



XXII. MEZINÁRODNÍ KOLOKVIUM O REGIONÁLNÍCH
VĚDÁCH. SBORNÍK PŘÍSPĚVKŮ

22ND INTERNATIONAL COLLOQUIUM ON REGIONAL
SCIENCES. CONFERENCE PROCEEDINGS

Place: Velké Bílovice (Czech Republic)
June 12-16, 2019

Publisher: Masarykova univerzita (Masaryk University Press), Brno

Edited by:

Viktorie KLÍMOVÁ

Vladimír ŽÍTEK

(Masarykova univerzita / Masaryk University, Czech Republic)

Vzor citace / Citation example:

AUTOR, A. Název článku. In Klímová, V., Žítek, V. (eds.) *XXII. mezinárodní kolokvium o regionálních vědách. Sborník příspěvků*. Brno: Masarykova univerzita, 2019. s. 1–5. ISBN 978-80-210-9268-6. DOI.

AUTHOR, A. Title of paper. In Klímová, V., Žítek, V. (eds.) *22nd International Colloquium on Regional Sciences. Conference Proceedings*. Brno: Masaryk University Press, 2019. pp. 1–5. ISBN 978-80-210-9268-6. DOI.

Publikace neprošla jazykovou úpravou. / Publication is not a subject of language check.

Za správnost obsahu a originalitu výzkumu zodpovídají autoři. / Authors are fully responsible for the content and originality of the articles.

© 2019 Masarykova univerzita
ISBN 978-80-210-9268-6 (online : pdf)

DOI: 10.5817/CZ.MUNI.P210-9268-2019-67

PROJEKT SLOW FOOD CE JAKO KLÍČ K UDRŽITELNÉMU ROZVOJI

The SlowFood-CE project as a key to sustainable development

HELENA KUBÍČKOVÁ

Katedra regionální ekonomie a správy | Department of Regional Economics and Administration
Ekonomicko-správní fakulta | Faculty of Economics and Administration
Masarykova univerzita | Masaryk University
✉ Lipová 41a, 602 00 Brno, Czech Republic
E-mail: helena.kubickova.92@gmail.com

Anotace

Předkládaný příspěvek představuje celosvětové hnutí Slow Food, které mimo jiné vzniklo v reakci na nepříznivé globální změny, a kulinářský cestovní ruch, aktuální trend cestovního ruchu, jako dva možné nástroje implementace myšlenek udržitelného rozvoje. V průniku těchto instrumentů se nachází projekt Slow Food Central Europe. Cílem tohoto příspěvku je tedy zmapovat problémy zainteresovaných projektových stakeholderů, identifikovat jejich řešení pomocí projektu a na základě dosavadních výstupů vyhodnotit potenciál obdobně zaměřených projektů pro udržitelný rozvoj. Pro zpracování byla použita analýza sekundárních dat a jejich interpretace, rozhovory s participujícími osobami, pozorování a osobní zkušenost autorky. Závěrem lze konstatovat, že projekt Slow Food Central Europe opravdu propojuje myšlenky hnutí Slow Food s trendem kulinářského cestovního ruchu s ohledem na udržitelný cestovní ruch. Jeho existenci je tedy možné označit jako příklad dobré praxe v případě udržitelného rozvoje.

Klíčová slova

gastronomie, Slow Food CE projekt, kulinářský cestovní ruch, udržitelný rozvoj

Annotation

Food, which, among other things, was created in response to unfavorable global changes, and culinary tourism, the current tourism trend, as two possible tools for implementing ideas of sustainable development. In the intersection of these instruments stands the Slow Food Central Europe project. The aim of this paper is to map the problems of the involved project stakeholders, identify their solutions through the project and based on existing outputs to evaluate the potential of similarly oriented projects for sustainable development. Secondary data analysis and its interpretation, interviews with participants, observation and personal experience of the author were used for processing. In conclusion, the Slow Food Central Europe project really links the Slow Food ideas with the trend of culinary tourism with regard to sustainable tourism. Its existence can thus be described as an example of good practice in the case of sustainable development.

Key words

gastronomy, Slow Food CE project, gastronomic tourism, food tourism, sustainable development

JEL classification: Z32, R11

1. Úvod

Kolem nás již několik let panuje tlak na aplikování a realizaci myšlenek udržitelného rozvoje, a to nejen v celistvé rovině, jako je globální oteplování, ale v i sektorovém rozdělení. V cestovním ruchu je tento tlak signifikantní, protože odvětví je enormní, neustále roste a přispívá tak výrazně ke všem obecným globálním problémům (Hall, 2008). Dále je nutné reflektovat fakt, že aktivity tohoto odvětví mohou vést k destrukci lokalizačních faktorů, díky kterým vlastně vznikly (Hamarnehová, 2012), a případně negativně působit na lokální komunity, prostor, ve kterém se odehrávají, a způsobit environmentální znečištění nejen v cíli cesty, ale především během ní.

