

PRAKTIKË E SUKSESSHME RESTORANT POP-UP SLOW FOOD

Paraqitur nga: ITKAM

An aerial photograph of a rugged coastline with rocky cliffs and clear, turquoise water. A large, semi-transparent circular graphic is overlaid on the right side of the image. Inside this circle, the text "CIRCULAR ALBANIA TOURISM" is arranged in a circular pattern, with "CIRCULAR" at the top, "ALBANIA" in the center, and "TOURISM" at the bottom.

CIRCULAR
ALBANIA
TOURISM



Co-funded by the
European Union



SEKSIONI 1: INFORMACIONET BAZË

- Titulli i Praktikës më të Mirë: Restorant Pop-Up Slow Food
- Faqja zyrtare e praktikës: <https://sachsen.tourismusnetzwerk.info/best-practice-pool/slow-food-pop-up-restaurant/>
- Lidhjet në rrjete sociale: [Facebook – Gaumenkitzel](#)
- Vendndodhja: Coswiger Str. 23, 01445 Radebeul, Gjermani

SEKSIONI 2: PËRMBLEDHJE E PRAKTIKËS

- Përshkrim i shkurtër i praktikës

“Restoranti Pop-Up Slow Food” ishte një nismë kulinare një-javore në hotelin historik Hotel Alte Gerberei në Bautzen, e zhvilluar nga 3 deri më 9 mars 2025. Projekti ishte një bashkëpunim midis Hotel Alte Gerberei dhe familjes Hamann nga Restaurant Gaumenkitzel. Nën drejtimin e kuzhinierit të Restaurant Gaumenkitzel, mysafirët shijuan një menu ekskluzive me 4 dreka, e përgatitur tërësisht me përbërës rajonalë nga Oberlausitz.

Qëllimi kryesor ishte të prezantohej gastronomia e qëndrueshme, e drejtë dhe lokale, duke theksuar traditat e pasura kulinare të rajonit Oberlausitz. Të gjithë përbërësit u siguruan nga prodhues lokalë të besueshëm. Menuja, e disponueshme gjithashtu në version vegetar, kombinoi shijet tradicionale me teknika moderne. Duke bashkuar gatimin fine dining me identitetin rajonal, iniciativa promovoi krijimin e vlerës lokale dhe parimet e slow food.

- Periudha e Zbatimit: 03/03/2025 – 09/03/2025

- Statusi:

☐ I planifikuar ☐ Faza pilot ☒ Plotësisht i zbatuar ☐ Në zhvillim e sipër dhe në evolucion

- **Fushat Tematike të Trajtuara:**

☒ Nga ferma në tryezë / Sisteme ushqimore të qëndrueshme

☐ Menaxhimi i mbetjeve

☐ Eficienca e burimeve

☐ Tjetër: _____

- **Përshkruani se si kjo praktikë përshtatet me Fushat Tematike të përzgjedhura.**

Praktika përshtatet me fushat tematike “nga ferma në pirun” dhe sistemet ushqimore të qëndrueshme, pasi produktet e përdorura për ngjarjen janë siguruar kryesisht nga prodhues lokalë të vegjël (afërsisht 100%). Qëllimi i praktikës është të promovojë delikatesat rajonale dhe të rrisë shitjet e produkteve lokale, së bashku me kërkesën turistike më të lartë. Menuja me katër dreka përfshin gjithashtu një opsion vegetar, dhe shoqërohet me verëra rajonale falas. Për më tepër, praktika përshtatet me parimet e ushqimit të mirë, të pastër dhe të drejtë, që janë karakteristike për filozofinë Slow Food. Të gjitha këto aspekte së bashku ndihmojnë në rritjen e ndërgjegjësimit mbi origjinën e ushqimit, sezonës dhe ndikimin e zgjedhjeve ushqimore mbi qëndrueshmërinë.

Shpjegoni se si ky aktivitet përshtatet brenda sektorit të turizmit.

