



Common Borders. Common Solutions



BEST PRACTICES IN TOURISM / D.T.1.1.5

“Black Sea Women Entrepreneurship Connection – Empowering Women through Tourism”

WE TOUR BSB1030



When citing this manual please use the following wording:

**WE TOUR, BSB1030**

**Authors:** WE TOUR project partner countries

Joint Operational Programme Black Sea Basin 2014-2020

Joint Operational Programme Black Sea Basin 2014-2020 is co-financed by the European Union through the European Neighbourhood Instrument and by the participating countries: Armenia, Bulgaria, Georgia, Greece, Republic of Moldova, Romania, Turkey and Ukraine.

This publication was produced with the financial assistance of the European Union. Its contents are the sole responsibility of WETOUR project and do not necessarily reflect the views of the European Union.

*First Version*





## Contents

<b>WE TOUR</b>	<b>4</b>
<b>ARMENIA</b>	<b>5</b>
"SUMMER & SUN" CULTURAL TRAVEL COMPANY.....	5
GLAMPING. NOVELTY IN TOURISM SPHERE IN ARMENIA .....	8
TANAHAT GASTROYARD .....	10
WONDERFUL ARMENIA TOUR AGENCY.....	13
<b>BULGARIA</b>	<b>16</b>
VILLA JOY.....	16
VENCI'S FOOD .....	18
AB TRAVEL.....	20
HOTEL ACROPOLIS .....	23
<b>GEORGIA</b>	<b>24</b>
BAIA'S WINE.....	24
SMALL GUEST HOUSE "RAZIKA" .....	27
FAMILY HOTEL "EDENA" .....	30
"NATURAL PRODUCT" .....	33
<b>GREECE</b>	<b>35</b>
"THEA TRAVEL" .....	35
"OLYMPUS RIVIERA EXPERIENCE AT MEDITERRANEAN HOTELS" .....	37
"BUSINESS TRAVEL AGENCY" .....	40
"EFILIAL TRAVEL" .....	43
<b>TURKEY</b>	<b>45</b>
İKSIR RESORT TOWN HOLIDAY VILLAGE .....	45
ARCADIA VINERDS .....	48
VENN BOUTIQUE HOTEL AND RESTAURANT .....	52



## WE TOUR

*WE TOUR project aims to create a cross-border business network in the Black Sea Basin area by strengthening, supporting and developing female entrepreneurship through tourism and providing women with new economic and social opportunities.*

*The project includes 5 partners from 5 different countries – 4 business women associations from Greece, Bulgaria, Georgia and Turkey and 1 tourism association from Armenia. Every partner has different role in the business sector and different responsibilities in the project implementation. Project partners will join efforts to develop innovative entrepreneurial framework for development of tourism and promotion of Black Sea macro region as an attractive touristic destination.*





## ARMENIA

### "Summer & SUN" cultural travel company "When a hobby became a business"



#### Co-founders: Sveta Dallagyan and Sona Hayrapetyan

Svetan and Sona founded the "Summer & SUN" travel company, which is situated in Etchmiadzin - the holy capital of Armenia. The name of the company was not chosen by chance. Two friends, Sveta (Summer) and Sona (Sun), decided to set up a cultural travel company, wherever they were, there would always be a warm summer and sunny atmosphere.

Sveta teaches economics and management at the Armenian State Pedagogical University, also works as a researcher at Institute of Economics after M. Kotanyan of the National Academy of Sciences of the Republic of Armenia. She decided to start a business and to invest her research and theoretical knowledge in business activities for the benefit of the development and improvement of her community.

Sona is a sociologist-historian, and teaches social science at school, also works at that school as an event organizer. Sona's organizational skills, knowledge of history, insatiable desire to represent and glorify the homeland led her to decide to establish a travel company in her beloved historical city.

"Summer & SUN" cultural travel company was founded by 2 co-founders as a LLC in August 2020, when Armenia like the whole world, had been living with COVID-19 for 6 months.

"During that time we all were working remotely, which allowed us to think about how to develop the community, at the same time using the experience and knowledge gained for our favorite hobby, as traveling is the hobby for us" tell Sona and Sveta.

"Summer & SUN" is engaged not only in organizing entertainment for tourists, but also in discovering and presenting cultural monuments, national customs and making the city of Etchmiadzin more recognizable. Tours were organized for a month, everything was going very well when the 44-day Artsakh war began and the company stopped the tours. But at that time every citizen of Armenia wanted to be useful to his homeland in some way. The co-founders of "Summer & SUN" got acquainted with the families displaced from Artsakh to Armenia and started taking them on tours, as well as presenting the historical and cultural monuments, museums and sights of Etchmiadzin.



And finally the war stopped and the long-awaited spring came and the co-founders found the will, the strength to overcome the difficulties, decided to resume their tourism activities with new thoughts, energy and ideas. Now they organize tours for the residents of Etchmiadzin (not only), including various tourist destinations in Armenia.

The mission of "Summer & SUN" is to introduce and develop tourism culture in Echmiadzin, starting from the rules of civilized travel, to creating a desire for tourists to take care of the environment.

The goals of "Summer and SUN" are to make traveling inside Armenia accessible to the residents of the community, to bring tourists to Etchmiadzin, to present the city properly, to organize tourism and cultural events in Etchmiadzin, to create jobs for our citizens by organizing tourism courses, where young people will get knowledge and skills and have the opportunity to work as a guide in the company.

The values of "Summer & SUN" are: innovation, homeland recognition, development of cultural and entertainment tours.

In the future, "Summer & SUN" plans to host foreign tourists, and present Armavir region in several languages in more interesting and scientific way; to develop hiking tourism based on accessible routes for the society; to create a corner in Etchmiadzin where old Armenian crafts and activities (puppetry, pottery, baking process) will be presented, where pupils from all over Armenia and tourists will visit, get acquainted with old Armenian activities and crafts; organize regular tour-guiding courses (which are organized at the moment) and hire the best students at "Summer & SUN"; as well as expand the geography of existing tourism routes.

According to the co-founders, for the development of any business in the 21st century, digital marketing and management skills are needed, and they advise the business start-ups in the field of tourism not to copy, but to do what others do not offer in that community. Every start-up business must come up with a unique way of discovering the benefits of that community and using them for the development of their business.

*"An entrepreneur is a person who does what others do not do."*

Joseph Schumpeter

Address: Armenia, Armavir region, city of Echmiadzin, M. Mashtots 18/53 street,

Phone: +374-96-71-09-99

Email: [summerandsun82@gmail.com](mailto:summerandsun82@gmail.com)

<https://www.facebook.com/travelejmiatsin>

<https://www.instagram.com/summerandsunagency/>



Project funded by  
EUROPEAN UNION



[https://www.youtube.com/watch?v=6Yo2eG\\_jgXw](https://www.youtube.com/watch?v=6Yo2eG_jgXw)



## GLAMPING. NOVELTY IN TOURISM SPHERE IN ARMENIA



Founder: Liana Movsisyan

In 2019 in Yenokavan village of Tavush region, located in the north-east of Armenia I initiated the establishment of the first glamping in Armenia. The project is co-financed by the UN "Integrated Rural Tourism Development" Program. The choice of Glamping location is not accidental, as the village of Yenokavan is known as an adventure and active recreation center, and adventure tourists who prefer such a rest, prefer to spend the night in Glamping.

I am a tourism manager by profession, I have a professional education, I have worked in the field of tourism for many years, I have also taught at the Faculty of Tourism of one of the state universities in Armenia. Accumulated experience and insatiable desire to engage in leisure activities were the main motivation to start my own business.

The opening of Glamping was scheduled in March, 2020. However, because of Covid-19, it was postponed for about four months. At present, the restrictions imposed by Covid-19 remain the main problem of our activity.

Yenokavan Glamping consists of two domed tents, and we plan to expand our activities in the future by increasing the number of tents, as well as offering guests lunch and dinner in addition to breakfast. In this way, the services provided to the guests will increase, due to which the volume of purchases from the community will increase.

Flexibility and the ability to make quick decisions, the ability to make business connections, as well as mastering the rules of guest service are crucial for growing a business in the tourism industry.

Currently, it is quite risky to start tourism in Covid-19 conditions, but we are hopeful that tourism will experience a sharp boom as soon as all restrictions are lifted. For all those who are going to enter the tourism industry, I would advise to show perseverance, be patient and flexible.

Address: Armenia, Tavush region, Yenokavan village

Phone: +374-93-34-78-88





Email: [yenokavanglamping@gmail.com](mailto:yenokavanglamping@gmail.com)  
<https://www.facebook.com/yenokavanglamping>



<https://www.facebook.com/yenokavanglamping/videos/949118755628241>



## TANAHAT GASTROYARD



Founder: Liana Gasparyan

I am Liana Gasparyan and I have been living in Gladzor community of Vayots Dzor for 20 years. In the garden of my own house I am engaged in gardening, viticulture, growing vegetables and cattle breeding. I am a hairdresser by profession and a skilled cook. I have a “delicious hand”, as my guests say.

Last year the idea arose to turn the hobby into a small business. I bought fruits from my neighbour, collected fruits from my garden, made jams and dried fruits in my small kitchen, and put them up for sale through my Facebook business page – Tanahat.

Through that page I got to know different guides and one fine day a group of Indian tourists returning from a tour of Jermuk, led by a guide came to my house to taste tea and dried fruits. My delighted guests suggested: "Why don't you offer dinner?" "Your house is comfortable and clean." They called their families, told them about us, and told me that they would return to our house with their families again to have a dinner in our Armenian cuisine. I did not refuse them, gave my business cards, we exchanged contacts, and they took pictures and videos with them. My daughter played Qanun (musical instrument) for them, and they were very happy with it.

I started to implement the idea with what I had. I had wooden boards in the house, which I gave to a craftsman and ordered a 3-meter table with its chairs. I bought dishes, comfortable wine tasting glasses, etc. Gradually I started accepting groups of 6-7 people, offering them lunch, wine tasting, besides, I sell my dried fruits and jams among the guests. My children love to present Armenian songs and music to their guests. David, a drummer from the neighboring Getap community, integrated into our family business, who studies in my children's ensemble, which attracts tourists.