Jedním z novodobých konceptů a nástrojů, jak zkusit implementovat konkrétní instrument udržitelného rozvoje nejen do cestovního ruchu, představuje celosvětového hnutí Slow Food. Toto hnutí reaguje na nepříznivé změny a na tlak na udržitelnost a od roku se 1986 zasazuje o férové a čisté stravování, podporuje výrobu lokálních

produktů, biodiverzitu potravin a učí kultuře stolování. Organizace svými myšlenkami přispěla ke vzniku nového způsobu cestování označovaného jako Slow Tourism. Za další nástroj, který má potenciál přispět k udržitelnému rozvoji a zároveň pomoci eliminovat negativní dopady cestovního ruchu, patří gastronomický cestovní ruch. Ten s filozofií a existencí Slow Foodu nachází v mnoha konkrétních činnostech společný průnik.

Jeden z příkladů takového průniku představuje projekt Slow Food Central Europe (SFCE). 5 zemí a 11 partnerů se za podpory hnutí Slow Food snaží řešit svoje problémy cestovního ruchu orientací na gastronomii. Cílem tohoto příspěvku je tedy zmapovat problémy zainteresovaných stakeholderů, identifikovat jejich řešení pomocí projektu a na základě dosavadních výstupů vyhodnotit potenciál obdobně zaměřených projektů pro udržitelný rozvoj.

2. Teoretická východiska

Pro účely tohoto příspěvku je nutné si uvědomit, jak se udržitelný rozvoj promítá na poli cestovního ruchu. Cestovní ruch, který zabezpečuje zajištění současných potřeb účastníků cestovního ruchu, přitom pomáhá rozvíjet potenciál území, šetrně se při něm využívají přírodní a kulturní hodnoty a ve výsledku vede k dlouhodobé prosperitě dané oblasti, lze označit za udržitelný (Czechtourism, 2019). Pro lepší pochopení tematiky se používají tzv. 3 pilíře – ekonomický, environmentální, sociální – mezi kterými musí nastat rovnováha, aby spolehlivě nesly celý systém udržitelnosti (Leal Filho, Manolas, Pace, 2015).

Ekonomickou udržitelnost cestovního ruchu, která by mohla být mylně považovaná za nejdůležitější (Maier, 2015), lze ve sledovaném odvětví zajistit zejména udržením finančních toků v dané lokalitě, umocňovat je multiplikačním efektem a zabránit odlivu zisku do zemí, ze kterých mohou případně pocházet developeři turistické infrastruktury. Z cestovního ruchu by měla profitovat hlavně místní komunita, a to prostřednictvím fair trade obchodních transakcí.

Sociokulturní udržitelnost bere v potaz to, že cestovní ruch má tendenci zaměstnávat hodně málo kvalifikované pracovní síly. S ohledem na kvalitní životní úroveň domácích rezidentů, férový přístup k nim a vyplácení adekvátních mezd se udržitelný cestovní ruch snaží nepřinášet do místa, kde se odehrává, negativní vlivy, které by otrásly lokální komunitou a narušily zavedené pořádky (Ryglová, Burian, Vajčnerová, 2011). Tyto vlivy jsou například kriminalita, vysídlování, přelidnění apod.

Nejznámější pilíř udržitelnosti a zpravila jediný, který se každému vybaví, řekne-li se udržitelný rozvoj, se označuje jako environmentální udržitelnost (Moldan, 2015) a zahrnuje především účinnou ochranu životního prostředí, a to ve smyslu přírodních zdrojů a bohatství, krajinného rázu ale i lidského zdraví. Jakákoliv činnost by tak měla vést ke snížení emisí skleníkových plynů, zachovávat biodiverzitu a eliminovat negativní dopady způsobené lidskou činností s lokálními následky (Pásková, 2012). Pro cestovní ruch je důležité zachovat jak přírodní atraktivitu, tak kulturně-historické, neboť pouze díky nim může být realizován. Požadavek na udržitelný rozvoj zcela přetáčí cíl, který byl cestovnímu ruchu primárně kladen. Dnes požadavek na maximalizaci ekonomických přínosů ustupuje ve prospěch dvěma ostatním zmíněným pilířům, a hlavním cílem se stává vznik harmonie mezi potřebami návštěvníků a rezidentů.

