

PËRMIRËSIMI I CILËSISË SË OFERTËS AGROTURISTIKE

Aspekte të sigurisë ushqimore
Kuzhinës tradicionale
Peizazhit dhe mikpritjes



UDHËZUES



Implemented by

giz Deutsche Gesellschaft
für Internationale
Zusammenarbeit (GIZ) GmbH



PËRMIRËSIMI I CILËSISË SË OFERTËS AGROTURISTIKE

Aspekte të sigurisë ushqimore, kuzhinës tradicionale peizazhit dhe mikpritjes



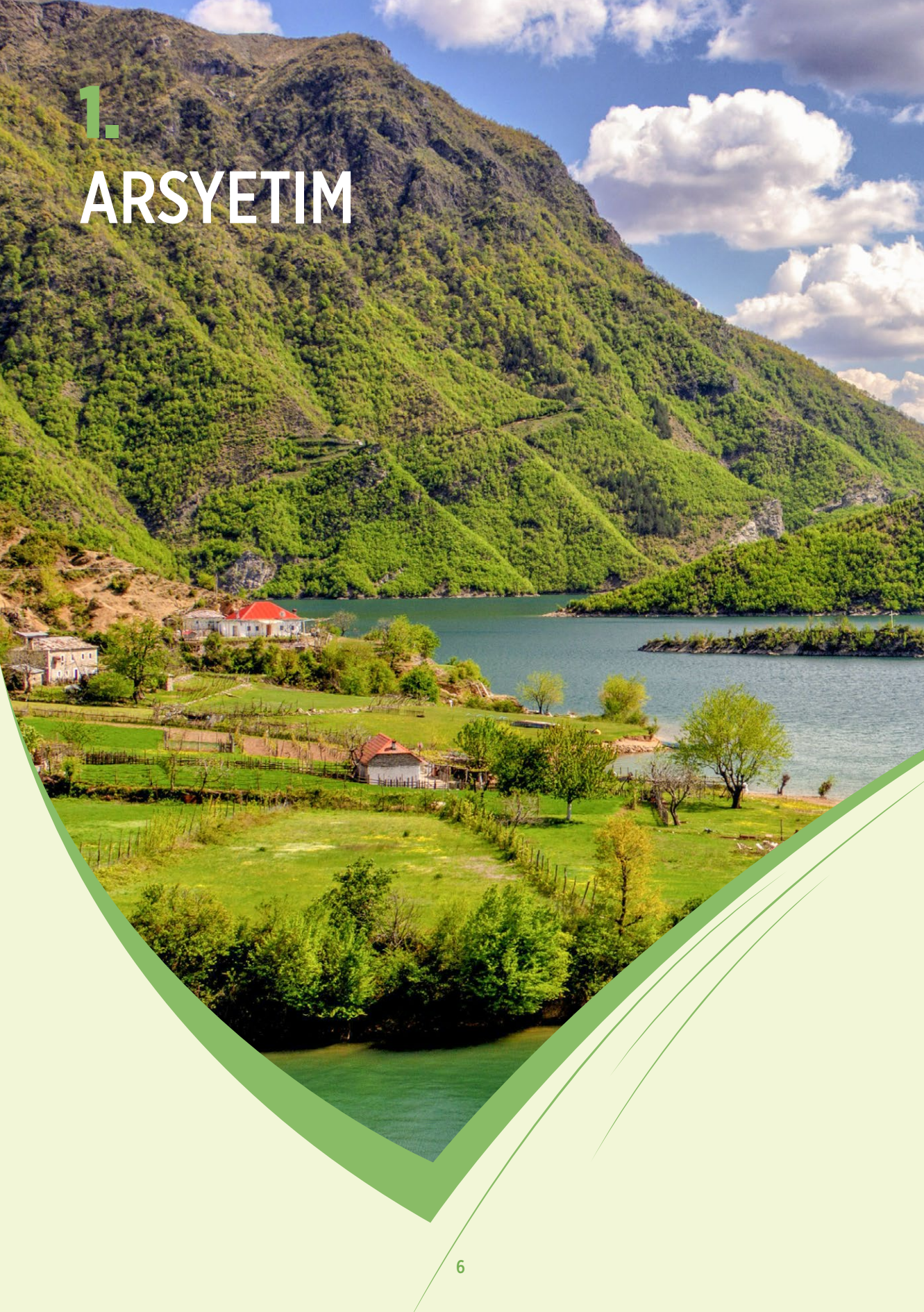
UDHËZUES

PËRMBAJTJA

ARSYETIM	06
SIGURIA USHQIMORE PËRPUNIMI I QUMËSHTIT DHE KONSERVIMI I FRUTA PERIMEVE	08
IDENTITETI NË KUZHINE NË SIPËRMARRJET AGROTURISTIKE	22
PEIZAZHI NË AGROTURIZËM	38
MIKPRITJA NË AGROTURIZËM	50

1.

ARSYETIM



Për shkak të rolit të tij si një katalizator për zhvillimin rural, kohët e fundit agroturizmi në Shqipëri ka fituar vëmendjen e palëve të ndryshme të interesit (d.m.th. politikëbërësve kombëtarë dhe ato lokal, fermerëve, investitorëve të nddryshëm, komuniteteve, donatorëve etj.).

Megjithatë, agroturizmit në Shqipëri është ende në fazën fillestare të zhvillimit dhe si i tillë, përballet me një larmi sfidash. Në përgjithësi, të gjitha sfidat lidhen drejtpërdrejt dhe tërthorazi me nevojën për të përmirësuar cilësinë e ofertës, me synim arritjen e standardeve. Më konkretisht, për shkak të përvojës së pamjaftueshme, subjektet agroturistike nuk kanë kapacitete për të integruar kuzhinën me identitetet lokale dhe tradicionale në ofertën e tyre të ushqimit dhe pijeve. Gjithashtu, për faktin se agroturizmi është veprimtari me bazë fermën, ka përvojë të pamjaftueshme në shërbimet e mikpritjes, e për më tepër, në aspektin e standardeve, marketingut etj. Ndërsa agroturizmi është një aktor i rëndësishëm në ofertën e ushqimit dhe pijeve në zonat rurale, e cila mik-pret afërsisht 7610 vizitorë në vit, është thelbësore që siguria ushqimore të jetë e në standartet e kërkuara dhe për më tepër në përputhje me kuadrin ligjor. Megjithatë, nuk ka uniformitet në dimensione të tilla.

Përveç politikëbërësve kombëtarë, një rol vendimtar kanë luajtur edhe donatorët ndërkombëtarë, të udhëhequr nga GIZ i cili ka ofruar mbështetje për sektorin në aspektin e vetëorganizimit apo rrjetit (krijimi i Shoqatës Shqiptare të Agroturizmit), promovimi (AgrotimeAl etj.), ngritja e kapaciteteve njerëzore (trajnime, shkëmbim përvojash dhe informacioni), si dhe mbështetje direkte financiare.

Me mbështetjen e GIZ përmes SRD I u krijua Shoqata e Agroturizmit, e cila tani përbëhet nga 90 anëtarë. Misioni i saj është të mbrojë interesat e subjekteve agroturistike si dhe të kontribuojë në zhvillimin e qëndrueshëm të industrisë së agroturizmit, dhe më gjerë, të sektorëve të bujqësisë dhe turizmit.

Megjithatë, shoqata ka jetëgjatësi të shkurtër dhe ka nevojë për mbështetje për të forcuar rolin e saj në zhvillimin e sektorit. Kështu, është e arsyeshme që ky grupim të mbështetet me anë të ekspertizës së nevojshme. Në këtë linjë, konsiderohet e nevojshme ngritja e kapaciteteve të burimeve njerëzore (1) në lidhje me përmirësimin e ofertës së agroturizmit dhe arritjen e standardeve; (2) dhe gjithashtu në menaxhimin e shoqatës së Agroturizmit. Të dy këto dimensione lidhen me shoqatën e agroturizmit, por edhe me zhvillimin e sektorit. Kështu, një grup ekspertësh u formua i cili u angazhua në ofrimin e mbështetjes për anëtarët e Shoqatës së Agroturizmit në aspektin e sigurisë ushqimore (ruajtja e qumështit dhe frutave-perimeve), arkitekturës së peizazhit, kuzhinës me bazë lokale/tradicionale, dhe mikpritjen.

Qellimi i projektit është të ofrojë mbështetje për subjektet e agroturizmit në Shqipëri për të rritur cilësinë e shërbimeve të tyre, dhe për më tepër, për të forcuar shoqatën e agroturizmit si një faktor i rëndësishëm në zhvillimin e ardhshëm të sektorit.

2.

SIGURIA USHIMORE PËRPUNIMI I QUMËSHTIT DHE KONSERVIMI I FRUTA-PERIMEVE



Qumështi, mishi, perimet, çdo ushqim që konsumojmë mund të jetë burim kontaminimi. Nëpërmjet transmetimit të baktereve, parazitëve, viruseve me origjinë shtazore ose bimore, ose ndotësve kimikë, ushqimi ynë mund të shkaktojë sëmundje ose helmim tek njerëzit. Siguria ushqimore është pjesë e një qasjeje globale drejt sigurimit të shëndetit të mirë të kafshëve, të bimëve dhe të njerëzve. Për të mbrojtur konsumatorët nga rreziqet e kontaminimit të ushqimit dhe për të parandaluar shpërthimet e mundshme, është thelbësore të merren masa në të gjitha fazat e zinxhirit ushqimor, pra “nga ferma në pirun”.

Në këtë kudër, njësitë agroturistike kanë një rol të rëndësishëm, pasi këto njësi ofrojnë ushqime dhe produkte të freskëta të fermës, jo vetëm përmes shërbimit në restorante, apo vaktit në njësitë akomoduese, por dhe shitjes direkte të produkteve të freskëta tek vizitorët. Këto sipërmarrje janë kryesisht të administruara mbi baza familjare dhe ofrojnë si ushqime gatimet me bazë produkte me origjinë bimore ose shtazore. Produktet kryesore janë fruta dhe zarzavate (të kopshtit, ose të serave), si dhe prodhime shtazore nga bagëti të imta, gjedhë dhe shpendë.

2.1 DISA PARIME TË PËRGJITHSHME TË SIGURISË USHQIMORE NË PËRPUNIMIN E QUMËSHIT DHE FRUTA-PERIMEVE.

2.1.1 Higjiena e personelit

Respektimi i rregullave të higjienës personale nga punonjësit e subjekteve agroturistike është me rëndësi të madhe dhe shërben si tregues i rëndësishëm i nivelit të përgjithshëm të organizimit. Rregullat e higjienës personale janë një sërë kërkesash higjienike për pastërtinë e trupit, duart, goja dhe pastërtia e veshjeve. Mos-respektimi i këtyre rregullave mund të çojë në kontaminim ushqimor dhe sëmundje për vetë punonjësit.

Kërkesat sanitare për higjienën personale të personelit:

- Me hyrjen në punë anëtarët e stafit duhet t'i nënshtrohen një ekzaminimi paraprak mjekësor, si dhe trajnimit profesional për higjienën dhe certifikimin në mënyrën e përcaktuar.
- Çdo punonjës duhet të jetë i pajisur me një librezë personale shëndetësore, ku të përfshihen rezultatet e testeve periodike mjekësore dhe laboratorike të kryera në Drejtorinë Rajonale të Higjienës;
- Bujtina duhet të disponojë kompletin e ndihmës së parë, të pajisur me një grup ilaçesh për ndihmën e parë për punonjësit;
- Stafi të jetë i pajisur me veshje speciale, këpucë, dhe kapuç;
- Bujtina të disponojë një dhomë zhveshjeje me varëse të veçanta për ruajtjen e sendeve personale dhe sanitare;

- Ndalohet vendosja e rrobave personale, sendeve dhe këpucëve në ambientet e përpunimit të ushqimeve;
- Të bëhet larja e duarve bëhet sipas udhëzimeve, duke fërkuar me sapun shpinën e duarve, pëllëmbët, hapësirat midis gishtave me anë të kryqëzimit të gishtave, thonjtë dhe kycet e duarve.

2.1.2 Higjiena e ambienteve të përpunimit

- Radhitja e pajisjeve dhe objekteve në ambientet e prodhimit duhet të sigurojë lirshmëri në lëvizje dhe saktësi në kryerjen e veprimeve, me qëllim evitimin e kontakteve midis lëndës së parë dhe produktit të gatshëm, enëve dhe pajisjeve të përdorura me ato të lara, vizitorë dhe staf.
- Uji i pijshëm të furnizohet pa ndërprerje.
- Çezmat e palëvizshme me ujë të nxehtë dhe të ftohtë të jenë të lidhura me të gjitha vaskat e larjes në ambient.
- Sistemi i ventilimit të jetë në gjendje pune, i larë dhe i pastruar rregullisht.
- Objekti të jetë i pajisur me ndriçim natyral dhe artificial.
- Muret të jenë të veshura me pllaka majolike ose siperfaqe të tjera që lahen lehtë, materiale jo toksike dhe që nuk mbajnë papastërti, në të paktën 1,8 m lartësi.
- Sipërfaqja e dyshemesë të jetë e punuar me materiale të papërshkueshme nga uji dhe jo toksike. Dyshemeja duhet të jetë e aksesueshme për larje dhe dezinfektim.
- Tavanet ose strukturat e vendosura mbi vendet e prodhimit nuk duhet të shkërmoqen dhe të kontribuojnë në kondensimin dhe lagështinë; nuk duhet të ketë gjurmë papastërtie, pluhuri dhe myku.
- Temperatura dhe lagështia relative e ajrit të jenë në përputhje me sezonin. Temperatura ideale është 20°C dhe lagështia relative 75%.
- Pastrimi i lagësht kryhet duke përdorur detergjentë dhe dezinfektues në të gjitha hapësirat e objektit, në kohën e duhur dhe nëse është e nevojshme.



- Për mbetjet të përdoren depozita të ndryshme mbetjesh me kapak. Hedhja e mbeturinave në depozita të kryhet kur depozitat arrijnë 2/3 e vëllimit. Forma e koshave të mbeturinave të jetë e tillë që ti lejojë ato të lahen, pastrohen dhe dezinfektohen.

2.1.3 Kërkesat për pajisjet dhe enët e përdorura

1	Pajisjet e nevojshme teknologjike dhe ftohëse të jenë në gjendje të mirë dhe funksionale.
2	Pajisjet teknologjike dhe enët që vijnë në kontakt me ushqimin të jenë bërë nga materiale jo toksike ose prej celiku inox. Këto materiale nuk janë të dëmshme për shëndetin e njeriut.
3	Dërrasat prerëse - të paktën dy nga secili lloj. Dërrasat dhe thikat të shënohen në përputhje me produktin e përpunuar me to, të ruajtura posaçërisht në vende të caktuara dhe të përdorura për qëllimin e synuar.
4	Vaskat e larjes së enëve (lavapjatat) duhet të jenë me të paktën dy seksione për larjen dhe shplarjen e enëve.
5	Për tharjen e enëve duhet të përdoren rafte telash inoks ose plastike, ku enët të vendosen për të kulluar dhe tharë ujin.
6	Mbi kutitë plastike ose porcelan ku mbahen produktet e përgatitura, të ngjiten letra ngjitëse ku të shënohet data e prodhimit dhe data e skadencës së produktit.