I plan to expand and develop my business. We made logs out of poplar wood to build a swing and closed pavilion in our wonderful garden to protect it from the rain, as I serve dinner in the garden. I will build a fruit dryer under the sun so that my guests can also take part in the master classes in making dry fruits.



We organize lavash baking master classes. In addition, I have done halva making master classes for a group of 12 people from Russia.

I serve barbecue made in Armenian tonir.

What fascinates my guests the most is that they pick the fruit with their own hands according to the season and enjoy it in our garden, lying under the trees.

My son is currently learning English to communicate with guests.

I still have many wonderful ideas to implement, I wish to have my own contribution to the development of our community. At the same time I try to apply for various grants, through which I will be able to expand my business. I do not provide accommodation yet, although my guests have offered a lot, but if I receive a grant, I will organize it in the future.

The name of our gastroyard is connected with Tanahat monastery, which is 6-7 km away from our community. It is very beautiful, loved by tourists, and we also decided to value our historical and cultural monuments and present them to the tourist. We collect herbs from the fields adjacent to Tanahat Monastery, make herbal teas such as thyme, chamomile, types of greens such as asparagus, lilies, etc, to entertain special tourists.

Who wants to be engaged in rural tourism and has an area, taking into account my own little experience, I advise them to take a step, to start without fear, to start with what they have, and to develop it slowly.

I overcome the difficulties with love, for the realization of the idea, for the development of our community.

Address: Armenia, Vayots Dzor region, Gladzor village, street 3, house 19

Phone: +374-98-50-23-11

[https://www.facebook.com/TANAHAT-%D4%B9%D5%A1%D5%B6%D5%A1%D5%B0%D5%A1%D5%BF-108648434835596/?ref=page\\_internal](https://www.facebook.com/TANAHAT-%D4%B9%D5%A1%D5%B6%D5%A1%D5%B0%D5%A1%D5%BF-108648434835596/?ref=page_internal)





Project funded by  
EUROPEAN UNION



Liana Gasparyan  
Tourism

098502311

tanahathouse@gmail.com

Vayoc Dzor, Gladzor, street:3, Home:19



<https://www.facebook.com/watch/?v=1724721261250725>

<https://www.facebook.com/watch/?v=4700944426623016>

<https://www.facebook.com/watch/?v=938385843738440>



Wonderful Armenia Tour Agency



Founder: Marine Gevorgyan, PhD in History, Associate Professor

Wonderful Armenia travel agency was founded in 2022 in Yerevan.

Tours are organized for incoming and domestic tourists in Armenia and Artsakh.

Being in the academic base of tourism, I decided to get involved in the tourism business as well. I have been teaching "Tourism Resources Management" at the Academy of Public Administration of the Republic of Armenia since 2017, and I decided to transfer my knowledge and experience to the business sphere. Being a patriotic person, I want to present my homeland to everyone, so I decided to organize tours, and to present the tourist attraction, culture, history, national cuisine of Armenia.

The main problems of the business are related to the post-covid period, as the tourist flows have not been completely restored yet. Now we are trying to expand our marketing activities through digital marketing and social networks.

I cooperate with guest houses and gastro-yards operating in different regions, trying to contribute to the development of local communities. There are gastro-yards almost everywhere, presenting the national cuisine of the given rural community, which is very welcome.

Our tours include not only visits to historical and cultural sites, but also participation in festivals.

When choosing a guide, we pay attention not only to knowledge, but also to the following skills: teamwork, quick orientation in a difficult situation, stress resistance, and most importantly, the ethics of guest service.

To all those who want to start their own business, I would recommend starting a business by studying the market, developing a business plan, and selecting qualified staff.

The key to the success of my business is that I am a historian, I train my guides myself to be sure of the content information they give to the tourist.



<https://www.facebook.com/wonderfularmeniatour>

phone: +37491200531

email: [wonderfularmenia2022@gmail.com](mailto:wonderfularmenia2022@gmail.com)





Project funded by  
EUROPEAN UNION







Project funded by  
EUROPEAN UNION





## BULGARIA

### VILLA JOY

Founder: Mironka Todorova

Mironka Todorova has gone through the long and difficult journey of a woman entrepreneur in the field of tourism, having started it during the previous regime in one of the most prestigious hotels of that time. At Grand Hotel Varna she started in the innovative IT field - as a director of the computer department, later working for a French company, where she participated in the development of its own software.

Based on this experience, Mironka founded an Association of owners of small guest houses, which aims to promote this type of tourism in its infancy - mainly with accommodation in private bases, villas. Emphasis on advertising and participation in international tourism exhibitions. She later set up a tour operator with several private entrepreneurs. It manages to attract guests from Serbia and to become the first company to work with the hitherto unknown market. They organized bus shuttles for several years, until the introduction of visas for Serbian citizens to enter Bulgaria, which killed businesses.

The kind-hearted ladies do not give up easily and continue the company's activities, opening several offices and offering accommodation in houses, villas and hotels throughout the country. They try to attract Russian tourists, but only individual packages succeed.

The problems - this is what the experience of the entrepreneur from Varna shows. Over the years, I have become convinced that there is a ceiling for small business, a measure from which you cannot rise. If you do not have the opportunity for more serious investments, you can not rise.

The other big problem is that Bulgaria is not advertised at the government level. When we go to tourist fairs abroad, we have to pay for everything, and representatives of many countries are supported by their country in this regard.

With the restrictions on the covid pandemic, the situation with small companies has worsened and her agency has failed to pay even the obligatory tour operator insurance.

Now Todorova offers a family summer villa, which she inherited and turned into a small paradise with a beautiful garden near the sea in the resort of St. St. Constantine and Helena near Varna. Villa Joy is visited by both Bulgarians and foreigners, mostly families with children looking for peace, quiet and fresh air.



Project funded by  
EUROPEAN UNION



<https://www.facebook.com/villajoyvarna>





## Venci's Food

Founder: Ventsislava Ivanova

My name is Ventsislava Ivanova and I am a Rent a Chef, a still not very popular profession in Bulgaria. Currently, in addition to preparing for private parties and events, I have a bistro in the popular restaurant on the beach in Varna. There I prepare non-standard food, the recipes for which I have been looking for a long time and I try to charm the audience.

The beginning was not easy, I all started cooking almost „by force”. I had graduated in law in Bulgaria when I got married and moved to Greece, on the island of Rhodes.

My husband's family had an old building that served as a rented restaurant. That's where everything started once I could develop it. I love to cook, but I've never done it professionally. I put a lot of enthusiasm and work, in the beginning it was on the principle - trial and error. We went through the fire and the water, it was difficult to adjust to the delicious meetings and people from a foreign culture. After a lot of work, we managed to become one of the best and most popular restaurants on the island. I keep a picture of the day I saw 42 people waiting in line in front of Jacks, that was the name of the restaurant.

In 2017, however, I was diagnosed with cancer and my life changed dramatically. I left the island, broke up with my husband and returned home.

I needed time to heal and get used to the conditions. I started with what I can do best - prepare, now professionally. I started with tasting dinners, cooking at home, making cakes, pastries, orders for catering and private parties. The bistro opened in a busy place next to the station, but due to the Covid pandemic I closed it, it is not stored after several openings and closures.

This provides an opportunity for another bistro, this time by the sea where I am now.

I like the moment I serve the food to the people, the completion of the process. I also like when I give a portion to a client who was a little skeptical, so to speak.

His fascination with the hitherto unknown, say food. I am always looking for a smile, a swell of tension, this almost invisible moment of peace.





Project funded by  
EUROPEAN UNION





## AB TRAVEL



### Founder: Donka Georgieva

My name is Donka Georgieva and I have been in tourism all my life. As a child, I stood at the front desk because my father was a hotel manager - from the old guard, those who put their heart into the work. I graduated with a degree in International Tourism from the University of Economics in Varna, which gave me the chance in those days to develop a more modern worldview.

Coming to the Marketing Department of the management of the Golden Sands resort, I participated in negotiating the accommodation base of the complex with foreign tour operators in almost all European and Middle Eastern markets. Then I did the same in the Grand Hotel Varna and the Sunny Day complex. After this experience in host tourism, I turned to outbound tourism.

I worked for 6 years in a travel agency specializing in outbound tourism. So I had the opportunity to look at the industry from different angles. This gave me a good foundation to start my own business.

A little late - in 2005, I was already 45 years old. I had a hard time deciding, but I wasn't alone. Then I had 2 partners - Maya Ivanova / now a teacher at the College of Management / and my sister.

I will never forget how we issued the first plane ticket with Maya and how we collected money to pay for it. The beginning is not forgotten. We started with the organization of corporate events, seminars and conferences - a field in which I was known as a professional. We were trusted by big companies, for which I am grateful. We gradually established ourselves in this market.

We started to enrich our portfolio - plane tickets, hotel accommodation around the world, package travel. I realized that in order to survive in our highly competitive business, you must first be recognizable, second - you can not rely on just one product, third - you must have qualified personnel.



Over the years, we have had to change our portfolio many times in order to survive.

Internationally, large companies have turned to global service providers, and there is very little business left locally for companies like ours. In addition, many specialized conference tourism companies were set up to fight for their bread.

This forced us to focus more on travel abroad - individually and in groups.

We used global B2B service providers around the world - hotels, excursions, additional services. We became an authorized agent of IATA for the sale of single tickets.

Together with our partners we have organized charter programs to Rhodes, Italy - Liguria and Tuscany, Spain-Barcelona and Malaga, France-Paris and the Loire Castles and other destinations. But as in any business, the competition of the big tour operators from Sofia has its say.

Gradually, charter programs were distributed among several major operators, who negotiated preferential prices with airlines and suppliers. This is a natural process in business and you have to adjust.

So a new specialization was needed - small groups, boutique programs, individual packages. This is complemented by our work as an agent who offers programs to the big ones.

The Covid crisis boiled over everyone unprepared. We have suffered serious losses. I am grateful that we survived these 2 years, as we managed to recover the amounts due to customers.

It was an extremely stressful period when we did not know what awaited us tomorrow.

Now we are somehow used to this uncertainty. We were saved by loyal customers who mainly buy plane tickets, sales on charter programs of major tour operators who took the risk to work in this complex situation and the few individual trips.

The crisis has taught us tolerance, endurance, understanding, and I hope that soon we will have the opportunity to work and create freely again.