Co může podnítit harmonii mezi návštěvníky a rezidenty? Jídlo. Na jedné straně jsou ti, kteří rádi ochutnají, na straně druhé jsou lidé pyšní na gastronomické perly své kultury, kteří zároveň mohou být poskytovateli stravovacích služeb pro návštěvníky. Dlužno dodat, že stravování se řadí mezi jednu z alternativ motivací, proč cestovat a proč se účastnit cestovního ruchu. Pokud jídlo, jeho poznání a vše s tím spojené znamenají primární důvod, proč se do destinace vydat, pak se cesta řadí do tzv. kulinářského cestovního ruchu (jiné pojmenování zní: gastroturismus, gurmánský či gastronomický cestovní ruch). Výsledkem gastroturismu je zážitek v podobě uspokojení chuťových buněk, ale i načerpání kulturních zvyklostí spojených se stolováním (z Vaníčka, 2012, cituje Kostková, 2017). Pouhé uspokojení hladu a žízně však za kulinářský cestovní ruch považovat nelze. Jde o stále rostoucí trend, a přesto že se často bere jako samozřejmost, jedná se o docela mladý obor – vznikl totiž teprve v 70 letech v Itálii (Robinson, Heitmann, Dieke, 2011).

Podle Robinsona, Heitmanna a Diekeho (2017) je gastroturismus jedinečnou možností, jak zatraktivnit dosud neobjevená místa a jak cestovní ruch zrealizovat tam, kde nejsou takové táhnoucí poutavosti jako hory či písečné pláže u moře. Rozvíjí venkovské oblasti a pracuje s místními zemědělci. Zcela výjimečnou kapitolou a zhodnocujícím prvkem kulinářství jsou festivaly týkající se stravování. Mnohdy se jedná o známe a vyhlášené akce, na které proudí tisíce návštěvníků. Jejich organizaci však přitom zaštití i malá lokální komunita. Zpravidla totiž bývaly tyto festivaly pořádány pro místní obyvatele a postupně se rozrostly (Kostková, 2017). Obdobnou akcí dochází k interakci místních a návštěvníků, což je jedním z principů udržitelného cestovního ruchu. Lau a Li (2018) dodávají, že je vždy lepší, když se do organizace festivalu zapojí místní obyvatelé, avšak zároveň musí

událost probíhat s jejich souhlasem, protože jinak by pod návaem náhlých návštěvníků mohlo dojít k iritaci domácí komunity a nechuti k pořádání takové akce.

Jak již bylo řečeno, kulinářský cestovní ruch disponuje společným průsečíkem se zájmy organizace Slow Food. Toto hnutí založil v roce 1986 italský novinář Carlo Petrini jako demonstrativní gesto proti otevření pobočky fastfoodového řetězce McDonalds na římském náměstí Piazza di Spagna. V Manifestu, který toto hnutí záhy vydalo, je shrnuta filozofie a principy hnutí a je zde definován hlavní cíl: být protikladem proti fastfoodovým řetězcům a potravinové globalizaci světa. Hnutí bojuje především za obnovení a valorizaci místních gastronomických tradic, vyvolání zájmu u lidí o to, aby se informovali o tom, co jedí a odkud jídlo pochází. Tři základní principy znějí:

- dobrá, čerstvá a chutná strava, která uspokojuje všechny smysly a je součástí kulturního dědictví lidstva,
- je čistě a zdravě pěstovaná a vyráběná v harmonii s přírodou,
- za férové ceny pro její producenty i konzumenty (Slow Food Brno, 2019).

Slow Food však není jen o potravinách – jeho ideje ponoukají i k pomalejšímu, méně uspěchanému a méně závistivému životnímu stylu, kultuře stolování a přístupu k jídlu a chápání stravy jako hodnotné komodity, ne jako samozřejmosti (Robinson, Heitmann, Dieke, 2011).

Z pohledu cestovního ruchu přináší přístup Slow Foodu totéž, co gastroturismus, především tedy zvyšování multiplikačního efektu plynoucího z každé utracené koruny návštěvníka regionu. Edukace o lokálním jídlu a jeho ochutnávání se však netýká pouze příjíždějících návštěvníků, ale i domácích komunit, u kterých místní gastronomické dědictví může vyvolat pocit hrdosti, posílit sebevědomí a chuť starat se o kraj. Dále je možné sledovat nepřímou úměru, že čím více je region izolovaný na periferii, tím méně pravděpodobněji v něm proběhl proces stravovací globalizace (např. otevření poboček fastfoodových řetězců), a budou v něm proto pravděpodobněji zachovány původní gastronomické zvyky. Tento fakt vyvolává potenciál pro cestovní ruch, který by v tomto místě jinak zřejmě nepropukl (Petrini, 2013).

