

KONFERENCE

Dne 26. května 2011 se uskutečnila v Hotelu U Skanzenu na Modré mezinárodní konference cestovního ruchu s názvem **"Cestovní ruch na Buchlovsku"**. Na konferenci byli pozváni nejen podnikatelé z našeho mikroregionu a mikroregionu Horný Hričov, ale i představitelé obcí a různých organizací. Hlavním moderátorem byl PhDr. Ladislav Kovář, vydavatel Časopisu pro cestovní ruch TRAVEL profí a odborník z oblasti cestovního ruchu. Z dalších významných hostů můžeme vyjmenovat paní Renátu Polišenskou a Mgr. Josefa Hapáka z Regionu Slovácko nebo PhDr. Danu Daňovou z Centrály cestovního ruchu Východní Moravy. Velmi zajímavý a přínosný příspěvek z oblasti gastronomie přednesli Mgr. Eva Gajdošík, majitelka zámku Napajedla a pan Miroslav Horák z Moravského kulinářského institutu, který na zámku sídlí.

Starosta Modré, Miroslav Kovářík

„... Slovácko a tedy i mikroregion Buchlov má co nabízet, ale na rozdíl od ostatních zemí ve střední Evropě se stále neprosazujeme dost důrazně. Musíme vytvářet týmové projekty, přesvědčit hoteliéry, vinaře, dílny tradičních řemesel, infocentra a samozřejmě i obecní úřady ke spolupráci na vytváření komplexní nabídky, tu pak dobře propagovat a především prodávat...“

Zámek Napajedla, Eva Gajdošík

Navázala na pana starostu z Modré „...samozřejmě, že máme co nabízet, jenom to neumíme prodat. Žila jsem dlouhá léta v Austrálii, kde mnohá místa mají mnohem kratší historii, a přesto se nebojí to vykřičet do světa“ ...

Moravský kulinářský institut, Eva Gajdošík, Miroslav Horák

„...letos jsme na zámku otevřeli Moravský kulinářský institut. Každý, kdo má rád vaření, si zde najde to své. Vařil jsem dlouhá léta v zahraničí pro významné osobnosti a vždy jsem měl velký úspěch s recepty tradičních jídel. Nebojme se tedy svým návštěvníkům tyto jídla doma nabízet“ ...

Region Slovácko, udělení ceny EDEN, Mgr. Josef Hapák

„...velkým a inspirativním tématem bylo také nedávné udělení ceny EDEN, ke kterému Josef Hapák uvedl: „...Excelentní evropskou destinací není sdružení Region Slovácko, které projekt podávalo, ale celá turistická oblast Slovácko...“.

Region Slovácko, Chutě a vůně slovácké kuchyně, Renata Polišenská

„...zdrojem receptů pro tradiční pochutiny na Slovácku může být Kniha Chutě a vůně slovácké kuchyně, která obsahuje 123 receptů, jejich fotografie a texty o tradiční gastronomii na Slovácku.

„...V knize naleznete vybrané recepty ze všech koutů Slovácka, jež jsou zasazeny do jednotlivých etnografických částí. Naleznete zde jak recepty na žmolkovicu z moravských Kopanic, tak třeba na salátovou máčku a šlíšky s povídky ze Stříbrnic na Uherskohradištsku či milocké beléše z Kyjova. Stačí se do toho jen pustit“

Centrála cestovního ruchu Východní Morava, PhDr. Dana Daňová

uzavřela dopolední prezentace uvedením několika příkladů „virtuálních produktů“, které Centrála cestovního ruchu Východní Morava připravovala ve Zlínském kraji s nabídkou, že „...stejně možnosti mohou využít i podnikatelé na Buchlovsku. Stačí se jen domluvit.“

Focus group – skupinová diskuze

Smyslem bylo vyslovit, pojmenovat, charakterizovat a soustředit všechny možné, možná i nemožné názory a nápady vhodné pro zkvalitnění spolupráce v mikroregionu. Nápadů se postupně sešla celá dlouhá řada a žádný z nich se nedá a priori považovat za nereálný, na čemž se shodli jak podnikatelé, tak zástupci samospráv. Pokud bychom už nyní seřadili sestupně nejvíce frekventovaná témata, dostali bychom následující pořadí:

- Potřeba uceleného a přehledného průvodce mikroregionem Buchlov
- Koordinace akcí v mikroregionu
- Komunikace s místními vinaři s cílem zajistit otevřené sklepy, aby v nich návštěvníci mohli víno ochutnat, popřípadě i nakoupit
- Snoubení gastronomie a vína
- Z toho všeho zpracovat produktové balíčky.

Jednotlivá témata a nápady byly zaznamenány a v dohledné době budou zpracovány do analytického materiálu, z něhož vyjde plán konkrétních, technicky i finančně realizovatelných kroků.