Project funded by  
EUROPEAN UNION



<https://www.facebook.com/AB.TRAVEL.VARNA>

<http://abtravelbg.com/>





## HOTEL ACROPOLIS

Founder: Galina Todorova

The family hotel "Acropolis" is located in a quiet and peaceful place in the most prestigious district of Varna - the Greek quarter, whence its name, says the famous owner Galina Todorova. Only 50 meters from Varna beach and the beautiful Sea Garden.

I have been managing the hotel for 25 years, since its establishment in 1997. We started as a joke, the idea was born spontaneously and came of its own accord - a boutique hotel in the heart of Varna. I work with three receptionists and a maid.

The hotel offers 10 double rooms, with a courtyard immersed in greenery, it is quiet and peaceful with us, guests come from all over the world. I will not forget the first ones - from the Chinese embassy, good start. The contact with another culture, far from ours, is interesting. Over the years we have had guests from Australia, New Zealand, Japan. I also have regular guests who come regularly and do not "cheat" on us, says Galina with a smile.

Russians, for example, who prefer us, say they like intimacy and coziness and run away from all-inclusive complexes.

The biggest problems, apart from the covid crisis, are rising prices and competition. Costs are rising, and it is not good to raise prices. The state does not help us, we do not think enough about business.

My work in the field of tourism is interesting, meetings with people from different cultures, energy and the desire to know the kind of city have always used me.

Despite all the difficulties, I would not replace my job with anything.





## GEORGIA

### Baia's Wine

#### Organic Wine Tour in Obcha, Imeretiregion, Georgia



#### Founder: Baia Abuladze

Georgia is the oldest winemaking country in the world, with the tradition dating back at least 8,000 years. The Georgian traditional winemaking process is different from the rest of the world and involves clay jars called qvevri. There are about 450 unique vine varieties. Unfortunately, some rare varieties that needed special care were abandoned and are now mostly extinct.

Recently, as a result of the ongoing economic reforms in the country, special attention has been paid to the tourism, especially revival of Georgian wine. Along with winemaking men, young women became actively involved in this business and started a family business, such as maverick winemakers Baia Abuladze and her sister Gvantsa which started to rediscover the rarest species of wine grapes in Western Georgia and to focus on bio wine making techniques. The re-discovery process continues until today: Baia Abuladze is a young woman, who together with her sister Gvanca Abuladze and their family in Obcha, Imereti in the west of Georgia, are bringing new life and energy to a region with a storied history Baia Abuladze, stands among those Georgian winemakers who work to identify and classify local vine varieties.

"I'm started this activity yet childhood- says Baia, I and my younger siblings — were born and raised in Obcha in a friendly, traditional family of winemakers. We spent a happy childhood watching how parents and grandparents were involved in the diverse winemaking processes. We were also allowed to arrange their own small farm with vineyards, greens, household animals and plantations, and spent their free time exploring the wonders of



nature. At that time our family traditionally produced wine using Imeretian technology — the maceration process (soaking the juice of the grape with the skins and sometimes also the stems) was shorter and only 5-10% of grape skin was used during fermentation in Qvevri. After graduating from college, I moved to the capital city of Tbilisi to continue my studies, however did not find the intense urban life interesting and so after agronomical university returned to small town of Obcha where I actively promoted the family winery. ”

At the same time, Baia officially established the new wine company and the label Baia’s Wine was born. Accompanied by her younger siblings, totally remodeled the production structure and focused on the organic winemaking techniques. The family’s attitude towards each step of winemaking changed: the maceration process increased up to 3 months, each Qvevri was treated individually — more time was allowed for degustation to decide whether the liquid is ready for the further treatment; and the decision about what percent of the grape skin is used during fermentation and aging was given priority.

Their first organic wine — a white dry Tsolikouri was bottled in 2015. Soon afterwards, the women-empowered family business became one of the first organic wine producers in Bagdati Municipality. Publicity and fame brought up another challenge: restaurants ordered more quantities while the young entrepreneurs found it quite hard to manage large-scale production from bottling to delivery in a timely manner. The young trio accelerated their production by organizing equipment: they gathered and washed the old family pitchers that had been long forgotten and were able to harvest enough grapes for about 8,000 bottles. Business continued to grow.

A few years after starting with white wines, the trio offered red wine from Otskhanusi, Saperavi and Aladasturi grapes. Today, they produce wines from Imeretian vine varieties such as Tsolikouri, Tsitska, Krakhuna, Aladasturi, Otskhanuri, Saperavi. Currently, they produce 18,000 bottles and export them to different countries (Japan, China, America, etc.). Her family has been steadily adding to its organic farmland, and Abuladze says she soon hopes to purchase another 15 acres to scale up production further. Baia Wine This is a tourist Wine route in Obcha, Imereti region this is a visit to the Baia company, where tourist groups can taste Georgian Food and Drink.

Email: [Baiaswine@gmail.com](mailto:Baiaswine@gmail.com)

Website: <http://www.baiawine.com/> , <https://twitter.com/AbuladzeBaia>







Small Guest House "RAZIKA"  
Pshav-Khevsureti - the best tourist beautiful places to visit



Founder: Marika Razikashvili

Pshav-Khevsureti is one of the most beautiful places in Georgia. Its unique nature Wild mountains, tracks and tourist attractions captivates visitors. The ethno-cultural heritage of Pshav-Khevsureti is unique. The castle-villages of this corner impress with their historical crosses and magnificent examples of mythology. Interesting agricultural life, customs. The region is known for its folk poetry and traditional customs.

In Pshavi, in the village of Chargali, on the banks of the Chaglura River, there is a small family hotel. Warmth and hospitality always reign in this corner. Mrs. Marika Razikashvili is a descendant of the great Georgian poet Vazha Pshavela.

As soon as the tourism revival in Georgia began, Mrs. Marika begin own business, with her tireless work and few resources, by teaching and implementing the best examples and practices of tourism, was able to adapt the relevant forms of tourism and preserve traditional customs. She to impress tourists, created an inclusive structure and offers visitors both beautiful surroundings and delicious traditional dishes made from local natural products (including the famous low-fat cottage cheese, which has the status of an intangible cultural monument), the famous "khinkali "and tea from mountain herbs and dried fruits, which she collects and prepares.

"I have been interested in the field of tourism since childhood, although I had to live mainly in Tbilisi because of my family, I knew for sure that I would return to my native Chargali and I would definitely create something valuable in the field of tourism, tells Mrs.Marika.

Due to the recent increase in tourism, my husband and I decided to renovate our old abandoned parent house to give it new life. The idea was successfully implemented. I took



on obligations at the bank, calculated the risks, and began to repair the old house. Soon I received a small grant under the state program “Produce in Georgia”. We tried to preserve the authenticity that was characteristic of the Pshavi building, we managed to combine the old and the new, and we got an amazingly beautiful and calm environment that truly captivates every guest who comes to us.”

We offer our guests ecological (bio) products produced and grown by us. I have a small organic farm. Tea and dried fruits from medicinal plants and forest fruits have become a souvenir of my hotel, which we are happy to offer to tourists and local vacationers.

As for the impact of the pandemic on our business, of course, the pandemic has radically changed the way our business works, practically stopped the flow of foreign tourists, but we immediately began to attract local tourists, disseminate information about our activities and news, add: fishing, horseback riding, and alpine hiking to our service. zone, created a special route for visiting cultural sites. We have also placed brochures about the hotel in tourist sites and websites. At this stage, we are working hard on development and in the spring, we plan to implement new ideas so that we do not have a financial crisis. I know success requires skillful and coordinated management of various users, providing high-quality services requires constant updating and effective resource planning.

Also, Mrs. Marika continued tells us on problems and challenges : in order for a family in the village to start small business and providing tourism services, or be interested in developing business an existing one as a source of employment and income, it is necessary to have real motivation and stimulating factors: quality hotel services, advice and recommendations from specialists, entrepreneurs skills, knowledge world and local experience of the successful family hotel service, supply of teaching materials, training in the basics of business (how to turn rural tourism into a successful source of income, business),also basic knowledge about the use of advertising tools and their importance, for sources of funding and investment.

I am deeply convinced that what helps a person to succeed is: purposefulness, diligence, tireless work and hope for the future. And also, faith in yourself and your own idea, that you will definitely achieve your goal! And I think that the work that you love with all your heart will definitely come out!

Email: [razikashvilimarina@gmail.com](mailto:razikashvilimarina@gmail.com)

Website: <https://www.facebook.com/profile.php?id=100019863397967>







Family Hotel “Edena”  
Racha-Lechkhumi region, Georgia



Founder: Nato Japaridze

My name is Nato Japaridze, I am an economist and live in the Racha-Lechkhumi region, which is unique in its geographical location, rich in diverse flora and fauna, rivers and waterfalls, numerous forests, natural caves and passes. Many interesting, unique historical, ethnographic, archaeological and architectural monuments amaze the eyewitnesses. But in my beautiful region, tourism was not considered a priority, in previous years this sector was completely forgotten, tourism could not develop due to the lack of proper tourism infrastructure and services, despite the fact that the interest and demand of local tourists grew every year. I was constantly thinking of starting a tourism business.

That's why I decided to turn my apartment into a family hotel.

But I didn't have the entrepreneurial skills and resources to start this business. During this period, the Association "Woman in Business" in our region held meetings-trainings, which interested me very much and I went through trainings on starting my own business, prepared a business plan. I applied to the bank, took out a loan and started restoring the building. In 2014, I opened the first Edena Hotel in Ambrolauri.

The whole family worked with great enthusiasm to improve the hotel. I am a mother of 4 children and my children actively help me in all directions. This will be landscaping work or advertised by the hotel, preparing information on the site and delivering tourists to the hotel, the eldest daughter has mastered the profession of a guide and guides tourists to get acquainted with the rich natural and cultural attractions of Racha. We paid special attention to the arrangement of indoor and outdoor interiors in accordance with international standards, especially the improvement of the courtyard, which included the cultivation of various of plants, the arrangement of places for recreation. We had to look for unique plants



and flowers in the forests of Racha, and we also collected stones from the rivers to decorate the yard.

As a result of our hard work, we soon achieved success. The number of tourists increased with each season and the demand for tourists increased. Also, Income increased, which gave us the opportunity to expand the hotel and improve the service. Therefore, in 2017, I opened the second small Royal Edena Hotel, which has a beautiful design, creates a special warm atmosphere for guests. In both hotels, we can accommodate 22 guests and offer different services.

