

STANJE I PERSPEKTIVE RURALNOG TURIZMA NA PRIMJERU VINARIJE CONER

Pleskalt, Josip

Undergraduate thesis / Završni rad

2015

Degree Grantor / Ustanova koja je dodijelila akademski / stručni stupanj: **Križevci college of agriculture / Visoko gospodarsko učilište u Križevcima**

Permanent link / Trajna poveznica: <https://um.nsk.hr/um:nbn:hr:185:868052>

Rights / Prava: [In copyright](#) / [Zaštićeno autorskim pravom.](#)

Download date / Datum preuzimanja: **2024-11-27**



Repository / Repozitorij:

[Repository of the Križevci University of Applied Sciences](#)



REPUBLIKA HRVATSKA
VISOKO GOSPODARSKO UČILIŠTE U KRIŽEVCIMA

Josip Pleskalt, student

**STANJE I PERSPEKTIVE RURALNOG TURIZMA NA
PRIMJERU VINARIJE CONER**

ZAVRŠNI RAD

Povjerenstvo za ocjenu i obranu završnog rada:

1. Sandra Kantar, mag.educ.soc., v.pred. - Predsjednik/ca povjerenstva
2. Dr.sc. Kristina Svržnjak, prof.v.š. - Mentor/ica član/ica povjerenstva
3. Dragutin Kamenjak, dipl.ing., v.pred. - Član/ica povjerenstva

Križevci, 2015.

Sadržaj:

1. UVOD	3
2. PREGLED LITERATURE	5
3. METODE ISTRAŽIVANJA	8
4. REZULTATI ISTRAŽIVANJA	10
4.1. <i>Strateška potpora razvoju ruralnog turizma putem mjera ruralnog razvoja</i>	10
4.2. <i>Turističke atrakcije u gradovima Bjelovarsko-bilogorske županije</i>	11
4.3. <i>Prirodne atrakcije Bjelovarsko-bilogorske županije za razvoj ruralnog turizma</i>	18
4.4. <i>Smještajni kapaciteti Bjelovarsko-bilogorske županije</i>	20
4.5. <i>Razvoj vinskog i gastro turizma</i>	22
4.6. <i>Restoran i vinarija Coner</i>	26
4.7. <i>Buduća ponuda restorana i vinarije Coner</i>	31
4.8. <i>Osobno viđenje razvoja ruralnog turizma u restoranu i vinariji Coner</i>	33
5. ZAKLJUČAK	35
6. LITERATURA	38
7. PRILOZI	40
8. SAŽETAK	45

1. UVOD

Analizirajući jedno obiteljsko gospodarstvo koje sudjeluje u ukupnoj slici razvoja ruralnog područja neke regije i države, cilj istraživanja je saznati kako se gospodarstvo trenutno snalazi na turističkom tržištu i što nude u svojoj ukupnoj turističkoj ponudi, koji je njihov status danas, te kakvi su im planovi za budućnost.

Razvoj turizma bitan je gospodarstvo svake zemlje, pa i Hrvatske. Hrvati imaju dugu tradiciju bavljenja turističkom djelatnošću. Nagli razvoj turizma u Hrvatskoj započeo po završetku Drugog svjetskog rata, te se iz godine u godinu bilježio stalan porast broja noćenja i dolazaka. S povećanjem broja gostiju došlo je do deficita smještajnih jedinica koje su za sobom povukle nove investicije, započela je masovna izgradnja turističkih objekata te su tada izgrađeni manje više i svi veći smještajni kapaciteti na obali. Velik broj tih smještajnih kapaciteta je za vrijeme Domovinskog rata bio uništen ili potpuno srušen, te se on danas, dvadeset godina kasnije, prodaje stranim investitorima koji ih obnavljaju u turističke objekte visoke klase.

Po završetku Domovinskog rata bilo je potrebno gotovo deset godina da se vratimo na broj turista koje smo imali prije domovinskoga rata. Današnja cjelokupna ponuda u Hrvatskoj nije još uvijek dostatna kako bi zadovoljila sve zahtjevniju turističku potražnju. Gosti koji nam uglavnom dolaze zbog uživanja u suncu i moru to su gosti niže platežne moći. Iako se kvaliteta i kategorija smještaja kontinuirano uvećava, problem je u nedovoljnoj ponudi dodatnih sadržaja u i oko destinacije. Kako bi se potpomogao razvoj turizma u Hrvatskoj objavljena je Strategija razvoja turizma za programsko razdoblje od 2015. – 2020. godine.

Hrvatska ima značajnu brojnu prirodnu i socio-kulturnu resursnu osnovu za razvoj turizma u svim njezinim područjima, a ne samo na obali. Međutim, postavlja se pitanje da li je ona dovoljno i na pravi način iskorištena te da li postoji prava i provediva strategija razvoja ne samo turizma već i ostalih aktivnosti vezanih za održivi razvoj ruralnog turizma u Republici Hrvatskoj. Važnost ruralnog i seljačkog turizma, prije svega, ogleda se u vrlo važnoj interakciji poljoprivredne proizvodnje, proizvodnje tradicionalnih proizvoda, prezentaciji tradicije, tradicijske gastronomije i turističkih usluga, jednom riječju korištenju već postojećih resursa u nove svrhe. Razvoj ruralnog turizma bazira se na održivom razvoju. To se ogleda u revitalizaciji već postojeće, tradicijske gradnje odnosno baštine, kojoj se daje nova namjena - ona turistička.

Trenutno i buduće stanje ruralnog turizma na području Bjelovarsko-bilogorske županije analizirano je na primjeru „*Restorana i vinarije Coner*“ iz Jabučete, nedaleko Bjelovara iz razloga što je to jedna od recentno osnovanih vinarija i restorana u okolici Bjelovara, a s druge strane slovi kao najmodernija i najperspektivnija.

2. PREGLED LITERATURE

Za potrebe završnog rada pojasniti ćemo značenje pojma turizma, te njegovih oblika. *Turizam* – je skup raznolikih individualnih iskustava o odnosima koji nastaju povodom zadovoljavanja čovjekovih potreba koje uobičajamo nazivati turističkim (Petrić, L. 2013.). Turizam kao takav možemo podijeliti na dvije vrste, a to su masovni i alternativni turizam. Masovni turizam je oblik turizma u kojem je zastupljen veliki broj turista koji putuju organizirano, najčešće u aranžmanima turističke agencije, a karakteristike ovog oblika turizma su veliki broj svih slojeva stanovništva i vremenska koncentracija turističkog prometa na razdoblje godišnjih odmora, osobito ljeti. Pod alternativnim turizmom podrazumijevamo poslovna turistička putovanja, konvencije, hodočašća, obiteljska okupljanja, posjete toplicama te turistička putovanja izletnika i onih skupina turista koji putuju radi općega razgledavanja.

Ruralni turizam – je najširi pojam koji obuhvaća sve turističke usluge / aktivnosti / vidove turizma unutar ruralnih područja, uključujući npr. lovni, ribolovni, turizam u parkovima prirode, zimski, seoski, ekoturizam, zdravstveni, kulturni itd. Ruralni turizam nije nužno dopunska djelatnost na svojem gospodarstvu kojom se stvara dodatni prihod, već može biti i profesionalna djelatnost (npr. mali obiteljski hotel, konjički centar, itd.). Pri tome, sam pojam ruralnog područja uglavnom nije strogo definiran, već se pod njim podrazumijevaju područja u kojima prevladavaju: prirodno okruženje, seoski okoliš, mala naselja i sela, zaseoci, izdvojena poljoprivredna gospodarstva, s poljoprivredom i šumarstvom kao glavnim gospodarskim granama (Baćac R.2011.). Ruralni turizam skupni je naziv za različite aktivnosti i oblike turizma koji se razvijaju na ruralnom prostoru. On se ostvaruje unutar prirodnih i kulturnih resursa na ruralnim područjima, koji omogućavaju brojne turističke aktivnosti i oblikuju velik broj različitih oblika turizma (Demonja i Ružić, 2010.).

Prema kriterijima Europske Unije urbanim područjem naziva se područje u kojem živi više od 500 stanovnika po km², dok se ruralnim područjem smatra prostor na kojem živi manje od 100 stanovnika po km². Temeljem ovih kriterija u Hrvatskoj danas u ruralnom području živi oko 40% hrvatskog pučanstva koje je izravno ili neizravno vezano za poljoprivredu. Osnovni temelj ruralnog razvitka kako u Europskoj Uniji tako i u Republici Hrvatskoj čini ruralni (seoski) prostor. On predstavlja izvor prirodnog (biološkog – okolišnog, poljoprivrednog, šumskog) i društvenog (socijalnog – tradicijskog, kulturološkog, povijesnog) bogatstva odnosno nasljeđa kojeg baštinimo još iz davnih vremena, a trebamo ga brižno

održavati i svrsishodno koristiti čuvajući okoliš, kako bi ga skladno razvijali i kako bi bio na korist sadašnjim i budućim pokoljenjima hrvatskog pučanstva koji u njemu obitava.

Ruralni prostor kao cjelokupni obradivi prostor izvan gradova oduvijek je izvorno služio kao životni i radni prostor seljaka – poljoprivrednika. U Hrvatskoj ga karakterizira slabo ili nikako razvijena tehnička (komunalna – el. struja, vodovod, plin, kanalizacija; ceste, željeznica, telefonska mreža itd.), a pogotovo socijalna infrastruktura (vrtići, škole, zdravstvene ustanove, trgovine, pošta, knjižnice, muzeji, galerije, itd.). Kako bi se smanjila negativna demografska kretanja u ruralnim područjima potrebno je postaviti pretpostavke za povećanje razine kvalitete života i povećati mogućnost zapošljavanja. U tom pravcu potrebno je izgraditi neophodnu fizičku, socijalnu i gospodarsku infrastrukturu, posebice onu vezanu izravno na poljoprivredu kao gospodarsku djelatnost, kako bi se život u ruralnim prostorima učinio lakšim i kvalitetnijim. Također je vrlo značajno podići i poboljšati naobrazbu seoskog stanovništva, kako opću tako i poljoprivredno-strukovnu. Poljoprivreda i seljak u modernom selu trebaju biti usko povezani s ostalim djelatnostima i zanimanjima (Čobanković, P. 2007).

Ruralni prostor - predstavlja ona područja u kojima gospodarski prevladavaju poljoprivredne djelatnosti i šumarstvo, te seoska naselja s nerazvijenom komunalnom i drugom infrastrukturom. Oko 90% ukupnog nacionalnog teritorija predstavlja ruralni prostor. Tu živi približno 40% ukupnog hrvatskog stanovništva. Već sama ta činjenica upozorava na dimenziju problema koji ima svoju demografsku, socijalnu, gospodarsku, infrastrukturnu, agrarnu i ekološku komponentu. S obzirom na visok postotak ruralnog prostora on nam omogućava mnoge oblike turizma: agroturizam ili seljački turizam, rezidencijalni turizam, zavičajni ili nostalgичni turizam, sportsko-rekreacijski turizam, avanturistički turizam, edukacijski turizam, tranzitni turizam, kamping turizam, nautički turizam, kulturni turizam, vjerski turizam, lovni turizam, ribolovni turizam, vinski turizam, gastronomski turizam, prirodi bliski turizam, eko turizam, mješoviti oblici ruralnog turizma

Seoski turizam - je uži pojam od ruralnog turizma, a istovremeno širi pojam od turizma na farmi (turističkom seoskom obiteljskom gospodarstvu) i vezan je uz ambijent sela i njegovu užu okolicu te sve njegove aktivnosti (poljoprivreda, manifestacije, gastronomija, folklor, etnologija, ostala gospodarska aktivnost) (Baćac, R.2011.).

Agroturizam – isključivo se odnosi na oblik turističke usluge koji je dodatna djelatnost na gospodarstvu s živom poljoprivrednom djelatnošću, u sklopu koje se nude proizvodi proizvedeni na takovom gospodarstvu (Baćac R.2011.).

Turistička kretanja se dijele na vrste i specifične oblike turizma. Dok su vrste turizma definirane određenim kriterijem npr. prema trajanju boravka turista (boravišni, vikend i izletnički turizam), specifični oblici turizma obilježeni su specifičnim turističkim motivom koji posjetitelje privlači u točno određene destinacije, npr. lov - lovni turizam. Specifični oblici turizma orijentirani su na manje (definirane) segmente turističke potražnje, a nastali su kao suprotnost masovnom turizmu (Grgić, I.).

Seoski turizam ili agroturizam je specifičan oblik turizma, u kojem je glavni motiv putovanja "povratak čovjeka prirodi". Sastoji se od riječi turizam, dakle promjene svakodnevnog okoliša nepoznatim ili različitim, i sela. S obzirom na to da su razvoj industrije i tehnologije u poljoprivredi doveli su do poznatih problema deagrarizacije ruralnih prostora i razvojem turističkih aktivnosti u ruralnim prostorima otvara se mogućnost ostvarenja bolje ekonomske uspješnosti gospodarstava i napretka socijalnih činitelja stanovnika ruralnih područja (Brščić, K., Franić, R., Ružić D., 2010.).