Kjo iniciativë organizohet nga Hotel Alte Gerberei, i cili ofron vendin dhe akomodimin gjatë natës, duke inkurajuar turizmin kulinar me një qëndrim. Ky format pop-up ofron një përvojë të përkohshme dhe ekskluzive të shijimit të ushqimit. Përdorimi i përbërësve rajonalë dhe të qëndrueshëm tërheq udhëtarët e interesuar për kuzhinën lokale, duke forcuar narrativën "nga ferma në tavolinë" përmes lidhjes së tyre me fermerët dhe prodhuesit lokalë. Për më tepër, ideja e pop-up përfaqëson një shembull klasik të menaxhimit të ngjarjeve turistike si një event i përkohshëm, i cili kërkon bashkëpunim midis hotelit, restorantit dhe prodhuesve.

- **Çfarë vlere mësimore ofron kjo praktikë për trajnimin profesional (VET), zhvillimin e kurrikulave ose ndërtimin e kapaciteteve të profesionistëve?**

Ajo ofron zbatime praktike të aftësive: nga turizmi te kulinaria dhe aftësitë e mikpritjes. Krijon një mundësi për nxënësit e AFP-së në kulinari, praktikantët në mikpritje dhe profesionistët e menaxhimit të eventeve që të eksperimentojnë në praktikë me projektimin dhe ofrimin e një koncepti gastronomik afatshkurtër, me identitet të fortë rajonal dhe me qasje të qëndrueshme në furnizim. Studentët mund të mësojnë planifikimin e menisë me përbërës sezonalë dhe lokalë, të ndjekur nga ndërtimi i marrëdhënieve me prodhuesit lokalë dhe përshtatja e proceseve standarde të mikpritjes për evente të përkohshme dhe me profil të lartë. Praktika gjithashtu inkurajon integrimin e parimeve të slow food, si furnizimi etik me ushqim dhe sistemet e qëndrueshme ushqimore. Këto shoqërohen me procese marketingu për të komunikuar më mirë produktet turistike me vlerë të shtuar, si për vendasit ashtu edhe për udhëtarët. Së fundi, demonstron një model inovativ mikpritjeje, i cili mund të frymëzojë krijimin e koncepteve të ngjashme të reja në menaxhimin sipërmarrës të eventeve.

SEKSIONI 3: SFIDAT DHE PËRPUTHSHMËRIA ME PARIMET E EKONOMISË QARKULLUESE

- **Çfarë sfidash ose pengesash u adresuan (bazuar në gjetjet e raportit)?**

- ☐ Menaxhimi dhe eliminimi i mbetjeve
- ☐ Përdorimi i energjisë/burimeve
- ☒ Kufizimet infrastrukturore
- ☒ Sezonaliteti
- ☒ Mungesa e aftësive dhe kapaciteteve
- ☒ Ndërgjegjësim i ulët mbi ekonominë qarkulluese
- ☒ Rezistenca në sjellje
- ☐ Kufizime financiare ose mungesë fondesh
- ☐ Tjetër: _____

- **Si u kapërcyen këto sfida?**

Formati inovativ 'pop-up', në partneritet me hotelin dhe restorantin, ofron një model të ri biznesi që nxit fleksibilitetin, përshtatshmërinë dhe zgjidhjen e problemeve. Prandaj, ai shërben si një model me rrezik të ulët, por me ndikim të lartë. Stafi i të dyve, hotelit dhe restorantit, pati mundësinë të shkëmbejë aftësi dhe njohuri. Ngjarja gjithashtu trajtoi çështjen e sezonalitetit duke u organizuar në muajin mars, duke tërhequr vizitorë dhe banorë në hotel gjatë periudhës jashtë sezonit në Oberlausitz. Në fakt, kjo zonë nuk njihet domosdoshmërisht si një atraksion kulinar apo destinacion turistik, por ngjarja e promovoi me sukses atë si një destinacion të qëndrueshëm dhe kulinar. Praktika demonstroi mundësinë e turizmit dhe gastronomisë së qëndrueshme për mysafirët, duke rritur ndërgjegjësimin përmes theksimit të produkteve lokale dhe produkteve me zero kilometra. Së fundi, ngjarja përdori me sukses infrastrukturën e disponueshme për një koncept inovativ.