2.1.4 Përpunimi i qumshtit

a. Shëndeti i kafshës

- Gjendje e përgjithshme e mirë shëndetësore.
- Pa shenja të sëmundjeve infektive të kalueshme tek njerëzit.
- Pa dëmtime/plagë të gjirit. Të mundësohet kontrolli për Mastitis nëpërmjet testit të shpejtë California, nga një veteriner (në rastet kur Bujtina disponon stallë bagëtish).
- Jo përdorimit të medikamenteve/substancave të pa autorizuara.
- Në rast përdorimi medikamentesh: të lexohen dhe



respektohen periudhat e tërheqjes, të cilat shënohen në fletën e udhëzimit të përdorimit të antibiotikut.

- Bagëtitë të mos kenë Brucelosis dhe Tuberkulosis.

b. Higjena e stallës

- Pastrim dhe larje e ambjenteve të mjeljes
- Larje dhe dezinfektim i pajisjeve mjelëse
- Higjiena gjatë mjeljes, grumbullimit dhe transportit: enë të lara, higjienë personale.
- Larje e ullukëve të ushqimit dhe ujit për kafshët,
- Ndarje e kafshëve të sëmura,
- Largim i mbetjeve të ngurta dhe të lëngëta,
- Kanalizime të rregullta të shkarkimit të ujërave dhe mbetjeve të lëngshme.



c. Kriteret për qumshtin si lëndë e parë

- Qumshti të ketë aromë qumshti të freskët dhe të mos përmbajë erëra të huaja.
- Qumshti të ketë ngjyrën e tij karakteristike.
- Qumshti që milet pasdite dhe do të përpunhet të nesërmen, të mbahet në frigorifer ose tank ftohës në 4°C, deri në momentin e përpunimit.
- Qumshti nuk duhet të përmbajë mbetje antibiotikësh.
- Qumshti nuk duhet të përmbajë qeliza somatike mbi 400.000/ml; për këtë arsye shendeti i gjirit të kafshes mbahet vazhdimisht në monitorim dhe evitohet qumsh-ti nga gjinjte e sëmurë, që prodhojnë këto qeliza.
- Qumshti si lëndë e parë duhet të qëndrojë larg substancave kimike që përdoren në ferma, si: pesticidet me bazë klori, herbicide, fungicide, mjekime kundër parazitëve në kafshë, insekticide, antibiotikë dhe sulfonamide, mbetje detergjentësh dhe dezinfektantësh.



c. Trajtimi termik i qumshtit

Qumshti mund të përmbajë disa baktere ndotëse, si: *Campylobacter*, *Salmonella*, *Yersinia*, *E. coli*, *Listeria*, dhe *Staphylococcus aureus* etj. Këto baktere shkaktjnë dhimbje muskujsh dhe stomaku, sëmundje gastrointestinale me diarre, ethe dhe të vjella. Higjena e mjeljes, transportit dhe përpunimit, zinxhiri ftohës që pas mjeljes, në ruajtje dhe transport, si dhe trajtimi termik i qumshtit në temperaturat e rekomanduara sipas produkteve, janë garancia e vetme që qumështi/produktet të mos ndoten nga këto baktere tepër të rrezikshme për shëndetin e njeriut.

Trajtimi termik i qumshtit për produkte të ndryshme është si më poshtë:

- Pasterizimi për qumësht të freskët të bëhet në 85°C për 20 sekonda
- Pasterizimi i qumshtit për kos në 95°C për 3 minuta
- Pasterizimi i qumshtit për djathë të bëhet në 72°C për 20 sekonda ose 65°C për 20 minuta
- Trajtimi i hirrës së djathit për prodhim gjize të bëhet në 90°C për 10 minuta



2.1.5 Fruta - perime të freskëta dhe te përpunuara

a. Kushtet e ruajtjes së cilësisë së frutave dhe perimeve në ekonominë e bujtinave të Agrobiznesit

Mbas vjeljes së frutave dhe perimeve, proceset jetësore fiziologjike dhe biokimike nuk ndërpriten, deri në prishjen e plotë të tyre. Këto ndryshime varen nga aftësia që kanë frutat dhe perimet për të qëndruar në ruajtje pas vjeljes. Sipas shkallës së qëndrueshmërisë, këto produkte ndahen në disa grupe:

SHUME TË PAQËNDRUESHME	TË PAQËNDRUESHME	TË QËNDRUESHME	SHUMË TË QËNDRUESHME
luleshtrydhja, manat, manaferrat e buta, mareja, spinaqi etj	fiku, mushmolla, qershia, kajsia, pjeshka, kumbulla, kastravec, qepa e njomë etj	rrushi, domatja	molla, dardhat, patatet, ftonjtë, karrotat etj.

Gjatë ruajtjes së frutave dhe disa perimeve ulet përmbajtja e substancave tanike, ngjyrat, proteinat dhe rritet clirimi i gazrave, clirohet gazi etilen, në sasi më të madhe kur ato tejpiqen. Ky gaz përshpejton pjekjen e frutave apo perimeve të tjera



që qëndrojnë në magazinim së bashku me këto fruta. Prandaj, duhet bërë kujdes, që ashtu sic e tregon edhe Tab.1, ato të mos magazinohen së bashku.

Me shenjën * në Tab.1 janë shënuar frutat dhe perimet që kanë ndjeshmëri nga temperaturat e ulëta dhe që nuk duhet të magazinohen në temperatura më të ulëta se 10°C. Gjatë ruajtjes në një temperaturë më të ulët humbet shija dhe fillon prishja e tyre. Këto fruta e perime, kur janë të pjekura, mund të ruhen në frigorifer për një apo dy ditë.

Tabela 1 Parametrat e ruajtjes së frutave dhe perimeve

LLOJI I PRODUKTIT	QËNDRUESHMËRI NË FRIGORIFER TEMP.5OC	QËNDRUESHMËRI NË AMBJENT TË FRESKËT DHE TË THATË TEMP.12 OC	FRUTA DHE PERIME TË NDJESHME NGA ETILENI	FRUTA QË PRODHONJË ETILEN
			Mos magazinoni së bashku	
Lakër e Bardhë	21 ditë	7-28 ditë	X	
Sallata	2-3 ditë	1-3 ditë	X	
Preshi	3-7 ditë	7 ditë	X	
Shalqini	*	2-7 ditë		X
Karota	7 ditë	7 ditë	X	
Pjeshka	7 ditë	3 ditë		X
Kumbulla	7 ditë	3 ditë		X
Bizelja	3 ditë	3 ditë	X	
Spinaqi	2 ditë mbi një copë të lagët	2-4 ditë	X	
Rrush tavoline	14 ditë	7-14 ditë		
Domate	*	7-14 ditë		X
Shalqi	*	7-21 ditë	X	
Kungull	*	3-5 ditë	X	
Qepë	3 muaj	3 muaj		
Mollë	14 ditë	3-5 muaj		X
Kajsi	7 ditë	3 ditë		X
Patëllxhan	*	7 ditë	X	
Dardha	14 ditë	1-3 muaj		X
Selino	5 ditë	4-7 ditë		
Lulelakër	7 ditë	4-7 ditë	X	
Cikore	4-5 ditë	4-7 ditë	X	
Sallata	4-5 ditë	1-3 ditë	X	
Luleshtrydhe	2-5 ditë	1-2 ditë		
Speci	*	7 ditë		
Mashurka	3-5 ditë	3-4 ditë	X	
Kastravec	*	7 ditë	X	
Qersh	5 ditë	4 ditë		
Hudhra	-	3 muaj		

b. Higjena ushqimore – bazë për evitimin e sëmundjeve me origjinë frutat dhe perimet

Në kushtet e prodhimit në fermat e agroturizmit, por edhe më tej, duhet patur parasysh se frutat dhe perimet e papërpunuara ose të përpunuara (produktet e konservuara) përmbajnë mikrobe të dëmshme që mund të sëmurin konsumatorët. Ne Tab.2 po paraqesim në mënyrë tabelare disa mikrobe të ndodhura në fruta e perime dhe sëmundjet që ato sjellin në organizmin e njeriut.

Tabela 2 Infeksioni me baktere në fruta e perime

NR.	BAKTERE	SËMUNDJA QE SHKAKTON	SIMPTOMA
1.	Salmonella	Salmonellosis	Diarre, temperaturë, dhimbje stomaku
2.	Clostridium botulinum.	Botulism	Bakteri prodhon toksinën Botulinë – që dobëson deri në paralizë shumë muskuj të trupit, përfshirë ata të frymëmarrjes, që me raste cojne edhe në vdekje.
3.	Escherichia Coli	Infeksion gastrointestinal E.Coli	Diarre, temperaturë, të vjella, shqetësime gastrointestinale.
4.	Listeria Monocytogenes	Listeriosis	Ethe, simptoma gripi, konfuzion, dhimbje koke, ngrirje e qafës, të dridhura.

c. Sëmundjet dhe intoksikimet e rrezikshme që vijnë nga frutat dhe perimet

Vëmendje të vecantë i duhet kushtuar Listeriosis-it dhe Botulizmit, sepse këto dy sëmundje mund të kenë pasoja deri fatale për personat e infektuar.

LISTERIOSIS

Të predispozuar për tu sëmurur me Listeriosis janë:

1. Gratë Shtatzëna - pasoja: aborte, lindje të parakohshme, infeksione tek i porsalinduri
2. Njerëz mbi 65 vjec
3. Njerez me imunitet të dobësuar

Kategoria 2 dhe 3, zakonisht i ka simptomat më të rënda. Statis-



tikat tregojnë se një në 20 persona humbin jeten, në rast infektimi të rëndë, që përhapet përtej zorreve, me këtë bakter.

Ku gjendet Listeria Monocytogenes ?

Listeria monocytogenes në fruta e perime ndodhet në:

- sallata lakre, sallata lulelakre, sallata panxhari, sallata rrepash dhe sallata patatesh - të parapërgatitura dhe të ruajtura në frigorifer;
- shalqi ose pjepër të prerë të ruajtur në frigorifer për më shumë se një javë.

Këto mjedise ushqimore janë të përshtatshme për zhvillimin e bakterit, sepse natyralisht kanë aciditet të ulët, pra nuk kanë mjedis frenues acid ndaj baktereve.

Listeria nuk shkatërrohet nga e ftohta, pra ruajtja frigoriferike nuk e frenon, përkundrazi e favorizon. Të dhënat e fundit shkencore tregojnë se *L.monocytogenes* mund të shkatërrohet vetëm në temperatura të larta (p.sh.djathra nga qumësht i pasterizuar etj), të cilat nuk aplikohen në rastin e frutave dhe perimeve të freskëta.

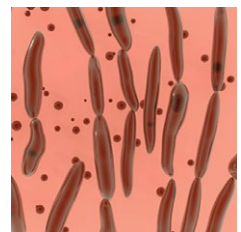
Si përhapet Listeria ?

Listeria është një mikrob i fortë që mund të jetë i vështirë të hiqet plotësisht nga objektet e përpunimit të ushqimit: thika, derrasa prerese, ene kuzhine, sipërfaqe etj. Nëse një objekt ka mikrobe *L.monocytogenes*, mikrobet mund të përhapen në ushqim që prek pajisjet ose sipërfaqet e kontaminuara. *Listeria* gjithashtu mund të përhapet nga ushqimi i kontaminuar në sipërfaqen e objekteve të gatimit dhe ruajtjes së ushqimeve.



BOTULIZMI

Po sjellim në vemendje rrezikun e botulizmit, pasi shumë raste të botulizmit të shkaktuar nga ushqimi kanë ndodhur pasi njerëzit kanë ngrënë ushqime të konservuara në shtëpi, ose të fermentuara - që ishin të kontaminuara me toksinën Botulinë. Pikërisht, këto mënyra konservimi janë tipike për bujtinat e Agroturizmit dhe mund të bëhen shkas për botulizëm, nëse produktet nuk do të jene konservuar (përpunuar) siç duhet.



Ushqimet me përmbajtje të ulët acidi janë burimet më të zakonshme të rasteve të botulizmit që lidhen me konservimin në shtëpi. Shembuj të ushqimeve me acid të ulët janë:

- Asparagus
- Bizele dhe mashurka
- Panxhari
- Misër
- Domate konservë
- Leng karrote
- Laker e bardhe marinadë
- Kastraveca marinadë
- Komposto frutash të ndryshme
- Specia marinade
- Qepujka marinade

d. Përzgjedhja e frutave dhe perimeve

1. Përzgjidhen produktet që nuk janë të mavijosur ose të dëmtuar.
2. Nëse blini fruta dhe perime të prera paraprakisht, zgjidhni artikuj që ruhen në frigorifer ose mbahen në akull.
3. Ndani frutat dhe perimet nga mishit i papërpunuar, pula dhe shpendët e tjerë, si dhe ushqimet e detit në karrocën tuaj të blerjeve, në çantat tuaja ushqimore, në sipërfaqet e tavolinave apo rafteve ku i vendosni.



e. Përpunimi

- Lani duart për 20 sekonda me sapun dhe shplajini mirë.
- Lani paraprakisht enët e kuzhinës dhe sipërfaqet e përgatitjes së ushqimit, duke përfshirë dërrasat e prerjes dhe banaqet e kuzhines, përpara dhe pas përgatitjes së frutave dhe perimeve.
- Pastroni frutat dhe perimet përpara se t'i hani, prisni ose gatuani, përveç nëse në paketim thuhet se përmbajtja është larë.

- Lani ose pastroni frutat dhe perimet nën ujë të rrjedhshëm – edhe nëse nuk planifikoni të hani lëvozhgën. Mikrobet në lëvozhgë ose lëkurë mund të futen brenda frutave dhe perimeve kur i prisni.
- Larja e frutave dhe perimeve me sapun, detergjent ose larje të produkteve komerciale nuk rekomandohet. Mos përdorni solucione zbardhuese ose produkte të tjera dezinfektuese në fruta dhe perime.
- Sallatat, spinaqi, pazia, e të gjitha produktet fletë-gjelbër, lajini me ujë të rrjedhshëm, duke fërkuar sipërfaqen e tyre me dorë, në mënyrë që të largohen bakteret. Mos i zhysni në ujë, sepse bakteret përhapen dhe kalojnë nga njëra fletë tek tjetra.
- Prisni çdo zonë të dëmtuar ose të mavijosur përpara se të përgatisni ose hani. Mikrobet mund të hyjnë më lehtë në fruta dhe perime nëse lëvozhga ose lëkura është e dëmtuar ose e mavijosur.
- Hiqni çdo gjethe të grisur ose të mavijosur. Gjithashtu, hiqni gjethet e jashtme të lakrave dhe kokave të sallatës sepse ka të ngjarë të kenë më shumë papastërti dhe mikrobe mbi to.
- Thajini frutat ose perimet me një peshqir letre të pastër.
- Mbani frutat dhe perimet të ndara nga ushqimet e papërpunuara që vijnë nga kafshët, si mishi, shpendët dhe ushqimet e detit.
- Ftohni frutat dhe perimet brenda 2 orëve pasi t'i keni prerë, qëruar ose gatuar (ose 1 orë nëse ekspozohen ndaj temperaturave mbi 32°C, nëse jeni jashtë ose në makinë).
- Ftohni frutat dhe perimet në 4-5 °C, ose më të ftohtë, duke i vendosur në një enë të pastër në frigorifer.



f. Rregullat e trajtimit termik të përgatitjes së konservave

Të gjitha produktet e përmendura pa përjashtim duhet të sterilizohen, me qëllim që të ulet në minimum aktiviteti i sporeve të bakterieve *Clostridium Botulinum*, përgjegjëse për prodhimin e toksinës Botulinë. Kjo toksinë helmuese shkatërrohet me nxehje në 85°C ose me vlim. Për këtë qëllim, kavanozat, pasi të mbushen me produkt, duhet t'iu mbyllën mirë kapakët dhe të zhyten në një tenxhere me ujë, që cohet deri në vlim ose deri në temperaturë 85-90°C. Sipas llojit të produktit të

konservuar, rekomandohet kohë dhe temperaturë e ndryshme mbajtjeje në ujin e nxehtë të kavanozave. Temperaturat dhe kohëzgjatja e mbajtjes në to për disa prej produkteve kryesore të konservuara jepen në Tab. 3.