Glavni strateški ciljevi hrvatskoga turizma u ruralnom području su: konkurentnost na međunarodnom tržištu, ravnomjerni regionalni razvoj, samozapošljavanje i motiviranje mladih za ostanak na selu, trajna zaštita, implementacija i poštivanje visokih ekoloških standarda te dugoročno održiva valorizacija turističkih potencijala, razvoj cjelovite ponude turističke destinacije, podizanje razine kvalitete smještajnih kapaciteta, ugostiteljskih i turističkih usluga, poticanje proizvodnje organske hrane i autohtonih proizvoda i njihov plasman kroz turističku infrastrukturu, edukacija zaposlenih u turizmu te povećanje udjela kontinentalnog turizma u ukupnom turističkom prometu. Pri tome je seoski turizam značajan čimbenik u aktivaciji i održivom razvoju ruralnih područja koji pomaže očuvanju lokalnog identiteta, tradicije i običaja, štiti okoliš, jača autohtonu, tradicijsku i ekološku proizvodnju te pomaže razvoju ruralnih krajeva na osnovu održivog razvoja (Baćac R., 2011.).

Vinarija je zgrada ili objekt u kojem se pohranjuje vino ili objekt u kojem se obavljaju svi poslovi vezani uz proizvodnju i čuvanje vina. Osim vinskih podruma uz vinarije često nalazimo skladišta, liniju za punjenje boca ili butelja, laboratorije, tankove za vina, spremišta za strojeve, praonice, kušaonice. Danas uz moderne vinarije često nalazimo i izletišta koji bi ljudima pružili ugodnu za dulji boravak u prirodnom okruženju. Izletišta je objekt u kojem se gostima pripremaju i uslužuju topla i hladna jela te pića i napici za najviše 50 gostiju istodobno.

3. METODE ISTRAŽIVANJA

Za pronalazak potrebnih podataka i istraživanje ove teme postoje mnogobrojne metode. Polazeći od činjenice da ukoliko istražujemo i posvetimo se samo podacima dostupnima na internetu, rad neće biti toliko točan kao onaj napravljen istraživanjem na terenu. Stoga je kao osnovica za rad korištena primarna metoda istraživanja područja, kreiran je procjenjivački intervju. Intervju je ispitivanje kroz ispitivača (tzv. intervjuera) s ciljem dobivanja osobnih informacija, ili utvrđivanja činjenica. Postoji nekoliko vrsta intervju: strukturirani intervju, nestrukturirani intervju, stresni intervju, panel intervju, grupni intervju (Rijavec M., Miljković D., 2012). Uz primarnu metodu istraživanja i u našem primjeru korišten intervju kao izvor podataka s terena, postoji još i sekundarna metoda istraživanja. Kod sekundarne metode istraživanja imamo primarne i sekundarne izvore podataka. Prikupljanje podataka iz sekundarnih izvora je dosta brže nego prikupljanje podataka iz primarnih izvora, a prvenstveni je razlog to što za primarne podatke moramo ići na teren istraživati, a sekundarno možemo obaviti od kuće. Sekundarni podaci su oni podaci koje je već netko prije prikupio, te se oni nalaze zapisani u raznim knjigama ili radovima te mogu biti stari nekoliko dana, tjedana ili godina, ne mijenjaju se. Za sekundarno istraživanje rada te njegovu interpretaciju, sintezu i analizu korišteni su podaci objavljeni na službenim internet stranicama Ministarstva poljoprivrede, Razvojne agencije Bjelovarsko-bilogorske, Turističke zajednice grada Bjelovara i Bjelovarsko-bilogorske županije te na službenim Internet stranicama gradova Bjelovarsko-bilogorske županije te literatura iz Nacionalne i sveučilišne knjižnice u Zagrebu.

Primarni cilj istraživanja razvoja ruralnog turizma bio je doći na objekt koji se bavi ruralnim turizmom i obaviti razgovor s vlasnicima, vidjeti koja su njihova mišljenja, stavovi, jesu li zadovoljni svojim poslom. Za analizu navedenog, odabran je restoran i vinarija Coner. Vlasnik restorana i vinarije Coner je prvo kontaktiran telefonski, kako bi se dogovorio intervju koji je proveden 06.03.2015. u popodnevnim satima u vinariji koja se nalazi nedaleko Bjelovara, mjesto Jabučeta.

Intervju se sastojao od 20 pitanja, na koja je vlasnik opširno odgovarao, a intervju je sniman diktafonom te kasnije preslušavam potom transkibiran u word dokument i pohranjen u računalo. Cjeloviti transkript intervju nalazi se u prilogu 1. Kako bi što više bio vjerodostojan u svojim odgovorima, vlasnik je predložio obilazak vinograda, podruma i restorana, uz usputni razgovor i sa zaposlenicima, tako da je dobiveno i više informacija o razvoju ruralnog turizma nego što sadrži sam intervju. Znači, na taj način, vlasnik je autora

upoznao sa svojim poslovanjem, vinarijom te svim ostalim sadržajima koji ga zapravo čine drugačijim i posebnim na prostoru Bjelovarsko-bilogorske županije. Osim toga, razgovorom su dobiveni osnovni podaci o turističkim, ekonomskim i socijalnim obilježjima Bjelovarsko-bilogorske županije te gradovima u sklopu te županije.

4. REZULTATI ISTRAŽIVANJA

Kako bi se uočile komparativne prednosti bavljenja svim oblicima turizma pa i sve popularnijim ruralnim turizmom u Bjelovarsko-bilogorskoj županiji, bitno je prikazati turističke potencijale u obliku turističkih atrakcija kao osnovnog resursa na kojem se temelji turistički razvoj. Turizam u Bjelovarsko-bilogorskoj županiji već nekoliko godina bilježi rast noćenja prvenstveno u ruralnim područjima. Županija na godišnji razini bilježi oko četiristo tisuća jednodnevnih posjeta što naravno nije zanemariva brojka koja bi u budućnosti trebala biti puno veća.

4.1. Strateška potpora razvoju ruralnog turizma putem mjera ruralnog razvoja

Promijenjeni uzorci poljoprivredne trgovine, briga o povećanim proračunskim troškovima za potporu poljoprivrednicima i potreba usklađivanja suživota starih i novih zemalja-članica Europske unije, izazvali su potrebu temeljite reforme sustava poljoprivredne potpore u Europskoj uniji. Svi ti čimbenici doveli su do toga da se naglasak Zajedničke poljoprivredne politike Europske unije (ZPP) postupno preselio u korist osnaživanja mjera za ruralni razvitak. Mjere se odnose na investiranje u poljoprivredne aktivnosti, u ljudske resurse, potpore područjima slabijih proizvodnih mogućnosti, zaštitu okoliša, preradu i marketing poljoprivrednih proizvoda, a upotunjene su mjerama u šumarstvu, te mjerama promocije razvoja ruralnih područja. Osamostaljenjem Hrvatske započinje i proces prilagodbe domaće poljoprivredne politike novim okolnostima. Sa stajališta ruralnog razvitka, sredinom 1990-ih se počinje stvarati dobra zakonska podloga kojom se uređuje zaštita i raspolaganje resursima u poljoprivrednom sektoru. Prvi važniji zakoni (Zakon o poljoprivrednom zemljištu i Zakon o poljoprivredi) bili su početak velike akcije uređenja i usklađivanja domaćeg zakonodavstva u području poljoprivrede i seoskog razvitka prema europskim načelima i standardima. Uskoro nakon njih, zakonski je usvojen i strateški dokument Strategija poljoprivrede i ribarstva Republike Hrvatske, a mjere poljoprivredne i ruralne politike se reformiraju, pa tako Zakon o državnoj potpori u poljoprivredi, ribarstvu i šumarstvu uvodi nove modele potpore ovim sektorima, nastojeći se, novim kriterijima za ostvarivanje potpore, što više uskladiti sa standardima ZPP. Kasnije se usvajaju i zakoni utemeljeni na uvažavanju regionalnih specifičnosti, te uvode brojni programi ruralnog razvitka na državnoj i lokalnim razinama (Franić, 2006).

4.2. Turističke atrakcije u gradovima Bjelovarsko-bilogorske županije

Bjelovarsko bilogorska županija broji 5 gradova, a tu su Bjelovar, Čazma, Daruvar, Grubišno polje i Garešnica. Svaki od tih gradova ima raznolike aktivnosti u vidu širenja turističke ponude. Grad Daruvar ponosi se svojim rehabilitacijskim turizmom, grad Grubišno polje nacionalnim manjinama. U gradu Čazmi središnji je događaj maraton koji se trči od zagrebačkog do čazmanskog kaptola. Grad Garešnica svojim fašnikom i danima krumpira u Hercegovcu, dok grad Bjelovar objedinjuje kompletnu turističku ponudu Bjelovarsko-bilogorske županije. U gradu Bjelovaru imamo izrazito bogata kulturna događanja, npr. „Tjedan udaraljkaša“ i popularni „BOK FEST“, društvena događanja kao npr. „Bjelovarski sajam“ koji svake godine širi svoj program i svoju ponudu, a postoji želja za organizacijom mjesečnih sajmova tokom cijele godine. Međutim, javlja se problem smještajnih kapaciteta za vrijeme održavanja takvih događanja. Dolazi jako puno ljudi iz različitih dijelova Hrvatske, Europe pa zadnjih godina i iz svijeta što ima za posljedicu velik broj noćenja u Bjelovaru, a i svim okolnim mjestima. Naravno, otvaranje novih smještajnih kapaciteta samo za potrebe Bjelovarskog sajma nema smisla, isto tako financijski troškovi se ne mogu pokrivati ukoliko kapaciteti budu popunjeni tek 30 dana u godini. U toj situaciji bi grad Bjelovar, Bjelovarsko-bilogorska županija trebali odigrati glavnu ulogu u poticanju rasta smještaja, ne plaćanja poreza tokom čitave godine ukoliko nema popunjenosti te izostanak plaćanja ostalih nameta. Prilikom grada Bjelovara, te okolnih gradova koji se nalaze na obroncima Bilogore vidim u poticanju razvoja ruralnih područja. Bilogora je ruralno područje sa puno sela, prostranstvima šuma, ribnjacima, vinogradima u koje se sve više ulaže.

Grad Bjelovar

Grad Bjelovar je osnovan 1756. godine pod vodstvom Marije Terezije kao poligon i upravno središte križevačke i đurđevačke pješačke pukovnije, čemu danas svjedoče ravne ulice, sa zavojima pod pravim kutom kako bi obrana grada bila jednostavnija što se posebno uočava na slikama grada iz zraka (slika 1.). Stoga ga kvadratna struktura čini prepoznatljivim u odnosu na druge gradove. U centru grada nalazi se paviljon načinjen od bračkoga kamena načinjen 1943. godine, a na sve četiri strane trga nalaze se građevine nekadašnje vojne uprave i stanovi za časnike: zgrada đurđevačke i križevačke pukovnije, zgrada bjelovarsko-križevačke pukovnije, vojnoga zapovjedništva, čitaonica i na sredini parka nekada crkva, a danas katedrala Sv. Terezije Avilske sa župnim dvorom i kolegijem crkvenog reda Pijarista¹.

¹ Jug Bjelovara pripao je križevačkoj, a sjever Đurđevačkoj krajiškoj pukovniji.

Grad Bjelovar od 2009. godine postaje biskupski grad sa spomenutom katedralom i te godine osnovana je Bjelovarsko-križevačka biskupija.

Grad Bjelovar je još poznat i pod nazivom „grad sira“ zbog dugogodišnje tradicije proizvodnje sira koja je započela 1943. godine izgradnjom tvornice „Sirele“ u Bjelovaru te izgradnjom državnoga mljekarskog zavoda s mljekarskom školom i mljekarom.

Bjelovar od davnih dana ima velik broj vrhunskih sportaša u rukometu, nogometu, atletici te odbojci. Ali prije svega važno je istaknuti kako su 1972. godine rukometaši Bjelovara osvojili titulu Europskoga prvaka te još desetak titula prvaka u Hrvatskoj i izvan nje.



Slika 1. Grad Bjelovar iz zraka

Izvor: <http://geo8c.wikispaces.com/Gdje+je+Bjelovar+i+kako+sti%C4%87i+do+nje>

Bjelovar je bogat kulturnim manifestacijama koje iz godine u godinu posjećuje sve veći broj turista kako iz Hrvatske tako i inozemstva. U nastavku će se prikazati spomenuti i ostali bitni događaji u gradu, te uz svaki dodati njegove specifičnosti.

1. Bjelovarski sajam - niz specijaliziranih događanja na sajamskom prostoru Gudovac u predgrađu grada. Najznačajniji je *Jesenski međunarodni sajam* početkom rujna, a osim njega ističu se *Proljetni sajam*, *Pčelarski sajam*, *LOREKO* - sajam lova, ribolova, ekologije i kontinentalnog turizma i *SKOK* - sajam konja i konjičke opreme.
2. Terezijana - kulturno-zabavna manifestacija, koja se održava svake godine drugi vikend u lipnju, u spomen na caricu Tereziju, koja je dala osnovati grad kao vojno središte davne 1756. godine.
3. BOK fest - kazališni festival od 2003., punog imena Bjelovarski odjeci kazališta; u dva tjedna prikazuju se izabrane kazališne predstave iz Hrvatske i inozemstva za odrasle i djecu.