Filozofie Slow Foodu přispěla ke vzniku nové formy cestování známé jako Slow Tourism, zatím se však jedná o formu praktikovanou pouze výklenkovým tržním segmentem. Slow Tourism přetáčí pohled na to, jak by měla vypadat návštěva cizí lokality. Opouští od kvantity a objemu návštěvnických zážitků k jejich kvalitě, čímž pádem se jejich počet snižují (např. příprava lokálního jídla zabere více času, než rychlý oběd v mezinárodním fastfoodovém řetězci). Tato forma cestovního ruchu respektuje hostující kulturu, komunitu, historii, životní prostředí, zvyšuje počet mezilidských interakcí (návštěvníci mezi sebou a návštěvníci s místními), čehož se dosáhne jedině tím, že se sníží tempo trávení návštěvy (Robinson, Heitmann, Dieke, 2011). To vede k maximálnímu požitku z cestování. Příklady, jak se chovat, aby byl člověk účastníkem Slow Tourismu, jsou uvedeny v následující tabulce:

Tab. 1: Slow Tourism

Krok cesty	Popis činnosti
plánování	plánování pouze dopravy, minimum rezervování
čerpání informací	eliminování četby průvodců, výběr pouze na základě tipů místních
jazyková vybavenost	naučení se alespoň několika základních frází v místním jazyce
doprava a transport na místo	nahrazení dopravních prostředků rychlého spojení (např. letadla) alternativními prostředky (případně pěšky, nebo na kole)
ubytování	využití ubytovacích zařízení s vlastní možností vaření, což donutí návštěvníka zajít do místního obchodu a interagovat s domácí komunitou
pobyt v destinaci	neuzavírání se do rezortu, vyhledávání a navštěvování méně známých, skrytých pokladů destinace, odklonění od „must see“ atraktivit, zjednodušení itinerář pobytu, bytí v přírodě
služby	pro čerpání služeb využívat výhradně místní živnostníky

Zdroj: vlastní zpracování na základě Pajmová (2013) a Robinson, Heitmann a Dieke, (2011)

3. Data a použité metody

Cíl příspěvku – zmapování problémů zainteresovaných stakeholderů, identifikování jejich řešení pomocí projektu a hodnocení potenciálu obdobně zaměřených projektů pro udržitelný rozvoj na základě dosavadních výstupů projektu – byl naplněn za pomoci analýzy sekundárních dat (statistické úřady jednotlivých zemí, ročenky vydávané úřady, odborné databanky) a jejich následné interpretace. Dále bylo pro zpracování case study o projektu využito polostrukturvaných rozhovorů s Mgr. Ing. Monikou Hlávkovou, projektovou manažerkou z Centrály cestovního

ruchu-Jižní Morava, dále s Mgr. Tomášem Václavíkem, předsedou spolku Slow Food Brno. Také bylo využito autorčina pozorování a vlastní zkušenosti, neboť na projektu pracovala v rámci bývalého zaměstnání.

Význam hnutí Slow Food lze rovněž dokázat pomocí čísel. Počet zemí, které jsou do hnutí zapojeny, je více než 132, avšak počet lokálních komunit, tzv. konvivia, převyšuje 1 500 poboček. V České republice je například zastoupeno 6 konvivií (Slow Food, 2019). To, že udržitelnost a gastronomie se snoubí dohromady jako novodobý trend potvrzuje i Global Destination Sustainability Index (2016), který považuje toto spojení za 4. nejdůležitější trend v udržitelném managementu destinace.

V projektu SFCE je zapojeno pět měst z pěti různých zemí. Jejich komparace je uvedena v tabulce č. 2. Lze vidět, že charakter města a jejich cestovního ruchu se výrazně liší, a tak se účastníci projektu potýkají s jinými problémy a navrhují jiné řešení realizace projektových aktivit. Dubrovnik například vzhledem k počtu obyvatel a ke své rozloze trpí pod náporom zahraničních turistů, kdežto zájem Brna (a pravděpodobně i Kecskemétu) bude spíše turisty přitahovat. Zahraniční turisté v Benátkách a v Krakově se silně koncentrují pouze do historického středu, bylo by tedy optimální nalézt způsob, jak se rovnoměrně rozprostřít po celé ploše 414 km².