Te njëjtat regjime termizimi duhet të zbatohen edhe në ato bujtina Agroturizmi që disponojnë autoklava (pajisje të mbyllura me ujë dhe avull nën presion).

Tabela 3 *Trajtimi termik i konservave të frutave dhe perimeve*

PRODUKT	TEMPERATURE°C	KOHEZGJATJE (MIN)
Konserva Molle, Dardhe, Qershie	95	20
Konserva Kumbulle, Pjeshke	85	20
Konserva Kajsie	95	15
Kastraveca të marinuar kavanoz 0.5 lit Lakër e marinuar kavanoz 0,5 lit Karrota kavanoz 0.5 lit	85	20
Kastraveca të marinuar kavanoz 1 lit	85	25
Qepujka të marinuara	95	25
Spec i kuq marinadë	90	25

g. Rregullat që duhen ndjekur pas hapjes së konservës

Pas hapjes së konservës së përgatitur në shtëpi, duhet të mbajmë parasysh këto rregulla:

- Të gjitha produktet me aciditet të ulët, duhen trajtuar në 80oC për 20-30 min. Kështu, Misri i konservuar, bizelet, karrotat, spinaqi dhe mishi duhet të nxe-hen për 20 minuta në 80oC para përdorimit.
- Vajrat e injektuar me hudhër ose erëza të ndryshme, pjesë përbërëse të kon-servës, duhet të ruhen në frigorifer.
- Frutat komposto të konsumohen menjëherë pas hapjes.
- Marinadat mund të ruhen në frigorifer deri në një javë, me kapak të mbyl-lur. Kjo sepse, lëngu i marinadës është aciduar me uthull ose acid acetik gjatë përgatitjes, me qëllim rritjen e aciditetit të produktit. Për pasojë, marinadat paraqesin qendrueshmëri më të lartë ndaj botulinës, pas hapjes së kavanoz.

3. IDENTITETI NË KUZHINË NË SIPËRMARRJET AGROTURISTIKE



Në 20 vitet e fundit është rritur kërkesa për të njohur traditën e kuzhinës shqiptare në përgjithësi, por edhe atë lokale në veçanti. Momentet historike dhe ngjarjet politike në të cilat ka kaluar vendi ynë kanë ndikuar që tradita e ushqimit në vendin tonë të mos ketë pasur një zhvillim linear dhe dokumentim të pa ndërprerë.

Metodat e identifikimit të gatimeve lokale dhe kombëtare, bëhet kryesisht përmes kujtesës familjare (gatimet e gjyshes), grumbullimit të gatimeve përfaqësuese në festa dhe evente të komunitetit si lindja e fëmijëve, pritjes së miqve, gëzime familjare, festa e lëmit, festave fetare, në materialet e shkruara në të shkuarën si dhe publikimet e viteve të fundit.

Përdorimi i produkteve dhe recetave lokale është elementi i cili i bën agroturizmet kaq të kërkuar nga konsumatorët dhe turistët për disa arsye. Produktet e prodhuara në një agroturizëm (sidomos ata që prodhojnë me varietete autoktone) ofrojnë përveç një produkti natyral edhe shijen e mirë të kujtesës. Këto produkte kanë një sjellje natyrale gjatë proceseve teknologjike të përpunimit.

Gjate realizimit të recetave përdorimi i produkteve lokale përçon tek klienti shijen autoktone, lehtëson vazhdimësinë e plotësimit të kërkesës, ndikon në kostot e prodhimit për ti kontrolluar ato dhe ri-sjell në treg produkte dhe prodhime të cilat janë thuajse harruar por që janë shumë të kërkuara, si p.sh., varietetet e perimeve të ndryshme, nënproduktet lokale të qumështit ose të mishit dhe peshkut.

Një sfidë jo e lehtë është edhe komercializimi i gatimeve tradicionale, të cilat duhet ti përgjigjen metodave të reja të gatimit dhe shërbimit me teknika dhe standarde të reja e bashkëkohore, kjo pa ndryshuar bazat e shërbimit dhe shijen përfundimtare të gatimeve.

Vetëm në vitet e fundit gatimet tradicionale janë bërë pjesë e kurrikulave të arsimit profesional dhe kjo bën që kryesisht të ketë mungesë në tregun e punës për specialistë të kualifikuar për traditën e gatimit.

Një tjetër sfidë është edhe pasurimi i traditës me elemente të reja duke u mbështetur në fantazinë dhe aftësitë e specialistëve të agroturizmit. Kjo do të ndikojë në diversifikimin e ofertës, krijimin e menuve të personalizuar e cila kthehet në element identiteti për vetë agroturizmin.

Kemi shumë raste kur në agroturizmet gjejmë produkte ose gatime që përveç elementeve të traditës që i karakterizojnë kanë brenda edhe krijimtarinë e prodhuesit. Mund të përmendim pije tradicionale si rakia të cilën tashmë e gjejmë edhe të vjetruar ose të aromatizuar, psh, me shafran, me mjaltë, etj. Kemi një ngritje të cilësisë së prodhimit të verës ku gjejmë edhe verën me bulëza. Në kuzhinë përdorimi i bazave tradicionale si petkat, shiriet, drudhet etj., që bashkohen me produkte të "reja" të cilat kanë hyrë në menunë e 30 viteve të fundit si prodhimet e pyllit, prodhimet e detit, etj.



Duke u mbështetur në shfrytëzimin e qëndrueshëm të natyrës dhe produkteve të saj gatimet tradicionale mund të pasurohen dhe të sjellin shije të reja dhe në të njëjtën kohë ta pasurojnë edhe traditën në vetvete. Si shembull mund të sjellim kërpudhën e cila tashmë ka një vend të rëndësishëm në tryezën e shqiptarëve e cila dikur vetëm në familje të caktuara ishte prezent dhe gatuhej thjeshtë, sot mund të bashkohet me juflat e Dibrës, me rosnicat Korçës, etj.

Vlera e prodhimeve dhe gatimeve lokale në agroturizëm është shumë e madhe. Ajo është një element i rëndësishëm identiteti për komunitetin dhe zonën. Plotëson më së miri kërkesën e turistëve të huaj por edhe atyre vendas për tu njohur dhe shijuar produkte dhe gatime të pa provuara dhe shijuara më parë. Krijon të ardhura të sigurta dhe rrit vlerën e zonës. Ruan, ri-sjell dhe zhvillon traditën lokale të produkteve, prodhimeve, gatimeve dhe të teknikave me të cilën ato krijohen. Shfrytëzon në mënyrë të qëndrueshme natyrën dhe produktet e saj duke qenë paqësore me të.

Tradita nuk është një monument vetëm për t'u ruajtur dhe respektuar. Ajo duhet të shërbejë edhe si pikë nisje për ti dhënë jetë elementeve të reja të mbështetur në



vlerat më të mira të së shkuarës për të krijuar një traditë gjithëpërfshirëse e cila transmeton dhe përforcon kujtesën tonë kulturore.

3.1 DISA PARIME TE PËRGJITHSHME PËR TË ARRITUR KRIJIMIN E NJË IDENTITETI NË KUZHINËN E AGROTURIZMIT

Kuzhina tradicionale lokale është grupi i zakoneve të gatimit të trashëguara gojë pas goje si pjesë e kulturës dhe identitetit të saj të pa ndryshuar në kontekstin familjar ose të një komuniteti.

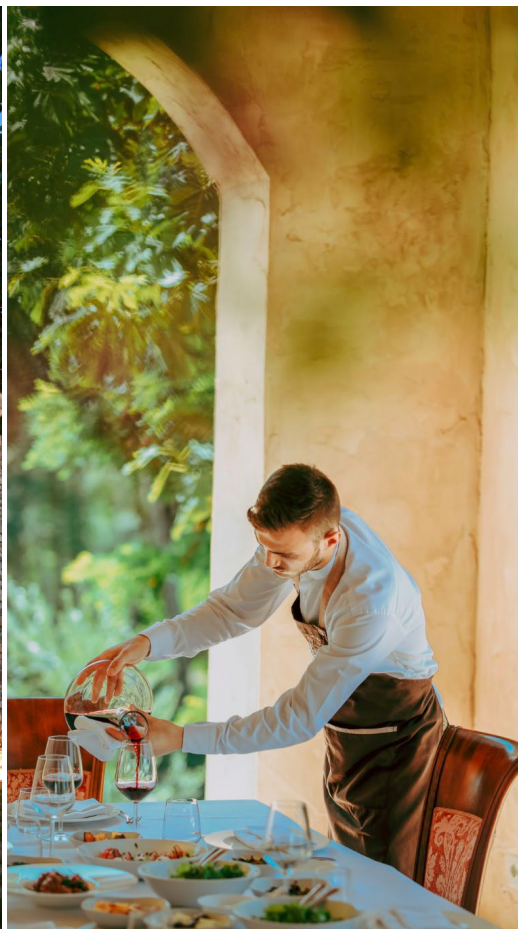
Kuzhina lokale në Shqipëri ka zonat e saja të qarta të cilat ndahen si fillim në bazë të zonës gjeografike në atë mesdhetare dhe kontinentale. Kjo përkatësi gjeografike ka paracaktuar elementët kryesorë të produkteve lokale për pasojë ka ndikuar edhe në traditën e prodhimit të tyre.

Kuzhina tradicionale lokale mesdhetare ka si karakteristike dalluese vajin e ullirit, erëzat e freskëta, perimet e freskëta. Ndërsa ajo kontinentale ka si karakteristike erëzat e thata dhe yndyrën shtazore (gjalpin dhe dhjamin e bagëtive) si dhe perimet e konservuara (turshitë dhe perimet e thata).

Gjithashtu edhe ndarja lokale është gjithashtu e dukshme ku nga krahina në krahinë gjejmë ndarje të qarta të saj. Si shembull mund të sjellim përsheshin tradicional i cili vjen në disa versione si p.sh., me miell gruri, me miell misri ose me një përzierje miellrash, por edhe përdorimi i erëzave ku pjesa mesdhetare përdor nenexhikun (në disa raste edhe spinaqin), ndërsa pjesa kontinentale nuk përdor erëza. Edhe tek gatimet me petë mund të sjellim qahijen e Gjirokastrës e ndryshme nga qahija Çame, etj. Shembuj të tille ka edhe për bulmetin, mishin, tavat e ndryshme, etj.

Me zhvillimin e teknologjisë në bujqësi, në konsumin e përditshëm këto ndarje janë thujse zhdukur por kur kërkesa për gatime tradicionale rritet si rezultat i fluksit të turistëve kryesisht të huaj por edhe nga dëshira për të njohur traditën e vendit nga shqiptarët, lokalit e shërbimit kanë vendosur në menutë e tyre elemente të traditës përfaqësuese. Kjo është bërë kryesisht mbështetur në dijet personale që zotërojnë specialistët e sektorit. Gatimet jo gjithmonë korrespondojnë me zonën e origjinës së recetës por prezantohen si “Gatime Tradicionale Shqiptare”. Kjo sjell shpesh herë që gatimet ti ngjajnë recetës origjinale por në shije janë një kopje e keqe. Nga kjo ka lindur edhe shprehja-kërkesë “nuk janë si dikur!”.





Agroturizmi duke qenë i lidhur fizikisht me një territor të caktuar e ka më të thjeshtë të prezantojë gatimet lokale të zonës ku është pozicionuar. Terreni ku prodhohen produktet favorizon ato prodhime që lidhen ngushtë me gatimet lokale tradicionale. Agroturizmi është pikërisht ekonomia që përmbledhet shumë mirë me frazën **“Nga toka në tryezë”**.

Është pikërisht produkti sidomos ai autokton, shpesh i prodhuar me metodat tradicionale, që tërheq konsumatorin dhe turistin. Produktet e prodhuara dhe të tregtuara në një Agroturizem janë produkt të cilat klasifikohen si produkte me **“kilometër zero”**.

Produktet me zero kilometër janë ato produkte që ndjekin një zinxhir të shkurtër furnizimi nga vendi i prodhimit deri tek pika e përpunimit dhe tregtimit, apo konsumimit. Agroturizmi përveç prodhimit të produkteve të planifikuara në **kalendarin e prodhimit vjetor** mund të marri edhe produkte nga prodhues lokal brenda territorit por me kushtin që ato produkte të kanë të njëjtat standarde që vet agroturizmi ka. Kjo e bën që konsumatori ose turisti të marrë produkte me të njëjtin standard në cilësi dhe shije.



Bashkëpunimi mes komunitetit prodhues për të shkëmbyer produktet do të krijojë një klimë besimi mes tyre nga e cila mund të përfitojnë për të certifikuar produkte dhe prodhime tradicionale në **skemat e cilësisë së produkteve bujqësore dhe ushqimore** pranë Ministrisë së Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural duke u bashkuar në grupe prodhuesish si Federata ose Shoqëritë e Bashkëpunimit Bujqësor (SHBB).

Skemat e cilësisë së produkteve bujqësore dhe ushqimore janë tre:



1. Tregues gjeografik I mbrojtur (TGJM).



2. Emërtim I origjinës së mbrojtur (EOM).



3. Specialitet tradicional I garantuar (STG).

Këto skema mbrojnë dhe promovojnë traditën e produkteve dhe prodhimeve Shqiptare. I japin garanci konsumatorit për origjinën dhe cilësinë e produktit. Sigurojnë për prodhuesit një treg të mirë dhe çmim të drejtë për prodhimet e tyre.

Gatimet tradicionale janë tërësia e rregullave dhe zakoneve lokale, për përgatitjen e gatesave me produktet e oborrit dhe natyrës për rreth. Këto gatesa janë pjesë në ushqimin e përditshëm, në ngjarje të rëndësishme familjare dhe komunitare. Gatimet tradicionale janë mbështetur në konsumimin e prodhimeve lokale të seleksionuara në kohë dhe në teknikat e gatimit me pajisje të trashëguara nga arti-zanati lokal dhe kombëtar.

Gatimet tradicionale mund të ndahen në:

1. Gatimet e gjyshes që janë gatimet familjare, në përgjithësi ato për konsumin e përditshëm të transmetuara nga nëna tek bija.
2. Gatimet përfaqësuese që janë pjesë e një komuniteti dhe përgatiten me rastin e eventeve dhe festave të një krahine të caktuar. Për këtë kategori përzgjidhen produktet më të mira dhe recetat më të shijshme, me pamje të bukur dhe me produkte që kanë edhe kuptime simbolike për komunitetin ku prodhohen dhe përdoren.