4. Međunarodni tjedan udaraljkaša - niz koncerata udaraljkaške glazbe, održava se u siječnju²
5. Doku-art – festival dokumentarnih filmova iz Hrvatske i svijeta, traje tjedan dana početkom listopada.
6. Dani sira u gradu sira – sajam sira, koji se od 2006. održavala u listopadu. Kasnije je postala dio događanja na Bjelovarskom sajmu.
7. Dani češke kulture - godišnja kulturna manifestacija, koja promiče kulturu Čeha u Hrvatskoj, održava se početkom svibnja
8. Večer nacionalnih manjina - tradicionalni koncert nacionalnih manjina, na kojem predstavljaju svoju glazbu, plesove i običaje. Održava se krajem studenoga.
9. Božićni koncert - tradicionalni gala koncert prije Božića, na kojem nastupaju hrvatski i strani glazbenici.
10. Advent u biskupskom gradu Bjelovaru - priredba koja prezentira tradicijske proizvode i kulturu obilježavanja Adventa u bjelovarskom kraju, a održava se od 2011. godine. Od početka Adventa sve do blagdana tri kralja u posebno uređenim drvenim kućicama bjelovarski obrtnici izlažu svoje proizvode u centralnom parku koji za tu priliku ima naziv "Adventski trg". Na Adventu u Bjelovaru prezentira se: tradicijsko pečenje rakije, biskupski kruh, bjelovarska zimska kobasica, bjelovarske jabuke i proizvodi od jabuke. Posebno svečano je organizirano paljenje svijeća na adventskom vijencu postavljenom u središtu grada.

Grad Daruvar

Daruvar (slika 2.) je udaljen 50 km od glavnoga grada županije Bjelovara te 130 km od Osijeka. Smješten je u brežuljkastom predjelu podno planine Papuk.

U svrhu gospodarskog razvoja, dinastija Janković naseljava svoje posjede poljoprivrednicima, zemljoradnicima i obrtnicima iz ostatka Hrvatske te iz Češke, Slovačke, Mađarske, pa je rijetko naseljen i pust prostor nakon ratova s Turcima ponovno naseljen doseljenicima. Godine 1772. saznanjima o termalnim izvorima započela je izgradnja prvih gradskih kupki pod vodstvom grofa Jankovića. Tradicija ljekovite vode, termalnih izvora i lječilišta njeguje se i danas te čini grad Daruvar kao jedno od nezaobilaznih medicinskih središta za rehabilitaciju u Hrvatskoj i regiji. Raznolikost brojnih manifestacija koje se održavaju kroz godinu u daruvarskom kraju, oazi multikulturalnosti, oduševit će svakog posjetitelja. Kulturne i druge manifestacije u gradu Daruvaru su:

² (eng. IPEW - International Percussion Ensemble Week).

1. Vinodar – Međunarodna izložba vina Bjelovarsko-bilogorske županije
2. Vincekovo – otvaranje sezone radova u vinogradima Daruvarskog kraja
3. Maškare u Končanici - Najpoznatije maškare među pripadnicima češke manjine ovog područja, gdje obitava najveći broj Čeha u Hrvatskoj, su one u Končanici. Selom prolaze još od 1932. godine, a njihova specifičnost je stalan broj maski, njih 13 koje se kreću od početka do kraja sela
4. Deset dana astronomije u Daruvaru - Manifestacija Deset dana astronomije održava se u organizaciji Astronomskog društva „Kumova slama“ iz Daruvara.
5. Darfest – festival zabavne glazbe
6. Dani Češke kulture - Manifestacija u kojoj češka manjina prikazuje svoju tradicionalnu i suvremenu kulturu kroz kino projekcije, izložbe, predstavljanje starih obrta, staro-češkog sajma na Trgu kralja Tomislava na kojem su izložene knjige, ručni radovi, češka peciva i ostali proizvodi „čeških beseda“ i škola.
7. Dožinky – žetvene svečanosti - Žetvene svečanosti ili „Dožinky“ su najstarija, najveća i najmasovnija manifestacija češke manjine u Republici Hrvatskoj, čija se tradicija očuvala još od 1925. godine kada su održane prve žetvene svečanosti u Daruvaru.
8. Flig Daruvar – Međunarodni festival limene glazbe
9. Dani Piva - Pivovara Daruvar zasigurno je jedan od najznačajnijih simbola ovoga grada i njegove bogate tradicije. Osnovana je još davne 1840. godine na imanju grofa Jankovića i pošto od svojega osnutka pa do danas djeluje na istom mjestu, slovi za najstariju pivovaru u Hrvatskoj, jedinstvenu po načinu proizvodnje piva prema tradicionalnoj češkoj tehnologiji
10. Dani šljiva i rakija u Siraču
11. Maska – mali sajam kazališta
12. Martinje – krštenje mladog vina
13. Veliko ljetno osvježanje – međunarodni dan mladih
14. Sajam zdravlja Daruvar



Slika 2. Grad Daruvar

Izvor: <http://www.hotel-balise.hr/daruvar-i-okolica/>

Grad Garešnica

Garešnica je smještena na istočnim obroncima Moslavačke gore i geografski pripada Moslavini, a nalazi se 44 km južno od Bjelovara te 17 km od Kutine i auto-ceste Ivanja Reka – Bajakovo.

Status grada Garešnica je dobila 17. siječnja 1997. godine. Na području Grada Garešnica dvije su reljefne kategorije: nizinska uz rijeku Ilovu i brežuljkasti dio na obroncima Moslavačke gore. Reljef i umjerena kontinentalna klima pogodovali su razvoju poljoprivrede i stočarstva, pa je garešnički kraj tradicionalno poljoprivredo-stočarski kraj. Zbog brežuljkastog reljefa i umjerene kontinentalne klime, prostor oko Garešnice pogodan je i za razvoj voćarstva i vinogradarstva, a u zadnjih nekoliko godina primjenom nove agrotehničke i tehnološke prakse na garešničkom se području postiže i zavidna kvaliteta uzgojenog povrća. Moslavačka sela i garešnički kraj imaju i dugu tradiciju u proizvodnji meda upravo zbog bogate cvjetne ispaše na obroncima Moslavačke gore. Razvoj industrije nije zagadio okoliš, a upravo je očuvana priroda bez zagađivača dobar preduvjet za proizvodnju zdrave hrane i seoski turizam.

Garešnički sajam, koji se održava krajem rujna, odlično je mjesto za prezentaciju hrane proizvedene na poljoprivrednim obiteljskim gospodarstvima, gdje se ostvaruje suradnja s ostalim sajmovima toga karaktera. Naselja na području Grada dobro su prometno povezana državnim i županijskim cestama sa susjednim općinama i gradovima. Blizina posavskog prometnog koridora (auto-cesta Ivanja Reka – Bajakovo) Garešnici pruža razvojne prednosti u odnosu na neke dijelove Bjelovarsko-bilogorske županije. Na kulturno-umjetničkom polju djeluju brojne udruge i kulturno-umjetnička društva koja dostojno prezentiraju bogatu

kulturnu tradiciju Grada Garešnice. Gradska galerija otvorena je 2000. godine, a Hrvatski dom spada među starije građevine na području Grada, jer je otvoren još 1931. godine. Neka od kulturnih događanja u Garešnici su:

1. Hercegovac indoor cup – međunarodni nogometni turnir početnika
2. Dani Hrvatskog pučkog tetatra
3. Gaf – garešnički fašnik
4. Garešnički izazov – orijentacijsko takmičenje izviđača
5. Memorijal Dejana Plavišića - – izložba i „rally“ starih traktora
6. Smotra dječjeg kulturnog stvaralaštva nacionalnih manjina
7. Vuča klada i konjsko druženje u Mlinskoj
8. Dani Krumpira u Hercegovcu
9. Zlatni Slavuj u Hercegovcu – dječju festival pjevača amatera
10. Zelena noć Hajduka – glazbeno-sportska manifestacija

Grad Čazma

Gospodarstvo Grada Čazme se temelji na malim poduzećima te na poljoprivredi jer je Čazma smještena u ruralnoj okolini bez puno drugih mogućnosti. Smatra se da je Čazma osnovana 1226., kada je biskup Stjepan II. Babonić osnovao župu³.

Godina 1982. se može obilježiti kao bitna za početak promicanja turizma i turističke djelatnosti u čazmansko- moslavačkom kraju osnutkom Turističkog društva, pretečom današnje Turističke zajednice Grada Čazme⁴.

Čazma je poznata po netaknutoj prirodi, raj je za rekreativce, lovce i ribolovce, izletnike, planinare – ljubitelje prirodnih ljepota. Bogata je kulturnim nasljeđem i ljudima koji njeguju stare običaje, od kojih su najpoznatiji: zapovijed pod lipom u Mikloušu, iskopavanje ugljena na Moslavačkoj gori, moslavačko mašinaranje u Staroj Ploščici, Ivanje u Ivanskoj, super maraton Zagreb-Čazma. Čazma je nadaleko poznata po već spomenutom imanju obitelji Salaj u Grabovnici, uoči Božića osvjetljeno s milijun lampica, kao iz bajke, jedinstvena je Hrvatska Božićna priča i turistički brand. Unazad nekoliko godina pripremili su i *Uskršnju priču* kada sve te lampice zamjene uskršnje pisanice i zečja gnijezda. Ova priredba još nije toliko poznata, posjeti ju dosta manji broj posjetitelja, ali najvjerojatnije će s vremenom ljudi i

³ Iako se Čazma spominje kao posjed zagrebačkog biskupa u Felicijanovoj ispravi o osnutku Zagrebačke biskupije 1094. godine.

⁴ Godine 1992. Čazmansko turističko društvo dobiva naziv Turistička zajednica općine Čazme. Daljnjim promjenama od 15. prosinca 1997 godine počinje raditi pod nazivom Turistička zajednica Grada Čazme. Upisom u Upisnik turističkih zajednica pri Ministarstvu turizma Hrvatske od 13. prosinca 2011 godine djeluje pod sadašnjim nazivom Turistička zajednica područja Moslavina-Čazma za Grad Čazmu i Općinu Ivanska.

to prepoznati te posjetiti imanje Salaj u istom broju kao i za Božić. Čazma ima jednu od najljepših crkvenih građevina u Hrvatskoj – crkvu sv. Marije Magdalene iz 13.st. (slika 3.).



Slika 3. Crkva Sv. Marije Magdalene u Čazmi

Izvor: <http://www.tz-cazma.hr/cazma/>

Grubišno Polje

Grad Grubišno Polje (slika 4.) je s južne strane ograničen rijekom Ilovom, a s sjeveroistočne strane Bilogorom. Udaljen je 25 km od Bjelovara te 30 km od graničnog prijelaza Terezino polje – Barcs prema Mađarskoj u Virovitičko-podravskoj županiji.

Uz Daruvar, Grubišno polje je drugo najvažnije sjedište Češke nacionalne manjine u Hrvatskoj. Kulturna i druga događanja u Grubišnom polju su:

1. Žetvene svečanosti „Dožinky“
2. Dani Češke nacionalne manjine
3. Susreti recitala i recitatora Hrvatske (1960. – 1990. god)
4. Gospodarski sajam
5. Sjam sira
6. Maškare za djecu i odrasle
7. Prvi pljesak – natjecanje pjevača amatera
8. Jameršićevo proljeće – literarna manifestacija
9. Cvjetni korzo
10. Martinje
11. Dolazak Sv. Nikole
12. Božićni koncert



Slika 4. Grad Grubišno Polje

Izvor: http://ss-bkasica-grubisnopolje.skole.hr/?news_id=852

4.3. Prirodne atrakcije Bjelovarsko-bilogorske županije za razvoj ruralnog turizma⁵

Područje Bjelovarsko-bilogorske županije obiluje značajnim šumskim fondom i izvorima plina, kvarcnoga pijeska, nafte, gline, termalnih voda i drugim prirodnim bogatstvima, dok se poljoprivredno zemljište rasprostire na 148.769 ha površine. Tradicionalno, gospodarstvo se temelji na poljoprivredi i prerađivačkoj industriji. Prema rezultatima popisa iz 2011. godine na području županije 21% stanovništva se bavi poljoprivredom, pa ne čudi što je upravo Bjelovarsko-bilogorska županija u odnosu na susjedne županije na prvome mjestu po broju stanovnika koji se bave tom djelatnošću. U dobnoj strukturi stanovnika koji se bave poljoprivredom prevladava starije stanovništvo, prosječne starosti 59 godina te s malom prosječnom veličinom posjeda od svega 7,08 ha.⁶

Zbog pogodnoga geografskog položaja i klimatskih uvjeta s obilježjima umjerene kontinentalne klime, Bjelovarsko-bilogorska županija ima izrazito povoljne uvjete za razvitak velikoga broja poljoprivrednih kultura, dok uspjeh i broj županijskih pčelara svjedoče o čistome okolišu i zdravoj prirodi. Na oraničnim površinama najzastupljenija je proizvodnja žitarica, krmnoga i industrijskog bilja, povrća i voća te sve više i ljekovitoga bilja. Županija broji 3.259 isporučitelja mlijeka i vodeća je u Republici Hrvatskoj po njihovome broju, u

⁵ Podaci preuzeti iz službene stranice Hrvatske gospodarske komore, županijske komore Bjelovarsko-bilogorske županije <http://www.hgk.hr/zk/bjelovar/gospodarstvo-bjelovarsko-bilogorske-zupanije> (14.08.2015.).

⁶ Podaci preuzeti iz službene stranice Ministarstva poljoprivrede Republike Hrvatske <http://www.mps.hr/UserDocsImages/IYFF/Budu%C4%87nost%20hrvatskih%20obiteljskih%20PG-a.pdf> (22.10.2015).

svinjogojstvu se blizu 170.000 rasplodnih svinja nalazi pod kontrolom proizvodnosti, a posebno mjesto u gospodarstvu pripada peradarstvu i to prvenstveno proizvodnji kokoši nesilica odnosno proizvodnji konzumnih jaja. Područje županije je zbog klimatskih karakteristika i karakteristika tla pogodno za voćarsku i vinogradarsku proizvodnju.