Tab. 2: Komparace měst v projektu Slow Food Central Europe

	Počet obyvatel k roku 2011	Rozloha v km ²	Počet turistů v HUZ v roce 2017	
			domácí	zahraniční
Benátky	261 362	414	897 512	6 964 780
Brno	379 871	230	334 433	388 102
Dubrovnik	43 770	21	56 056	1 125 662
Kecskemét	111 411	322	nezjištěno	
Krakov	757 611	327	6 300 000	2 800 000

Zdroj: vlastní zpracování na základě City population (2019), Központi Statisztikai Hivatal (2018), ČSÚ (2019a), Biuletyn informacji publicznej miasto Kraków (2019), Worl population review (2019), Tourmis (2019), ČSÚ (2019b)

4. Case study – projekt Slow Food Central Europe

Pod taktovkou italského hnutí Slow Food a s finanční podporou programu Interreg Central Europe odstartoval v červnu 2017 tříletý projekt Slow Food CE (registrační číslo CE936). Projektu se účastní celkem 11 partnerů z 5 členských zemí Evropské unie (obr. 1), mezi kterými lze najít jak zástupce veřejné správy, tak místních akčních skupin a profesních institucí:

- Slow Food a Univerzita gastronomických věd, oboje sídlící v Bra, a město Benátky, Itálie
- Rozvojová agentura města Dubrovnik a Spolek Kinookus sídlící v Dubrovniku, Chorvatsko
- Centrála cestovního ruchu Jižní Morava a sdružení Slow Food Brno sídlící v Brně, Česká republika
- Město Krakov a sdružení Slow Food Polska v Jerzmanowice, Polsko
- Město Kecskemét a sdružení Slow Food Kiskunság, Maďarsko

Obr. 1: Kartogram zapojených oblastí



Zdroj: vlastní zpracování autora na základě Slow Food CE (2019)

Projekt spojuje země, které lze víceméně zařadit do střední Evropy, a odehrává se na jejich veřejném prostoru. Územní jednotky jsou však města, ne celé regiony, a to z toho důvodu, že jsou dostatečně malá, aby dokázala

ovlivnit podnikatelskou a společenskou scénu, ale zároveň dostatečně velká k tomu, aby sloužila jako brány na mezinárodní trhy. Vybraných pět měst se tak na pár let stanou velkými laboratořemi.

Popisovaný projekt není jen o tom, aby lákal návštěvníky do daného místa a podporoval pouze cestovní ruch, ale naopak se, po vzoru pilířů udržitelného cestovního ruchu, obrací také na lokální komunity, producenty, konzumenty a svými aktivitami se snaží komunikovat a zvyšovat udržitelné životní prostředí. Hlavním cílem projektu je hledání gastronomických produktů a tradic jednotlivých zemí a znalostí drobných řemeslníků potřebných k jejich uchování při ochraně a zvyšování zemědělské biodiverzity. Projekt vychází z toho, že význam gastronomie tvoří signifikantní aspekt jednotlivých lokálních kultur, formuje celkovou kulturní identitu každé země, její důležitost neustále narůstá. Vzhledem k historickému vývoji, který byl samozřejmě celou dobu provázen produkcí, zpracováním a spotřebou potravin, se v projektu používá sousloví gastronomické dědictví. Mezi položky spadající pod gastronomické dědictví se řadí specifické potraviny, tradice a vědomosti řemeslníků. Ty jsou důsledkem tisíců let přítomnosti lidí na daném místě, stejně tak jako sdílení a směřování s ostatními komunitami. V případě zemí střední Evropy, protagonistů tohoto projektu, stojí nejen gastronomická kulturní rozmanitost na společných základech. O to víc je zajímavé sledovat, s jakými problémy se města potýkají a jaké řešení objevila.

Odpověď na otázku, jak toto gastronomické dědictví rozpoznat, identifikovat, zmapovat a s pomocí místních činitelů k tomuto nehmotnému dědictví přidat hodnotu, a to vše při současné integraci hospodářské, ekologické a sociální udržitelnosti, přinesou konkrétní aktivity projektu.

Výsledky aktivit by měly představovat inovativní řešení, jak tuto problematiku uchopit, a stát se modelovými příklady, kterými se mohou inspirovat další města. Navržené aktivity a počet výstupů z těchto aktivit jsou:

- 1 nadnárodní strategie: partneři budou společně pracovat na rozvoji obecné nadnárodní strategie pro udržitelnou podporu gastronomického dědictví střední Evropy,
- 12 školení: Budou uspořádána školení s cílem zlepšit dovednosti pracovníků projektových partnerů a zúčastněných stran při identifikaci a dokumentaci gastronomického kulturního dědictví,
- 6 nástrojů: partneři projektu vyvinou a otestují model pro identifikaci a dokumentaci gastronomických kulturních zdrojů v každém partnerském městě;
- 5 pilotních akcí: pro testování inovativních komunitních řešení pro podporu gastronomického dědictví ve veřejných prostorech bude v zúčastněných městech realizováno pět pilotních akcí.