Të gjitha gatimet lokale tradicionale nuk do transmetonin të plotë emocionin për të cilin konsumatori vendas dhe turistët i pëlqejnë dhe i kërkojnë pa enët dhe teknikat e shërbimit po ashtu tradicional. Enët e gatimit dhe ato të shërbimit i vendosin gatimet tradicionale në një ambient folklorik kombëtar real. Në pjesën më të madhe të tyre ato drejtojnë konsumatorët drejt përsëritjes së riteve të konsumit të ushqimeve në familjen shqiptare. Sofra p.sh. është një element i shërbimit e cila me formën e saj krijon një atmosferë komunitare dhe një formë barazie në konsumin e gatimeve të shtruara në të, por në të njëjtën kohë rregullat e sjelljes në sofër njohin edhe figurën e të zotit të sofrës I cili drejton edhe shërbimin e ushqimit të radhës. Gatimet në enët e baltës si



tava balte, vorba, çerepët, etj. Ato e ngrohin ambientin por kanë edhe funksionin e mbajtjes gjatë të temperaturave të gatimit. Tigani i qif-qive të Gjirokastrës sjell përsëri një gatim të thjeshtë orizi por të veshur me shumë elemente të artizanatit dhe të narratives popullore. Pasuria etnografike e enëve të gatimit dhe shërbimit vjen shumë e bukur edhe nga mënyrat e shërbimit të cilat mbështeten edhe tek ritet lokale. Shërbimi i ushqimeve në sofër por edhe në tryezë me një menu fikse ku konsumatori nuk pyetet për dëshirat e tij por i ofrohet ushqimi më i mirë që ndodhet në shtëpi (sot duhet informacion për intolerancat ushqimore) element që e gjejmë kryesisht nëpër agroturizme. Edhe shërbimi i quajtur “me meze” ose mes tavoline ku tryeza mbushet me gatime oreks-ndjellëse të ndryshme të cilat qëndrojnë gjatë gjithë kohës



në tryezë si shoqëruese të pijeve që konsumohen dhe pasurohen herë pas here ose me gatime të tjera të lehta ose plotësohet me pjatën kryesore që në përgjithësi është mish i pjekur në hell, tavë, furrë, bidon, saç, vorba balte, etj. Gjithashtu edhe shërbimi “alla carte” ose ai me porosi personale është një nga metodat e shërbimit përmes së cilës plotësohen tërësisht kërkesat e klientit në rastet kur ky i fundit kujdeset të mos ketë të pa pritura në atë që do i shërbehet për konsum. Të gjitha format e shërbimit tradicional i shkojnë për shtat agroturizmit dhe mund të ndërthuren por edhe mund të personalizohen për të krijuar një model unik i cili e përfaqëson.

Rëndësia këtyre aspekteve si kuzhina lokale, produktet me kilometër zero, produktet me origjinë, gatimet tradicionale, mënyrat e shërbimit sipas traditës qëndron në ri-zbulimin, ruajtjen dhe promovimin e traditës lokale dhe kombëtare. Ndihejmon në rritjen e cilësisë së produkteve dhe prodhimeve në agroturizëm. Rikthen në tryezë produkte dhe prodhime që konsiderohen thajse të humbur edhe nga familjet shqiptare duke sjellë në kohe teknika dhe varietete tradicional dhe autokton. Krijon një klimë pozitive dhe ngre autostimën për çdo gjë që lidhet me traditën familjare, lokale dhe kombëtare. Duke e trajtuar me profesionalizëm e kthen traditën jo vetëm në një element atraksioni por edhe në një burim të mire të ardhurash.

3.2 DISA STANDARDE TË PËRGJITHSHME TË KUZHINËS ME IDENTITET TRADICIONAL DHE LOKAL.

Disa standarde për një kuzhinë me identitet tradicional lokal janë:

1. Të mbështetet në produktet me origjinë lokale, në varietetet dhe racat autoktone të cilat përshtaten edhe me teknikat e përpunimit.
2. Të shfrytëzojë drejtë burimet natyrore lokale sipas traditës si, pyjet, ujerat e brendshëm (liqene, lumenj) kullotat e lira, etj.
3. Të përpunojë lëndën e parë me teknika tradicionale.
4. Të konservojë produktet me metoda tradicionale të ndërthurura me ato bashkëkohore për të ruajtur standardet e cilësisë.
5. Të përgatisë receta të mbështetura në traditën familjare, lokale dhe kombëtare.
6. Të përgatisë recetat duke përdorur teknika dhe pajisje tradicionale të ndërthurura me ato bashkëkohore.
7. Të ndërtojë menu kryesisht me gatime tradicionale lokale dhe kombëtare pa lënë pas dore krijimtarinë individuale të specialisteve mbështetur në produktet lokale.
8. Të shërbejë gatimet duke u mbështetur në traditën familjare dhe lokale të mikpritjes.
9. Të përdori elementë etnografik nga artizanati lokal dhe kombëtar për prezantimin e produkteve të menusë duke i ndërthurur me ritet lokale të shërbimit dhe konsumit.

3.3. PROJEKTIMI I KUZHINËS SË RESTORANTIT

Kuzhina është zona e përcaktuar për përgatitjen e vakteve dhe si e tillë duhet të ketë disa karakteristika që e bëjnë të sigurt për punonjësit dhe ushqimin që do të shërbehet.

Përmasat e duhura të hapësirave, organizimi korrekt i funksioneve dhe rrugëve të lëvizjes midis rrepateve, do të ndihmojnë në zbatimin korrekt dhe me lehtësi të proceseve teknologjike dhe me siguri higjienike.



- Për këtë qëllim, kuzhina duhet të organizohet në mënyrë të tillë që të hyrja e lëndëve të para dhe ndihmëse të respektojë lëvizjen përpara mundësisht në sensin orar të ciklit të prodhimit, duke filluar nga aksesimi në lëndët e para e deri në shërbim, sipas kësaj skeme:



Për më tepër, ai duhet të ndahet në sektorë të përpunimit, ndër të cilët duhet të identifikohen gjithmonë të paktën ato të destinuara për larjen dhe përpunimin paraprak përkatësisht të mishit, peshkut dhe perimeve. Këta sektorë, bazuar në madhësinë e kompleksit të kuzhinës, mund të përbëhen nga dhoma autonome ose në hapsira të ndara nga pjesa tjetër e kuzhinës me panele me gjysmëlartësi ose në zona të mirëpërcaktuara funksionalisht brenda kuzhinës (në rastin e hapsirave të limituar).

Kuzhina profesionale mund të vendoset në një ambient të vetëm, por nëse numri i personave të planifikuar për shërbim i kalon 100, është e nevojshme të krijohen ambiente të destinuara për përpunimin e mishit, peshkut dhe larjen e perimeve të pa varura nga ambientet e gatimit. Preferohet një formë katrore e kuzhinës dhe reparteve ose e strukturuar në mënyrë të tillë që të mos ketë zona të ngushta ose të vështira për t'u pastruar dhe dezinfektuar.

3.3.1 Përmasat e kuzhinës

Madhësia minimale e një kuzhine me **karrike për deri në 50 persona** duhet të jetë **së paku 20 m²** duke përfshirë zonën e larjes. Për pranueshmëri më të madhe, llogaritet **0,5 m² për person**. Për akomodimin mbi 100 vendeve ulur mund të përdoret koeficienti **0,3 m² për person** por është e nevojshme të sigurohet një zonë e pavarur për larjen e enëve.

Në rastin e dimensioneve më të vogla, duhet të bëhet një vlerësim rast pas rasti, duke vlerësuar kërkesat strukturore, inxhinierike të impianteve si dhe organizim-menaxhimit.

Lartësia **mesatare** e kuzhinës llogaritet saktësisht si për sallën e shërbimit të restorantit, prandaj minimumi është **3 m** , me përjashtim të rasteve të veçanta urbanistike dhe strukturore.

Për ambientet me dimensione modeste në të cilat nuk janë të punësuar **më shumë se 5 punëtorë**, mund të merret parasysh edhe **lartësia minimale e banueshme prej 2,70 m** .

Një lartësi minimale prej 2,60 m mund të pranohet **në ambientet ekzistuese dhe të kufizuara në ndërtesat e vendosura në një lartësi më të madhe se 1000 m mbi nivelin e detit**.

3.3.2 Ndriçimi dhe ajrimi

Sipërfaqja e ndriçimit dhe ajrosjes duhet të komunikojë drejtpërdrejt me pjesën e jashtme. Për të llogaritur proporcionin midis sipërfaqes së dhomës dhe sipërfaqes ndriçuese/ajrosëse, është gjithashtu e mundur të merren parasysh dyert, me kusht që ato të jenë të pajisura me hapje të varura nga fundi ose me çatitë.

Në përgjithësi, **raporti** ndërmjet **sipërfaqes së ndriçimit** dhe **sipërfaqes së kuzhinës** duhet të jetë **1 me 10**.

Kuzhina duhet të ketë aspiratorë që nxjerrin tymin jashtë kuzhinës. Është e rëndësishme përllomatja e raportit ndërmjet sipërfaqes së kuzhines dhe sipërfaqes **së ajrosjes** për të kryer procesin e plotë të ajrimit.

Oxhakë mund të jenë dy lloje:

- oxhakë me dalje me tub vertical ose në mur;
- oxhake me filtra me karbon aktiv dhe dalje në mur.

Zgjedhja mund të jetë e lirë, e rëndësishme është që të gjitha paisjet e gatimit të jenë të gjitha me tymthithëse.



3.3.3 Dyshemeja dhe muret

Dyshemeja duhet të jetë me material të lëmuar, që lahet lehtësisht, nuk mbeldh mбетje, me kënde dhe cepa të rrumbullakosura, me ngjyrë të çelur. Nivelimi I dyshemesë I përllogaritur që ujrë e pastrimit të mblidhen në pileta ose kanalina të paisura me sita ose rrjeta të imta dhe të heqshme.

Muret duhet të jenë të veshura me pllaka të lëmuara, për tu larë dhe dizinfektuar me lehtë. Lartësia e veshjes me pllaka (ose material që mundëson larjen dhe higjenizimin) të mureve të kuzhinë minimumi deri në 2 m nga toka por është më higjenike dhe kohëzgjatje më ekonomike.

3.3.4 Magazina

Magazina duhet të jetë e vendosur në një ambient të veçantë. Ambienti duhet të jetë I mirë ajrosur, me kubaturë të mjaftueshme dhe sa më pranë pikës ku shkakohen furnizimet.

Ajo duhet të jetë një dhomë jo e aksesueshme nga publiku dhe personat e pa autorizuar. Në magazine nuk lejohet përpunimi i ushqimit, pasi ambienti është i destinuar vetëm për ruajtjen e ushqimit në dhoma të veçanta frigoriferike ose rafte. Dyshemeja dhe muret duhet të jenë të veshura me material që lahet dhe dizinfektohet lehtësisht.

Magazina duhet të jetë e pajisur me rafte të përshtatshëm dhe të mjaftueshëm prej materiali rezistent që lahet lehtë, nuk lejohen raftet prej druri të pa çertifikuar për mbajtjen e matrialeve ushqimore.



3.3.5 Ruajtja e ushqimeve në kuzhinë

Ruajtja e ushqimit në kuzhinë përbëhet nga disa elemente:

- Dhomë frigoriferike ose frigorifer për produkte të gatuar, ushqime të gatshme dhe produkte gjysëm të gatshme;
- Dhomë frigoriferike ose frigorifer për mish;
- Dhomë frigoriferike ose frigorifer për peshk dhe prodhime deti;
- Dhomë frigoriferike ose frigorifer për perime;
- Dhomë frigorifrike ose frigorifer për bulmetin dhe nënproduktet e qumështit.
- Dhomë frigoriferike ose frigorifer për ushqime të ngrira dhe me ngrirje të thellë



3.3.6 Larja e enëve

Larja e enëve behet në një ambient të destinuar për larjen e pjatave, gotave dhe enëve të gatimit. Asnjë lloj përpunimi ushqimor nuk lejohet në këtë hapësirë. Sipërfaqja **minimale** duhet të jetë **5 m²** dhe në raste të veçanta mund të vendoset në të njëjtën hapësirë me kuzhinën.

3.3.7 Pajisjet kuzhinës

Sistemet dhe pajisjet duhet të jenë në përpjesëtim me nevojat dhe llojet e ushqimit të përgatitur dhe të dizajnuara për të lehtësuar procesin e pastrimit dhe dezinfektimit. Për shembull, preferohet që ishulli i gatimit të jetë në qendër të kuzhinës dhe të ngritur nga toka. Sipërfaqet e punës, raftet e magazinimit dhe të gjithë elementët e pranishëm në kuzhinën e restorantit duhet të jenë prej materiali të përshtatshëm për kontakt me ushqimin, me sipërfaqe të lëmuar, lehtësisht për tu larë dhe të dezinfektuar, të ndara në mënyrë të përshtatshme për proceset e ndryshme që kryen në kuzhinë.

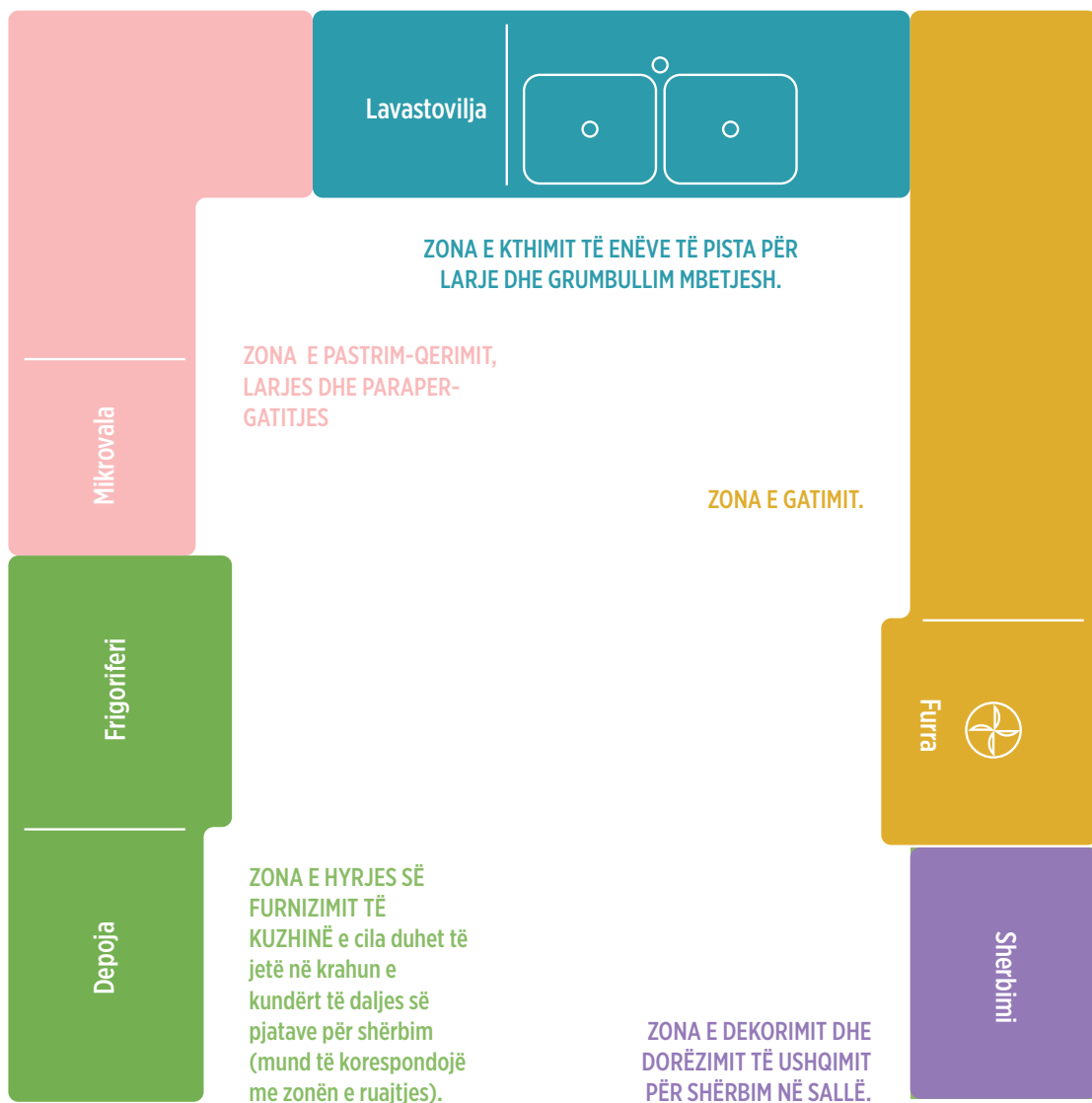
- **TAVOLINA INOKSI:** Tavolinat e përgatitjes së ushqimit janë **pajisje standarde** dhe mundësisht duhet të jenë prej **inoxi**. Kjo pasi ushqimi që përgatitet, veçanërisht mishi dhe peshku duhet të përpunohet mbi këto materiale. Tavolinat përgatitore prej inoksi mund të qëndrojnë të veçuara ose të bashkëvendosura me pajisje të tjera, në varësi të konfigurimit të kuzhinës.
- **PLANI I GATIMIT:** modulet profesionale për kuzhinat profesionale janë pajisje standarde. Pozicionimi optimal i tyre është në qendër të kuzhinës. Në përgjithësi, moduli qendror përbëhet nga disa vatra zjarri, zierës makaronash dhe perimesh, friteza për skuqje, banjëmari, skara të cilat mund të alternohen me pllaka gize në bazë të lëndës djegëse të përdorur. Poshtë vatrave të zjarrit mund të vendosen furra statike. Furrat termokonveksionale mund të vendosen ngjitur me planin e gatimit ose të veçuara në bazë të hapsirave në dispozicion. Modulet e gatimit duhet domosdoshmërisht të kenë oxhakët e thithjes së tymit.
- **LAVAMANË:** lavamanët duhet të jenë prej inoksi ose qeramike **me çezma mundësisht jo me kontroll manual** (pedale ose fotocelula). Sektorët e mishit, peshkut dhe perimeve duhet të kenë lavamanin dhe tavolinat e tyre të punës, duhet të jenë të pajisur me enët e tyre të veçanta që nuk mund të përdoren për funksione të tjera nëse nuk lahen dhe dezinfektohen me kujdes.
- **PJATALARËSET:** lavastovilja profesionale është e rëndësishme pasi përveç larjes bën edhe dezinfektimin e enëve të gatimit dhe shërbimit.
- **FRIGORIFERËT:** frigoriferët janë të detyrueshëm për çdo kuzhinë pasi shumë produkte ushqimore duhet të ruhen në një temperaturë të kontrolluar, sipas parametrave të sigurisë ushqimore.
- **NGRIRËSIT:** Ngrirësit janë të rëndësishëm për ruajtjen e ushqimit për një kohë më të gjatë.
- **ABATITORI:** Abatitori është paisja që ndihmon në uljen e shpejtë të temperaturës së ushqimeve të sapo gatuar ose të lëndëve të para të papërpunuara, për ti ruajtur në mënyrë optimale në frigorifer në bazë të temperature që nevojitet. Abatitori nuk është i detyrueshëm, por rekomandohet.