- **Cilat strategji të ekonomisë qarkulluese adreson kjo praktikë?**

- ☐ Reduktimi / ripërdorimi / riciklimi i mbetjeve
- ☐ Energji e rinovueshme / efikasiteti i energjisë
- ☐ Kursimi i ujit
- ☐ Dizajni qarkullues i produkteve/shërbimeve
- ☒ Sisteme ushqimore të qëndrueshme / zinxhirë ushqimorë të shkurtër
- ☐ Certifikime ekologjike ose standarde të gjelbra
- ☐ Riparimi, restaurimi ose ripërdorimi i infrastrukturës / mobiljeve
- ☐ Përdorimi i mjeteve digjitale për qarkullim ose qëndrueshmëri

- **Përshkruani pse kjo praktikë mund të konsiderohet si një 'praktikë më e mirë' dhe si kontribuon tek një ose më shumë parime të ekonomisë qarkulluese:**

Kjo praktikë integron me sukses parimet kryesore të ekonomisë qarkulluese në një format dy-palësh, duke përfituar si vizitorët ashtu edhe komunitetin lokal. Sistemet ushqimore të qëndrueshme promovohen përmes zinxhirëve të shkurtër furnizimi dhe burimeve rajonale. Ndikimi mjedisor i transportit u reduktua ndjeshëm, duke ruajtur sistemet natyrore dhe duke krijuar vlerë lokale (menuja e përshtatur me disponueshmërinë sezonale dhe qasje e drejtpërdrejtë në treg për prodhuesit e vegjël lokalë). Format pop-up e bënë praktikën lehtësisht të riprodhueshme në rajone të tjera, veçanërisht në hapësirat rurale të mikpritjes. Ai inkurajon hotelet dhe restorantet të bashkëpunojnë, të ndajnë burimet dhe të zhvillojnë modele shërbimi të përkohshme me mbetje minimale, të cilat mund të përshtaten lehtësisht me sezonin dhe kërkesën e konsumatorëve.

- **Përshkruani pse kjo praktikë mund të konsiderohet inovative. Çfarë qasje të re, kreative ose të pakënaqur sjell vlerë të shtuar për zhvillimin e turizmit qarkullues?**

Anës inovative e kësaj praktike është formati pop-up, i cili transformon infrastrukturën ekzistuese në një vend kulinarik të përkohshëm dhe shumë-funksional. Përdorimi i burimeve reduktohet, ndërsa asetet ekzistuese përdoren në mënyrë të gjerë. Më pas, menuja përbëhet nga pothuajse 100% përbërës rajonalë, me transparencë të plotë mbi origjinën e tyre, duke krijuar një zinxhir ushqimor të shkurtër dhe të gjurmueshëm. Myshafirët edukohen mbi konsumimin e qëndrueshëm dhe gastronominë me cilësi të lartë që ka identitet rajonal.

SEKSIONI 4: BASHKËPUNIMI

- **Përshkruani çdo bashkëpunim që është përfshirë në zhvillimin e kësaj praktike. A ka përfshirë kjo praktikë autoritetet lokale apo grupe të tjera?**

Kjo praktikë kërkoi bashkëpunimin midis Restorantit Gaumenkitzel dhe Hotel Alte Gerberei. Në këtë rast, hoteli shërbeu si mikpritës për konceptin pop-up, duke ofruar vendin fizik, shërbimet e akomodimit dhe mbështetje logjistike, duke mundësuar transformimin e hotelit vetë në një hapësirë të përkohshme restoranti. Restoranti Gaumenkitzel shërbeu si udhëheqës kulinarik dhe zhvillues i konceptit, duke sjellë ekspertizë në parimet e Slow Food dhe furnizimin e qëndrueshëm rajonal. Së fundi, prodhuesit lokalë të ushqimit siguronin përbërësit rajonalë, të cilët janë: Höf Mörl, Heide und Teichland dhe Hammermühle.

SEKSIONI 5: REZULTATET DHE RIPRODHUESHMËRIA

- **Cilat rezultate të matshme ose arritje janë realizuar?**

Pothuajse 100% e përbërësve ushqimorë të përdorur në menunë me 4 dreka u siguruan nga furnizues rajonalë. Gjithashtu, mund të supozohet se gjatë javës pop-up u krijuan role afatshkurtra në kuzhinë dhe shërbim, ku stafi mori trajnim praktik mbi furnizimin dhe ofrimin e shërbimeve të qëndrueshme. Ngjarja mund të ketë sjellë një rritje të popullimit të hotelit për shkak të ekskluzivitetit të lartë dhe aftësisë për të tërhequr mysafirë nga rajone të tjera, duke i prezantuar ata me kulturën rajonale të ushqimit dhe praktikën e konsumit të qëndrueshëm.