Županija obuhvaća četiri karakteristične zemljopisne cjeline: Bilogoru, rubne masive Papuka i Ravne gore, Moslavačku goru te dolinu rijeke Česme i Ilove. Povoljan geoprometni položaj prema Mađarskoj, Bosni i Hercegovini, Srbiji i Sloveniji nudi brojne razvojne mogućnosti. Središte županije je grad Bjelovar, udaljen svega 80 km od Zagreba, a tu su i gradovi Čazma, Daruvar, Garešnica i Grubišno Polje, koji svojim posebnostima u gospodarskome i društvenom životu daju cjelovitu sliku područja Bjelovarsko-bilogorske županije. Stoga se u nastavku prikazuju turističke atrakcije po gradovima.

Bjelovarsko-bilogorska županije je jedna kao i većina županija u Hrvatskoj izrazito bogata prirodom, prirodnim vodama te netaknutim, ali isto tako zapuštenim ruralnim područjima, gotovo pa napuštenim selima. Iz svih tih prirodnih cjelina najprije bi mogli izdvojiti rijeku Česmu uz koju se prostire poznata i isto tako velika šuma naziva Česma, koja je jedna od najbogatijih u regiji jelenskom divljači. Uz te prirodne resurse, koji se tek počinju iskorištavati u vidu lovnoga i ribolovnoga turizma, koji je izrazito popularan među talijanskim turistima pa i domaćim iz drugih krajeva Hrvatske.

Bilogora

Uz lov i ribolov, razvija se i naša gora Bilogora koja je do sada služila samo domaćim ljudima za življenje ili šumarijama za sječu drva i koja počinje dobivati novi izgled, novo ruho. Kako naši domaćini vole reći: „... za projekt vinarije smo se odlučili tek kad smo shvatili kako je naša Bilogora „nepokošena livada“. Time nam žele reći koliko je Bilogora ekološki, prirodni i gospodarski ambijent namijenjen svim korisnicima. Posljednjih nekoliko godina počeli su se razvijati biciklistički klubovi i udruge, koji neprestano obilaze bilogorske biciklističke staze, kojih im oko 200 km ukupno. Počeli su se razvijati konjički klubovi, koji također koriste te iste staze za šetnje konjima te se počeo razvijati i poznati konjički sport „endurance racing“ znači utrka konjima po prirodi, gdje konji prelaze dionice od 20 – 30 km dužine. U zimsko vrijeme kada završi biciklistička sezona, a biciklisti su željni kretanja djeluje i klub nordijskih hodača⁷. Tada odlaze na Bilogoru te hodaju uz pomoć nordijske

⁷ Nordijsko hodaње je vrsta rekreacijskog športa, pri kojem se hodaње podržava upotrebom dvaju štapova koji se koriste u ritmu koraka.

opreme i nordijskih štapova, te kažu da je izrazito zdravo uskladiti rad ruku, nogu te otkucaje srca dok je vani hladno te nije zdravo voziti bicikl. Uz sve te spomenute aktivnosti, te sve veći ili duži boravak u prirodi počeli su možemo reći nedostajati neki ugostiteljski i smještajni kapaciteti gdje bi ti ljudi koji dođu u prirodu mogli odmoriti, nešto pojesti, eventualno prenoćiti. U inozemstvu su takvi načini rekreiranja izuzetno popularni već dugi niz godina, dok su kod nas postali popularni možemo reći zadnjih 7 – 8 godina. U to vrijeme, početka „bjelovarske sportske osviještenosti“ postojao je samo jedan objekt koji je to ljudima mogao pružiti, tada se je zvao planinarski dom Kamenitovac, udaljen 17 km od centra grada Bjelovara. Želja za boravkom u prirodi je porasla. Otpočinje gradnja raznih objekata u prirodnim okruženjima koji bi ljudima pružili mjesto za odmor, mjesto za okrijepu čašom vina, mjesto na kojemu mogu organizirati svoju proslavu, te mjesto na kojemu mogu samo jednostavno doći odmoriti dušu. Tako da danas imamo 19 objekata koji nam to mogu pružiti: OPG Crnković, Vinarija Čaćija, Etno park, OPG Rebić, Konjički klub Veliko Trojstvo, Kamenitovac, Romska kuća - zadruga Đurđ, Pavičić - restoran s prenoćištem, Vidikovac, Kapelica ukazanja Blažene Djevice Marije, Vinia -izletište i vinotočje, Info punkt, Svijetle pruge, OPG Juranić, OPG Markešić, Vinarija Vnouček, Restoran i vinarija Coner, OPG Kovač. Turističku ponudu Bjelovarsko-bilogorske županije možemo smatrati dosta dobrom i raznolikom.

4.4. Smještajni kapaciteti Bjelovarsko-bilogorske županije

Smještajni kapaciteti Bjelovarsko-bilogorske županije i nisu prebogati sadržajima niti bogati izborom mjestima za noćenje ukoliko se odlučimo za noćenje u užem središtu naših malih gradova. Svaki grad u pravilu jedan stari hotel u užemu centru grada, izuzev Daruvara, koji je drugačiji. Daruvar je poznat po rehabilitacijskom turizmu te mu u prilog tome ide i konstantno povećanje broja noćenja već dugi niz godina. U 2013. godini evidentiran je rast broja dolazaka za 15 % (14.946/ 12.941) i noćenja za 10 % (32.803/29.851). Promijenjena je i struktura dolaznih gostiju. Strani gosti ostvarili su 13 % više noćenja a domaći gosti 3%. Najveći indeksi iskazuju se za dolaske gostiju iz Finske, Belgije, Austrije, Islanda, Luksemburga i ostalih europskih zemalja. Porast bilježi osobito područje Daruvara gdje je ostvareno 20.655 noćenja i 8.106 dolazaka što predstavlja povećanje broja noćenja za 22 %, a dolazaka za 34 %. U Daruvarskim toplicama ostvareno je 76.681 noćenja od čega 62.975 sa uputnicom HZZO. Broj jednodnevnih gostiju u Daruvaru bio je 13.710 gostiju i veći je za

22% nego u 2012. godini.⁸ Restoran i vinarija Coner u 2013. godini bilježi 20.000 jednodnevnih posjetitelja, dok je taj broj u 2014. godini bio za 31 % veći. Za 2015. godinu nemamo potpuno točne podatke jer godina nije gotova, no broj posjetitelja u prvih 9. mjeseci je za 35 % veći nego kroz cijelu 2014. godinu čime su izrazito zadovoljni. Broju posjetitelja puno pomaže promidžba organizacije svatova te drugih svečanosti što donosi dosta velik broj ljudi u jednom danu te znatno utječe na broj jednodnevnih posjetitelja kroz analiziranu godinu.

Povećan je broj postelja privatnog smještaja i krajem godine ukupan broj postelja u Županiji iznosio je oko 900 postelja (bez pomoćnih ležajeva). Broju od 900 postelja uskoro ćemo moći pribrojati i 20 ležaja kada u Restoranu i vinariji Coner bude gotova vila visoke klase s smještajnim kapacitetom. Tako da iz statističkih podataka možemo uvidjeti da već četvrtu godinu za redom bilježimo porast broja noćenja u županiji. Razlog tome povećanju sigurno nisu događanja u gradu, niti povećana posjećenost grada od strane turista jer generalno turistička zajednica ni ne radi puno po privlačenju gostiju u sam centar grada već im je sve usmjereno prema razvoju ruralnih područja koja su i razlog ovom povećanju broja noćenja. Sve veći broj gospodarstava nudi u svojoj ponudi i noćenja, razne oblike događanja koja privuku ljude iz daljega te su ljudi primorani ostati noćiti. Za razne poslovne kongrese, domjenke i sastanke izletišta u prirodu postaju sve poželjnija adresa koja nudi sve na jednom mjestu.

U prvom dijelu vidjeli smo da je turistički „broj jedan“ po broju noćenja grad Daruvar koji ima veći broj noćenja u odnosu na cijelu županiju. Grad Bjelovar je siromašan po turističkim pokazateljima broja noćenja, eventualno koji zalutali putnik koji prenoći u hotelu. Primarni izvor prihoda hotela „Central“ u Bjelovaru je iznajmljivanje sale za svatove, koja bilježi rekordnu popunjenost tokom godine. Iznajmljivači soba, kojih je samo u Bjelovaru prošle godine otvoreno 7 novih također dobro posluju zahvaljujući održavanja priredaba u gradu. Primjerice, za vrijeme održavanja Bjelovarskog sajma na sajamskom prostoru u Gudovcu popunjeni svi smještajni kapaciteti, ne samo u Bjelovaru i okolici, već je popunjeno sve i u okolnim gradovima kao npr. Čazma, Grubišno polje, Križevci i Đurđevac.

Grad Čazma kao jedan od najmanjih ali najstarijih gradova u županiji ima izuzetno slabu ponudu turističkih usluga, svega 2 objekta s noćenjima. Grad koji je nekada imao najveću autoprijevozničku tvrtku s 1500 zaposlenih ljudi sada tone u propast, mladi ljudi

⁸ Podaci su preuzeti s službene stranice Turističke zajednice Bjelovarsko-bilogorske županije <http://www.tzbbz.hr/index.php/dokumenti/izvjeshe-o-ostvarenju-programa-rada-tz-bjelovarsko-bilogorske-zhupanije-za> (20.10.2015)

nemaju posla te ga napuštaju i ostaje samo starije siromašno stanovništvo. Jedina perspektiva Čazmanskog kraja je selu Grabovnica, gospodarstvo obitelji Salaj. Oni svake godine privlače sve veći i veći broj posjetitelja te imaju u planu naravno povećavati posjed, što im je bila praksa i svih ovih godina do sada. Božićnu priču Salaj je prošle godine posjetilo 67.000 jednodnevnih posjetitelja, uzevši u obzir sve podatke, porast posjete imanja u odnosu na 2013. godinu je velikih 35%.⁹

Grad Grubišno polje površinom je najveći a po broju stanovnika najmanji grad naše županije ima i najmanji broj turističkih posjeta kroz godinu. Nakon što je prošle godine zatvoren hotel Bilogora u centru Grubišnoga polja bilježi se svega 48 dolazaka i 200 noćenja uglavnom u privatnom smještaju, jer drugi ni ne postoji. U gradu nema višednevnih manifestacija koje bi privukle ljudi na duže zadržavanje, one koje su prije postojale i trajale nekoliko dana su svedene na jednodnevne zbog pomanjkanja sredstava ili manjka sponzorstava.

4.5. Razvoj vinskog i gastro turizma

Vinski turizam promatra se u uskoj vezi s gastronomskim, jer je vino pratitelj hrane. Za razvoj ovog oblika turizma potrebna su, prije svega vinogorja. Vinski turizam obuhvaća posjetu vinogradima, vinarijama, festivalima vina i izložbama koje se organiziraju sa svrhom rekreacije.

Gastronomija ili gastrologija (od grčke riječi gastri - stomak i nomos - znanje ili zakon) obuhvaća sve ono što se odnosi na kuhanje, kuharsku vještinu i s tim u vezi. U širem smislu obuhvaća gurmanstvo, sladokustvo, a u najširem smislu vezu kulture i hrane, odnosno umjetnost prehrane, kulinarsku umjetnost. Gastronomija spada u interdisciplinarne oblasti, budući da je pripremanje, ukrašavanje, izlaganje i postavljanje hrane, često praćeno glazbom, plesom, likovnom umjetnošću (drugim riječima "lijepim umjetnostima"), ali također ima dodirnih točaka s kemijom, biologijom, fizikom, matematikom, agronomijom, kao i antropologijom, poviješću, filozofijom, psihologijom, sociologijom.¹⁰

Gastronomija središnje Hrvatske pod snažnim je utjecajem srednjoeuropskih kuhinja, ponajviše mađarske, austrijske, slovenske i češke, ali je uza sve to – njegovanjem drevnih pučkih receptura koje vjerno odražavaju prednosti i posebnosti podneblja na kojem su poniknule – zadržala autohtonost. Zagorski puran, jedina hrvatska autohtona pasmina, jedva je

⁹ Podaci su preuzeti s službene stranice Turističke zajednice Bjelovarsko-bilogorske županije. <http://www.tzbbz.hr/index.php/dokumenti/izvjeshe-o-ostvarenju-programa-rada-tz-bjelovarsko-bilogorske-zhupanije-za> (20.10.2015).