3.3.8 Lëvizja në kuzhinë

Një element i rëndësishëm për t'u marrë parasysh kur projektoni një kuzhinë profesionale është dallimi midis **“shtigjeve të pastra”** dhe **“shtigjeve të pista”**. Aty ku është e mundur të sigurohet një rrugë aksesit të dyfishtë për të ndarë kalimin e enëve të pastra (që dalin drejt sallës së shërbimit) dhe enëve të pista (të ardhura drejt zonës së larjes). Lëvizja duhet të jetë në sensing orar nga zona e parë tek ajo e fundit.

Ndarja në zona:



Shteg I pastër - përfshin procesin që fillon me marrjen e lëndëve të para dhe përfundon me shërbim në sallë;

Shteg i pistë - ka të bëjë me procesin e lëvizjes së pjatave, lugëve, pirunëve, thikave, gotave, mbetjeve ushqimore, etj, pas mbarimit të vaktit nga klientët në sallë dhe dorëzimin e tyre në zonën e larjes dhe dezinfektimit.

Për të garantuar fluks të rregullt të shërbimit dhe higjenën e kuzhinës, **këto dy shtigje nuk duhet të kryqëzohen kurrë**

Element tjetër shumë i rëndësishëm është paisja me kosha mbeturinash të përshtatshme për volumnin e punës, të pajisur me një hapje me pedale që kapaku të mos kapet me dorë nga punonjësit.

4.

PEIZAZHI NË AGROTURIZËM



4.1 ÇFARË ËSHTË ARKITEKTURA E PEIZAZHIT?

Arkitektura e peizazhit si disiplinë, lexon dhe kupton ndërthurjen e elementeve të fortë (të krijuar nga njeriu) me ata të butë (natyrorë dhe të gjelbërt). Gjithashtu nëpërmjet projektimit dhe planifikimit të kujdesshëm ndikon në mënyrë direkte në mjediset që ne përdorim si dhe në aspektin social. Duke aplikuar elementë të dizajnit universal në projektim, duke lexuar peizazhin lokal, dhe duke identifikuar pikat e forta natyrore, krijon mjedise gjithëpërfshirës si dhe të qëndrueshëm në kohë. Si e tillë Arkitektura e Peizazhit, dhe specifikisht projektimi dhe planifikimi i peizazhit, ka një rol tejet të rëndësishëm në lidhjen dhe ndërthurjen e dy komponenteve kryesorë të Agroturizmit; Agrikulturën dhe Turizmin. Nëpërmjet kësaj lidhje dhe ndërthurje, Arkitektura e Peizazhit ruan identitetin lokal, identifikon potencialin mjedisor përreth, si dhe sjell jetëgjatësi në kohë.

4.2 ARKITEKTURA E PEIZAZHIT DHE AGROTURIZMI

Perpara se të kuptojmë rolin e Arkitektures së peizazhit në zhvillimin e Agroturizmit, vlen të përmendet fakti se po ashtu si Agroturizmi, edhe Arkitektura e peizazhit është një disiplinë relativisht e re për Shqipërinë ndaj, edhe numri i Agroturizmeve të cilët janë projektuar nga arkitekt peizazhi mbetet relativisht i vogël. Agroturizmi është një qasje e viteve të fundit në Shqipëri, pjesë e zhvillimit të zonave rurale dhe gjen zbatim përgjithësisht në toka bujqësore dhe ato me vlera peizazhistike. Ky zhvillim ndihmon në mënyrë të drejtëpërdrejtë pronarët dhe banorët e zonës në promovimin e produkteve të tyre bujqësore si dhe ruajtjen dhe parandalimin e tjetërsimit të destinacionit të tokës bujqësore. Agroturizmi, nëpërmjet aktiviteteve dhe shërbimeve të ofruara mund të kthehet në një magnet për të tërhequr turistë në zonën ku zhvillohet, dhe si pasojë gjeneron të ardhura për sipërmarrësin si dhe vetë komunitetin rural.

Arkitektura e Peizazhit dhe specifikisht roli i arkitektit të peizazhit në projektimin e ambjentëve të agroturizmit, lidh estetikisht dhe kombinon zonat prodhuese, shlodhese, ato rekreative dhe natyrore duke lexuar teksturat e ndryshme të peizazhit për të theksuar dhe përforcuar identitetin lokal. Kontributi i arkitektit të peizazhit është vendimtar për projektimin, promovimin dhe mbrojtjen e peizazhit të agroturizmit, jo vetëm nga aspekti i dizajnit dhe qëndrueshmërisë në kohë por edhe ai ekonomik afatgjatë. Eksperiencat ndërkombëtare kanë treguar se mirë projektimi i peizazhit, parandalon investime të nxituara si dhe lehtëson përfitimin e fondeve nga donator të huaj apo vendas.



4.3 SI TË LEXOJMË PEIZAZHIN E AGROTURIZMIT?

Peizazhi i Agroturizmit është një aspekt i rëndësishëm në promovimin e identitetit lokal, qëndrueshmërisë së agroturizmit në kohë si dhe zhvillimit të komunitetit rural në tërësi. Nëse shihni natyrën përreth, të gjitha tiparet e dukshme janë pjesë e peizazhit të agroturizmit; malet, kodrat, trupat ujorë (lumenjtë, liqenet dhe pellgjet ujmbledhes), elementet e mbulesës së tokës, (vegjetacioni dhe kafshët e egra), së bashku me elementet të cilat mund të ndryshojnë sipas sezonit, (ndriçimi dhe kushtet e motit).



Konsultimi apo punesimi i një Arkitekti Peizazhi do të ishte gjithnjë zgjedhja ideale për të lexuar dhe projektuar peizazhin a agroturizmit tuaj, pasi këta profesionist janë të specializuar në këto drejtim. Por, nga ana tjetër duke ndjekur këto udhëzime, cili do sipërmarres mund të lexoj elementet përberes të peizazhit, të identifikoj zona natyrore përreth, si lëndina e livadhe me bimesi autoktone, të cilat me pas mund të ri-interpretoj brenda peizazhit të agroturizmit të vetë. Kostoja është më e ulët, pasi farat e bimeve mund të mbledhen në natyrë, ka siguri në projektim sepse këto bime janë të mirë përshtatura me kushtet e zonës, ndryshe nga bimët dekorative të importuara.

Aftësia për të lexuar peizazhin e agroturizmit, ndihmon sipërmarresit për të punuar më shumë me natyrën, sesa kundër proceseve të sajë. 3 hapa që sipërmarresit mund të ndjekin për të lexuar dhe kuptuar potencialin e peizazhit të agroturizmit të tyre, duke promovuar kështu edhe identitetin lokal, janë:

1) Vezhgimi në kohë: Proceset natyror si klima lokale, tipologjia e vegjetacionit dhe ndryshimet gjeomorfologjike në peizazh janë fenomene të cilat kanë impakt të drejtperdrejt në mënyrën e menaxhimit të Agroturizmit. Dokumentimi i shtrirë në kohë dhe vezhgimi i kujdesshëm i këtyre fenomeneve ndihmon jo vetëm në aspektin fizik dhe estetik të agroturizmit, por edhe në atë ekonomik. Klima lokale, lidhet ngushtë me të planifikuarit të kulturave të ndryshme bujqësore që rriten në zonë, pasi jo domosdoshmërisht në stinën e Verës mund të prodhosh perimet e Jugut në Verë, apo anasjelltash, gjë që ndikon në menunë e gatimit të agroturizmit. Vezhgimi dhe identifikimi i vegjetacionit përreth, natyror apo i mbjellë nga njeriu është një pikënisje e mirë për të kuptuar se cilat lloje dhe varietete përshtaten me së miri në zonë. Mënyra se si bimët apo grupimet e pemeve vetekompozohen në natyrë, periudha e lulëzimit, frutit si dhe aromë karakteristike sezonale, janë të gjitha indicie të natyrës të cilat orjentojnë sipërmarresin jo vetëm për mënyrën se



si mund ti kompozoj te njejtat bime brenda territorit te abgturizmit te vete, por edhe te krjoj Historik peizazhi me to, gje qe fuqizon identitetin lokal te zones si dhe ate te vete agroturizmit. Pjerresia e terrenit, llojet e dherave, shtigjet e egra si dhe rrugekalimet ne toka bujqesore, brigje uhor, apo ato ne fondin pyjor, jane pjese e gjeomorfologjise se zones dhe duke i identifikuar, sipermarresit mund te krijojne edhe itinerare lokal ne sherbim te vizitoreve te agrturizmit dhe jo vetem. Identifikimi i ndërtesave e objekteve të rëndësishme historike, fetare apo kulturore te zones ne keto itinerare, mund te kthehen ne pika referimi per vizitoret.



2) Identifikimi i Vlerave Kulturore dhe Natyrore: Vlerat kulturore dhe natyrore te zones perfshin, identifikimin e trashëgimise kulturore (Muze, Institucione fetare, monumente te ndryshem, ndërtesat historike, tradita bujqësore, ushqimi lokal), dhe natyrore (biodiversiteti, peizazhi ne teresi, bime te rralla, shpella e kanjone) që ndodhet ne peizazhin perreth agroturizmit. Vizitoret përvec se kulinarise dhe komoditetit te Agroturizmit, preferojne po aq shume te njihen edhe me kulturën dhe traditat lokale.

3) Historiku i peizazhit lokal; Duke përdorur elementët e peizazhit lokal te siper-permendur, si dhe ngjarje historike nga e kaluara, sipermarresit mund të krijojne apo pasurojne historikun e peizazhit te zones, gje qe sherben edhe per promovimin e agroturizmit specifikisht, si dhe identiteti lokal pergjithesisht.

4.4 KRIJIMI I KONCEPT-DIZAJNIT PËR PEIZAZHIN E AGROTURIZMIT

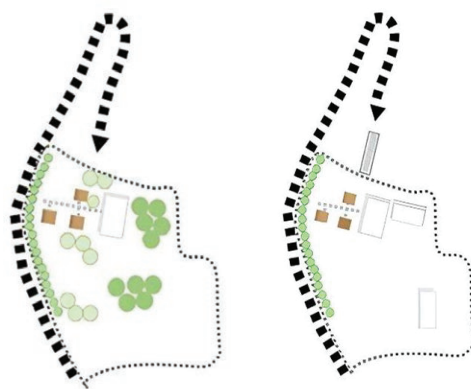
Krijimi i një koncepti dizajni për peizazhin e Agrobiznesit është një proces shume i rëndësishëm si dhe hapi i pare ne Projektimin e Peizazhit. Krijimi i koncept-dizajnit do te ndihmoj sipermarresit e Agroturizmit, te planifikojne investimet e tyre si dhe organizojne idete e zhvillimit apo zgjerimit te Agroturizmit ne kohe. Edhe pse rasti ideal do te ishte konsultimi me nje Arkitekt Peizazhi, kjo nuk duhet te kthehet ne pengese per realizimin e nje koncept-dizajni per agroturizmin, duke ndjekur hapat ne vijim, dhe mbi te gjitha duke veshgjuar peizazhin dhe elementet natyror perreth agroturizmit, sipermarresit do te marre edhe “ngacmimet” e para peizazhistike, per te vijuar me pas me hedhjen ne leter te koncept-dizajnit. Ne krijimin e nje koncept-dizajni, nuk ka rendesi sakesimi ne vizatim, ngjyrat apo format e sakta gjeometrike, por fakti qe cilido element i vizatuar ne leter, te jete i lexueshem dhe i kuptueshem ndaj tjetrit. Sipermarresit mund ta nisin kete proces duke nisur me identifikimin e prones, objekteve egzistues, identifikimin e hyrje-daljeve, vend parkimeve egzistuese apo atyre te propozuara, rrugkalimeve, nderhyrjeve te mundeshme sipas prioriteteve, etj, si ne rastin e koncept-dizajneve “tip” me posht, te cilt jane pershtatur enkas per te krijuar nje ide fillestare per qasjen grafike qe koncept-dizajni i agroturizmit mund te kete. Vec arsyetimit te lart permendur, krijimi i një koncept-dizajni per agroturizmin është tejet i rëndësishëm edhe per:

- **Planifikim Afatgjatë:** Koncept-dizajni ndihmon në planifikimin afatgjatë të peizazhit të agrobiznesit. Duke përfshirë elementët perberes egzistues si dhe ata te deshiruar nga sipermarresi ne te ardhmen, koncept-dizajni vec elementeve, krijon edhe zona apo fasha zhvillimi të cilat shfaqin rendesin e zhvillimit apo zgjerimit te Agroturizmit ne kohe.
- **Teknologji dhe Inovacion:** Përdorimi i automatizimit, sensorëve, dhe teknologjive të tjera mund të përmirësojë produktivitetin dhe menaxhimin e resurseve aktuale dhe ne te ardhmen e agroturizmit, ndaj dhe duhet te jene element perberes te koncept-dizajnit per tu detajuar ne faza te metejshme projektimi.
- **Përshtatja:** Koncept-dizajni duhet te përshtatet me kushtet lokale të zonës së agroturizmit dhe simbolika specifike te zones si, shtrime me kalldrem, llojet e drurit, ngjyrimet shkembore, etj, duhet të reflektohen në dizajnin e Agroturizmit.
- **Komunikimi:** Koncepti dizajni, vec organizimit te mendimeve te sipermarresit te agroturizmit, është edhe një mjet komunikimi universl i cili ben te mundur prezantimin e ideve ne menyre grafike, per te lehtesuar dhe mbeshtetur shpjegimin me fjale.
- **Identiteti Lokal:** Koncept-dizajni ndikon dhe ndikohet nga identitetin lokal i zones ku agroturizmi do te zhvillohet. Identifikimi dhe përdorimi i elementëve të kulturës, historisë, dhe traditave lokale, ne fazen e krijimit te koncept-dizajnit, krijon ate koncept i cili reflekton karakteristikat unike të vendit.

