



Virovitičko-podravska županija
Uvijek otvorenih vrata

Koncept projekta:
**„CENTAR KOMPETENCIJA ZA SELEKTIVNE
OBLIKE TURIZMA”**

Razvoj ljudskih potencijala u turizmu
Fokus grupa, strateška radionica Ministarstvo
turizma, 31. siječnja 2014.g.

Agencija za regionalni razvoj Virovitičko-podravske županije

Natalija Havidić, ravnateljica

U Virovitici, 30. siječnja 2014. g

Ruševno stanje dvorca Janković u Suhopolju



Obnova dvorca Janković prema projektu 3LHD-a



Zašto Centar kompetencija za selektivne oblike turizma



- Nedostatak adekvatne potporne institucije malim i srednjim poduzetnicima u sektoru turizma koja će pružati kompletnu i kvalitetnu uslugu njihova razvoja
- Nedostatak kompetentnog kadra za rad u sektoru turizma

O projektu



- Uređenje Centra usmjereno je na uspostavu institucije koja će krajnjim korisnicima pružati edukacijske usluge temeljene na praktičnom znanju široke lepeze djelatnosti. Analizom tržišta te relevantnih dokumenata utvrđen je upravo nedostatak koncepta „škola-hotel“ koja će specifičnim metodama rada unaprijediti ljudske potencijale za rad u turističkom sektoru. Perivoj će prvenstveno služiti za praktičnu izobrazbu u području hortikulturnog planiranja i uređenja ugostiteljskih objekata i javnih turističkih prostora.

Projekt „Centar kompetencija za selektivne oblike turizma”



Centar kompetencija za selektivne oblike turizma u Suhopolju potiče poduzetništvo i inovacije, te razvija prilike za ulaganja pružajući poduzetnicima na području šire regije visoko kvalitetne usluge istraživanja i razvoja turističkog proizvoda i stvarajući kompetentne kadrove za rad u sektoru turizma.

Ciljevi projekta



- Razvoj poduzetništva kroz visoko kvalitetne usluge istraživanja i razvoja inovativnih proizvoda te transferu tehnologija u sektoru turizma
- Povećanje konkurentnosti kontinentalnog turizma kroz jačanje kompetencija ljudskih resursa u ugostiteljsko-turističkom sektoru
- Razvoj integriranog pristup unapređenju obrazovanja i osposobljavanja koji će se moći prilagođavati stalnim proizvodnim, tržišnim i tehnološkim promjenama.
- Stvaranje preduvjeta za razvoj novih i unaprjeđenje postojećih poduzetničkih pothvata u sektoru turizma kroz jačanje kvalitete, produktivnosti i poboljšanja konkurentnosti

O projektu „Centar kompetencija za selektivne oblike turizma”



- Nositelj projekta: Visoka škola za menadžment u turizmu i informatici u Virovitici
- Partneri: VPŽ
- Suradnici: Virovitičko-podravska županija, srednje strukovne škole s područja Kontinentalne Hrvatske, Institut za turizam, Gastronomadi, općina Suhopolje, Nacionalna udruga obiteljskih i malih hotela
- Vrijednost projekta: 63.000.000,00 HRK

Glavne aktivnosti Centra kompetencija za razvoj selektivnih oblika turizma



- Istraživanja potencijala za turizam pojedinih područja u široj regiji Republike Hrvatske, istraživanja područja hotelijerstva, gastronomije i prehrambeno-prerađivačkog sektora
- Savjetovanje i edukacija malih i srednjih poduzetnika u sektoru turizma za razvoj njihovog turističkog proizvoda i usluge
- Razvoj kompetencija radne snage u sektoru turizma kroz edukativne programe i praksu u hotelu s 4****
- Informiranje i promocija selektivnih oblika turizma, hotelijerstva i gastronomije

Područja istraživanja i razvoja i prijenos i razmjena znanja



- Istraživanja potencijala za turizam pojedinih područja u široj regiji Republike Hrvatske,
- Istraživanja područja hotelijerstva, gastronomije i prehrambeno-prerađivačkog sektora, wellness-a, hortikulture, parafarmacije i drugo
- Inovacije
- Prijenos i razmjena znanja između Centra i malih i srednjih poduzetnika u sektorima hotelijerstva, gastronomije i prehrambeno-prerađivačkog sektora
- Komercijalizacija rezultata istraživanja kroz nova poduzeća ili proširenja postojećih poduzeća
- Inkubacijski programi za poduzetnike početnike u sektoru turizma
- Razvoj najboljih praksa u hotelijerstvu, a osobito u područjima smještajnih kapaciteta, zabave i rekreacije, usluga putničkih agencija, event management-a, gastronomije (HO-RE-CA sektor), te marketinga svih turističkih proizvoda i usluga
- Prilikom istraživanja i razvoja, Centar će se voditi načelima održivosti, korištenja potencijala regije za razvoj turizma, zaštite okoliša, ali i zaštite zdravlja potrošača/ turista