¹⁰ <https://sh.wikipedia.org/wiki/Gastronomija>

nešto veći od kokoši, živi u prirodi i hrani se prirodnom hranom, raste sporo i teži najviše tri kilograma, a kvalitetom mesa uvelike se razlikuje od onih iz umjetnog uzgoja, koji dosežu i dvostruku težinu. Purici ispečenoj u pećnici, po želji i s krumpirima, dodaju se mlinci, najtanje izvaljano tijesto lagano ispečeno na električnoj ploči ili na gusnatoj ploči starinskoga štednjaka na drva, a potom samo uronjeni u uzavrelu vodu, izvađeni i preliveći mašću od purećeg pečenja. Purica s mlincima najčešće se poslužuje kao božićni objed, ali i u drugim blagdanskim i svečanim prigodama, a kao što znamo i u američkoj gastronomiji purica tradicionalni je obrok na Dan zahvalnosti (Thanksgiving Day). Taj se zagorski specijalitet proširio i na sva ostala područja u Hrvatskoj. Perad se priprema na različite načine, od pečene, pohane, kuhane i na do roštilja. Domaća se jaja također kvalitetom i bojom znatno razlikuju od industrijskih, a vrlo često peku ih na svinjskoj masti, uobičajeno korištenoj i kod drugih pečenja. Kad je riječ o peradi, onda se u cijenjene specijalitete svrstavaju patke i guske, za koje gurmani tvrde da su najbolje u Turopolju, koje obiluje vodom, na području duge tradicije uzgoja i vrhunskog umijeća priprave. U središnjim dijelovima Hrvatske, osobito u zimskim mjesecima, poslužuje se tipična kontinentalna hrana, kao što su buncek ili svinjske nogice s kiselim zeljem, grah s repom, kiselo zelje sa suhim mesom, krvavice s restanim krumpirom i kiselim zeljem, sarma, krpice sa zeljem, grah sa zeljem itd. Kupus, svježi i ukiseljeni, jako je zastupljen u gastronomiji tog područja, a najcjenjeniji je onaj s varaždinskog područja. Grah i krumpir, pripremljeni na mnogo načina, također su vrlo često na jelovnicima tog dijela Hrvatske, a u salate se, kao osobito cijenjeni začini, stavlja kvalitetno i iznimno zdravo bučino ulje. Buča, često omalovažavana namirnica, u novije je doba doživjela pravi preporod i poslužuje se i u najprestižnijim restoranima, kao kremasta juha ili pak pečena kao prilog. Najvećim se specijalitetom smatra odojak na ražnju ili pečen u pećnici s krumpirima. Svinjsko meso je pogodno za roštilj, a najčešće se za to rabe kotleti, vratina i tzv. lungić ili svinjski filet. Na poseban se način pripravlja svinjski kare: najprije se dva dana marinira u ulju i začинима, potom se u komadu ispeče, a nakon toga zalije mašću i pohrani u zemljanu posudu, kako bi bio pogodan za trajniju uporabu.¹¹ U Restoranu i vinariji Coner možemo pronaći jelovnik koji obiluje slikama tradicionalnih jela pripremljenih na moderan način. Tako se izrazito ponose svojom puretinom s vlascem i domaćim rezancima u vrhnju, gibanicom s jabukama u umaku od vanilije, zapečeni štrukli ili lungić u kombinacijom s potočarkom iz vlastita uzgoja.

¹¹ <http://www.turizam-zelenahrvatska.com.hr/index.php/gastro-ponuda/eno-gastronomija-sredishnje-hrvatske>

Prigorje-Bilogora obuhvaća šest vinogorja (Dugo Selo-Vrbovec s 940 ha, Kalnik 1500 ha, Koprivnica-Đurđevac 2150 ha, Bilogora 710 ha, Zelina 2100 ha i Zagreb 1500 ha) u kojima nije iznevjerena karakteristika cijele regije. Naime, bijeli kultivari su vodeći i među njima opet već isticana graševina, premda je hvaljeno i crno vino frankovka. I ovdje, kao i u susjednom vinogorju Hrvatsko Zagorje, tek se manja količina proizvedenog grožđa preradi i doradi za tržište (prigorska kraljevina ili križevačka graševina i vina sve brojnijih privatnih proizvođača), a mnogo veća potroši u kućanstvima ili služi za opskrbu tzv. vikend potrošača.¹² Zadnjih nekoliko godina turističkoj ponudi grada Bjelovara puno je pomoglo obnavljanje te stvaranje novih vinogorja. Vinogradi, vinarije te vinarski način življenja privlači ljude u prirodu, potiče na druženja. U Bjelovarsko-bilogorskoj županiji ima nekoliko uspješnih primjera gdje su se ljudi odvažili na ove pothvate. Za primjer se mogu navesti četiri najveće vinarije u analiziranoj županiji. Svaka od njih je smještena u svoju „mikroregiju“, svaka je u svome ruralnom dijelu županije te svaka ima svoju klijentelu. To su „Restoran i vinarija Coner“, „Vinotočje Vinia“, „OPG Vnouček“ i „Vinarija Čačija“. Gostima pružaju odmor, relaksaciju od napornoga tjedna bez buke, zagađenoga zraka i stresa. S dolaskom proljeća aktivnosti oko vinarija budu sve veće, ljudi su to prepoznali kao idealnu oazu mira za sebe i svoju obitelj. U ugodnom ambijentu prirode provesti nedjeljni ručak, doći biciklom, rekreirati se i popiti kavu. U tome se posebno ističe „Restoran i vinarija Coner“ jer gostima pružaju sve navedeno. Od tradicionalnih bilogorskih jela do najmodernijih jela koja će pripremiti njihovi visokoobrazovani kuhari te ostalo ljubazno osoblje koje će boravak kod njih učiniti još ugodniji. „Vinotočje Vinia“ je nešto malo drugačijeg i manjega koncepta od prije spomenute vinarije. Prednost koju trenutno imaju su smještajni kapaciteti, koje je u restoranu i vinariji Coner tek u izgradnji¹³, tako da je vinotočje „Vinia“ sada sigurno ugodnije mjesto na kojemu se može odraditi poslovni sastanak u njihovoj kongresnoj dvorani te pružiti ljudima mjesto na kojemu mogu uživati, raditi i prespavati. „Vinarija Čačija“ i „OPG Vnouček“ su dvije manje vinarije koje tek pronalaze svoje mjesto na cjelokupnoj turističkoj ponudi Bjelovarsko-bilogorske županije. Kod Vinarije Čačija postoji i restoran koji se otvara uz prethodnu najavu, dok kod OPG Vnouček postoji samo sala za degustacije, što OPG čini drugačijima od drugih.

¹² <http://vinopedia.hr/wiki/index.php?title=Hrvatska>

¹³ Treba se napomenuti da je to trenutno, s obzirom da je Vinarija „Coner“ već krenula s izgradnjom vile s 10 smještajnih jedinica visoke klase, ukupnoga kapaciteta od 20 ležaja s kongresnim dvoranama što će daleko jače utjecati na njihovo širenje i jačanje poslovanja.

Sadnjom vinograda te izgradnjom vinarija pokrenuta je inicijativa otvaranja „Bilogorske vinske ceste“¹⁴, koja spaja sve spomenute vinarije te još neka druga gospodarstva: „OPG Crnković“, „Etno park“, „OPG Rebić“, „Konjički klub Veliko Trojstvo“, „Planinarski dom Kamenitovac“, „Tradicionalna Romska kuća“, „Restoran s prenoćištem Pavičić“, „Vidikovac“, „Kapelica ukazanja Blažene Djevice Marije“, „Info punkt“, „Svijetle Pruge“, „OPG Juranić“, „OPG Markešić“ te „OPG Kovač“.

Bjelovarsko-bilogorska županija je bogata šumama i divljači, tako da je razvijen lovni turizam, a u razgovoru s vlasnikom lovačke kuće „Pajdo“¹⁵ došlo se do saznanja da se bilježi sve veći broj inozemnih gostiju iz Italije i Njemačke. Uz lovni, bitan je i ribolovni turizam. Bjelovarsko-bilogorska županija obiluje rijekama i ribnjacima, postoji preko 50 ribolovnih društava, koja se prvenstveno nalaze uz rijeke Česmu, Ilovu, Veliku.

Grad Daruvar je sinonim za rehabilitacijski turizam, s konstantnim porastom broja noćenja. Svi gradovi županije su bogati gastroenološkim, manifestacijskim te društvenim oblicima turističke ponude, u prilog tome ide bogata povijest, tradicija spravljanja domaćih jela koja se prenosi generacijama s koljena na koljeno u obiteljima. Međutim sve tradicionalne običaje i tradicionalna jela znaju starije generacije, dok se mlade ne potiče na učenje tradicionalnih zanata i vještina. Stoga postoji opravdana bojazan da to ne padne u zaborav ukoliko se ne uvede u obrazovni sustav kroz formalno ili neformalno obrazovanje. Za sada, kao čuvari tradicije preostaju kulturno-umjetnička društva pri čijim predstavljajima je uvijek lijepo vidjeti mlade generacije koje prikazuju tradicionalne plesove i običaje.

Kao zaključno može se istaknuti da Bjelovarsko-bilogorska županija ima prirodna bogatstva koje ne koristi u turističke svrhe. Ima puno šuma koje služe jedino kao dom divljači te je neiskorišten potencijal planinarskog turizma. Planinarski turizam je sve popularniji u svijetu, popularan je i u Hrvatskoj, međutim treba se još dosta poraditi na uređenju planinarskih staza kako se planinarski turizam ne bi svodio „na vlastitu odgovornost“. Prednost Bjelovarsko-bilogorske županije je, osim u razvoju planinarskog, u razvoju biciklističkog turizma jer županija obiluje šumama, šumskim stazama koje su pristupačne za sve generacije, nema velikih uspona niti velikih nizbrdica što je idealno za obiteljske izlete.

¹⁴ Na području županije postoji još Daruvarska vinska cesta, a u planu je otvaranje i Moslavačke vinske ceste.

¹⁵ Razgovor s vlasnikom lovačke kuće „Pajdo“ obavljen je prilikom upućivanja stranih turista za pronalaskom slobodnog mjesta na noćenje u Bjelovaru.

4.6. Restoran i vinarija Coner

Za raspravu na temu stanja i perspektiva ruralnog turizma u Bjelovarsko-bilogorskoj županiji odabrano je analizirati poslovanje, ideje te mogućnosti razvoja u „Restoranu i vinariju Coner“ u Jabučeti, nedaleko Bjelovara (slika 5.). Za intervju s vlasnicima pripremljeno je 20 pitanja preko kojih je interpretirano njihovo poslovanje za prethodno te njihovo stanje za buduće razdoblje. Iz razgovora s njima može se zaključiti koliko je zapravo bitno imati u ponudi nešto drugačije od drugih, imati ono nešto po čemu će vas gost prepoznati na sveukupnom ugostiteljskom i vinskom tržištu. Analiziranom gospodarstvu u poslovanju uvelike pridonosi marketing, za što imaju zaposlenog jednog zaposlenika, koji kaže da se *promoviraju na sve moguće načine kako bi privukli goste*. Zasigurno najbitnije je imati vlastitu kvalitetnu te redovito ažuriranu web stranicu (<http://vinarija-coner.hr/>) na kojoj se posjetitelji mogu informirati o ponudama, događanjima te ostalom vezano uz njihovo poslovanje. Restoran i vinarija Coner te njena okolica nudi širok izbor sadržaja kao što su dječja i sportska igrališta, uređene šetnice oko vinograda, piknik livade, vidikovci, biciklističke i pješačke staze, *zip line*, zimi skijaška staza, sadržaji su koji se neprestano obnavljaju i obogaćuju novima kao razlog za ponovni dolazak.

Osim toga, Bilogora i okolica obiluju biljnim i životinjskim svijetom, ali i kulturnim sadržajima. Gosti se mogu baviti lovom, ribolovom, jahanjem, sudjelovati u zabavnim kulturno-povijesnim manifestacijama, obići Bilogorsku vinsku cestu, posjetiti lječilišta s termalnom vodom, umjetničke galerije, stare utvrde i arheološka nalazišta kraja koji je naseljen od kako su prvi ljudi stigli u Europu.



Slika 5. Restoran i vinarija Coner

Izvor: <http://vinarija-coner.hr/portfolio-3-collum/>

U restoranu Coner mogu se kušati tradicionalna jela bilogorskog kraja pripremljena na ekskluzivan i suvremen način, od namirnica proizvedenih na njihovom imanju na Bilogori ili seoskim gospodarstvima u okolici. Sve što mogu, uključujući ručno proizvedenu tjesteninu, poslužuju domaće. Uz jela s karte, u ponudi su specijaliteti s ražnja i iz krušne peći. U dvije dvorane mogu primiti do 160 gostiju. I kao najnovija ponuda, vrše i uslugu dostave hrane za više ljudi, poznati „catering“¹⁶.



Slika 7. Restoran

Izvor: <http://www.ruralna.hr/?page=client&id=170>

Društvo Coner d.o.o osnovano je krajem 2001. sa ciljem pružanja usluga kozmetičkog salona u Bjelovaru. Sredinom 2005. godine, otvoren je Salon ljepote u Križevcima, te Wellness centar u Bjelovaru, a potom wellness centri u Vrbovcu i Zagrebu, sa suvremeno opremljenom teretanom, spa oazom i kozmetičkim salonom te nizom sadržaja za rekreaciju, prevenciju bolesti i zaštitu zdravlja. Wellness centar sada posluje kao samostalno poduzeće, Zdravlje i ljepota Coner d.o.o. Istovremeno, društvo je u 2004. i 2005. godini bilo investitor izgradnje objekata s apartmanima u Vidalićima na otoku Pagu. Dio je prodan, a dio 2009. godine uređen za iznajmljivanje i pod nazivom „Barbati“, postao prepoznato turističko odredište gostiju koji očekuju domaću atmosferu u luksuzno opremljenim apartmanima i vrhunskom restoranu.

