



Najte nikaj zameriti

Putujući svojom zemljom ili svijetom, mnogi od nas su imali priliku bar jednom ući u neki restoran. Po povratku među svoje raspoloženo bi dijelili (šerali) dojmove, zadovoljstva, impresije, anegdote, ali i razočaranja. Ovo posljednje nitko ne voli niti priželjkuje. Ako nam putovanja nisu isključivo poslom obilježena, onda smo kao turisti najčešće lovci na strast, emociju ili neobičnost koju smo ponijeli doma kao mentalni suvenir. Nekako se uvriježilo da se najizdašnije prepričavaju dojmovi koje smo iskusili prvenstveno okusom i mirisom, a onda na red dolazi sve drugo. Prirodno je zaključiti da se istom analogijom ponašaju i svi gosti koji dolaze u naše Međimurje, bez obzira stižu li nam iz Varaždina, Dublina, ili Moskve. Tako odprilike

stoje stvari kad govorimo o sebi/nama kao pojedincima, ali sasvim je drugačija i odgovornija situacija kad nam u goste dođu važni prijatelji, poslovni ljudi ili diplomati. Kamo, kuda i kome s njima!? Nekud nas sigurno šalje vlastito iskustvo. Istina, ono može biti vrlo subjektivno, no imamo li u Međimurju ikakvu argumentiranu i objektivnu pomoć? Možda do jučer ne, ali od sutra Turistička zajednica Međimurske županije pokreće dužu vremensku kampanju pod motom "**Najte nikaj zameriti**" kojom se želi biti od koristi svakom gostu, a posredno i svim ugostiteljskim objektima.

Po uzoru na vrijedna mjerila eminentnih destinacija širom Europe ili svijeta i u našoj se županiji želi bodovnim

pragovima kvalitete najuspješnije restorane označiti primjerenom oznakom koja će svakom gostu jamčiti visoku klasu organizacije, uređenja, pristupa gostu, namirnici ili sveukupnu kvalitativnu dosljednost bez oscilacija. U kontekstu takvih planova raspisani su kriteriji, tematske cjeline i bodovi na temelju kojih će se izvršiti pravično bodovanje svakog restorana u Međimurju u koji turisti ulaze. Nekoliko je ciljeva kampanje. Prvenstveno, nakon završetka ocjenjivanja, dobiti jasnu sliku dviju kvalitativnih skupina restorana. U prvoj restorane koji će se moći označiti elitnim znakom "Međimurski zlatni gurman", a u drugoj, vjerojatno brojnijoj, iskristalizirati restorane koji će moći ponijeti znak "Međimurski gurman". Bodovne granice su vrlo jasne i dostižne, a predstavljene su u priloženoj tablici. Uvidom u kriterije i visine bodova svaki se određeni lokal na terenu i prije dolaska tajnog gosta

(mystery shoppera) može preispitati i približno procijeniti svoju trenutnu vrijednost. To može rezultirati brzim auto poboljšanjima ili sustavnijim podizanjem kvalitete nakon prezentiranja zapisnika o ukupnom vrednovanju restorana.

Konačan je cilj kampanje postizanje globalne ugostiteljske kvalitete Međimurja odnosno, posredstvom pravičnih ocjena, tržištu ponuditi pri-

liku da bez privilegija i naklonosti bilo kakvog predznaka bira restorane koji to rezultatima zaslužuju. Biti gost ili primiti gosta uvijek ima negdje u backstageu blagi pritisak želje pa i potrebe da se ne stvori ili pokupi bilo kakvo zamjeranje. Ovu je ljudsku činjenicu najlakše pojasniti sličicom koja se uvijek ponavlja na vratima prilikom odlaska/rastanka sa svima nam poznatim riječima: **Zbogom, fala na semu, vidimo se, sikak,**

i - najte nikaj zameriti!!! Upravo je na tragu "duhe sličice oproštaja na vratima" stvoren slogan cijele kampanje. Ovom objavom Turistička zajednica Međimurske županije najavljuje početak kampanje, njen slogan, bodovnu tablicu, kategorije te finalno-likovne vizuale Međimurskog zlatnog gurmana i Međimurskog gurmana. Redoslijed posjete tajnog gosta restoranima po Međimurju određen je slučajnim izvlačenjem iz šešira.