Usluge savjetovanja i edukacije malih i srednjih poduzetnika u sektoru turizma



- Pružanje usluga savjetovanja i programa edukacije za male i srednje poduzetnike u sektoru turizma za razvoj njihova turističkog proizvoda (hoteli, restorani, kafići, putničke agencije, wellness centri, kozmetički i frizerski saloni i drugo)
- Programi savjetovanja i edukacija vršit će se direktno u Centru, ali i ON-LINE
- Programi savjetovanja i edukacija biti će prilagođeni potrebama malih i srednjih poduzetnika

Razvoj kompetencija kadrova u sektoru turizma



- Razvoj novih obrazovnih programa u Visokoj školi za menadžment u turizmu i informatici, te u srednjim strukovnim školama za sve struke potrebne u sektoru hotelijerstva, gastronomije i pratećih uslužnih djelatnosti
- Razvoj specijaliziranih programa za cjeloživotno učenje (inovacije u gastronomiji, uvođenje novih tehnika pripreme hrane, posluživanje hrane, enologija, upravljanje uslugom cateringa, marketing turističke destinacije i slično)

Sadržaj građevine



- **1. Ured potporne institucije** - prostor namijenjen za središnji ured Centra gdje će se pružati usluge savjetovanja, istraživanja i razvoja malim i srednjim poduzetnicima, ukupne površine 28,36 m²,
- **2. Ured upravitelja Centra** - menadžment hotela biti će smješten u prostoru, ukupne površine 24,39 m²,
- **3. Ured za predinkubaciju** - prostor projektiran pod nazivom inkubacijski prostor koji će start-up poduzetnici moći koristiti za razvoj poslovanja, ukupne površine 20,03 m²,
- **4. Multifunkcionalna dvorana** - multifunkcionalna dvorana imati široku višenamjensku primjenu. Površina dvorane je 235,46 m² te se može koristiti za različite konferencije, edukacije i radionice,
- **5. Stambeni dio centra** - namjena navedenog prostora jest pružanje usluga smještaja prvenstveno polaznicima edukativnih programa nakon čega slijede turisti. Polaznici cjeloživotnog obrazovanja, te učenici strukovnih škola izučavat će se na stvarnim životnim situacijama zahvaljujući tome što će objekt imati i funkciju hotela. Predviđen je smještajni kapacitet za 60 korisnika, 30 soba.
- **6. Wellnes sadržaji** - prostor wellnesa omogućiti će edukaciju osoba za rad u zdravstvenom i relaksacijskom turizmu kako bi razvili ili poboljšali poslovanje poduzeća. Širom Kontinentalne Hrvatske posluju termalne toplice koje će u prostoru Centra edukacijom zaposlenika razvijati aranžmane za privlačenje gostiju, te proširiti svoju ponudu.
- **7. Gastronomski odjel - profesionalna kuhinja i restoran** - kuhinja osim što će služiti za pružanje ugostiteljskih usluga, služiti će za praktičnu izobrazbu kroz programe cjeloživotnog učenja za područje gastronomije. Isto tako koristit će se za razvoj gastronomske ponude malih i srednjih poduzetnika u sektoru ugostiteljstva.
- **8. Vinoteka** - vinoteka površine 63,74 m² služiti će za edukaciju enologa i someliera kroz programe cjeloživotnog učenja. Vinoteka će imati bazu vina prepoznatljivih za različita podneblja Kontinentalne Hrvatske koja će se prezentirati pružateljima ugostiteljskih usluga kako bi obogatili svoju ponudu. Na taj način želi se uspostaviti distribucijski lanac između malih proizvođača te pružatelja usluga.
- **9. Prijemni odjel** - prostor koji će se ponajviše koristiti za programe cjeloživotnog učenja u segmentu recepcijskog poslovanja kako bi na stvarnim situacijama polaznici dobili praktična znanja i vještine.
- **10. Prostor za djelatnike Centra** - standardni dio građevine za zaposlenike Centra, te polaznike praktične nastave.

Status pripreme projekta



- Projekt u visokoj fazi pripremljenosti
 - ✓ Građevinska dozvola
 - ✓ Tehničke specifikacije i troškovnici za građevinu i opremu
 - ✓ Studija izvodljivosti i analiza troškova i koristi

Kontakti



Koordinatorica pripreme projektnog prijedloga:
Ivana Filipović, Razvojna agencija VIDRA,
ivana.filipovic@ravidra.hr



Hvala na pažnji!

**Razvojna agencija VIDRA
Natalija Havidić, ravnateljica
natalija.havidic@ravidra.hr**