafir

da nu

Dormitoarele sunt decomandate

da nu

Mâncarea

Alegeți măcar una:

Mâncarea este asigurată

da nu

Autoservire

da nu

Standardele de baza ale meselor

Dacă nu asigurați mâncarea, continuați la autoservire

da nu

Sufrageria este adecvată (la masă 1 m²/persoană). Pentru acest scop puteți folosi și camera de zi

da nu

Curățenia este importantă (masa, fața de masă, etc.)

da nu

Mâncarea este de bună calitate, suficiente și proaspete

da nu

Standardele de bază pentru gospodăriile cu autoservire

Dacă nu aveți servicii de autoservire, continuați la locuri de cort:

Există tacâmuri (cuțit, furculiță, lingură, linguriță), farfurie (pentru supă și felul doi), pahar

da nu

Există loc răcoros pentru mâncare, sobă, vas pentru apă, sau încălzitor de apă electrică, chiuvetă cu apă rece, vase cu capac, pahar, cuțit ascuțit, deschizător de conserve și sticlă, coș de gunoi

da nu

Există soluții de curățat

da nu

Există prize (dacă nu aveți, trebuie să informați musafirii)

da nu

Standarde de bază ale corturilor

Dacă nu aveți spațiu pentru corturi, continuați la capitolul următor

Spațiul destinat corturilor este drept, fără pietre

- da nu

Animalele nu pot intra în acest spațiu (dacă da, musafirii trebuie informați dacă acestea sunt periculoase sau nu)

- da nu

Locul de depozitare a gunoiului și a apei uzate este marcat vizibil

- da nu

Dacă spațiul pentru corturi este mai mică, decât cea adecvată, informați musafirii (cort familial, rulotă de locuit - 50m², cort mai mic - 25 m²)

- da nu

Folosirea toaletelor nu deranjează ceilalți musafiri

- da nu

Toaletele se pot folosi 24 ore din 24

- da nu

Toaletele și dușurile se pot închide

- da nu

Informații de protecția mediului pentru musafiri

Gospodăria:

La cerere, informează musafirii despre valorile naturale locale, fermuri organice, cultură locală într-un mod activ (broșuri, ghiduri, ture organizate)

- da nu

Informează musafirii despre normele de comportare bune (să nu culeagă orice fel de plantă, să nu cumpere suveniruri din părți de animale sau plante ocrotite, să nu vâneze și să pescuiească în zone interzise)

- igen nem

Standarde de bază pentru cultivarea pământului în mod ecologic

Gospodăria:

Folosește foarte rar pesticide

- da nu

Furnizează pentru musafiri produse bio

- da nu

Ține animalele în adăposturi adecvate

- da nu

Nu folosește îngrășăminte artificiale

- da nu

Consumul economic de apă și energie

Prosoapele sunt schimbate doar la cerere

- da nu

Robinetele și conductele nu picură

- da nu

Există informații despre utilizarea conștiincioasă a energiei și apei

- da nu

Politica “clădirii verzi”

Gospodăria îndeplinește criteriile “clădirii verzi”

- da nu

Diminuarea cantității gunoiului menajer

Gospodăria:

Se încadrează în legile locale de gospodărire a gunoiului menajer

- da nu

Musafirii pot colecta selectiv gunoiul menajer

- da nu

Apa uzată este tratată conform legilor

- da nu

Ia toate măsurile ca gunoiul menajer să fie cât mai puțin

- da nu

Transportul economic

Gospodăria este în favoarea transportului ecologic

Este afișat orarul transportului în comun

- da nu

Există informații despre cea mai apropiată închiriere de biciclete

- da nu

Favorizează transportul ecologic și în excursii și recreere (biciclete, cai, pe jos, canoe)

- da nu

Participă activ la susținerea naturii

Nu promovează activitățile dăunătoare naturii

- da nu

Nu promovează activitățile care pot avea o influență negativă asupra florei și faunei locale

- da nu

Conduce gospodăria în mod ecologic, respectând mediul înconjurător

- da nu

Oferă late servicii de acest fel

- da nu

Participă activ la susținerea tradiției culturale

Gospodăria:

Este atent la stilurile arhitectonale tradiționale

- da nu

Are o bucătărie tradițională

- da nu

Nu promovează activități care au un impact negativ asupra culturii locale

- da nu

Sustine economia locală

Gospodăria:

Preferă magazinele și meșteșugarii locali

- da nu

Promovează musafirilor produsele locale(de ex. mâncare, daruri, etc)

- da nu

Planuri de viitor

Gospodăria:

Se va dezvolta ecologic și este deschis la schimbări

- da nu

Câteva rețete utile:

Fleacăn de porc

Ingrediente: 1 kg carne de porc, 100 g unsură, sare, făină, ardei.

Preparare: Tăiem carnea în 5 felii, punem sarea, iar după aceea punem în făină și ardeiul deasupra. Pe gril prăjim. Servim pe platou de lemn cu ardei sau castraveți murați și cartofi prăjiți.

Platou asortat transilvănean

Ingrediente: 250 g carne porc, 250 g pulpă de vită, 250 g mușchi, 160 g slănină afumată, ardei roșii, 50 g făină, 200 ml ulei, sare, legume verzi, cartofi prăjiți.

Preparare: Tăiem carnea în felii de cca. 60 g, punem sarea, făina și prăjim în ulei fierbinte. Tăiem slăcina în 4 felii și prăjim deasemenea. Pe marginea platoului de lemn punem legumele, aranjate frumos, la mijloc cartofii pai, deasupra feliile de carne și deasupra slăcina.

Kürtös

Ingrediente: 1 kg făină, 2 ouă, 4 gălbenuși, 12 linguri de zahăr praf, puțină drojdie, sare, 120 ml lapte, 12 linguri de unt topit.

Preparare: La făină adăugăm 2 ouă întregi și 4 gălbenuși și cele 12 linguri de unt topit, cele 12 linguri de zahăr praf, drojdia, sarea și laptele. Lăsăm aluatul să se odihnească. După aceea tăiem felii și înfășurăm pe lemnul pe care se coace. Punem deasupra jăratului și învârtim.

Pogăcele transilvănene cu jumări

Ingrediente: 0,5 kg făină, 0,5 kg jumări, 2 ouă, 250 ml lapte, 100 ml smântână, 1 praf de copt, sare, piper.

Preparare: frământăm jumările cu oul, laptele, smântâna și praful de copt, punem la loc răcoros 1 oră. Tăiem apoi și punem în soba de gătit.

Tort de mălai – după tanti Vilma

Ingrediente: 8 alb de ouă, 8 gălbenuși de ouă, 1/4 kg zahăr praf.

Preparare: În acest aluat punem puțin scorțișoară și bicarbonat de sodiu. Punem cca. 1 kg de mălai, punem și spuma de ouă și coacem.

Gălușcă de aur – după tanti Berta

Ingrediente: 1 kg făină, 20 g drojdie caldă, 1 ouă, puțin ulei, lapte, sare, 2 linguri de zahăr.

Preparare: amestecă cele sus enumerate și punem într-un loc cald. Tăiem în felii, punem deasupra nucă și coacem.

POFTĂ BUNĂ!