V prvním roce projektu vznikla v každém městě tzv. místní pracovní skupina projektu, do které se dobrovolně přihlašují lokální aktéři gastronomické scény. Kromě informací o projektu a jeho realizaci jsou členům pracovní skupiny nabídnuty vzdělávací workshopy a tematické, odborné diskuze. Cílem skupiny je formovat synergie mezi místními aktéry (výrobci, maloobchodníky, neziskovými organizacemi a činiteli v sektoru kultury) a identifikovat a propagovat tradiční potraviny a místní produkty jako nehmotné kulturní dědictví. Na základě pravidelných schůzek všech pěti pracovních skupin vznikly počáteční výstupy celého projektu.

Prvním výsledkem je publikace o gastronomii, historickému vývoji a současnosti místního potravinového systému od výroby až po spotřebu a jemu odpovídajícímu ekonomickému a společenskému prostředí. Sběrání dat pro tuto publikaci proběhlo prostřednictvím rekonstrukce historického, kulturního, sociálního a ekonomického kontextu s využitím bibliografických, archivních, fotografických, audiovizuálních a ikonografických zdrojů a informací dostupných v knihovnách, archivech, na univerzitách, ve studijních centrech, uměleckých galeriích apod. Za druhý výstup vzniklý v rámci mapování gastronomického dědictví se považuje realizace volně publikovaných videorozhovorů s producenty a zajímavými osobnostmi.

Hodnotným přínosem se však stala především formulace sady nástrojů na valorizaci gastronomického dědictví:

- Modul 1 – Veřejné trhy – role veřejných trhů ve valorizaci gastronomického a kulturního dědictví (kritéria a jednotlivé kroky k založení Slow food trhu)
- Modul 2 – Kuchaři a šéfkuchaři – role kuchařů a šéfkuchařů ve valorizaci gastronomického a kulturního dědictví
- Modul 3 – Vzdělávání v oblasti gastronomie – role vzdělávání v oblasti gastronomie ve valorizaci gastronomického a kulturního dědictví (Slow food zkušenosti),
- Modul 4 – udržitelný cestovní ruch – role udržitelného cestovního ruchu ve valorizaci gastronomického a kulturního dědictví (Slow food cestovní kritéria a zásady)

V průběhu roku 2019 dochází k realizaci další projektové aktivity, tzv. pilotních akcí (PA), které si každé město, tj. spolupráce místních spolků a orgánů veřejné správy, navrhlo a sestavilo samo s ohledem na filozofii Slow Foodu (tabulka č. 3).

Tab. 3: Srovnání pilotních akcí

Město	Číslo	Popis PA
Benátky	1	2 objevitelské itineráře – veřejná investice na ostrovy S. Erasmo a Pellestrina
	2	na každém ostrově se nainstalují 3 ukazatele, které představí objevitelské trasy
	3	v centrálních oblastech se nainstaluje 10 informačních tabulí obsahujících popis lokálních produktů a gastronomie
	4	tvorba mobilní aplikace pro virtuální tematické itineráře
Brno	1	vzdělávací balíček “K počátkům chuti” - výukový nástroj pro učitele na školách
	2	kuchařka Chutě ročních období pro kuchaře v restauracích a jídelnách
	3	online katalog farmářů a řemeslníků na webu www.ochutnejtemoravu.cz
	4	ochutnávkové exhibice sezónních a místních potravin
	5	praktické dílny pro děti a veřejnost, které ukáží a naučí techniky tradičního lokálního vaření
	6	školní farmářský trh
Dubrovník	1	video rozhovory s vybranými místními farmáři a producenty
	2	ochutnávka vybraných produktů a jídel zmíněných v rozhovorech
	3	vypracování analýzy z psaných dokumentů, vědeckých i populárně naučných, a z diskuze s lokálními experty z gastro – kulturního dědictví, která vytvoří historickou ilustraci situace
	4	investice do infrastruktury, která podpoří produkci místních a tradičních potravin
	5	multimediální výstava o lokálním gastronomickém dědictví
Krakov	1	web (http://culinary.krakow.pl/) s informacemi o Krakovském gastronomickém dědictví
	2	místního průvodce pro zodpovědnou spotřebu a <i>Krakow's gastronomic heritage guide</i>
	3	gastrofestival – akce plná workshopů a ochutnávání, představí projekt
	4	krakovská verze Slow Planet aplikace pro zodpovědné návštěvníky
	5	zahájení Slow District Alliance – strategie, jak rozmístit toky turistů
Kecskemét	1	zkompletování edukačních a informačních materiálů o místní gastronomii
	2	akce pro rodiny na trhu spojené s vařením a ochutnáváním poskytnutým producenty
	3	profesionální semináře pro děti školou povinné a kuchařský program
	4	ochutnávky pro děti + prezentování deskové hry s tematikou místních potravin a folklóru
	5	letní kempy pro děti organizované na trhu

Zdroj: vlastní zpracování

Evaluační a kontrolní fáze se plánuje na poslední měsíce projektu, tedy na první polovinu roku 2020. Každý krok projektu byl doposud hodnocen pomocí průběžného reportu, na konci se očekává odevzdání celkové monitorovací zprávy.