- **Pse kjo praktikë është e rëndësishme për kontekstin e turizmit në Shqipëri?**

Kjo praktikë është shumë e rëndësishme për kontekstin e turizmit në Shqipëri, pasi ofron zgjidhje praktike dhe të përshtatshme për disa sfida kryesore në zhvillimin rural, sezonalitetin dhe diversifikimin e turizmit të qëndrueshëm. Shumë rajone në Shqipëri janë të pasura me kulturë tradicionale ushqimore dhe ferma të vogla, por u mungojnë ofertat e strukturuar turistike. Koncepti pop-up do t'u lejonte këtyre komuniteteve të prezantojnë gastronominë lokale pa pasur nevojë për infrastrukturë të përhershme, duke e bërë atë ideal për zona të pazhvilluara. Kjo praktikë gjithashtu mund të sjellë vizitorë të rinj gjatë sezonit të ulët, kur aktiviteti ekonomik i lidhur me turizmin është i reduktuar. Karakteri me kosto të ulët i ngjarjes është i përshtatshëm për situata ku mungesa e burimeve për restorante me shërbim të plotë nuk përbën problem. Për më tepër, lidhjet potenciale "nga ferma në pirun" do të inkurajonin furnizimin e drejtpërdrejtë, zinxhirët e shkurtër ushqimorë dhe partneritetet më të forta midis prodhuesve dhe turizmit, duke mbështetur kështu prodhuesit lokalë. Kuzhinierët profesionistë për pop-up gjithashtu mund të ndihmojnë në mbushjen e boshllëqeve të aftësive midis stafit lokal dhe operatorëve.

- **Cili është potenciali i kësaj praktike për zgjerim të mëtejshëm? Si mund të aplikohet ose përshtatet në destinacione ose biznese të tjera turistike shqiptare?**

Me një investim minimal dhe bashkëpunim të fortë lokal, kjo praktikë mund të aplikohet në rajone rurale dhe malore, si dhe në zonat bregdetare me sezon turistik. Restorantet pop-up mund të organizohen në destinacione si Përmet, Puka ose Gjirokastrë, në shtëpi mikpritëse ose biznese agroturistike.

Gjithashtu, rajonet bregdetare si Vlora, Himara ose Saranda mund të përdorin këtë model për të zgjatur sezonin turistik, duke promovuar festivale ushqimi ose rrugë vere. Hotelet lokale, vreshtaritë dhe operatorët turistikë mund të bashkëpunojnë me kuzhinierë për të tërhequr vizitorë dhe për të fituar përvojë trajnimi.

- **Çfarë këshille do t'u jepnit të tjerëve që duan të implementojnë një iniciativë të ngjashme?**

Disa këshilla për ata që dëshirojnë të zbatojnë një praktikë të tillë janë: të fillojnë me hapa të vegjël dhe me partneritete të forta lokale, duke u përpjekur të ri-përdorin vendet ekzistuese dhe materialet që kanë tashmë. Gjithashtu, do të ishte ideale të përdoren produkte sezonale dhe rajonale, duke integruar tregime dhe elemente edukative për mysafirët.



Partnerët e Projektit



**Dhoma e Tregtisë
& Industrisë Tiranë**
Chamber of Commerce and Industry of Tirana

Financuar nga Bashkimi Evropian. Megjithatë, qëndrimet dhe opinionet e shprehura janë vetëm të autorëve dhe nuk reflektojnë domosdoshmërisht qëndrimet e Bashkimit Evropian ose të Agjencisë Ekzekutive për Arsimin dhe Kulturën Evropiane (EACEA). As Bashkimi Evropian dhe as EACEA nuk mund të mbahen përgjegjës për to.

Project N°101182855



Co-funded by the
European Union



CIRCULAR
ALBANIA
TOURISM

Project N°101182855



Co-funded by the
European Union