KONCEPTI TIP NR. I

Gjendja ekzistuese

Peizazhi që rrethon agroturizmin, karakterizohet nga pamje malore, ndërsa terreni aktual ku ndodhet objekti është relativisht i rrafshët. Hyrja e agroturizmit është një kthese që shfaqet krejt papritur dhe objekti i Agroturizmit ka vizibilitet te ulet nga rruga kryesore. Përpara ndërtesës, ndodhen 3 struktura druri me nga një tavolinë ngrënie dhe 2 stola. Ndricimi natyral është në djell të plot, nderkohe ai artificial, do të jete edhe investim prioritar para sezonit. Bimësia përreth, si pemët, bimët dhe shkurret janë mbjell spontanisht në të gjithë oborrin, nderkohe nga ana e rruges pergjate gardhit rrethues jane mbjelle peme Lajthie.



Gjendja

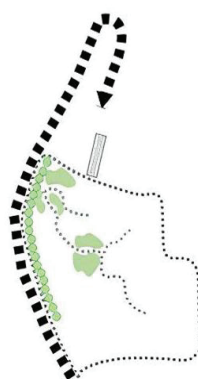
Sera dhe koteci

Sera & Koteci

Disa nga bimët dhe pemët ekzistuese duhet të spostohen për të krijuar hapësirë për ndërtimin e serës dhe kotecit përbi objektit.

Rrugëkalime organike & ishuj bimesh autoktone

Rrugëkalimet, duke përfshirë hyrjen kryesore, të cilat janë të thjeshta dhe lineare do të zëvendësohen nga rrugëkalime organike. Krijimi i “dhomave” të jashtme shfaqet si potencial afatgjatë në konceptin e agroturizmit. Krijimi i ishujve vegjetativë në të gjithë territorin e agroturizmit, do të krijonte me shumë interes në peizazh. Gardhi ballor i mbjellë me gështenja të cilat janë mirë-pershtatur me kushtet klimatike të zonës do të qëndrojnë, pasi fuqizojnë identitetin lokal. Nderkohe, shtyllat ekzistuese të drurit që janë në një linjë me pemët e gështenjave, do të shtohen përgjatë gjithë gardhit rrethues nga ana e rrugës, për të krijuar uniformitet me pemët si dhe ndricues me “spot”.



Rrugëkalime organike & ishuj bimesh autoktone



Itinerar & Bimë në grup

Itinerar & Bimë në grup

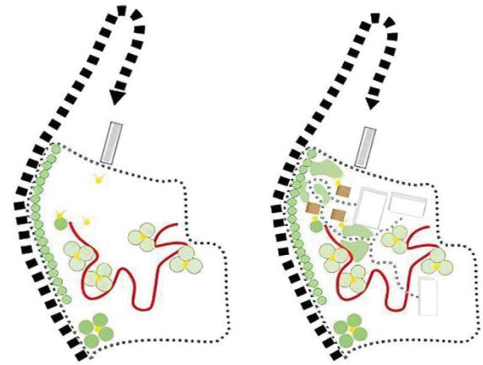
Rruga hyrese kryesore si dhe itinerari i propozuar përgjatë gjithë territorit të agroturizmit, do të shtrohet me gure / shkëmbinj lokal dhe shoqërohet me shirit led.

Ndricim

Ndricimi i natës duhet të theksojnë me shumë elementet natyrore si dhe ata artificiale. Lloji i ndricimit do të jetë me “spot” dhe “LED” të të njëjtit tonalitet ngjyre. Hapja e një hyrje të dytë në anën tjetër të rrugës do të shtonte vizibilitetin e bujtines si dhe praktikabilitetin në levizje.

Koncepti final

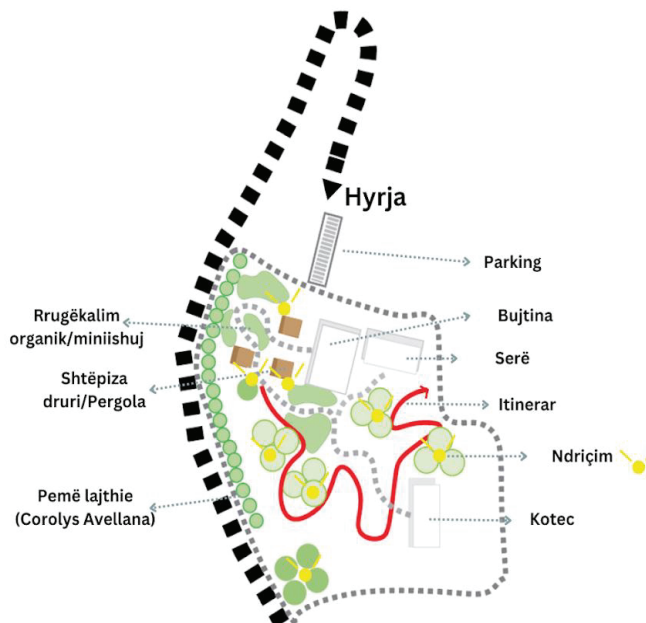
Përdorimi i gurit ose shkëmbit lokal për shtrimin e rrugëkalimeve në të gjithë vendin do të rris vlerat peizazhit si dhe përmirësojë levizshmerinë. Ndricimi i përmirësuar natën do të shërbejë vizitorëve si dhe sjell në dukje agroturizmin edhe gjatë natës.



Ndricim

Koncepti final

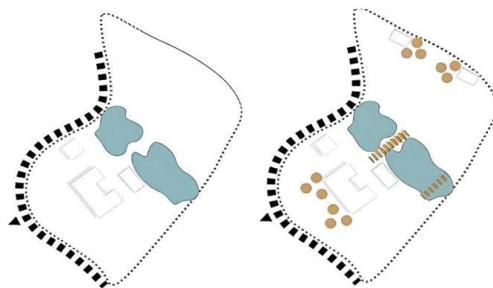
KONCEPTI FINAL TIP NR. I:



KONCEPTI TIP NR. II

Gjendja ekzistuese

Peizazhi i agroturizmit karakterizohet nga një terren i pjerrët malor dhe me fond fyjor të larmishëm. Ndërtesa e vjetër është rindërtuar kohët e fundit dhe përdor materiale lokale (gure dhe dru) në fasaden e saj të jashtme dhe të brendshme. Mungesa e tabelave informuese në të dy krahët e rrugës paralel, vështirëson vizibilitetin e objektit. Vec objektit kryesor, Agroturizmi rrethohet nga disa objekte të tjera mbështetëse të cilat shfaqin potencial turistik për të shtuar shërbimet në të ardhmen. Peizazhi përreth mund të ndahet në zone funksionale me karaktere të ndryshëm, si hyrja kryesore, kopshti nga pas, liqeni si dhe ura e kalimit në pyll. Rrugekalimet janë në linjë të drejtë dhe të zhveshur nga bimesia mbështetëse.



Gjendja ekzistuese

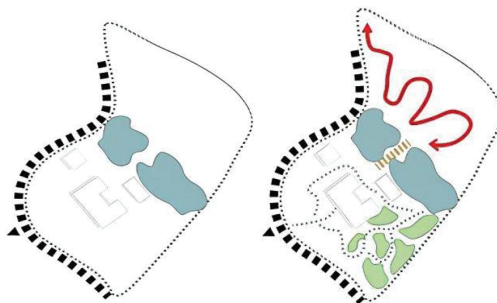
Sherbime shtese

Shërbime shtesë

Rrugekalimet linear të kthehen në organike me bimesi lokale përgjatë tyre. Terreni i pjerrët hyrës mund të tarracohet për të shtuar tavolina të jashtme në hyrje të objektit.

Ure panoramike / Tabela informuese

Shtimi i 2 urave, një prej guri dhe një me dru, do të lehtësojnë levizshmerinë në krahun tjetër të agroturizmit, si dhe kthehnë në pika me interes për vizitorët. Tabelat informuese në të dy krahët e rrugës kryesore me ndricimin përkatës gjatë natës do të përdorin po të njëjtin material shtrimi prej guri dhe druri si në fasaden e ndërtesës.



Ure panoramike /
Tabela informuese

Shteg shëtitës &
Ishuj prodhues

Shteg shëtitës & Ishuj prodhues

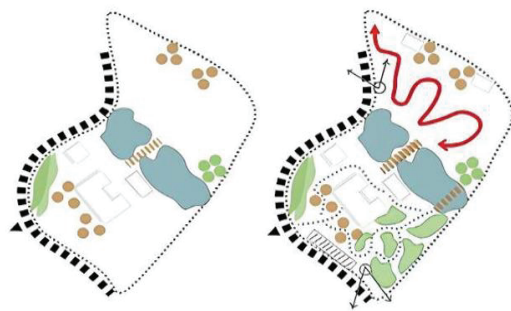
Shtimi i një itinerari shetites në pyll, po me të njëjtin gur të përdorur tek urat, tabelat dhe fasada e objektit, i cili do të kalojë mbi një nga urat, do të shtoj jo vetëm aktivitetet eksploruese për vizitorët, por do të përforcojë edhe identitetin lokal si dhe unifikojë peizazhin në teresi. “Ishujt” prodhues që në fakt do të përcaktohen nga keto rrugekalime organike, do të jenë grupime bimesh të egra të cilat gjejnë përdorim në kulinarinë e agroturizmit si dhe duke vendosur tabelat informuese për bimët të egra në to, e gjithë eksperiencia e vizitorit mund të kthehet në një kopesht botanik në minjaturë.

Zonë vreshtarie + platforme tavolinash

Përmirësimi i lidhjes së zonave mes rrugekallimeve organike do të mundësojë edhe zhvillimin e nën zonave në kohë, si vreshtari apo terracime terreni me funksione të ndryshme, si kënd lojrash, lëndina për joga dhe platforma për tavolina dhe stola ulës. Krijimi i stacioneve të ushqimit të shpendëve ujor do të shtonte akritetin përgjatë trupit ujor.

Koncepti final

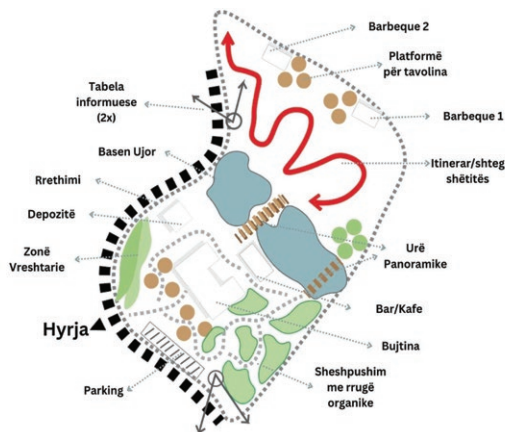
Prioritet për këtë sezon janë shtimi i 2 tabelave informuese për vendodhjen e agroturizmit, rikomposimi i zonës së perkimit hyres si dhe riorganizimi i rrugekallimeve për të mundësuar shtimin e zonave multifunkionale të përmendura më sipër.



Vreshtari &
Platforme

Koncepti final

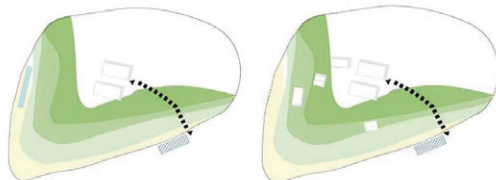
KONCEPTI FINAL TIP NR. II



KONCEPTI TIP NR. III

Gjendja ekzistuese

Peizazhi i agroturizmit karakterizohet nga një pamje mahnitese malore dhe lumore. Objektet prites janë të pozicionuar në terren të pjerrët malor ku e vetmja mënyrë për të aksesuar është nëpërmjet bregut të lumit. Aktualisht ka vetëm një pikë hyrëse për në zonë. Objektet e tjera përreth si tualeti, kuzhina dhe stalla janë të pozicionuar në pjerrësi të ndryshme terreni.



Gjendja ekzistuese

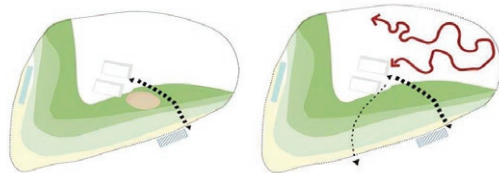
Shërbime shtesë

Shërbime shitesë

Edhe pse nje peizazh i theksuar malor me pjerrësi te larte, nivelimi apo shkallezimi i metejsheem i sipërfaqes se agroturizmit do të mundesoje shtimin e shërbimeve dhe zonave multifunksionale. Çdo nivel apo tarrace do të trajtohet si një “dhomë” e jashtme ne natyre. Shtimi i nje hyrje / rrugekalimi te 2te vetem per vizitoret do te lehtesoj levizshmerine.

Stallë / Mini-fermë

Ndërtimi i platformave mbi tarracimet e terrenit do te permiresoje shërbimet e ofruara ne teresi si dhe krijoj pika nderveprimi si mini ferma e cila mund ti ofroj vizitoreve te grup moshave te ndryshme perjetimin e te bashkejetuarit ne ferme. Krijimi i nje moli per mjetet lundruese ne hyrje te zones do te permiresoj aksesin si dhe shtoj numrin e vizitoreve.



Stalla,
Miniferma & Deku

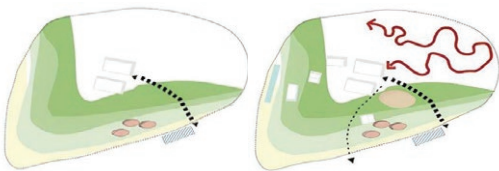
Itinerari ne pyll
& akses

Itinerari ne pyll & akses

Krijimi i nje itinerari te lire per vizitoret lejon ata te eksplorojn zonen, bimesin apo burime natyror qe gjenden pergjate ketij itinerari. Itinerari do te lidhet ngusht me tipologjine e terrenit si dhe elementeve perberes si lendina e livadhe apo pika vezhgimi, ku nepermjet tabelave te informimit, vizitoret mune te perjetojne copeza historie nga e kaluara.

Glampings

Forma dhe madhësia e “Glamping” do të jetë e njëjtë për të treja, përfshirë materialin e përdorur dhe dizajnin me motive tradicionale. Përbri zones se mini fermes do te shtohet edhe nje tualet i 2te. Pjerrësite e terrenit do te konsiderohen si zona prodhimi, ku secila fashe ka prodhimet e veta sipas sezonit.