5. Přínosy projektu

Zajímavé je, jak se problémy každého města zcela odlišují. Například v Benátkách, které dlouhodobě trpí pod masovým náporem turistů s průměrnou návštěvností 60 tis. lidí denně, konstantním snižováním kvality služeb a vysídlováním centra (Seraphin, Sheeran, Pilato, 2018), představují aktivity projektu úlevu přetíženému území. Pilotní akce města, v tomto případě pilotní investice, se odehrávají na okrajových částech, resp. ostrovech města, čímž se snižuje koncentrace návštěvníků města na jednom centrálním místě a komunikují se méně známé čtvrtě, přičemž pro návštěvníky je stále jednoduché okolních ostrovů dosáhnout městskou hromadnou dopravou.

Obdobnou strategii si zvolilo město Krakov, kde aktivity projektu zřejmě povedou k usměrnění toků návštěvníků a jejich rovnoměrnější distribuci po městských čtvrtích. S ohledem na velikost města je jistě potenciál pro nová, skrytá, a přesto krásná místa hodná návštěv více než enormní. Stejně tak tomuto městu prospěje, že je

komunikováno pomocí jiného tématu než jako UNESCO památku. Docílí tím toho, že turisté budou mít jinou a novou motivaci se znovu vrátet.

Krakov, Brno a Benátky rovněž míří do sdílení informací v online prostředí, což může zčásti diskriminovat starší účastníky cestovního ruchu, na druhou stranu tím odráží globální internetovou modernizaci. Všechna města kromě Benátek mají v plánu organizovat gastrofestival, ochutnávkovou exhibici či jinak pojmenovaný/koncipovaný event, ve kterém se veřejnost dozví o projektu a přiučí se o místním gastronomickém dědictví, kvalitě i výběru jídla a díky workshopům se je naučí i sama vařit. Toto jednání by mohlo vést k nárůstu návštěvnosti daného místa.

Nepřehlédnutelný je směr Brna a Kecskemétu, kteří zcela evidentně míří na žáky základních škol a studenty středních škol. Tento fakt se sice neprojeví v cestovním ruchu, nicméně, zapojení a edukace vlastních komunit je jedním z bodů Slow filozofie a stejně tak udržitelného cestovního ruchu. Kromě dětí se však obrací také na kuchaře, které jídlo připravují, jak dětem, tak dospělým. Jiné zapojení místních lze spatřit u Brna a Krakova, ti zapojují místní producenty a farmáře ve vyšší míře než jako dodavatele na gastrofestivale. Snahou Dubrovníku je identifikovat a upozornit na to, že v regionu se vyskytuje kromě krásných staveb také místní kuchyně, která byla doposud zcela opomíjená. Proto lze v jeho aktivitách zaznamenat hlavně informativní a analytický charakter.

6. Závěr

Závěrem nezbyvá nic jiného než dodat, že všechna města se snaží zcela novou, nevyzkoušenou formou řešit svoje problémy. Aktivity, které v projektu doposud proběhly, byly na základě reportování schváleny a vyhodnoceny jako úspěšné. Pilotní akce, které se buď konají nyní, nebo teprve budou, mají nakročeno k tomu, aby skončily se stejným výsledkem. Lze konstatovat, že projekt Slow Food Central Europe propojuje myšlenky hnutí Slow Food s trendem kulinařského cestovního ruchu a s ohledem na udržitelný cestovní ruch. Jeho existenci je tedy možné označit jako příklad dobré praxe v případě udržitelného rozvoje.