Tijekom 2007. i 2008. započet je novi investicijski ciklus ulaganjem u poljoprivredu. Na području Bjelovarsko-bilogorske županije, općine Kapela, okrupnjen je posjed od oko 100

¹⁶ Catering je vrsta ugostiteljske usluge koja se brine za opskrbu hrane i pića uzvanika, gostiju na različitim društvenim događanjima i zabavama

ha zemljišta za primarnu poljoprivrednu proizvodnju, a posjed od 11 ha u selu Jabučeta, udaljen svega pet minuta vožnje od dvije vrlo prometne državne ceste (D2 Varaždin - Osijek i D43 Đurđevac - Ivanić Grad), namijenjen je proizvodnji vina i turizmu. Vinski je podrum kapaciteta 60 hl uređen po najvišim standardima. Iako gosti u njega u pravilu ne ulaze, mogu ga vidjeti s ekskluzivno uređene galerije, dvorane koja prima do 30 gostiju, a namijenjena je za manje svečanosti, radionice, seminare i slično. U vinograd, vinariju i restoran do sada je uloženo više od 10 milijuna kuna vlastitog kapitala.

Obitelj Coner s pravom se ponosi svojim vinogradom koji je posađen 2009. godine na 6 ha, a prvu pravu berbu dao je već 2011. kada je dobiveno visokokvalitetno vino (slika 6.). Zasađeno je 2750 trsova Chardonaya, 4300 trsova Manzonina, 2215 trsova Sauvignona, 2735 trsova Traminca, 1125 trsova Muškat Ottonela, 3375 trsova Crnog Pinota, 3400 trsova Lovrijenca i 3400 trsova Zweigelta. Pomno odabrane sorte, od kojih je šest bijelih i četiri crne te upotreba najsuvremenijih metoda obrade tla, daju kvalitetno grožđe iz kojeg se dobiva vino visoke kvalitete (slika 8.). Berba 2011. pretočena je u vina za prijatelje, a 2012. je prva berba koja je plasirana na tržište, prvenstveno u restorane obitelji Coner: restoran Barbati na Pagu i restoran i vinarija Coner u Jabučeti.

Upravo bi se moglo reći da je vinarija Coner odličan primjer spajanja poljoprivrede, kontinentalnog i obalnog turizma. Naime, iz prethodnoga se može vidjeti da se obitelj Coner prvotno počela baviti turizmom na obali, u mjestu Vidalići na otoku Pagu. U Vidalićima je sagrađeno 15 soba te 10 apartmana uz more s ekskluzivnim restoranom, gdje se poslužuju sve vrste morske ribe, a u ponudi imaju i kontinentalna jela pripremljena na drugačiji, moderni način, što ih čini drugačijim prema drugim restoranima. Povećanjem obujma posla i broja dolazaka turista javio se problem proizvodnje hrane ili nabavka kvalitetne hrane za vlastiti restoran. Tako se započelo s proizvodnjom hrane na vlastitom imanju nedaleko Bjelovara u mjestu Jabučeta. Kupljen je posjed veličine 11 ha, te se krenulo s proizvodnjom voća i povrća za potrebe restorana na Pagu. Voće i povrće proizvedeno u Jabučeti jednom tjedno se odvozi na otok Pag. Sam posjed je bio prevelik za proizvodnju samo voća i povrća, pa je nastala ideja o proizvodnji i prodaji vina kroz restoran. Godine 2009. posađen je vinograd na površini od 6 ha. Godinu nakon toga počela je izgradnja vinskog podruma, a uz podrum je izgrađen i ekskluzivni restoran sa zadaćom sljublivanja okusa vina i hrane. Selo Jabučeta je udaljeno svega 20 minuta od Bjelovara, Đurđevca i Koprivnice, te isto tako 1 sat lagane vožnje od Varaždina, Zagreba, Ludbrega i Čakovca. Iz toga se može primijetiti da je položaj i više nego idealan. Ideja same vinarije i prostora oko vinarije sa svim pripadajućim i zamišljenim objektima još nije dovršena u cijelosti, očekuje se dovršenje vile s 10 smještajnih jedinica.

Vinarija za sada može pružiti ugodno provedeno vrijeme s obitelji nakon nedjeljnog ručka ili gostima mogu priuštiti zanimljivi spoj tradicionalnog i modernog u smislu pripremanja tradicionalnih jela te posluživanja istih na moderan način. Vinarija je poznata po organiziranju svadbenih svečanosti, a odličan marketinški odmak je bio u tome što se 2015. godine u Restoranu i vinariji Coner organizirala svadbena svečanost poznate hrvatske pjevačice *Indire* iz grupe *Colonia*. Također se organiziraju svečanosti povodom krizme, prve svete pričesti i slično.



Slika 6. Vinogradi vinarije Coner

Izvor: <http://vinarija-coner.hr/portfolio-3-collum/>

Prema sadašnjoj situaciji, kvalitetu usluge i gostoljubivost vlasnika i osoblja prepoznali su prvenstveno poslovni ljudi, pa onda obitelji te mladi. Postali su prepoznatljivo i omiljeno odredište za okrpju biciklistima, jahačima i pješacima po ljeti, a zimi, njihovi vrijedni radnici naprave sanjkalište i skijalište koje privuče velik broj ljudi na uživanje u snježnim radostima i kuhanom vinu. Krajnji cilj je proširiti ponudu za mlade te povećati turističku ponudu, a samim time i turističku potrošnju na obroncima Bilogore. Shodno navedenom, gospodarstvo ima u planu jednom mjesečno organizirati biciklijadu iz Bjelovara do Jabučete čime bi potakli ljude na zdravi život, prvenstveno mlade ljude. Uz biciklijadu, na uređenim platoima na kojima se nalaze nogometna i sva druga igrališta organizirale bi se razne igre za sudionike, druženja i još mnogo toga kako bi se ljude zadržalo u prirodi. Restoran i vinarija Coner je jedinstvena i po tome što svaki državni praznik pokušava organizirati nešto novo te povezati gastronomski doživljaj s određenim praznikom. Primjerice, za „dan Svetog Patrika“ u

restoranu su se nudila tradicionalna irska jela, za „4. July“ organiziran je američki vikend s najpoznatijim američkim jelima, za „1. Maj“ organiziraju vikend roštilja i kotlovine.

Uz već započetu izgradnju vile s deset smještajnih jedinica te dvadeset ležaja, prostorija za preradu vina, kušaonice u prizemlju vile, u planu je izgradnja skloništa za životinje, edukacijskog centra te bilogorske poučne staze koja bi privukla mladež na Bilogoru. S druge strane, vila sa smještajnim kapacitetima bi omogućila još bolju uslugu poslovnim ljudima iz zemlje i inozemstva, jer bi se mogli zadržati tamo više od jednog dana, odnosno imali bi gdje prenoćiti.

Gastronomska ponuda restorana je zaista posebna, a njihov moto kaže „*Od ljubavi prema zemlji do ljubavi prema vinu*“. U restoranu se mogu pronaći tradicionalna bilogorska jela koja budu pripremljena na ekskluzivan i suvremen način. Namirnice, naravno koje mogu, uzgajaju na svojem ili se uzgajaju na obližnjima imanjima te ih koriste u svome restoranu. U tome uvelike pomaže i velik broj zaposlenih ljudi, njih 22 izvan sezone te u punoj sezoni radova čak i 35 ljudi. Od ukupnog broja zaposlenih, u restoranu stalno radi desetero radnika, dok su ostali radnici razmješteni na poslovima u vinogradu i vinskom podrumu. U timu su vrhunski kuhari, enolozi i agronomi koji se redovito educiraju na različitim specijaliziranim seminarima i tečajevima, kako bi vino i sve vezano uz vinariju napravili još boljim. Vlasnik ponosno ističe da je tim vrhunskih i stručnih djelatnika njihovo najveće bogatstvo.



Slika 8. Vino vinarije Coner

Izvor: <http://www.ruralna.hr/?page=client&id=170>

Posjećenost restorana i vinarije Coner iz godine u godinu raste, kako vlasnici vole reći *knjiga pozitivnih dojmova i pohvala se sve više puni*, tako da je 2014. godine posjećenost bila veća za 31% nego 2013. godine. Vjerojatno je da su ljudi prepoznali kvalitetu hrane, ljubaznost osoblja i vlasnika te raznovrsnost vinske ponude te da im se gosti nakon prvog posjeta vraćaju ponovno. Knjiga pohvala je gotovo puna, na što su iznimno ponosni. Postoji i knjiga žalbe, ali kao što su domaćini istaknuli – prazna je! Na povećanje broja gostiju vlasnici ističu da uvelike utječe i marketing, čemu se u Restoranu i vinariji Coner pridonosi velika pažnja, tako da je jedan zaposlenik zadužen samo za odnose s javnošću i marketing. U razgovoru s marketinškim stručnjakom Restorana i vinarije Coner, istaknuto je kako se trenutno prvenstveno orijentira na jeftiniji oblik promoviranja u vidu njihove vlastite web stranice, promoviranja preko turističke agencije te popularnih portala Facebook i Twitter. Sljedeći marketinški oblik je promocija preko lokalnih novina (Bjelovarski list, Bjelovarac) i radio postaja (BBR radio, Super radio, RKC radio).

Pozitivni poslovni rezultat i uspješno poslovanje teško je ostvariti kao pojedinac, zato vlasnik ističe da je bitno surađivati s turističkom zajednicom te naravno s drugim vinarima u svojoj okolini kako bi turistu odmor postao još zanimljivijim. Restoran i Vinarija Coner uspješno surađuje s drugim vinarima u svojoj okolini u smislu suradnje na zajedničkoj vinskoj cesti, zajedničkih odlazaka na sajmove i izložbe vina, osmišljavanju razgledavanja za turiste ili pak u davanju savjeta i preporuka jedni drugima. Vizija razvoja Restorana i vinarije Coner uspješno ide ka svome konačnom cilju, čime je obitelj Coner iznimno ponosna.

4.7. Buduća ponuda restorana i vinarije Coner

S obzirom na planiranu raznolikost ponude te prema provedenom intervjuu, mogu se osmisлити različite buduće ponude za izlete po različitim dobnima skupinama ljudi, kako bi svaka dobna skupina imala kvalitetno, zanimljivo te u neku ruku i edukativno provedeno vrijeme. Ciljne skupine bi bile: djeca iz vrtića, studenti, poslovni ljudi.

Djeca iz vrtića

Izlet je organiziran kao edukacija o Bilogori, šetnja edukativnom stazom restorana i vinarije Coner na kojoj će se djeca upoznati s načinom života na Bilogori, domaćim životinjama i poljoprivrednim proizvodima. Stručni vodiči restorana i vinarije Coner osposobljeni za rad s djecom i mladeži pružiti će djeci doživljaj koji će dugo pamtiti i rado ga se prisjećati. Izlet bi bio sljedeće forme:

9:30 sati – dolazak djece na prostor restorana i vinarije Coner

- 10:00 – 11:30 sati – pozdravna riječ domaćina te upoznavanje s vodičima, domaći doručak
- 11:30 – 12:30 sati – obilazak edukativne staze, upoznavanje s biljkama
- 12:30 – 13:00 sati – odlazak na obližnje gospodarstvo te razgledavanje farme mliječnih krava
- 13:00 – 15:00 sati – boravak u edukativnoj kući, crtanje životinja
- 15:00 – 16:00 sati – ručak, piknik na obližnjoj livadi
- 16:00 – 18:00 sati – farbanje dječjeg igrališta (bojama koje se isperu te nisu opasne za djecu)
- 18.00 sati – odlazak

Studenti

Studenti, kao već ozbiljnija i odgovornija skupina ljudi, svoj dan bi također mogli organizirati na prostoru restorana i vinarije Coner. Skupinu studenata bi bilo najprikladnije ugostiti u proljeće, kada počinje najviše radova oko vinograda te kada se priroda počinje buditi. Izlet bi bio sljedeće forme:

- 9:00 sati – dolazak studenata te upoznavanje s mjestom
- 10:00 – 11:00 sati – doručak uz aperitiv te pozdravna riječ domaćina
- 11:00 – 11:30 sati – odlazak u podrum, obilazak bez degustacija
- 11:30 – 15:00 sati – radovi u vinogradu po želji studenta (kopanje, štihanje, skupljanje grana)
- 15:00 – 16:00 sati – tradicionalni bilogorski ručak
- 16:00 – 18:00 sati – upoznavanje s vinima, degustacije
- 18:00 – 19:00 sati – odmor

Poslovni ljudi

Zbog stresa i umora u najčešće zatvorenim prostorima, sve se više predlažu odlasci na teambuilding¹⁷ u prirodu, daleko od grada i buke. U ovoj kategoriji osmišljen je izlet na Bilogori za skupinu „starija generacija“ ili poslovni ljudi koji žele naučiti nešto o tradiciji bilogorskog kraja te načinu životu nekada i sada. Naravno, ovo može biti samo jedna od ideja izleta, odnosno izleti bi se mogli formirati i po željama posjetitelja. U nastavku je primjer više edukativnog izleta, ali isto tako može biti orijentiran i kao aktivan odmor. Restoran i vinarija Coner imaju vlastite fitness trenere iz Wellness centra Coner, koji mogu osmisliti izlete biciklima obližnjim šumama te drugim objektima u blizini. Forma izleta bi bila sljedeća:

- 9:00 sati – dolazak gosti autobusom
- 9:30 – 10:30 – pozdravna riječ domaćima, tradicionalni bilogorski doručak uz aperitiv
- 10:30 – 11.00 sati - obilazak vinograda i upoznavanje s sortama vinove loze
- 11:00 – 13.00 sati - degustacije vina vinarije Coner
- 13:00 – 14.00 sati - ručak

¹⁷ Teambuilding je proces upravljanja i razvoja većeg osjećaja za suradnju s kolegama na poslu, ali i međusobnog povjerenja.