At the same time, based on the diversity of the business and the demand from the guests, I decided to build a family cellar and produce wine from endemic grape varieties. It has been a year since we started bottling wine, we offer our guests traditional cuisine and 5 types of wine from endemic varieties. From the spring of 2022, we will bring wine to the market.

NATO keeps talking about the challenges - There is a lot of competition in the tourism market today, at the same time, COVID-19 existing restrictions create problems for tourists, many tourists refrain from booking, it is difficult to attract tourists, that is why we treat tourists very carefully, create an appropriate environment to meet their needs, we are very dependent on tourism. Our material support and further development is tourism.

As a woman, I am proud to work in this field. My goal is to contribute to the restoration and development of this area and to make my country known to the world as an all-season and quality tourist place of destination, distinguished by its unique culture, natural heritage and national traditions of hospitality.

Email: [questhouseedena@gmail.com](mailto:questhouseedena@gmail.com)

Website: <https://www.facebook.com/Hotel-Royal-Edena>  
<https://www.facebook.com/watch/?v=797341030943374>





Project funded by  
EUROPEAN UNION







## “Natural Product”



### Founder: Zaira Jibladze

Zaira Jibladze is a journalist by profession and lives in Makhinjauri, Adjara region. Zaira and her husband first started serving food in their restaurant to small groups of foreign tourists, However, as more and more tourists come to Adjara, Zaira and his family decided to build ‘Château Iveri’, a high-quality hotel where visitors can experience the rich culture of Georgia and then started producing dried fruits, making jam and wine.

Zaira Jibladze talks about the future prospects of the family business, about innovations she will offer customers and how the mother of three children allocates time correctly.

In recent years, Georgia has become a popular destination for foreign tourists who love nature, history, culture and wine. Adjara, one of the most beautiful parts of Georgia, is distinguished not only by its extraordinary nature, the charm of the Black Sea and sunny days, but also by especially warm and loving people, rich folk traditions and cultural wealth.

“I have a hotel with 12 rooms and also a family wine cellar next to the hotel, where we receive foreign and local guests almost every day. Georgian wine and Georgian cuisine will be tasted on the spot. We offer various workshops. In addition to what I have done so far, I have always wanted to do something new and exciting that would be a challenge for me and my family. Due to the fact that Georgia is a country of fruits and there are many varieties, most of which are especially unique in their nutritional value, the idea arose to create “Nugbari “(dried fruits) from fruits and get a new product by processing fruits that customers could eat at any time of the year. For example, citrus or kiwi fruits can be taken as dried fruits even in summer. In addition to being delicious, fruit nuggets are also good for health and immunity.

- As for wide production, I had no experience in this area, but what I do is not customary to leave halfway. First, we created a test product, which was evaluated by relatives. Then we presented our products at local and international exhibitions, which showed us which



products and tastes the consumer prefers. This gave us an incentive to expand our activities and already produce a natural product from Georgian fruits under the auspices of the enterprise “Natural Product “. Today, Natural Product is already known and trusted by many.

The financial part is the most important in production, because the purchase of raw materials, processing, packaging, labeling require quite large financial resources. We would not have been able to do anything without government programs, as well as the support of international donor organizations, both in terms of modern equipment and many other resources, even in terms of strengthening organizational capacity. Soon we will offer customers a completely new Nugbari, which is not produced in our region and is a novelty.

At the moment we are working on creating new products and soon we will offer customers a completely new Nugbari, which is not produced in our region and is a novelty.

E-mail: [zairajibladze@gmail.com](mailto:zairajibladze@gmail.com)

Website: [natural.b2c.ge](http://natural.b2c.ge)

Facebook: <https://www.facebook.com/Beridze-Wine-Cellar>

Video: <https://ajaratv.ge/video/10504>,





## GREECE

### “THEA Travel”



Owner and CEO: Athanasia Theocharidou

“THEA Travel” is a general tourism travel agency located in Thessaloniki, Greece. Their main goals are to manage every trip to become easier and safer for every traveler and they are specialized in business & in private travels, in religious tourism and trips to Holy Land. With their experience, their guidance and their cooperation they plan to remove the stress from planning, mistakes and setbacks, save money, and even add value to every trip.

Planning a trip requires many times more than internet search and a few mouse clicks and with the continuous work of THEA’ s team in matters related to travel, the management of trips related to travel they provide everything in a nutshell: Reliable information on all current travel directions, restrictions & prerequisites.

Many of the responsibilities THEA Travel is responsible for, in Greece, are the accommodation within Greece with flexible cancellation policies (Hotels, apartments, Holiday resorts, villas, lodges etc.), the research, the reservation & issuance of the airline tickets, the support throughout the trip, car-rental with a various home network and the issuance of the ferry & train tickets.

Furthermore, they undertake and arrange tours, things to do, sightseeing tours, day trips, helicopter city tours, cooking lessons, scuba diving and more experiences. And for any demanding customer they provide group reservations with special agreements.

Their services don’t stop in Greece, and they are able to organize the travel management worldwide. Apart from the reliable information on all current travel instructions, restrictions, prohibitions, and prerequisites to be taken they inform passengers about travel insurance with COVID-19, before and during travel around the world they are flexible to maintain your needs. It is crucial for the traveler to be ensured that the support he wants will be provided.





Support related to online check, registrations/reservations in all the planned group tours around the world with the organization of THEA's Travel office and their network of partners.

*Discover our home, **Greece**, create unforgettable memories, moments & explore magical places with the best "Thea" \*.*

*\*Thea in Greek means the view.*

**Address:** 26is Oktovriou 26A – 6th floor, Thessaloniki, Greece, P.C. 54627

**Phone:** +302310229037, +302310283661

**Email:** [info@theatravel.gr](mailto:info@theatravel.gr)

**Site:** <https://www.theatravel.com/>

**Facebook:** <https://www.facebook.com/TheaTravel.GR>

**Instagram:** <https://www.instagram.com/theatravel.gr/?hl=el>





## “OLYMPUS RIVIERA EXPERIENCE AT MEDITERRANEAN HOTELS”



Co-founders: Evaggelia Xyptera, Vassilios Lamprou

The only choice for those looking for quality on their vacation. Within walking distance from the center of Paralia Katerinis and just 80 meters from the endless coast with golden sand. Mediterranean dishes, rich wine cellar and cool drinks. Immerse yourself in an armchair and enjoy a drink in the bar or pool. The 68 fully equipped rooms meet all your requirements and offer you peace and relaxation.

For moments of absolute personal care and health all year round, you can exercise or swim in the indoor pool. Immediately after, relax with a jacuzzi or enjoy the sauna. For your business meetings there is a specially designed space for presentations and conferences with all the modern equipment that is configured according to your needs.

The Management and the staff of Mediterranean Hotels tries day to day to significantly contain the impact of our daily activities to the environment. We would appreciate if you contributed to the effort of Mediterranean Hotels to keep the Mediterranean clear and protect the limited sources of water and energy, for the next generations benefit.

The Management and the staff of Mediterranean Hotels know that there are more ways of preservation for the environment. We keep refreshing our environmental policy and we embrace every new motion that can effectively help to the protection of our planet. With joy and honor, we salute your contribution to this try.

To The Group Mediterranean Hotels – Pieria, Olympus Riviera, works Organized Plant Conservation Department with qualified technicians, company officials, who continually updated and trained on new technologies. The result of this decision is smooth and under constant supervision function intensive or not systems of our hotels in order to reduce the impact of the operation of our hotels on the environment. In this direction, the Group Mediterranean Hotels – Pieria, Olympus Riviera, by decision of the President of Mr. Vassilis Lambrou, symbolically has designated as responsible Environmental Management Group issues, responsible management of the “Blue Flag” and “Green Key” the foreman of Department of Conservation Group Mediterranean Hotels. In the Mediterranean Hotels –





Pieria, Olympus Riviera, occurs an organized Environmental Action Plan, in areas that are developed to the following “Organized Environmental Action Plan” of the Group.

The Mediterranean Group foresees for continuous improvement of our actions that aim at protecting the environment, the ecosystem, land of the Olympian Gods, land borrow it from our children, and we must deliver on them.

The Mediterranean Group owns the following hotels:

Mediterranean Village 5\* – PARALIA KATERINI

Mediterranean Princess 4\* – PARALIA KATERINI

Mediterranean Resort 4\* – PARALIA KATERINI

Mediterranean Olympus 4\* – LITCHORO PIERIA

**Address:** Paralia Katerinis, Pieria, Greece, P.C. 60100

**Phone:** (+30) 2351 064600

**Email:** [village@mediterraneanhotels.gr](mailto:village@mediterraneanhotels.gr)

**Site:** <https://mediterraneanhotels.gr/>

**Facebook:** <https://www.facebook.com/MediterraneanVillageHotelSpa/>

**Instagram:** [https://www.instagram.com/hotel\\_mediterranean\\_village/](https://www.instagram.com/hotel_mediterranean_village/)





Project funded by  
EUROPEAN UNION





“BUSINESS TRAVEL AGENCY”

**BUSINESS TRAVEL**  
DMC & MICE SINCE 1989



Founder: Evi Koussi

Business Travel was founded in Thessaloniki in 1989 with the aim of organizing business trips, incentive trips, conferences and events as well as leisure trips... In 2017, in order to cover our passion for sports and Greece, we created the subsidiary GreeceOnTheGo.gr, in order to offer integrated services of sports camps and all kinds of activities in Greece. Our experienced and reliable human resources, as well as our dedicated partners in Greece and around the world have been the key points of our successful course to date.

MISSION of Business Travel is the ultimate success of every activity, that is why each of our products is unique, as unique as each of our customers. To meet the requirements of our customers and to be sure of the perfect result of each event, we remain faithful from the first day of our establishment until today to our same core values.

Why in Greece?

Well, Greece has all that you need. One of the most visited countries in the world which mainly offers amazing weather, extraordinary gastronomy and of course, the sea... In the big cities, in an island, in the countryside doing agro touristic activities or even by the mountain of the Ancient Greek Gods (Mt. Olympus), Greece has so much to offer you and so many options to meet the highest of expectations.