MEĐIMURSKI GURMAN/ MEĐIMURSKI ZLATNI GURMAN: BODOVANJE

PROSTOR				kvota Gurman	kvota Zlatni G.
Vanjski izgled restorana	max	3		2	2
Čistoća restorana	max	5		3	5
Dizajn restorana	max	5		3	4
Čistoća toaleta	max	5		4	5
Klimatizacija prostora	jedan izbor	5		5	5
Prikladna glazba	max	5		4	4
OSOBLJE					
Prihvat gostiju po ulasku	jedan izbor	5		0	5
Dress code osoblja	max	5		3	4
Urednost osoblja i prepoznatljivost	max	5		4	4
Poznavanje engleskog + dodatni strani jezik (osoblje u sali)	4+4 boda	8		4	4
Profesionalnost osoblja+vrijeme	max	10		6	8
Srdačnost osoblja	max	10		3	7
Ispraćaj gostiju	max	5		2	4
OPREMA					
Ažuriranje i izgled menua	max	5		2	3
Ažuriranje i izgled vinske karte	max	5		2	3
Kvaliteta i udobnost: sitni inventar, stolice, platn. ubrusi, stolnjaci, tanjuri, pribor..	max	10		5	7
Barem dvije stavke: mlinac papar, cvijet soli, himalajska sol, chili mlinac...	jedan izbor	3		0	3
JELA					
Svježina samih namirnica	max	10		6	9
Organoleptička čistoća namirnica	max	10		6	8
Ravnoteža jela	max	10		6	8
Harmonija jela	max	10		6	8
Prezentacija jela	max	5		3	4
Originalnost jela	max	10		5	8
Ukupan dojam jela	max	20		12	16
PONUĐA					
Ponuda domaćeg kruha ili peciva spravljenog u ugostiteljskom objektu	jedan izbor	8		0	8
Zastupljenost barem dva autohtona jela na menuu	jedan izbor	10		10	10
Korištenje domaćih lokalnih namirnica u pripremi barem tri jela i/ili deserta	jedan izbor	20		20	20
Korištenje barem jednog domaćeg bučinog ulja iz lokalne proizvodnje	jedan izbor	15		15	15
Vegetarijansko jelo	jedan izbor	10		0	10
Vlastito jelo po kojem je prepoznatljiv ugostiteljski objekt	jedan izbor	5		0	5
Ponuda deserta iz vlastite proizvodnje	jedan izbor	10		10	10
Barem jedan degustacijski menu	jedan izbor	8		0	8
Ponuda barem dvije vrste digestiva proizvedenih u lokalnom okruženju	jedan izbor	5		5	5
Ponuda barem dvije vrste otvorenog lokalnog vina	jedan izbor	10		10	10
Minimalna zastupljenost 5 vina s međimurske vinske ceste	jedan izbor	15		15	15
Ponuda jela koje sadrži sezonske namirnice	jedan izbor	10		10	10
Originalnost ponude	max	10		0	0
Otvoren profil na Trip Advisoru	jedan izbor	10		0	10
Postojanje vlastite web str. ažurirane unutar proteklih 6 mj. + FB stranica ažurirana min jednom mj.	5+5 boda	10		5	10
Neiskrena prezentacija jela i sastojaka		-20	jedan izbor		
Za svaku kartičnu mogućnost plaćanja po dva boda: AX, MC, MAESTRO, DIN, VS	max	10		4	6
SVEUKUPNO	max	340		200	290
Ugostiteljski objekti preko 289 bodova mogu nositi oznaku Zlatni Međimurski gurman					
Ugostiteljski objekti preko 199 bodova mogu nositi oznaku Međimurski gurman					