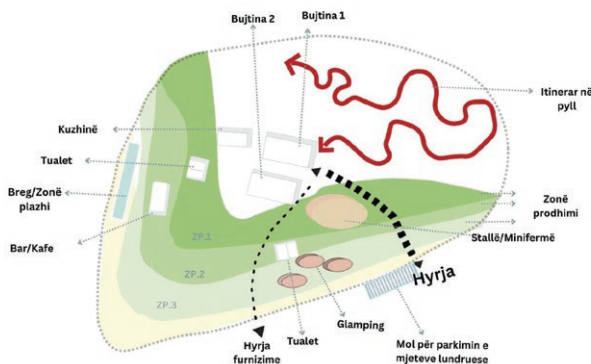
Glampings

Koncepti final

Koncepti final

Pas punimeve te terrenit dhe krijimit te platformave te ndryshme ne peizash, prioritet merr ndertimi i rrugekalimit hyres te 2te, krijimi i nje moli per mjetet lundruese si dhe krijimi i cadrave “glamping” si kerkese nga vizitoret.

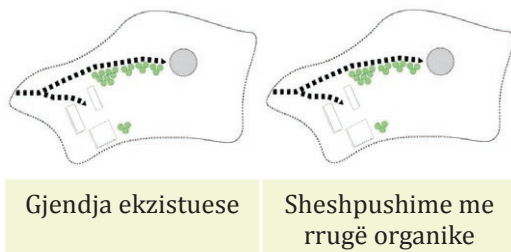
KONCEPTI FINAL TIP NR. III



KONCEPTI TIP NR. IV

Gjendja ekzistuese

Peizazhi që rrethon agroturizmin karakterizohet nga pamje të bukura malore dhe objekti prites qëndron pikërisht mbi to. Gjelberimi përreth dhe brenda zones karakterizohet nga bimësi spontane ku mbizotëron shtrimi me bar. Vec bujtines prites, gjenden edhe disa objekte te tjera sherbimesh te vendosur ne orjentime te ndryshme. Hyrja ne agroturizem vjen disi e futur ku pa pritur shfaqet peizazi natyror perreth si dhe rruga e cila con drejt pistes se helikopterit.



Sheshpushime me rrugë organike

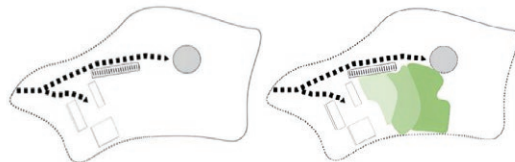
Fushpamja e lire ne hyrje te agroturizmit, do te thyhet nga mini - ishuj te mbjelle me peme geshtenje nga te dy krahet e rruges, ku edhe vete agroturizmi ka marre emrin e tije nga keto peme pasi gjenden kudo perreth zones. Rrugekalimet dytesore do te rikonceptohen me kalime organike te cilat lidhin te gjitha objektet me njere tjatren. Do të mbillen grupime bimësh lokale për të krijuar intimitet dhe atmosfere pergjate rrugekalimeve. Ideale do te ishin bime medicinale si dhe ato te cilat tolerojn shkeljen si dhe kene me arome.

Parkim + Pistë helikopteri

Fushpamja e rruges kryesore e cila te con nga hyrja, drejt tek pista e helikopterit, do te "thyhet" me grupime bimesh si dhe krijimin e zones se parkimit me panel djellor siper. Rruga do te shoqerohet me ndricim te ulet dhe uniform. Shtrimi i pistes se helikopterit do te behet me materiale shkembor e ranor te zones per te ruajtur ngjyrimet lokale.

Fasha prodhimi / pemishte

Siperfaqja e terrenti posht bujtines prites, do të ndahet në 3 zona apo fasha prodhuese me nivele te ndryshme per tju pershtatur pjerresise se terrenit si dhe shtuar eficensen e ujit ne vadijtje. Fashat do te karakterizohen nga vreshta dhe pemishte me fruta te ndryshme te cilat gjejn perdorim ne kuzhinen e agroturizmit dhe jo vetem.

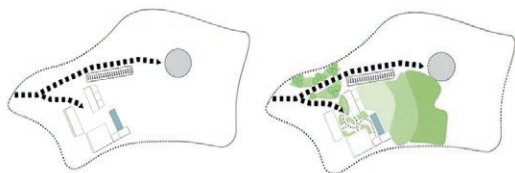


Parkim + Pistë
helikopteri

Fasha prodhimi/
Pemishte

Shërbime shtesë

Pas finalizimit te pistes se Helikopterit, e cila ka prioritet, sherbimet e tjera permiresuese per agroturizmin jane krijimi i restorantit perbri bujtines i cili do te perfshij nje verand te hapur ku nen te gjenden tualetet dhe dhoma magazinimi, si dhe ndertimi i nje pishine dimerores perball bujtines ne nje nivel me posht e cila shih nga fashat prodhuese. Nga pikëpamja e projektimit, materialet e shtruara dhe ngjyrat në sipërfaqet e objekteve duhet te unifikohen.



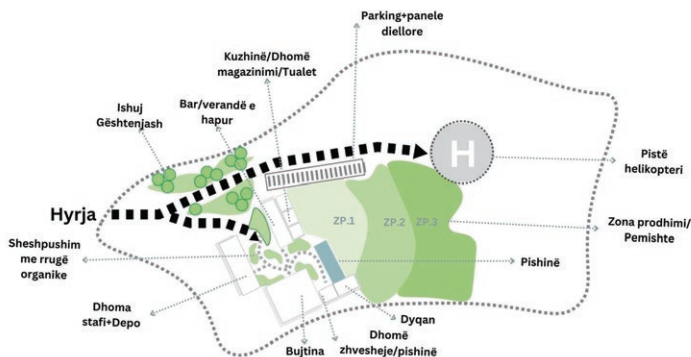
Shërbime shtesë,
Pishinë & Restorant

Koncepti final

Koncepti final

Shtrimi i rruges kryesore, krijimi i rrugekalimeve te brendeshme si dhe finalizimi i pistes se helikopterit jane prioritet per permiresimin e sherbimeve te agroturizmit si dhe mire promovimin e tij. Ndertimi i restorantit dhe depos se magazinimit nen veranden e tij do te rris cilesine e peizazhit te ndertuar, pasi aktualisht objekti ndodhet ne vije ndertimi ndryshe nga bujtina kryesore dhe pengon pamjen e saj.

KONCEPTI FINAL TIP NR. IV



1.

MIKPRTJA NË AGROTURIZËM



6.1 Rëndësia e shërbimeve të mikpritjes

Me agroturizmin të identifikuar si një shtytës kryesor i zhvillimit ekonomik rural në mbarë botën, Shqipëria, me një potencial të jashtëzakonshëm turistik, ka një mundësi unike.

Sektori i turizmit ne vend po përjeton një rritje të shpejtë. Turistët po tërhiqen gjithnjë e më shumë nga kjo eksperiencë, duke kërkuar një lidhje autentike me kulturën tradicionale shqiptare dhe praktikat bujqësore. Megjithatë, brenda këtij tregu konkurrues, qëndrueshmëria kërkon më shumë sesa thjesht peizazhe piktoreske dhe aktivitete tërheqëse në fermë.

Ofrimi i një niveli bazë të cilësisë, të tilla si akomodime të pastra dhe të rehatshme me shërbime të besueshme, është thelbësore. Shërbimet duhet të ofrohen nga staf që ka njohuritë bazë për kënaqësinë e mysafirëve dhe të kuptuarit e pritshmërive të tyre (p.sh. gjuha bazë angleze për recepsionin etj.). Mospërmbyshja e këtyre pritshmërive mund të rezultojë në pështypje dhe eksperiencë negative për një strukturë, por gjithashtu mund të ndikojë në imazhin e përgjithshëm të një sektori në rritje, por ende të brishtë.

Në këtë kontekst, të gjithë profesionistët e agroturizmit duhet të kuptojnë se investimi në standardet e mikpritjes përfaqëson të vetmen mënyrë të qëndrueshme për të fituar besnikërinë e klientëve dhe për të siguruar suksesin afatgjatë të strukturave të tyre.

Në të vërtetë, respektimi i vazhdueshëm i standardeve të mikpritjes nxit besimin dhe hedh bazat për përvoja pozitive të mysafirëve. Klientët e kënaqur ka më shumë të ngjarë të kthehen, t'ua rekomandojnë të tjerëve këtë biznes dhe të kontribuojnë në komente pozitive në internet. Ky cikël kënaqësie dhe besnikërie është thelbësor për suksesin afatgjatë të bizneseve shqiptare të agroturizmit.

Përtej ndikimit të menjëhershëm në kënaqësinë e klientit, standardet e mikpritjes luajnë një rol kritik në ngritjen e perceptimit të agroturizmit shqiptar në skenën ndërkombëtare. Kjo është veçanërisht e rëndësishme për shkak të afërsisë së Italisë dhe sektorit të saj thelbësor dhe të zhvilluar mirë të agroturizmit. Bizneset shqiptare të agroturizmit projektojnë profesionalizëm dhe konkurrojnë në mënyrë efektive me ofertat globale duke iu përmbajtur normave të mikpritjes të njohura ndërkombëtarisht. Kjo nxit besimin dhe tërheq një bazë më të gjerë turistike, shumë prej të cilëve mund të jenë mësuar me një nivel të caktuar shërbimi. Një gamë e plotë e turistëve përkthehet në rritje të të ardhurave dhe kontribuon në rritjen e ekonomisë lokale. Në thelb, standardet e mikpritjes shërbejnë si një pikë referimi për cilësinë, duke siguruar që sektori i agroturizmit të Shqipërisë njihet për profesionalizmin dhe aftësinë e tij për të ofruar vazhdimisht përvoja të jashtëzakonshme.





Prioriteti i standardeve të mikpritjes paraqet një mori avantazhesh për vetë stafin. Praktikë e standardizuara pajisin stafin me aftësi të vlefshme të transferueshme në ndërveprimin, komunikimin dhe zgjidhjen e problemeve me klientët. Programet e trajnimit i ofrojnë stafit mundësi për zhvillim profesional, duke rritur njohuritë e tyre për industrinë e turizmit dhe potencialisht duke hapur dyert për avancim në karrierë brenda sektorit të agroturizmit. Për më tepër, një fokus i fortë në standardet e mikpritjes nxit një mjedis pune pozitiv ku stafi ndihet i vlerësuar dhe i fuqizuar për të ofruar shërbime të jashtëzakonshme. Ky reputacion për profesionalizëm mund të jetë një avantazh i rëndësishëm për tërheqjen dhe mbajtjen e talenteve në një treg konkurrues pune. Një staf i trajnuar mirë dhe i motivuar është shtylla kurrizore e çdo strukture të suksesshme mikpritjeje dhe bizneset shqiptare të agroturizmit nuk bëjnë përjashtim.

Investimi në standardet e mikpritjes për pronarët shqiptarë të agroturizmit nuk është vetëm një “e këndshme”, por një domosdoshmëri strategjike. Ai nxit një cikël të kënaqësisë dhe besnikërisë së klientëve, rrit perceptimin global të industrisë dhe fuqizon stafin përmes zhvillimit profesional. Ky fokus në cilësi siguron që agroturizmi shqiptar të lulëzojë duke tërhequr një bazë më të gjerë turistike dhe duke u pozicionuar si lider në sektorin në rritje të turizmit në Shqipëri.

6.2 SFIDAT E VËZHGUARA TË MIKPITJES NË SHQIPËRI

Vitet e fundit, suksesi i konceptit të agroturizmit dhe rritja e kërkesës për një shërbim të tillë në Shqipëri, kanë çuar në rritjen e numrit të fermave agroturistike/turistike, si dhe në krijimin e një shoqate kombëtare të agroturizmit. Megjithatë, ky sektor është ende relativisht i ri dhe përballët me sfida të ndryshme të konsiderueshme, të cilat mund të jenë të dëmshme për zhvillimin e tij të qëndrueshëm:

Vështirësia për të gjetur staf të kualifikuar në zonat rurale:

- Vendndodhjet rurale shpesh kanë një grup më të vogël punonjësish të mundshëm.
- Aftësitë specifike të kërkuara për mikpritjen dhe turizmin janë të pakta.

- Mungon trajnimi dhe kualifikimi i stafit ekzistues

Mungesa e përvojës dhe njohurive midis pronarëve:

- Shumë pronarë të agroturizmit vijnë nga një prejardhje bujqësore.
- Ekzistojnë boshllëqe në njohuritë në shërbimin ndaj klientit, mirëmbajtjen e strukturës dhe menaxhimin e ushqimit dhe pijeve.
- Mungesa e menaxhimit bazë operacional (p.sh. kontrolli i kostos) për të siguruar përfitimin e aktiviteteve agroturistike

Njohuri të dobëta të platformave dixhitale:

- Kuptimi i kufizuar i Agjencive të Udhëtimit Online (OTA) mund të kufizojë aksesin në një bazë më të gjerë turistike.
- Pamundësia për të përdorur në mënyrë efektive platformat e rezervimit në internet mund të çojë në mundësi të humbura të të ardhurave.
- Mungesa e aftësive në menaxhimin e komenteve në internet dhe reagimet e të ftuarve mund të ndikojë negativisht në reputacionin dhe rezervimet.

6.3 PARIMET E PËRGJITHSHME DHE STANDARDET THELBËSORE QË DUHEN RESPEKTUAR

6.3.1 Parime të përgjithshme të rëndësishme për kënaqësinë e mysafirëve

Autenticiteti dhe transparenca: Thelbi i agroturizmit qëndron në ofrimin e një eksperience të mirëfilltë. Bizneset shqiptare të agroturizmit duhet të nxjerrin në pah praktikën e tyre unike bujqësore, kuzhinën lokale dhe trashëgiminë kulturore. Transparenca është thelbësore - portretizoni me saktësi natyrën e përvojës, pavarësisht nëse është një qëndrim në fermë fshatare ose një agroturizëm modern me pajisje.

Qëndrueshmëria dhe Përgjegjësia Mjedisore: Agroturizmi lulëzon në një mjedis të shëndetshëm. Bizneset shqiptare të agroturizmit duhet të demonstrojnë praktikën e përgjegjshme si ruajtja e ujit, menaxhimi i mbetjeve dhe përdorimi i produkteve vendase dhe organike. Kjo jo vetëm që përputhet me pritjet në rritje të turistëve, por gjithashtu mbron bukurinë dhe burimet që tërheqin vizitorët në radhë të parë.

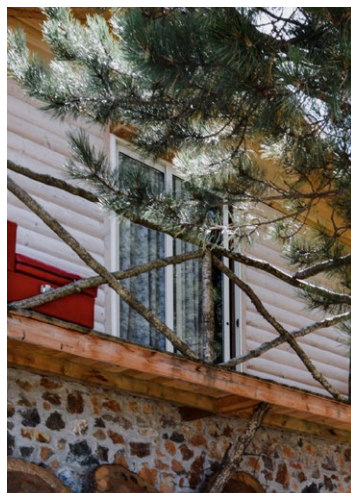
Integrimi në komunitet: Agroturizmi paraqet një mundësi të vlefshme për të integruar turistët në komunitetet lokale. Bizneset shqiptare të agroturizmit duhet të krijojnë partneritete me





artizanët vendas, restorantet dhe qendrat kulturore. Kjo jo vetëm që nxit shkëmbimin kulturor, por gjithashtu injekton të ardhura në ekonominë lokale.

Inovacioni dhe përmirësimi i vazhdueshëm: Peizazhi i agroturizmit po zhvillohet vazhdimisht. Bizneset shqiptare të agroturizmit duhet të përqafojnë inovacionin duke ofruar eksperiencë unike si ture në ferma, klasa gatimi ose punëtori mbi zanatet tradicionale. Për më tepër, një angazhim për përmirësim të vazhdueshëm përmes analizës së përshtypjeve të të ftuarve, trajnimit të stafit dhe përmirësimeve të infrastrukturës siguron një avantazh konkurrues.