We always make sure to provide reliable and high-quality services and each of our events, from the design to the implementation, is characterized by team spirit and collaboration for the perfect result. With an open mind, friendliness, straightforwardness and respect for the customer, but also with the experience, continuous training and creativity that distinguishes them, they remain firmly committed to the satisfaction of even the most demanding collaboration.

Some of the services Business Travel Agency provide are business travels, Conference special services, Hybrid Congress, Conference Production, IVS Voting System and Translation Systems. Team Building is also important, and we know what a team is and how to challenge it with innovative ideas and great team activities, in beautiful locations with exciting finales! So, we plan and execute unique activities to strengthen social relationships, role definition, and collaboration between your staff. Our events are designed for the enjoyment of the



participants and the escalation of their team spirit as we encourage them to collaborate and work together for success! We plan, you have the fun, train, and the results are exciting!

In the field of promotion and advertising, today everything has to do with marketing and presentation. That is why most companies try to be creative when presenting a new product, service or maybe the yearly calendar. A combination of advertising strategies, media power and a dynamic launch can create the perfect hype for a product to get to the top.

Greece can be the heaven of advertising teams, as not many countries in the world can offer such diversity in terms of destinations and spots. No matter your campaign's theme, we find the most suitable location to create the perfect match of product and scenery.

Our creative team never stops bringing new ideas, and our events department has the experience to bring these ideas to reality and create magnificent events.

Last but not least, we manage to organize incentive trips. An incentive trip is not just holidays with the colleagues and the team from the office. It is not an "obligation" or a business trip, it is many more than that. An incentive trip is a reward, it is a thank you for what they have achieved as a group and a great way to motivate them for the next goals of the company. Create unique bonds between executives or all employees of the company, make them feel like a family, share your vision for the future and give them a great motive to achieve it!

**Address:** Kalapothaki 3, Thessaloniki, Greece, P.C. 54624

**Phone:** +(30) 2310 222 373

**Email:** [info@business-travel.gr](mailto:info@business-travel.gr)

**Site:** <https://business-travel.gr/en>

**Facebook:** <https://www.facebook.com/BusinessTravelGreece/?fref=nf>

**LinkedIn:** <https://www.linkedin.com/company/business-travel-greece/>











“EFILIAL Travel”

*We Live to Travel. We Travel to Feel Alive.*



Founder: Evmorfia Oikonomou

With carefully designed services and attention to detail, with excellent value for money and innovative travel products on all five continents, in strict compliance with the rules of the International Tourism Market, Efilial Travel has been serving customers from every corner of the globe for over 30 years now. Having strong and permanent partnerships with the largest airlines, ferry and cruise companies as well as with the most important hotels in Greece and around the world.

The company's areas of activity are inbound and outbound tourism, the organization and accompaniment of group and individual excursions in Greece and abroad, business travel, honeymoon, event organization, conference tourism, medical tourism, cruise and finally the issuance of air and ferry tickets.

Our aim is to continue to travel with professionalism, reliability and respect, always trying to better understand the "wants" of each individual traveler by providing high quality travel services. We have the best ideas for your most sophisticated and specialized travel needs.

Counting more than 30 years of history, we are used to evolving in order to always respond successfully to the changing demands of the tourism industry. And despite the emergence of Covid-19, we are determined not to allow this unfortunate circumstance to affect your holiday.

We're shaping our travel network appropriately to respond to ever-changing conditions and working harder than ever to offer amazing and safe packages around the world.

**Address:** Ionos Dragoumi 2 and 6, Larisa 412 22

**Phone:** +30 2410 250907, +30 2410 259835, +30 2410 253235

**Email:** [larissa@aktinatravel.gr](mailto:larissa@aktinatravel.gr)

**Site:** <http://www.efilialtravel.gr/>



Facebook: <https://www.facebook.com/Efilial-Travel-545602465473752/>

Instagram: [https://www.instagram.com/efilial\\_travel](https://www.instagram.com/efilial_travel)



WWW.EFILIALTRAVEL.GR



Επαγγελματικά ταξίδια



Ατομικά ταξίδια



Γαμήλια ταξίδια



2410250907

larissa@aktinatravel.gr

Ίωνος Δραγούμη 2 & 6  
Λάρισα



## TURKEY

### İksir Resort Town Holiday Village Reborn Everyday!



#### Founder: İksir Sema Aydın

İksir Resort Town is the story of the math professor Mrs İksir Sema Aydın. This is the story of the return to her past and her entrepreneurialism.

During her childhood and adult life, İksir Hanım lived far from her native village Daday in Kastamonu because of her father's official duty. But she always kept her relations with the village and her relatives. She always dreamt of getting back to Daday. Later, she purchased and renovated first the old mansion built in 1926, called now İksir Hanım Mansion, and built step by step İksir Resort Town facilities with the support of her daughter Duygu Ece Aydın and the family and opened at 2010.

The mansion that was built in 1926 as a family residence consists of 2 sections; one was reserved for ladies and another for men. The mansion consisting of a total number of 3 main storey, attic and a cistern, has 24 rooms after the restoration in accordance with the original structure. There are the traces of lived experiences at every corner of the mansion that have main doors in both fronts and reached to each storey by wooden ladders. Including mansion rooms, holiday village is on 60000 m2 area and has 60 rooms totally and has a SPA center (with an indoor swimming pool, Turkish bath, sauna, massage rooms), horse riding center (indoor and outdoor maneges) and meeting rooms. The main restaurant and cafe-bars are also serving local and seasonal food, farm's products and foraged products.

İksir has a Lake House as a recreation area and a mountain auberge with 6 rooms, also. People have the chance to experience different concepts.



İksir Resort Town has very special events and workshops related to seasons and nature. Mushroom picking is one of the most important festivals continuing for 10 years. Foraging tours, kite making festivals, Einkorn harvest festivals, snow sculpture festivals are also other traditional İksir festivals. By these events, the region becomes preferred and known by tourists and known for its nature.

After opening İksir Resort Town, the family has bought a farm 3 kms away from the complex. 100000 m2 farm, İksirli Farm has 6 rooms, organic certificate and produces organic and conventional products and also region's special Einkorn wheat. İksirli Farm has e-commerce web site and a shop in İstanbul. In shop, there are brands's products, Kastamonu's and other regions special products and İksir's and Kastamonu's foods.

Her dream to represent Daday and Kastamonu region's natural beauties, history, local architecture, local arts and manufactures and develop local peoples life quality and also the sustainable agriculture via İksir Resort Town and İksirli Farm became true.

This childhood dream of İksir hanım has been rewarded by the national Prize of Women entrepreneur in her region of 2014.



### İksir Resort Town Daday

Kelebek Mh. 37860 Daday,  
Kastamonu

T: 0366 616 10 16 pbx

F: 0366 616 10 46

E: [info@iksirresorttown.com](mailto:info@iksirresorttown.com)

### İstanbul Dükkan & Mutfak

Muradım Sk. No:5/B Reşitpaşa,  
Sarıyer, İstanbul

T: 0530 664 26 43

### İksirli Çiftlik

Bayır Köyü 37872 Daday,  
Kastamonu

T: 0366 616 10 16

F: 0366 616 10 46

E: [info@iksirliciftlik.com](mailto:info@iksirliciftlik.com)









## ARCADIA VINERDS

### A SUSTANIBLE MODEL of A GASTRONOMY OASIS IN NATURE



Zeynep Arca Şalliel



Özcan Arca

#### Founders: Zeynep Arca Şalliel and Özcan Arca

Founded by a Daughter and Father duo, Zeynep Arca Şalliel and Özcan Arca, Arcadia Vineyards is a family estate, and a renowned producer of high end terroir wines. But it is much more than that; specialising in interdisciplinary and unique development projects, creating high end, sustainable tourism and lifestyle alternatives.

Following years of experience in Housing and Hotel development, together they have transformed their focus onto a niche, in accordance with the changing demands of refined consumer tastes, creating value through a new and holistic approach to development incorporating it with their love of high end wines.

Arcadia Vineyards is founded in 2004 to produce unmanipulated, elegant terroir wines. Located in the countryside of Kırklareli, in the valley extending below the Strandja Mountain, the estate is located on a total of 200 hectares. Arcadia Vineyards has been the very first winery in this region after a century long intermission in wine production, pioneering the resurrection of this antique wine region.

Arcadia Estate is an example of agricultural protection, with a symbiotic ecosystem of sustainably cultivated vineyards, Chateau type winery producing high end wines, orchards, vegetable gardens, resident honey bees and fully grown oak groves of 50+ year old trees.

Designed as a gastronomic oasis in nature, for those seeking a serene alternative, offering refined tastes, Arcadia project includes quality focused terroir wine production from 35 hectares of vineyards, a state-of-the-art winery, 15 hectares of fruit orchards, 5 hectares of lavender fields and extensive oak groves throughout the estate. This biodiversity in the estate is set up to help the quality of wines through a sustainable ecosystem.



The vineyards are maintained with sustainable viticulture methods since they have been planted. Insecticides or herbicides are not used in the vineyards. The winery is designed and equipped for a "light-handed" approach to winemaking including gravity flow. All wines are bottled unfinned and with minimum filtration, with the objective of preserving the real taste of the grapes and the terroir itself.

The philosophy of Arcadia Vineyards has been to celebrate and sustain a healthy ecosystem, diversity, nature's gifts and historical heritage in every step.

The estate includes a 26-room boutique hotel, Bakucha Vineyards Hotel and SPA, hosting nature and gastronomy lovers. In Bakucha, we define luxury with contemporary needs; Space, serenity, comfortable and modern design, no sound or light pollution, good food, good wine, natural settings, and a good massage menu from the SPA.

Spacious rooms with private terraces provide a comfortable private space and the garden is the perfect place for socializing around the outdoor fireplace, all with a spectacular view of the sunset.

The hotel's deliciously sustainable restaurant serves vegetables from the garden or the surrounding villages, milk and meat from the village cooperative's free-range, traditionally farmed livestock, cheese and jams from the best artisanal producers of the region. The sourdough delicacies, sauces, condiments and charcuterie products are also either house made or from local artisanal producers. The cuisine uses a mixture of ancient and modern techniques and classical recipes adapted to sophisticated contemporary palates, making it a unique gastronomic experience. A different menu from the chef is offered every day, prepared with fresh, seasonal ingredients, including local truffle porcini mushrooms in season, with great wine pairing options.