14.00 – 16.00 sati - odlazak u posjetu „Romskoj kući “ u Maglenču kod Velikog Trojstva
16.00 – 17.00 sati – posjeta Etno parka u Velikom Trojstvu (kuća Josipa Broza Tita)
17:30 – 18.30 sati – slobodno vrijeme (razgovor s podrumarima, kuharima, vlasnicima)
18:30 – 20:30 sati – večera uz koncert glazbene mladeži iz Glazbene škole Vatroslava Lisinskog
20:30 – odlazak posjetitelja iz restorana

4.8. Osobno viđenje razvoja ruralnog turizma u restoranu i vinariji Coner

Analizom cjelokupne turističke ponude Bjelovarsko-bilogorske županije može se zaključiti da je ona na dobrom putu da postane turistička meka domaćih i inozemnih gostiju ukoliko se ulaganja u turizam i sve njegove grane kontinuirano nastave. Razvoj turizma te spajanje turizma na obali s turizmom u unutrašnjosti trebalo bi zauzeti jedno od bitnijih mjesta prioriteta u strategiji razvoja ruralnog turizma kontinentalne Hrvatska. Vjerujem da je to grana gospodarstva koja nam svima može pružiti bolje sutra te grana gospodarstva koja pruža potencijal za otvaranje novih radnih mjesta.

Potencijal razvoja u turizmu prepoznala je i obitelj Coner iz Bjelovara koja je prvotno započela s turizmom na obali te kasnije s turizmom u središnjoj Hrvatskoj. Primjer su dobro organizirane obitelji u kojoj svi rade, svi su zaduženi za svoj segment poslovanja i njemu je maksimalno posvećen. Poljoprivredna površina kod Bjelovara veličine 11 ha bila je dijelom prazna nakon sadnje vinograda. Taj dio praznog i neiskorištenog prostora iskoristili su sadnju voća i povrća koje poslužuju u svome restoranu. Pošto sami sade i sami brinu o tome, mogu garantirati za ono što poslužuju da je najbolje i najzdravije, najprirodnije. Bitna sastavnica toga je što se mogu unaprijed pripremiti za ljetnu turističku sezonu, sadnja u različito vrijeme kako berba ne bi došla istovremeno, već jednom tjedno. Na taj način se voće, povrće i vino jednom tjedno vozi iz Jabučete na otok Pag u Vidaliće za potrebe njihova restorana „Barbati“. Obitelj Coner može biti ponosna jer su uspjeli spojiti kontinentalni turizam s onim na obali. U skorije vrijeme, planiraju nabavku mini autobusa koji bi turiste s otoka Paga vozio u Jabučetu gdje bi im organizirali raznovrsna događanja kako bi njihov boravak u Hrvatskoj i „kod Conera“ ostao u najboljem sjećanju. Po izgradnji vile sa smještajnim kapacitetom, moći će se dogovoriti i višednevni izleti s noćenjima koji bi također spojili turizam na obali s turizmom na kontinentu.

Positivni poslovni rezultat ili uspješno poslovanje teško je ostvariti kao pojedinac, zato je bitno surađivati s turističkom zajednicom te naravno s drugim vinarima u svojoj okolini ne bi li turistu odmor postao još zanimljivijim, a u tome dijelu stižu same pohvale za

restoran i vinariju Coner. Restoran i vinarija Coner uspješno surađuje s drugim vinarima u svojoj okolini, primjerice odlaze zajedno na sajmove i izložbe vina, pružaju turistima zajednička razgledavanja ili pak daju preporuke jedni za druge. Vizija razvoja vinarije Coner uspješno ide ka svome konačnom cilju, čime su oni iznimno ponosni. Postali su veoma omiljeni odredište za okrpju biciklistima, jahačima i pješacima po ljeti. Zimi, njihovi vrijedni radnici naprave sanjkalište i skijalište koje privuče velik broj ljudi na uživanje u snježnim radostima i kuhanom vinu što prepoznaje velik broj roditelja s malom djecom te tamo provode slobodno vrijeme vikendom.

Vlasnik je pun ideja usmjerenih na širenje različitih sportskih aktivnosti kao npr. razgledavanje okolice popularnim quadovima¹⁸, nordijskim pješaćenjem, izgradnja vučnice kako bi se oplemenila ponuda zimi te organiziranje paraglidinga¹⁹. Stoga se može zaključiti kako kraj svim projektima neće biti gotov izgradnjom same vile sa smještajnim kapacitetom i edukacijskog centra za djecu, nego će se osmisliti nešto novo i drugačije što će ih uvijek čini stepenicu boljim, organiziranijim, gostoljubivijim od svojih konkurenata. Najbitnije je da su ljudi prepoznali kvalitetu hrane, ljubaznost osoblja i vlasnika te raznovrsnost vinske ponude te da im se gosti nakon prvog posjeta vraćaju ponovno. Knjiga pohvala je gotovo puna, na što su iznimno ponosni.

¹⁸ Četverocikl

¹⁹ Paragliding - Padobrnsko jedrenje spada u ekstremne športove i nastao je u Francuskoj krajem 1970-ih i početkom 1980-ih godina. Nastao je tako što su planinari i alpinisti tražili najjednostavniji i najlakši način za spuštanje u dolinu nakon teških uspona.

5. ZAKLJUČAK

Restoran i vinarija Coner iz godine u godinu bilježi sve veći broj jednodnevnih posjeta, tako je u 2014. godini u odnosu na 2013. godinu broj posjeta bio za 31% veći. Broj posjeta i broj noćenja moći će se puno bolje usporediti s ukupnim brojem posjeta kada kod Conera bude gotova vila s ležajima gdje će se gostima pružiti mogućnost noćenja na njihovom imanju što zasigurno bude privuklo velik broj turista iz Hrvatske i inozemstva. Prilika za uvećanje broja noćenja u Jabučeti može se vidjeti kod spoja turizma na otoku Pagu s turizmom u Jabučeti. Turistima koji dolaze iz gotovo cijele Europe ponuditi će mogućnost jednodnevnih ili višednevnih posjeta njihovoj vinariji u Jabučeti, s time da će im pružiti i mogućnost prijevoza s otoka Paga do Jabučete. Spoj turizma na obali sa kontinentalnim turizmom, tj. poveznica plavog i zelenog turizma je njihova velika prednost u odnosu na ostale koji se bave turističkom djelatnošću. Spoj plavog i zelenog turizma utječe na puno čimbenika u poslovanju, a prije svega na kvalitetu proizvoda koji se nudi u restoranu ili prodajnom mjestu. Ponudom svojih proizvoda u restoranu na otoku bitno se može smanjiti cijena nabavke voća, povrća i vina čime se postaje konkurentnijim i u kontinentalnoj i u obalnoj turističkoj ponudi.

Prilika za razvoj restorana i vinarije Coner vidi se u njihovoj želji i energiji za razvoj nečeg novog na našem prostoru, nečeg čega još nema i po čemu oni zapravo žele biti drugačiji od drugih. Dolaskom na prostor vinarije i vinograda turist može vidjeti da je došao na jedno drugačije mjesto, mjesto koje obiluje modernim uređenjem i poslovanjem, a opet prikazanim na tradicionalan način. Kada se turist približava vratima restorana, konobar izlazi pred njega te mu ista otvara te ga upućuje za slobodni stol. Takve male geste (dočeka gostiju) čine ih prepoznatljivim u odnosu na druge i pozitivno se urezuju u sjećanje, te potiču želju za povratkom što se vidi u povećanju broja dolazaka iz godine u godinu. Velika prednost

restorana i vinarije je prirodni ambijent, smještaj daleko od velikih prometnica, uz lokalnu cestu. Prirodni ambijent pruža velike mogućnosti za bavljenje raznim vrstama sportova, tako da postaju omiljeno odredište jahača, biciklista, motorista, a zimi čak i skijaša. Uzevši u obzir veličinu posjeda od 11 ha, udaljenost od prometnica te udaljenost od urbanih sredina postoji mogućnost za daljnje širenje vinogradarske djelatnosti te širenje prostora za razne sportske aktivnosti, osobito za mlade ljude.

Uz otprije popularan biciklizam, moglo bi se poraditi na razvoju staza za quad vozila, obilježavanje staza za nordijske hodače u jesen i zimi, produljivanje skijaške staze i izgradnja vučnice. Brdovito područje pruža mogućnost paraglidinga, vožnje zmajevima te panoramskih letova Bilogorom. Uz sport, za mlade se može organizirati i proslava praznika poput Dana Sv. Patrika i Dana Zahvalnosti, uz to nekoliko puta godišnje i organizacija tjedna tematske kuhinje, primjerice tjedan američke kuhinje i slično. Restoran i vinarija Coner ima velike mogućnosti za budući razvoj, od proširenja vinograda preko uvećanja broja ležaja za noćenje do izgradnje apartmanskog naselja na Bilogori. Mogućnosti su jako velike, no samo tržište i želja posjetioaca odlučiti će u kojem će smjeru ići investicije.

Nedostatke u Jabučeti teško je nabrojati, isto kao što bi bilo teško nešto zamjeriti nakon posjete takvom gospodarstvu. No, ipak se nešto može izdvojiti, a to su cijene hrane i pića. Cijene su u prosjeku 20% više nego kod drugih konkurenata. Pretpostavlja se da bi se izjednačavanjem cijena s drugima uvelike olakšala odluka prilikom odlaska na ručak ili večeru u restorane koji su smješteni u ruralnim sredinama. Također, pretpostavlja se da bi dosta gostiju privukli ukoliko bi otvorili podrum za posjete. Otvaranjem podruma gostima te izgradnjom kušaonice, pretpostavlja se da bi broj dolazaka bio veći. Ova vrsta posjeta je ostvariva jer restoran i vinarija Coner ima sve predispozicije za prihvata autobusa vinara ili izletnika, tu su školovani enolozi te vrhunska vina u ponudi, a uskoro i pjenušavo vino vlastite proizvodnje.

6. LITERATURA

1. Baćac, R. (2011): Priručnik za bavljenje seoskim turizmom, korak po korak od ideje do uspješnog poslovanja, Ministarstvo turizma Republike Hrvatske, Zagreb. Dostupno na: http://www.istra.istra.hr/fileadmin/dokumenti/turizam/20150507_Prirucnik_seoski_turizam.pdf
2. Brščić, K., Franić, R., Ružić D. (2010): Zašto agroturizam - mišljenje vlasnika, Journal of Central European Agriculture, Vol.11 No.1 lipanj 2010. dostupno na: <http://hrcak.srce.hr/55689>
3. Čobanković, P. (2007): Za razvoj ruralnih krajeva, Republika Hrvatska, Ministarstvo poljoprivrede šumarstva i vodnoga gospodarstva, Uprava za održivi razvitak seoskog prostora, Zagreb.
4. Demonja, D., Ružić, P. (2010): Ruralni razvoj u Hrvatskoj s hrvatskim primjerima dobre prakse i europskim iskustvima, Naklada Meridijan, Zagreb.
5. Franić, R. (2006). Politika ruralnog razvitka – nova prilika za Hrvatsku, Agronomski glasnik 3/2006, str. 221 – 236., Agronomski fakultet Sveučilišta u Zagrebu, Zavod za ekonomiku poljoprivrede i agrarnu sociologiju, Zagreb.
6. Jerčinović S, Svržnjak K.(2007): Strategija pozicioniranja ruralno turističke destinacije kroz građenje identiteta županije. Zbornik radova Prvog kongresa ruralnog turizma: Perspektive razvoja ruralnog turizma s međunarodnim sudjelovanjem/ Baćac R. (ur.), Hrvatski farmer d.d., Klub članova Selo, Zagreb.
7. Petrić, L. (2013): Osnove turizma, Sveučilište u Splitu, Ekonomski fakultet, Split.
8. Rijavec M., Miljković D., (2012): Tipovi intervjua i njihova vrijednost, Posao.hr, http://www.posao.hr/savjet.php?page=tipovi_intervjua
9. Ružić, P. (2009): Ruralni turizam, Drugo prošireno izdanje, Institut za poljoprivredu i turizam, Poreč.
10. Svržnjak K., Jerčinović S., Kantar S.(2007): Razvoj seoskog turizma sjeverozapadne Hrvatske, Zbornik radova Prvog hrvatskog kongresa ruralnog turizma: Perspektive razvoja ruralnog turizma s međunarodnim sudjelovanjem/ Baćac R. (ur.), Hrvatski farmer d.d., Klub članova Selo, Zagreb
11. Ružić, P., Dropulić, M.(2008): Difuzni sustav smještaja kao nova ponuda ruralnog prostora, 19th Biennial International Congress Tourism & Hospitality Industry 2008: 37 New Trends in Tourism and Hospitality Management: Proceedings / Ivanović, Zoran (ur.). - Opatija: Sveučilište u Rijeci, Fakultet za turistički i hotelski menadžment, Opatija.