Literatura

- [1] BIULETYN INFORMACJI PUBLICZNEJ MIASTO KRAKÓW (2019). *Kraków w liczbach*. [online]. [9.3.2019]. Dostupné z: <http://www.bip.krakow.pl/zalaczniki/dokumenty/n/215089/karta>
- [2] CITY POPULATION (2019). *City population*. [online]. [9.3.2019]. Dostupné z: <https://www.citypopulation.de/>
- [3] CZECHTOURISM, (2019). *Udržitelný cestovní ruch*. [online]. [9.3.2019]. Dostupné z: <http://www.eden-czechtourism.cz/udrzitelny-cestovni-ruch/>
- [4] ČESKÝ STATISTICKÝ ÚŘAD (2019a). *Charakteristika okresu Brno-město*. [online]. [9.3.2019]. Dostupné z: https://www.czso.cz/csu/xb/charakteristika_okresu_brno_mesto
- [5] ČESKÝ STATISTICKÝ ÚŘAD (2019b). *Hosté a přenocování v hromadných ubytovacích zařízeních*. [online]. [9.3.2019]. Dostupné z: https://vdb.czso.cz/vdbvo2/faces/cs/index.jspx?_af=VYSTUPOBJEKT&z=T&f=TABULKA&skupId=1330&katalog=31743&pvo=CRU03a&pvo=CRU03a&str=v300&c=v3~8_RP2017&u=v300_VUZEMI_43_582786#w=
- [6] HAMARNEHOVÁ, I., (2012). *Geografie turismu: mimoevropská teritoria*. Praha: Grada. ISBN 9788024744308.
- [7] HALL, C. M., (2008). *Tourism planning: policies, processes and relationships*. New York: Pearson/Prentice Hall. ISBN 9780132046527.
- [8] KÖZPONTI STATISZTIKAI HIVATAL (2018). *Magyarország közigazgatási helynévkönyve 2018. január I.* [online]. [9.3.2019]. Dostupné z: https://www.ksh.hu/docs/hun/hnk/hnk_2018.pdf
- [9] KOSTKOVÁ, M., (2017). *Gastrofestivale jako nástroj propagace regionu*. In VANÍČEK, J., *Gastronomie a cestovní ruch*. Opava: Slezská univerzita v Opavě, pp. 61-71. ISBN 978-80-7510-240-9.
- [10] LAU, Ch., LI, Y., (2019). Analyzing the effects of an urban food festival: A place theory approach. *Annals of Tourism Research*, vol. 74, pp. 43-55. ISSN 0160-7383. DOI 10.1016/j.annals.2018.10.004.
- [11] LEAL FILHO, W., MANOLAS, M., PACE, P., (2015). The future we want. *International Journal of Sustainability in Higher Education*, vol. 16, no. 1, pp. 112-119. ISSN1467-6370. DOI 10.1108/IJSHE-03-2014-0036.
- [12] MAIER, K. (2012). *Udržitelný rozvoj území*. Praha: Grada. ISBN 978-80-247-4198-7.
- [13] MOLDAN, B., (2015). *Podmaněná planeta*. Praha: Karolinum. ISBN 978-80-246-2999-5.
- [14] PAJMOVÁ, K., (2013). *Slow tourism jako nová forma cestovního ruchu*. [Disertační práce]. Praha: Vysoká škola ekonomická.
- [15] PÁSKOVÁ, M., (2012). Environmentalistika cestovního ruchu. *Czech Journal of Tourism*, vol. 1, no. 2, pp. 77113. ISSN 1805-9767.
- [16] PETRINI, C., (2007). *Slow Food Nation : Why Our Food Should Be Good, Clean, and Fair*. New York: Rizzoli Ex Libris. ISBN 978-084784130.

- [17] ROBINSON, P., HEITMANN S., DIEKE P., (2011). *Research themes for tourism*. Cambridge, MA: CABI. ISBN 978-1-84593-684-6.
- [18] RYGLOVÁ, K., BURIAN, M., VAJČNEROVÁ, I., (2011). *Cestovní ruch – podnikatelské principy a příležitosti v praxi*. Praha: Grada Publishing. ISBN 978-80-247-4039-3.
- [19] SERAPHIN, H, SHEERAN., P., PILATO, M. (2018). Over-tourism and the fall of Venice as a destination. *Journal of Destination Marketing & Management*, vol. 9. pp. 374-376. [online]. [cit. 2019-03-10]. DOI 10.1016/j.jdmm.2018.01.011. ISSN 2212571X.
- [20] SLOW FOOD (2019). *Where we are*. [online]. [9.3.2019]. Dostupné z: <https://www.slowfood.com/about-us/where-we-are/>.
- [21] SLOW FOOD BRNO (2019). *Co je Slow Food*. [online]. [9.3.2019]. Dostupné z: <http://www.slowfoodbrno.cz/co-je-slow-food>.
- [22] SLOW FOOD-CE (2019). *SlowFood-CE* [online]. [9.3.2019]. Dostupné z: <https://www.interreg-central.eu/Content.Node/SlowFood-CE.html>.
- [23] TOURMIS (2019). *Nights and arrivals – annual data*. [online]. [9.3.2019]. Dostupné z: <http://www.tourmis.info/cgi-bin/tmintro.pl>.
- [24] THE INDEX SUSTAINABILITY DESTINATION GLOBAL (2019). *SlowFood-CE* [online]. [9.3.2019]. Dostupné z: <https://www.gds-index.com/uploads/extra/GDS-Index-trends-and-insights-2016-whitepaper.pdf>.
- [25] WORLD POPULATION REVIEW (2019). *Venice Population 2019*. [online]. [9.3.2019]. Dostupné z: <http://worldpopulationreview.com/world-cities/venice-population/>.