In consciousness of the cultural aspect of the food and the richness of the region we are in, we resurrect and interpret many traditional dishes as well as our creative recipes. We also hold guest chef events a few times a year, hosting chefs from Turkey and abroad, to introduce new tastes and a cultural exchange.

The guests enjoy daily guided vineyard tours and tastings, as well as several hiking paths strolling through the vineyards, fruit orchards, lavender gardens and oak groves. Bakucha Vineyard Hotel also offers corporate meeting and retreat facilities.

Although the main product produced in the estate is wine, Arcadia also produces a range of artisanal food and natural cosmetic products, all coming from the diverse agricultural landscape of the estate. A selection of fruits and vegetables, raw honey, pasta made from





antique indigenous wheat varieties, lavender soap and essential oils are all available at the wine boutique.

In Arcadia Vineyards, we value sustainability at all steps. In addition to sustainable agricultural practices, a 500 kva solar energy field is built within the estate, providing two times more energy than needed for the entire operation.



**Bakucha Hotel on the left, Solar energy plant on the right upper corner and several private estates on the lower right**

Another unique aspect of Arcadia is the development of 36 private smaller estates varying sizes between 0,5ha to 4,5 ha, with them with orchards. First two neighborhoods of 18 estates have been completed and the next 2 are in the final planning phase. The design and choice of materials are also in harmony with the general respect to surroundings attitude, a lot of masonry with local stones and woodwork is included in the projects.





The aim is to create a community of wine-lovers who are currently practicing another occupation to realize their dream of producing their own high-quality wines, providing know how and maintenance services from Arcadia Vineyards. The system will enable the estate owners to enjoy the viticulture practices of their vineyards with the maintenance team if and when they prefer, while receiving a professional vineyard management service. As devoted believers to biodiversity, other agricultural products are also encouraged within the vineyards especially lavender, fruit orchards and honeybees.

The hotel Restaurant and SPA will also provide a private club function for the inhabitants of the community.

Extending over 200 hectares of agricultural land, Arcadia Vineyards project pioneered in this community idea, as well as upscale and sustainable tourism facilities in Thrace region, leading the example for agricultural & gastronomy tourism, resulting in many more alike businesses to arise. As a result, Eastern Thrace is established as a tourism destination.

An association has been founded for the development of Wine and Gastronomy tourism in the region. Our founder and managing partner Zeynep Arca Şalliel is currently the Chairperson of this association. She was also amongst the leading actors of the Thrace Wine Route project, funded by the Thrace Development Agency back in 2014.

The unique and transformative qualities of the project are recognised and supported by many organisations throughout the years:

- Our founding partner Zeynep Arca Şalliel has been granted the honour of the "Woman Entrepreneur who made a difference in her region" award in 2016 with the Arcadia Vineyards project, given by Kagider, Garanti Bank and, Ekonomist magazine.
- Later on, she has been one of the 10 Turkish women entrepreneurs chosen for the EY Winning Women Leaders 2018 class.
- Arcadia Vineyards have been presented as a Sustainable Viticulture case study and an example of the future of viticulture at the Giesco international Viticulture Conference, held in Thessaloniki in July 2019.
- In 2020, she was listed 60<sup>th</sup> in the Fast Company-Turkey, Female Founder 100 list.



## VENN BOUTIQUE HOTEL AND RESTAURANT



Founder: Vennas Akyol Haznedar

VENN as a brand of Akyol Food Tourism Hotel Instruction Gas Company, founded by Vennas Akyol Haznedar, a female entrepreneur, started its brand journey in 1988 with Buffet Management in Samsun Çarşamba Airport.

Our journey, which started with buffet management, is today, continues with our restaurant with a service capacity of 200 people, where all our guests using Samsun Çarşamba Airport can benefit from the comfort, quality and a quality service understanding, together with taste and hygiene, 4 cafes with a total capacity of 200 people, 1 buffet and our 350-vehicle car park, where we contribute to the property security of our guests.

In order to support all these services and make a difference in our field, we have focused on specializing in the field of airport catering production and services. In our kitchen, which we have created with state-of-the-art equipment in order to produce the taste in a maximum hygienic environment, catering for 2000 people is produced in 24 hours. In our kitchen, where a wide variety of hot and cold menus can be produced, our supplies and products are kept in specially graded cooling rooms by observing the cold chain concept.

Treats produced in our kitchen, where ISO 22000 Food Safety Management System is applied and 24-hour monitoring is carried out with closed circuit camera security system, are transferred to Ordu- Giresun, Merzifon, Kastamonu, Sivas, Erzurum and Malatya Airports by refrigerated vehicles. In this context, our company is one of the four companies in Turkey and the only company in Anatolia that has been given a Group C Work License by the Ministry of Transport, which provides catering, production and service to airline companies.



Within the framework of the standards and qualifications we have, we provide contracted supply support to Turkish Airlines, Atlas Jet, Corendon and Freebird Airlines. Additionally, we provide supply support to Ana and Ata planes, which are the service of the Presidency, landing at Samsun Çarşamba Airport, and more than ten national and international airline companies.

In order to create value in Samsun with our perfection focused services understanding, we brought Samsun the first boutique hotel with an investment certificate from the Ministry Tourism, at the point where the city meets the sea, in Atakum, one of Samsun's favorite districts. Our restaurant, located in a boutique hotel serving with a different concept, offers local delicacies and distinguished tastes from Turkish cuisine together.

We have a total 70 personnel working in full time food engineers, catering security officers, accountants, Professional cooks, warehouse clerks, catering officers, waiters, cashiers, parking attendants and other services, working under the operations manager in our operation units at Samsun Çarşamba Airport. In addition to that, there are 45 personnel employed in Venn Boutique Hotel and Restaurant within our company.





### Vennas Akyol Haznedar

Vennas Akyol Haznedar, born in Samsun in 1965, graduated from Eskişehir Anadolu University, Department of Local Administrations. She opened her first cafe at Samsun Airport in 1998. Then, in 2001, she opened her first restaurant again at Samsun Airport and established her own brand "Venn" proceeding with a great momentum on the way of branding-institutionalization. Upon foundation of the airline catering company in 2006, she became one of the three undertakings of the country in this field and became the first and only female entrepreneur in the world that runs this business. She has been offering catering, production (food, beverage, stationery) and services for domestic and foreign air carrier companies at all airports in the Black Sea Region and Anatolia.

Supported by KOSGEB, she published a book that promotes her region and includes local recipes. She also took part in joint projects with the Central Black Sea Development Agency. In 2011, putting into service the Black Sea's first investment certified boutique hotel, located on Samsun's coastline, under the brand Venn Boutique Hotel & Restaurant, she brought a new perspective to the city in the relevant sector.

She is a sea and sailing lover. She is also a fan of Samsunspor football team and serves as the vice chairman of the board of directors of Samsunspor. She also acts as a member of Samsun TSO's Executive Board, Eastern Anatolia Exporters' Association and Rotisors Chain Association.

Vennas Akyol Haznedar, also a member of Kagider (Women Entrepreneurs Association), is also actively involved in non-governmental organizations. She is the mother of a daughter named Pınar and the grandmother of two grandchildren.





Project funded by  
EUROPEAN UNION





**Common Borders. Common Solutions**



**ΚΑΛΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΣΤΟΝ ΤΟΥΡΙΣΜΟ / D.T.1.1.5**

**“Black Sea Women Entrepreneurship Connection – Empowering Women through Tourism”**

**WE TOUR BSB1030**



When citing this manual please use the following wording:

**WE TOUR, BSB1030**

**Authors:** WE TOUR project partner countries

Joint Operational Programme Black Sea Basin 2014-2020

Joint Operational Programme Black Sea Basin 2014-2020 is co-financed by the European Union through the European Neighbourhood Instrument and by the participating countries: Armenia, Bulgaria, Georgia, Greece, Republic of Moldova, Romania, Turkey and Ukraine.

This publication was produced with the financial assistance of the European Union. Its contents are the sole responsibility of WETOUR project and do not necessarily reflect the views of the European Union.

*Πρώτη Έκδοση*



## Contents

"Summer & SUN" πολιτιστική ταξιδιωτική εταιρεία .....	6
"Όταν ένα χόμπι έγινε επιχείρηση" .....	6
TANAHAT GASTROYARD .....	11
Υπέροχη Αρμενία Tour Agency .....	14
VILLA JOY .....	18
Τρόφιμα Venci .....	20
AB TRAVEL .....	22
ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟ ΑΚΡΟΠΟΛΗ .....	25
Το κρασί της Βαία .....	26
Περιήγηση βιολογικού κρασιού στην Όμπχα, Imeretiregion, Γεωργία .....	26
Μικρός Ξενώνας "RAZIKA" .....	29
Pshav-Khevsureti - τα καλύτερα τουριστικά όμορφα μέρη για να επισκεφθείτε .....	29
Οικογενειακό ξενοδοχείο "Edena" .....	32
Περιοχή Racha-Lechkhumi, Γεωργία .....	32
"Φυσικό προϊόν" .....	35
"THEA Travel" .....	38
"ΕΜΠΕΙΡΙΑ OLYMPUS RIVIERA ΣΤΑ ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΑ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑ" .....	41
"ΓΡΑΦΕΙΟ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΤΑΞΙΔΙΩΝ" .....	44
"EFILIAL Travel" .....	47
<i>Ζούμε για να ταξιδεύουμε. Ταξιδεύουμε για να νιώσουμε ζωντανοί.</i> .....	47
İksir Resort Town Holiday Village .....	50
Ξαναγεννίεσαι καθημερινά! .....	50
ARCADIA VINERDS .....	54
ΕΝΑ ΑΞΙΟΠΙΣΤΕΥΤΙΚΟ ΜΟΝΤΕΛΟ ΜΙΑΣ ΟΑΣΗΣ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑΣ ΣΤΗ ΦΥΣΗ .....	54
ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟ ΚΑΙ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ VENN BOUTIQUE .....	59





Project funded by  
EUROPEAN UNION





## WE TOUR

*Το έργο WE TOUR αποσκοπεί στη δημιουργία ενός διασυνοριακού επιχειρηματικού δικτύου στην περιοχή της λεκάνης της Μαύρης Θάλασσας, ενισχύοντας, υποστηρίζοντας και αναπτύσσοντας τη γυναικεία επιχειρηματικότητα μέσω του τουρισμού και παρέχοντας στις γυναίκες νέες οικονομικές και κοινωνικές ευκαιρίες.*