Korištene Internet stranice:

1. Croatialink.com(20.10.2015)
[http://croatialink.com/wiki/Turizam: definicija, nastanak, razvoj i podjela](http://croatialink.com/wiki/Turizam:_definicija,_nastanak,_razvoj_i_podjela)
2. Gastronomija <https://sh.wikipedia.org/wiki/Gastronomija> (22.10.2015.)
3. Gospodarstvo Bjelovarsko-bilogorske županije, službene stranice Hrvatske gospodarske komora, županijska komora Bjelovarsko-bilogorske županije (14.08.2015.),<http://www.hgk.hr/zk/bjelovar/gospodarstvo-bjelovarsko-bilogorske-zupanije>
4. Ministarstvo poljoprivrede Republike Hrvatske (26.7.2015.) <http://www.mps.hr/>
5. Portal za oglašavanje seoskih turizama na području cijele Hrvatske, seoski-turizam.hr (25.7.2015.) <http://www.seoski-turizam.hr/trazi/odmor-i-zabava/smjestaj/regija-grad/sredisnja-hrvatska/>
6. Poslovni turizam (21.10.2015) <http://www.poslovniturizam.com/rjecnik/alternativni-turizam/38/>
7. Regionalna razvojna agencija Bjelovarsko-bilogorske županije (26.7.2015.) <http://rerabbz.hr/>
8. Restoran i vinarija Coner, službene stranice (21.7.2015.) <http://vinarija-coner.hr/>
9. Smještajni kapaciteti u Bjelovarsko-bilogorskoj županiji, Turistička zajednica Bjelovarsko-bilogorske županije (23.7.2015.) <http://www.tzbbz.hr/index.php/smjestaj>
10. Turistička zajednica Bilogora – Bjelovar (24.7.2015.) <http://www.turizam-bilogorabjelovar.com.hr/>
11. Turizam-zelena Hrvatska <http://www.turizam-zelenahrvatska.com.hr/index.php/gastro-ponuda/eno-gastronomija-sredishnje-hrvatske> (23.10.2015.)
12. Vinopedia <http://vinopedia.hr/wiki/index.php?title=Hrvatska> (22.10.2015.)
13. Wikipedia <https://hr.wikipedia.org/wiki/Turizam>
14. Zakon o ugostiteljskoj djelatnosti («Narodne novine«, broj 138/06), ministar nadležan za ugostiteljstvo i turizam, donosi Pravilnik o pružanju ugostiteljskih usluga u seljačkom domaćinstvu <http://www.mint.hr/UserDocsImages/nn-5-08-Pravilnik-ugost-seljackodom.htm>

7. PRILOZI

Intervju s gospodinom Bernardom Conerom

1. Za početak recite mi nešto o sebi i o svojoj vinariji?

Društvo Coner d.o.o, osnovano je krajem 2001. sa ciljem pružanja usluga kozmetičkog salona u Bjelovaru. Sredinom 2005. godine, otvoren je Salon ljepote u Križevcima, te Wellness centar u Bjelovaru, a potom wellness centri u Vrbovcu i Zagrebu, sa suvremeno opremljenom teretanom, spa oazom i kozmetičkim salonom te nizom sadržaja za rekreaciju, prevenciju bolesti i zaštitu zdravlja. Wellness centar sada posluje kao samostalno poduzeće, Zdravlje i ljepota Coner d.o.o.

Istovremeno, društvo je u 2004. i 2005. godini bilo investitor izgradnje objekata s apartmanima u Vidalićima na otoku Pagu. Dio je prodan, a dio 2009. godine uređen za iznajmljivanje i pod nazivom Barbati, postao prepoznato turističko odredište gostiju koji očekuju domaću atmosferu u luksuzno opremljenim apartmanima i vrhunskom restoranu.

Tijekom 2007. i 2008. započet je novi investicijski ciklus ulaganjem u poljoprivredu. Na području Bjelovarsko-bilogorske županije, općine Kapela, okrupnjen je posjed od oko 100 ha zemljišta za primarnu poljoprivrednu proizvodnju, a posjed od 11ha u selu Jabučeta, udaljen svega pet minuta vožnje od dvije vrlo prometne državne ceste (D2 Varaždin - Osijek i D43 Đurđevac - Ivanić Grad), namijenjen je proizvodnji vina i turizmu.

Vinski je podrum kapaciteta 60hl uređen po najvišim standardima. Iako gosti u njega u pravilu ne ulaze, mogu ga vidjeti s ekskluzivno uređene Galerije, dvorane koja prima do 30 gostiju, a namijenjena je za manje svečanosti, radionice, seminare i slično. U vinograd, vinariju i restoran do sada je uloženo više od 10 milijuna kuna vlastitog kapitala.

2. Koliko dugo se bavite ovim poslom?

Pomno odabrane sorte posađene su 2009. na šest hektara bilogorskih obronaka kako bi davale najkvalitetnije grožđe. Korištenjem suvremenih metoda obrade tla i vinove loze, odnjegovali smo izuzetno zdrave plodove, a ništa manje pozornosti nije posvećeno grožđu kada, skinuto s trsja, počinje svoj put prema vinu.

Vinarija i restoran otvoreni su 11. studenog 2012. i od tada bilježe stalni rast posjeta iz primarnog (Bjelovar, Đurđevac, Koprivnica) i sekundarnog emitivnog tržišta (Križevci, Ludbreg, Varaždin, Zagreb...).

3. Planirate li u budućnosti investicije u svojoj vinariji (molim pojasnite)?

Uz najčešće goste, poslovne ljude, želimo proširiti ponudu za obitelji i mlade, što utječe na krajnji cilj, a to je povećanje turističke potrošnje na našoj lokaciji, ali i susjednim destinacijama čime se upotpunjuje turistička slika bilogorskog kraja i stvara jedinstveni doživljaj odmora u prirodi.

Na uređenim platoima ispod vinograda izgradit ćemo sklonište za male domaće životinje s edukacijskim centrom o životu na selu, što se tematski nadovezuje na već postojeći začinski vrt, povrtnjak i platenik u kojemu proizvodimo dio namirnice za naš restoran.

Također, u idućoj fazi projekta, oko vinograda ćemo urediti poučnu stazu divljeg bilogorskog raslinja, čime ćemo, uz pokazne nasade žitarica zaokružiti priču.

Od ostalih razvojnih planova Vinarije Coner, u tijeku je izgradnja i uređenje nove kušaonice, prerade i punionice vina. Investicija vrijedna 1.000.000 kuna koju financiramo iz vlastitih sredstava, te je prema planu njezin završetak i stavljanje u funkciju zamišljeno do kraja 2015. godine.

I kao najveća investicija u sljedećem razdoblju je izgradnja smještajnih kapaciteta. U prvoj je fazi predviđena vila s deset smještajnih jedinica i dvadeset ležajeva, visoke kategorije.

Uz navedeno cilj nam je uz domaće privući i strane turiste, tako da planiramo zaokružiti ponudu raznim dodatnim sadržajima i organizacijama u suradnji s regionalnom turističkom zajednicom.

4. Kako ste došli na ideju za ovaj pothvat? Što vas je navelo da se počnete baviti ovom vrstom posla?

Vidjevši Svijeta, shvatili smo da je Bilogora nepokošena livada. Uistinu, kada svoj vijek provedete na jednom mjestu, često niste svjesni njegove kvalitete i potencijala. Prednosti poput blizine važnih prometnih pravaca, gradova kao emitivnih tržišta, u pitomom i nezagađenom krajoliku umjerene klime, upravo su stvorene za razvoj turizma. Nemali broj gostiju već je naš kraj usporedio s Toskanom (što je dobronamjerno pretjerivanje).

S druge strane, tradicija vinogradarstva na Bilogori postoji od pradavnih vremena iako je tek nedavno počela ozbiljnija komercijalna proizvodnja.

5. Koliko imate zaposlenih? Koliki su vaši smještajni kapaciteti?

Tijekom ljetne sezone zaposleno je oko 35 radnika, a u ostatku godine 22.

6. Kakvi su vam izvori financiranja? Jeste li koristili sredstva grada, općine, županije, EU? (objasnite)

Dosadašnja ulaganja financirana su iz vlastitih sredstava te kreditima poslovnih banaka. U narednom razdoblju za razvoj destinacije nadamo se dobiti potpore.

7. Da li je vaš geografski položaj prednost ili nedostatak? Kako ste zadovoljni postojećom infrastrukturom?

Posjed u Jabučeti, udaljen je svega pet minuta vožnje od dvije vrlo prometne državne ceste (D2 Varaždin - Osijek i D43 Đurđevac - Ivanić Grad), odnosno petnaest do dvadeset minuta od najbližih gradova, Bjelovara, Đurđevca i Koprivnice, što nam je primarno tržište, dočim je sekundarno udaljeno svega sat vremena ugodne vožnje (Varaždin, Zagreb).

Izgradi li se u dogledno vrijeme brza cesta prema Zagrebu, to će uvelike poboljšati našu atraktivnost, ne samo za žitelje Zagreba već i za posjetitelje iz zapadnog i južnog dijela Hrvatske, te inozemne goste.

8. Kakva je eno/gastronomska ponuda u vašem objektu? Pojasnite od čega se sastoji?

U restoranu pripremamo tradicionalna jela bilogorskog kraja pripremljena na ekskluzivan i suvremen način, od namirnica proizvedenih na našem imanju na Bilogori ili seoskim gospodarstvima u okolici. Sve što možemo, uključujući ručno proizvedenu tjesteninu, poslužujemo domaće.

9. Kako ste zadovoljni posjećenošću?

2014. g. rast prometa je u odnosu na 2013. godinu bio čak 31%, s više od 20.000 posjetitelja, čime ne možemo biti nezadovoljni no postoji velik prostor za napredak.

10. Na koji se način reklamirate?

Prvenstveno on-line, potom tiskanim materijalima, te radio i novine. Redoslijed označava i intenzitet.

11. Tko su vaši gosti? Jesu li zadovoljni boravkom kod vas?

Najčešći gosti su poslovni ljudi, obitelji, turističke grupe, biciklisti, lovci, pješačke ture, škola u prirodi. No isto kroz godinu organiziramo razna događanja i posebno osmišljavamo sve prigodne datume i blagdane u godini.

12. Da li vam se gosti vraćaju? Koje su njihove potrebe?

Velika se većina gostiju vraća. Potrebe variraju od skupine do skupine.

13. Kako ste zadovoljni suradnjom sa turističkom zajednicom?

Suradnja s lokalnom i županijskom turističkom zajednicom u posljednje se vrijeme intenzivira, čime smo vrlo zadovoljni.

14. Bojite li se konkurencije u svome poslu?

Jedan od razloga našeg sve boljeg poslovanja jest i razvoj konkurencije. Naime, za razvoj Bilogore kao turističke destinacije nužna je ponuda šira od jedne vinarije ili jednog izletišta, tako da i s konkurencijom blisko surađujemo.

Problem izaziva ilegalna proizvodnja i prodaja vina koja je na našem području po našim procjenama dvostruko veća od ukupne legalne proizvodnje i prodaje.

15. Imate li neugodnih iskustava s gostima?

Jedan od ciljeva ovog poduzetničkog pothvata bio je stvaranje finog restorana i izletišta. Velika većina gostiju to zna unaprijed, a ostali shvate čim dođu te se shodno tome i ponašaju.

16. Koje aktivnosti nudite u svome i oko svoga objekta?

Bilogora i okolica obiluju bujnim biljnim i životinjskim svijetom, ali i kulturnim sadržajima. U samo nekoliko godina, iz turistički potpuno nezanimljive destinacije, Bilogora je postala kraj u kojemu se gosti mogu baviti lovom, ribolovom, jahanjem, biciklizmom i pješačenjem, sudjelovati u zabavnim kulturno-povijesnim manifestacijama, obići Bilogorsku vinsku cestu, posjetiti lječilišta s termalnom vodom, umjetničke galerije, stare utvrde i arheološka nalazišta kraja koja su naseljena od kako su prvi ljudi stigli u Europu.

Dokaz tome je uvrštavanje Bjelovarsko-bilogorske županije u PPS destinaciju sa gradovima Bjelovar, Daruvar i Garešnica.

17. Koliko vinove loze imate zasađeno? Koje sorte?

Chardonay - 2750 trsova

Graševina - 5800 trsova

Manzoni - 4300 trsova

Sauvignon - 2215 trsova

Traminac - 2735 trsova

Muškat Ottonel - 1125 trsova

Pinot Crni - 3375 trsova

Lovrijenac - 3400 trsova

Zweigelt - 3400 trsova

18. Planirate li povećavati proizvodnju vina?

Ne.

19. Planirate li širiti prodaju vina na tržište EU?

Obzirom na obujam proizvodnje, ne.

20. Imate li knjigu žalbe?

Da, ali je prazna, za razliku od knjige dojmova.

8. SAŽETAK

Cilj izrade završnog rada bio je uočiti komparativne prednosti bavljenja ruralnim turizmom u Bjelovarsko-bilogorskoj županiji koja obiluje brojnim prirodnim bogatstvima i privlači sve veći broj turista svake godine.

Restoran i vinarija Coner odličan su primjer perspektivnog gospodarstva koje uspješno spaja kontinentalni i obalni turizam u Bjelovarsko-bilogorskoj županiji i na otoku Pagu. U restoranu i vinariji Coner tim od 22 ljudi pruža zasigurno nezaboravna iskustva sa svojom širokom gastronomskom ponudom, sportskim sadržajima te vinskim podrumom. Izgradnjom vile s uvećanim smještajnim kapacitetima broj posjetitelja će zasigurno rasti, a turistička ponuda će se i nadalje obogaćivati.

Ključne riječi: ruralni turizam, ruralni turizam Bjelovarsko-bilogorske županije, Restoran i vinarija Coner, Bilogora, vino, vinarija, restoran, hrana, turist, gost