

Raport vizită de identificare a bunelor practici pentru anul I de implementare a Strategiei de Dezvoltare Locală 2023 - 2027 a GAL Ogoarele Vlășiei

Perioadă desfășurare vizită desfășurare vizită: 20.09.2025

Loc desfășurare vizită: Punct Gastronomic Local Poiana Cerbului – Valea Doftanei – Strada Ghimpoasei 804A, Teșila 107640

Link pagină site GAL unde a fost postat Planul de bune practici:

<https://www.ogoarelevlasieidambovita.ro/evenimente-animare-promovare/>

Obiectivul vizitei:

OBIECTIV GENERAL

Identificarea și înțelegerea proceselor și practicilor eficiente în domeniul gastronomiei tradiționale și al turismului rural, care pot fi replicate sau adaptate pentru sprijinirea antreprenorilor locali și a operatorilor nonagricoli din teritoriul GAL.

OBIECTIVE SPECIFICE

- Înțelegerea modului de organizare și funcționare a unui Punct Gastronomic Local.
- Observarea modului de valorificare a produselor locale în preparate tradiționale.
- Identificarea metodelor de promovare a gastronomiei locale ca atracție turistică.
- Analizarea modului de colaborare cu producătorii locali și cu autoritățile.
- Preluarea bunelor practici în ceea ce privește respectarea normelor sanitare și de siguranță alimentară.
- Înțelegerea strategiilor de diversificare a veniturilor prin turism rural și gastronomie.
- Facilitarea colaborării dintre antreprenorii locali și reprezentanții sectorului public pentru dezvoltarea turismului rural și a gastronomiei tradiționale.
- Înțelegerea modului în care autoritățile publice pot sprijini procesul de autorizare, promovare și integrare a PGL-urilor în oferta turistică locală.

Scurtă descriere a exemplelor de bună practică vizitate

Vizita de bune practici a inclus prezentarea activității Punctului Gastronomic Local „Poiana Cerbului” și a conceptului de funcționare, istoricul activității, procesul de autorizare și modul de promovare în oferta turistică locală.

Participanții au efectuat un tur complet al locației – bucătărie, spații de servire, zonă de depozitare și aprovizionare – și au asistat la demonstrarea procesului de preparare și servire a unor produse tradiționale.

Evenimentul a fost completat de sesiuni de discuții privind relația cu autoritățile publice, colaborarea cu alți producători locali, modalități de promovare a turismului rural și aspecte de sustenabilitate.

Practici deprinse

- Organizarea și funcționarea unui PGL: flux operațional clar, aprovizionare locală, respectarea normelor DSVSA.
- Promovarea gastronomiei ca experiență turistică: integrarea poveștii locului, degustări, implicarea oaspeților.
- Colaborarea cu producătorii locali: parteneriate stabile, aprovizionare din gospodării.
- Siguranța alimentară: trasabilitate, igienă, preparare zilnică.
- Management și sustenabilitate: economie locală circulară, păstrarea tradițiilor.

Rezultate și lecții învățate

- Cunoștințe aplicate despre fluxul de lucru într-un PGL.
- Înțelegerea cerințelor de autorizare.
- Exemple de colaborare public–privat.
- Tehnici de promovare prin gastronomie.
- Identificarea oportunităților de replicare în alte localități rurale.

NUMĂR PARTICIPANȚI : 7 lideri locali și 2 reprezentanți GAL.

CONCLUZIA ÎNTÂLNIRII:

Vizita a oferit un exemplu concret de valorificare a tradițiilor locale și integrarea gastronomiei în turismul rural, demonstrând cum o activitate nonagricolă mică poate deveni sustenabilă și competitivă.

Aprobat,

Manager GAL Radu Mihail