*Το έργο περιλαμβάνει 5 εταιρους από 5 διαφορετικές χώρες - 4 ενώσεις γυναικών επιχειρηματιών από την Ελλάδα, τη Βουλγαρία, τη Γεωργία και την Τουρκία και 1 τουριστική ένωση από την Αρμενία. Κάθε εταιρος έχει διαφορετικό ρόλο στον επιχειρηματικό τομέα και διαφορετικές αρμοδιότητες στην υλοποίηση του έργου. Οι εταιροι του έργου θα ενώσουν τις προσπάθειές τους για την ανάπτυξη καινοτόμου επιχειρηματικού πλαισίου για την ανάπτυξη του τουρισμού και την προώθηση της μακροπεριφέρειας της Μαύρης Θάλασσας ως ελκυστικού τουριστικού προορισμού.*



## ARMENIA

### "Summer & SUN" πολιτιστική ταξιδιωτική εταιρεία "Όταν ένα χόμπι έγινε επιχείρηση"



#### Συνιδρυτές: Sveta Dallaqyan και Sona Hayrapetyan

Η Sveta και η Sona ίδρυσαν την ταξιδιωτική εταιρεία "Summer & SUN", η οποία βρίσκεται στο Etchmiadzin - την ιερή πρωτεύουσα της Αρμενίας. Το όνομα της εταιρείας δεν επιλέχθηκε τυχαία. Δύο φίλοι, η Sveta (Καλοκαίρι) και η Sona (Ηλιος), αποφάσισαν να ιδρύσουν μια πολιτιστική ταξιδιωτική εταιρεία, όπου κι αν βρίσκονταν, θα υπήρχε πάντα μια ζεστή καλοκαιρινή και ηλιόλουστη ατμόσφαιρα.

Η Sveta διδάσκει οικονομικά και διοίκηση στο Αρμενικό Κρατικό Παιδαγωγικό Πανεπιστήμιο, ενώ εργάζεται επίσης ως ερευνήτρια στο Ινστιτούτο Οικονομικών μετά τον Μ. Κοτanyan της Εθνικής Ακαδημίας Επιστημών της Δημοκρατίας της Αρμενίας. Αποφάσισε να ξεκινήσει μια επιχείρηση και να επενδύσει τις ερευνητικές και θεωρητικές της γνώσεις σε επιχειρηματικές δραστηριότητες προς όφελος της ανάπτυξης και της βελτίωσης της κοινότητάς της.

Η Sona είναι κοινωνιολόγος-ιστορικός και διδάσκει κοινωνικές επιστήμες στο σχολείο, ενώ εργάζεται επίσης στο σχολείο αυτό ως διοργανώτρια εκδηλώσεων. Οι οργανωτικές ικανότητες της Sona, η γνώση της ιστορίας, η ακόρεστη επιθυμία της να εκπροσωπεί και να δοξάζει την πατρίδα την οδήγησαν στην απόφαση να ιδρύσει μια ταξιδιωτική εταιρεία στην αγαπημένη της ιστορική πόλη.

Η εταιρεία πολιτιστικών ταξιδιών "Summer & SUN" ιδρύθηκε από 2 συνιδρυτές ως LLC τον Αύγουστο του 2020, όταν η Αρμενία, όπως και όλος ο κόσμος, ζούσε με το COVID-19 για 6 μήνες.

"Κατά τη διάρκεια αυτής της περιόδου δουλεύαμε όλοι εξ αποστάσεως, γεγονός που μας επέτρεψε να σκεφτούμε πώς να αναπτύξουμε την κοινότητα, χρησιμοποιώντας ταυτόχρονα την εμπειρία και τις γνώσεις που αποκτήσαμε για το αγαπημένο μας χόμπι, καθώς τα ταξίδια είναι το χόμπι μας" λένε η Sona και η Sveta.

Το "Summer & SUN" ασχολείται όχι μόνο με τη διοργάνωση ψυχαγωγίας για τους τουρίστες, αλλά και με την ανακάλυψη και την παρουσίαση πολιτιστικών μνημείων, εθνικών εθίμων και με το να κάνει την πόλη του Etchmiadzin πιο αναγνωρίσιμη. Οι εκδρομές οργανώθηκαν για ένα μήνα, όλα πήγαιναν πολύ καλά όταν άρχισε ο πόλεμος του Αρτσάχ που διήρκεσε 44 ημέρες και η εταιρεία σταμάτησε τις



εκδρομές. Αλλά εκείνη την εποχή κάθε πολίτης της Αρμενίας ήθελε να είναι χρήσιμος στην πατρίδα του με κάποιον τρόπο. Οι συνιδρυτές της "Summer & SUN" γνωρίστηκαν με τις οικογένειες που εκτοπίστηκαν από το Αρτσάχ στην Αρμενία και άρχισαν να τους πηγαίνουν εκδρομές, καθώς και να τους παρουσιάζουν τα ιστορικά και πολιτιστικά μνημεία, τα μουσεία και τα αξιοθέατα του Etchmiadzin.

Και τελικά ο πόλεμος σταμάτησε και ήρθε η πολυαναμενόμενη άνοιξη και οι συνιδρυτές βρήκαν τη θέληση, τη δύναμη να ξεπεράσουν τις δυσκολίες, αποφάσισαν να συνεχίσουν τις τουριστικές τους δραστηριότητες με νέες σκέψεις, ενέργεια και ιδέες. Τώρα οργανώνουν εκδρομές για τους κατοίκους του Etchmiadzin (και όχι μόνο), συμπεριλαμβανομένων διαφόρων τουριστικών προορισμών στην Αρμενία.

Η αποστολή του "Summer & SUN" είναι να εισαγάγει και να αναπτύξει την τουριστική κουλτούρα στο Etchmiadzin, ξεκινώντας από τους κανόνες του πολιτισμένου ταξιδιού και δημιουργώντας την επιθυμία στους τουρίστες να φροντίζουν το περιβάλλον.

Οι στόχοι του "Summer and SUN" είναι να καταστήσει τα ταξίδια στο εσωτερικό της Αρμενίας προσιτά στους κατοίκους της κοινότητας, να φέρει τουρίστες στο Etchmiadzin, να παρουσιάσει την πόλη κατάλληλα, να οργανώσει τουριστικές και πολιτιστικές εκδηλώσεις στο Etchmiadzin, να δημιουργήσει θέσεις εργασίας για τους πολίτες μας με τη διοργάνωση μαθημάτων τουρισμού, όπου οι νέοι θα αποκτήσουν γνώσεις και δεξιότητες και θα έχουν την ευκαιρία να εργαστούν ως ξεναγοί στην εταιρεία.

Οι αξίες του "Summer & SUN" είναι: καινοτομία, αναγνώριση της πατρίδας, ανάπτυξη πολιτιστικών και ψυχαγωγικών περιηγήσεων.

Στο μέλλον, το "Summer & SUN" σχεδιάζει να φιλοξενήσει ξένους τουρίστες και να παρουσιάσει την περιοχή του Αρμαβίρ σε διάφορες γλώσσες με πιο ενδιαφέροντα και επιστημονικό τρόπο- να αναπτύξει τον πεζοπορικό τουρισμό με βάση προσβάσιμες διαδρομές για την κοινωνία, να δημιουργήσει μια γωνιά στο Etchmiadzin, όπου θα παρουσιάζονται παλιές αρμενικές τέχνες και δραστηριότητες (κουκλοθέατρο, αγγειοπλαστική, διαδικασία ψησίματος), όπου θα επισκέπτονται μαθητές από όλη την Αρμενία και τουρίστες, οι οποίοι θα εξοικειώνονται με παλιές αρμενικές δραστηριότητες και τέχνες- να οργανώσει τακτικά μαθήματα ξεναγών (τα οποία διοργανώνονται προς το παρόν) και να προσλάβει τους καλύτερους μαθητές στο "Summer & SUN", καθώς και να επεκτείνει τη γεωγραφία των υφιστάμενων τουριστικών διαδρομών.

Σύμφωνα με τους συνιδρυτές, για την ανάπτυξη οποιασδήποτε επιχείρησης στον 21ο αιώνα, απαιτούνται δεξιότητες ψηφιακού μάρκετινγκ και διαχείρισης, και συμβουλεύουν τις νεοσύστατες επιχειρήσεις στον τομέα του τουρισμού να μην αντιγράφουν, αλλά να κάνουν αυτό που δεν προσφέρουν οι άλλοι σε αυτή την κοινότητα. Κάθε νεοσύστατη επιχείρηση πρέπει να βρει έναν μοναδικό τρόπο να ανακαλύψει τα οφέλη της συγκεκριμένης κοινότητας και να τα χρησιμοποιήσει για την ανάπτυξη της επιχείρησής της.

*"Επιχειρηματίας είναι το άτομο που κάνει αυτό που δεν κάνουν οι άλλοι".*





Joseph Schumpeter

Διεύθυνση: Mashtots 18/53,

Τηλέφωνο: +374-96-71-09-99

Ηλεκτρονικό ταχυδρομείο: [summerandsun82@gmail.com](mailto:summerandsun82@gmail.com)

<https://www.facebook.com/travelejmiatsin>

<https://www.instagram.com/summerandsunagency/>



[https://www.youtube.com/watch?v=6Yo2eG\\_igXw](https://www.youtube.com/watch?v=6Yo2eG_igXw)



## GLAMPING. ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΤΟΥ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ ΣΤΗΝ ΑΡΜΕΝΙΑ



### Ιδρύτρια: Λιάνα Μοβσισιάν

Το 2019 στο χωριό Yenokavan της περιοχής Tavush, που βρίσκεται στα βορειοανατολικά της Αρμενίας, ξεκίνησα την ίδρυση του πρώτου glamping στην Αρμενία. Το έργο συγχρηματοδοτείται από το πρόγραμμα "Ολοκληρωμένη ανάπτυξη του αγροτικού τουρισμού" του ΟΗΕ. Η επιλογή της τοποθεσίας του Glamping δεν είναι τυχαία, καθώς το χωριό Yenokavan είναι γνωστό ως κέντρο περιπέτειας και ενεργού αναψυχής και οι τουρίστες περιπέτειας που προτιμούν μια τέτοια ξεκούραση, προτιμούν να διανυκτερεύουν στο Glamping.