6.3.2 Parimi më i rëndësishëm për të respektuar standardet e mira të mikpritjes

AKOMODIMI: Pastërtia dhe komoditeti janë parësore. Investoni në materiale cilësore dhe dyshekë të rehatshëm dhe siguron shërbime të nevojshme si uji i ngrohtë dhe interneti Wi-Fi cilësorë. Ofroni siguri dhe dekorimin e duhur të dhomes. Mbani një zonë të përbashkët të ndriçuar mirë dhe të sinjalizuar për orientimin e mysafirëve. Është me të vërtetë shumë e rëndësishme që klinet të kuptojnë se ku janë në struktura tuaj për të lehtësuar levizjen e tyre. Për këtë arsye, prania e një zone pritjeje që është e dukshme dhe e mirëmbajtur është thelbësore.

SHËRBI I USHQIMIT DHE PIJEVE: Mundohuni të ofroni një menu sa më pranë kultures së gatimit të vendit tuaj. Ofroni





ni mëngjes me specialitete lokale dhe theksoni përbërësit me burim lokal në vaktet e tjera. Kujdesuni për kufizimet dietike sa herë që është e mundur. Sigurohuni që protokollet e sigurisë ushqimore të paraqitura në raport të respektohen rreptësisht. Mbani një bar ose zonë shërbimi pijesh të pastër dhe të pajisur mirë. Në thelb, pastërtia duhet të ruhet jo vetëm në zonat e restoranteve, por edhe në hapsirat e pasme.

SHËRBIMET NDAJ VIZITORËVE: Stafi miqësor dhe me njohuri rreth strukture janë thelbësore. Trajtoni stafin për praktikat bazë të mikpritjes, si për shembull mirëpritja e miqve me ngrohtësi, përgjigjja e qartë e pyetjeve dhe ofrimi i rekomandimeve për atraksionet dhe aktivitetet lokale. Zbatoni një sistem për trajtimin e kërkesave të mysafirëve dhe zgjidhjen e çështjeve menjëherë dhe me efikasitet. Është thelbësore që të ndërtohet një kulturë pune në të cilën kënaqësia e mysafirëve është thelbësore për stafin.

MBROJTJE DHE SIGURI: Mysafirët meritojnë një mjedis të sigurt. Sigurohuni që të gjitha ndërtesat dhe strukturat janë të mirëmbajtura mirë. Keni në vend protokollet e sigurisë nga zjarri dhe siguroni aparate kundra zjarrit të arritshëm lehtësisht. Ofroni opsione dhe vende të sigurta ruajtjeje për sendet me vlerë të mysafirëve. Të mirëmbahen siç duhet zonat e përbashkëta, këndet e lojërave ose objektet e tjera rekreative në pronë.

PREZENCA DIGJITALE: Një prani solide në internet është thelbësore në epokën e sotme



dixhitale. Investoni në fotografi me cilësi të lartë që shfaqin pronën, komoditetet dhe mjedisin përreth. Krijoni dhe mbani një faqe interneti miqësore dhe praktike për përdoruesit me informacion të qartë dhe të azhurnuar mbi ofertat, çmimet dhe procedurat e rezervimit. Menaxhoni në mënyrë aktive komentet në internet duke iu përgjigjur menjëherë dhe profesionalisht përshtypjeve pozitive dhe negative.

KONSISTENCA: Biznesi i agroturizmit duhet të respektojë vazhdimisht të gjitha standardet e mikpritjes në të gjitha pikat e kontaktit të përvojës së mysafirëve. Kjo kërkon krijimin e fuqishëm të procedurave standarde të funksionimit dhe trajnimit të stafit për t’iu përbajtur rreptësisht atyre. Nga procesi fillestar i rezervimit deri te eksperiencia e largimit, të ftuarit meritojnë të njëjtën cilësi, vëmendje dhe profesionalizëm. Kjo qëndrueshmëri ndërton besimin, nxit besnikërinë dhe në fund e pozicionon agroturizmin shqiptar si një sektor të besueshëm dhe me reputacion brenda peizazhit global të turizmit.

6.4 QASJA PILOT

Pilotimi u krye në 4 agroturizëm të ndryshëm me profile shumë të ndryshme në lokacione të ndryshme në vend. Konsulenca e mikpritjes u fokusua në qasjen e “udhëtimit të klientit”.



Kuptimi i "fazave të udhëtimit të mysafirëve" për të identifikuar mundësitë e përmirësimit:



6.5 MUNDËSI PËRMIRËSIMI TË VËREJTURA NË TË GJITHA AGROTURIZMAT

THEMELIMI I AGROTURIZMIT	BAZAT OPERATIVE	DIXITALIZIMI	PROMOVIMI I AKTIVITETIT	F&B CILËSIA DHE MENAXHIMI
TË GJITHË PËRFITUESIT	- Krijimi i zonës së pritjes - SOP-te dhe lista kontrolli për mirëmbajtjen e njësisë - SOP-të e recepsionit - Mungon stafi me njohuri në gjuhën Angleze	- Nuk ka sisteme PMS & POS për të lehtësuar operacionet dhe përvojën e klientit - Nuk ka mjete të menaxhimit të përqypjeve	- Mungojnë broshurat dhe informacione për agroturizmin - Partneritete shumë të kufizuara për krijimin e aktiviteteve	- Ristrukturimi i menysë për të nxjerrë në pah produktet tradicionale dhe për të përfshirë opsione më moderne - Përmirësoni kontrollin e koston

Fushat e përbashkëta për përmirësim:

AKOMODIMI DHE DHOMAT: Të katër strukturat kërkojnë një proces të standardizuar pastri mi me lista kontrolli të detajuara për të siguruar pastërti të qëndrueshme të dhomës. Qasja në internetin Wi-Fi është një pritshmëri kritike e mysafirëve dhe shtrirja e saj në të gjitha ambientet e strukture duhet të ketë përparësi. Mbështetja financiare është në dispozicion për të lehtësuar këtë investim. Përmirësimet nevojiten edhe në lidhje me komoditetet në dhomë, duke u fokusuar në sigurimin e artikujve që mungojnë si kosha meturinash në dhomë, llamba, karrige, raftet dhe mbajtëset e produkteve të dushit. Mikpritja është shumë e rëndësishme për mysafirët, të cilëve është mire ti ofrojmë ujë në ardhje dhe materiale informative. Së fundi, identifikimi i qartë të dhomave ose sinjalizimi i përkohshëm është i nevojshëm derisa të zbatohet një zgjidhje e përhershme në të gjitha vendndodhjet.

Shërbime shtesë dhe Menaxhimi i reputacionit online:

Partneriteti me bizneset lokale për të promovuar dhe shitur aktivitetet turistike paraqet një mundësi të rëndësishme për të shtuar vlerë për mysafirët në të gjitha strukturat. Në mënyrë të tillë, përmirësimi i prezantimit të dyqaneve ose hapsirave me produkte në shitje, përmes vendosjes së çmimeve të qarta dhe etiketimit të produkteve. Shërbimi i mëngjesit mund të përmirësohet duke ofruar opsione të ndryshme, duke etiketuar qartë të gjithë artikujt dhe duke optimizuar paraqitjen e bufeseve së mëngjesit për qarkullim më të mirë. Krijimi i një zone pritjeje të dedikuar, veçanërisht gjatë sezonit të pikut, do të thjeshtojë proceset e check-in në të gjitha vendet. Zgjidhja e problematikave në pagesat me ane të kartës së debitit/kreditit (POS) dhe eksplorimi i metodave alternative të pagesës janë thelbësore për çdo strukturë. Gjate verës kërkohet mbrojtje nga dielli për vendet e ndenjjes në natyrë në të gjitha strukturat.

Rekomandohet një vëmendje kolektive për të takon prezencën online të strukturave. Krijimi dhe mirëmbajtja e faqeve të TripAdvisor, Google review, për të gjitha vendndodhjet, përgjigjja e menjëhershme ndaj komenteve të vizitorëve dhe sigurimi i shfaqjes së informacionit të saktë në platformat e rezervimit janë thelbësore për ndërtimin e një prezence të fortë në online.

OPERACIONET E USHQIMIT DHE PIJEVE: Zhvillimi i menuve koncize me më pak oferta (idealisht një faqe për ushqim dhe pije) rekomandohet në të gjitha strukturat. Theksimi i specialiteteve “të shetise” në dërrasat e zeza të veçanta, tërheqëse jashtë restoranteve do të rrisë dukshmërinë e tyre. Kontrolli i kostos së menisë bazuar në një kosto prej 25% të ushqimit do të sigurojë çmime konkurruese..

6.6. SI TË PËRMIRËSOHET SITUATA

Agroturizmi shqiptar krenohet me një hijeshi unike dhe potencial për të ofruar eksperiencë të paharrueshme për mysafirët që kërkojnë një lidhje me natyrën dhe kulturën vendase. Megjithatë, për të ngritur vërtet standardet e tyre të mikpritjes dhe për të konkurruar në mënyrë efektive, disa fusha kyçe kërkojnë përmirësim. Suksesi ekonomik afatgjatë varet nga një përkushtim ndaj përvojës së mysafirëve dhe qëndrueshmërisë operacionale.

Kontraktimi i ekspertëve të mikpritjes është një hap i parë i fuqishëm. Këta profesionistë sjel-

lin një perspektivë të jashtme dhe njohuri të thelluara të industrisë së mikpritjes. Programet e trajnimit për stafin mbi procedurat e standardizuara të pastrimit, sigurimi i komoditeteve të qëndrueshme në struktura dhe krijimi i një përvoja mikpritëse që ne mbërritje.

Për më tepër, partneritetet me bizneset lokale mund të hapin një botë mundësish. Mysafirët dëshirojnë përvoja autentike dhe promovimi i udhetimeve dhe aktiviteteve lokale përmes agroturizmit shton vlerë të konsiderueshme. Në mënyrë të ngjashme, përmirësimi i prezantimit të “dyqaneve” ose hapsirave të vecanta me produkte të zonës me çmime të qarta dhe etiketim të produktit përmirëson përvojën e mysafirëve.

Ofertat e mëngjesit janë shpesh një pikë kryesore për mysafirët e agroturizmit. Zgjerimi i shumëllojshmërisë së ofertave, zbatimi i etiketimit të qartë të artikujve dhe optimizimi i paraqitjes për rrjedhë më të mirë do të rrisë eksperiencën pozitive.

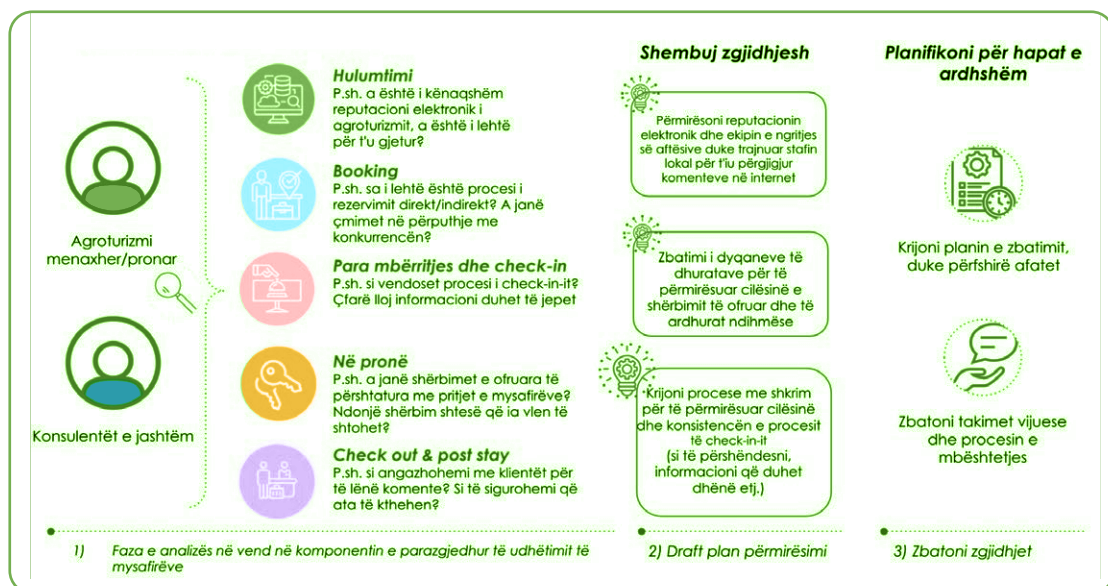
Prezenca online në kanalet e shitjes dhe mirembajtja e tyre duke ofruar dhe menyrë të ndryshme pagese si ajo me anë të kartës së debitit/kreditit e bën produktin më praktik për klientin.

Duke i dhënë përparësi këtyre përmirësimeve dhe duke zbatuar një qasje bashkëpunuese, agroturizmet shqiptarë mund të rrisin ofertat e tyre. Partneriteti me ekspertët e mikpritjes u siguron atyre trajnime të paçmueshme, perspektiva të jashtme dhe ekspertizë të industrisë - gurët e themelit për suksesin afatgjatë ekonomik në botën konkurruese të mikpritjes.

6.7. SI TË PËRMIRËSOHET SITUATA

Ne rekomandojmë investimin në konsulencën e mikpritjes sipas modelit të mëposhtëm, i cili mund të ofrohet nga ekspertë të njohur të mikpritjes të trajnuar nga GIZ për specifikat e sektorit të agroturizmit shqiptar:

Struktura e shërbimit:





Si një ndërmarrje në pronësi federale, GIZ mbështet Qeverinë Gjermane në arritjen e objektivave të saj në fushën e bashkëpunimit ndërkombëtar për zhvillim të qëndrueshëm.

Botuar nga:

Shoqëria Gjermane për Bashkëpunim Ndërkombëtar (GIZ) GmbH

Zyrat e regjistruara:

Bonn and Eschborn, Germany

Programi i Zhvillimit të Qëndrueshëm Rural në Shqipëri (SRD)

Rr. "Asim Zeneli", Nd. nr. 6/10Tirana, Albania

Autor:

Prof. Asoc. Shpresim Domi, Ekspert dhe Hulumtues në Agroturizëm

Prof. Dr. Anila Kopali, Ekspert në Sigurinë Ushqimore

Armand Kikino, Ekspert në Ushqimi

Gid Shaqiri, Ekspert në Mikpritje

Ilan Lazega, Ekspert në Mikpritje

MSc. Silvi Jano, Ekspert në Arkitekturë Peizazhi

Dizajni dhe faqosja:

Lift Group

Kredite për fotot:

GIZ Albania

Shoqata e Agroturizmit Shqipëri

Borana Vangjeli

Shtypur nga:

Studio Klajdi

Të drejtat e autorit me GIZ

Në emër të

Ministritë Federale Gjermane për Bashkëpunim

dhe Zhvillim Ekonomik (BMZ)

Maj, 2024

Për të marrë më shumë informacion në lidhje me Programin e Zhvillimit të Qëndrueshëm Rural, ju lutemi vizitoni: www.facebook.com/SRDAlbania dhe / ose www.instagram.com/srd_albania



SHOQATA E AGROTURIZMIT SHQIPËRI

-  Rr. Paisi Vodica, Kodër-Kamëz, FEA, Godina B, zyra B105, Tiranë
-  agroturizemal@gmail.com
-  www.agrotourism.gov.al
-  [agritourismalbania](https://www.instagram.com/agritourismalbania)