Είμαι μάνατζερ τουρισμού στο επάγγελμα, έχω επαγγελματική εκπαίδευση, έχω εργαστεί στον τομέα του τουρισμού για πολλά χρόνια, έχω επίσης διδάξει στη Σχολή Τουρισμού ενός από τα κρατικά πανεπιστήμια της Αρμενίας. Η συσσωρευμένη εμπειρία και η ακόρεστη επιθυμία να ασχοληθώ με δραστηριότητες αναψυχής ήταν το κύριο κίνητρο για να ξεκινήσω τη δική μου επιχείρηση.

Το άνοιγμα του Glamping είχε προγραμματιστεί για τον Μάρτιο του 2020. Ωστόσο, λόγω του Covid-19, αναβλήθηκε για περίπου τέσσερις μήνες. Επί του παρόντος, οι περιορισμοί που επιβάλλει το Covid-19 παραμένουν το κύριο πρόβλημα της δραστηριότητάς μας.

Το Yenokavan Glamping αποτελείται από δύο θολωτές σκηνές και σχεδιάζουμε να επεκτείνουμε τις δραστηριότητές μας στο μέλλον αυξάνοντας τον αριθμό των σκηνών, καθώς και να προσφέρουμε στους επισκέπτες γεύμα και δείπνο εκτός από το πρωινό. Με αυτόν τον τρόπο, οι υπηρεσίες που παρέχονται στους επισκέπτες θα αυξηθούν, εξαιτίας των οποίων θα αυξηθεί ο όγκος των αγορών από την κοινότητα.

Η ευελιξία και η ικανότητα λήψης γρήγορων αποφάσεων, η ικανότητα σύναψης επιχειρηματικών σχέσεων, καθώς και η γνώση των κανόνων εξυπηρέτησης των πελατών είναι ζωτικής σημασίας για την ανάπτυξη μιας επιχείρησης στον τουριστικό κλάδο.

Επί του παρόντος, είναι αρκετά επικίνδυνο να ξεκινήσει κανείς τον τουρισμό σε συνθήκες Covid-19, αλλά είμαστε αισιόδοξοί ότι ο τουρισμός θα γνωρίσει μια απότομη έκρηξη μόλις αρθούν όλοι οι



περιορισμοί. Για όλους εκείνους που πρόκειται να εισέλθουν στην τουριστική βιομηχανία, θα τους συμβούλευα να επιδείξουν επιμονή, να είναι υπομονετικοί και ευέλικτοι.

Διεύθυνση: Αρμενία, περιοχή Tavush, χωριό Yenokavan

Τηλέφωνο: +374-93-34-78-88

[Ηλεκτρονικό ταχυδρομείο: yenokavanglamping@gmail.com](mailto:yenokavanglamping@gmail.com)

<https://www.facebook.com/yenokavanglamping>



<https://www.facebook.com/yenokavanglamping/videos/949118755628241>





## TANAHAAT GASTROYARD



### Ιδρύτρια: Liana Gasparyan

Είμαι η Liana Gasparyan και ζω στην κοινότητα Gladzor του Vayots Dzor εδώ και 20 χρόνια. Στον κήπο του σπιτιού μου ασχολούμαι με την κηπουρική, την αμπελουργία, την καλλιέργεια λαχανικών και την κτηνοτροφία. Είμαι κομμώτρια στο επάγγελμα και εξειδικευμένη μαγείρισσα. Έχω ένα "νόστιμο χέρι", όπως λένε οι καλεσμένοι μου.

Πέρυσι προέκυψε η ιδέα να μετατραπεί το χόμπι σε μια μικρή επιχείρηση. Αγόρασα φρούτα από τον γείτονά μου, μάζεψα φρούτα από τον κήπο μου, έφτιαξα μαρμελάδες και αποξηραμένα φρούτα στη μικρή μου κουζίνα και τα διέθεσα προς πώληση μέσω της επιχειρηματικής μου σελίδας στο Facebook - Tanahat.

Μέσω αυτής της σελίδας γνώρισα διάφορους οδηγούς και μια ωραία μέρα μια ομάδα Ινδών τουριστών που επέστρεφαν από μια περιήγηση στο Τζερμούκ, με επικεφαλής έναν οδηγό, ήρθε στο σπίτι μου για να δοκιμάσει τσάι και αποξηραμένα φρούτα. Οι ενθουσιασμένοι επισκέπτες μου πρότειναν: "Γιατί δεν προσφέρετε δείπνο;". "Το σπίτι σας είναι άνετο και καθαρό". Τηλεφώνησαν στις οικογένειές τους, τους μίλησαν για εμάς και μου είπαν ότι θα επέστρεφαν ξανά στο σπίτι μας με τις οικογένειές τους για να δειπνήσουν στην αρμένικη κουζίνα μας. Δεν τους αρνήθηκα, τους έδωσα τις επαγγελματικές μου κάρτες, ανταλλάξαμε επαφές και έβγαλαν μαζί τους φωτογραφίες και βίντεο. Η κόρη μου έπαιξε γι' αυτούς Qanun (μουσικό όργανο) και ήταν πολύ ευχαριστημένοι με αυτό.

Άρχισα να υλοποιώ την ιδέα με ό,τι είχα. Είχα ξύλινες σανίδες στο σπίτι, τις οποίες έδωσα σε έναν τεχνίτη και παρήγγειλα ένα τραπέζι 3 μέτρων με τις καρέκλες του. Αγόρασα πιάτα, άνετα ποτήρια δοκιμής κρασιού κ.λπ. Σταδιακά άρχισα να δέχομαι ομάδες των 6-7 ατόμων, προσφέροντάς τους γεύμα, γευσιγνωσία κρασιού, εκτός αυτού, πουλάω τα αποξηραμένα φρούτα και τις μαρμελάδες μου ανάμεσα στους επισκέπτες. Τα παιδιά μου λατρεύουν να παρουσιάζουν αρμένικα τραγούδια και μουσική στους καλεσμένους. Ο David, ένας ντράμερ από τη γειτονική κοινότητα Getar, ενσωματώθηκε στην οικογενειακή μας επιχείρηση, ο οποίος μελετά στο παιδικό μου συγκρότημα, το οποίο προσελκύει τουρίστες.



Σκοπεύω να επεκτείνω και να αναπτύξω την επιχείρησή μου. Φτιάξαμε κορμούς από ξύλο λεύκας για να κατασκευάσουμε μια κούνια και ένα κλειστό περίπτερο στον υπέροχο κήπο μας για να τον προστατεύσουμε από τη βροχή, καθώς σερβίρω το δείπνο στον κήπο. Θα φτιάξω ένα ξηραντήριο φρούτων κάτω από τον ήλιο, ώστε οι καλεσμένοι μου να μπορούν επίσης να συμμετέχουν στα master classes για την παρασκευή ξηρών φρούτων.

Διοργανώνουμε master classes ψησίματος λαβάς. Επιπλέον, έχω κάνει master classes παρασκευής χαλβά για μια ομάδα 12 ατόμων από τη Ρωσία.

Σερβίρω μπάρμπεκιου φτιαγμένο σε αρμενικό tonir.

Αυτό που γοητεύει περισσότερο τους επισκέπτες μου είναι ότι μαζεύουν τα φρούτα με τα χέρια τους ανάλογα με την εποχή και τα απολαμβάνουν στον κήπο μας, κάτω από τα δέντρα.

Ο γιος μου αυτή τη στιγμή μαθαίνει αγγλικά για να επικοινωνεί με τους επισκέπτες.

Έχω ακόμα πολλές υπέροχες ιδέες να υλοποιήσω, επιθυμώ να έχω τη δική μου συμβολή στην ανάπτυξη της κοινότητάς μας. Ταυτόχρονα προσπαθώ να υποβάλω αίτηση για διάφορες επιχορηγήσεις, μέσω των οποίων θα μπορέσω να επεκτείνω την επιχείρησή μου. Δεν προσφέρω ακόμη καταλύματα, αν και οι επισκέπτες μου έχουν προσφέρει πολλά, αλλά αν λάβω επιχορήγηση, θα το οργανώσω στο μέλλον.

Το όνομα της γαστρονομίας μας συνδέεται με το μοναστήρι Tanahat, το οποίο απέχει 6-7 χιλιόμετρα από την κοινότητά μας. Είναι πολύ όμορφο, αγαπητό στους τουρίστες, και αποφασίσαμε επίσης να εκτιμήσουμε τα ιστορικά και πολιτιστικά μας μνημεία και να τα παρουσιάσουμε στους τουρίστες. Συλλέγουμε βότανα από τα χωράφια που γειτνιάζουν με το μοναστήρι Tanahat, φτιάχνουμε τσάι από βότανα όπως θυμάρι, χαμομήλι, είδη χόρτων όπως σπαράγγια, κρίνα κ.λπ. για να διασκεδάσουμε τους ειδικούς τουρίστες.

Όποιος θέλει να ασχοληθεί με τον αγροτουρισμό και έχει μια περιοχή, λαμβάνοντας υπόψη τη δική μου μικρή εμπειρία, τον συμβουλεύω να κάνει ένα βήμα, να ξεκινήσει χωρίς φόβο, να ξεκινήσει με αυτό που έχει και να το αναπτύξει σιγά-σιγά.

Ξεπερνώ τις δυσκολίες με αγάπη, για την υλοποίηση της ιδέας, για την ανάπτυξη της κοινότητάς μας.

Διεύθυνση: Dzor, χωριό Gladzor, οδός 3, σπίτι 19

Τηλέφωνο: +374-98-50-23-11

[https://www.facebook.com/TANAHAT-%D4%B9%D5%A1%D5%B6%D5%A1%D5%B0%D5%A1%D5%BF-108648434835596/?ref=page\\_internal](https://www.facebook.com/TANAHAT-%D4%B9%D5%A1%D5%B6%D5%A1%D5%B0%D5%A1%D5%BF-108648434835596/?ref=page_internal)



Liana Gasparyan  
Tourism

098502311

tanahatouse@gmail.com

Vayoc Dzor, Gladzor, street:3, Home:19

<https://www.facebook.com/watch/?v=1724721261250725>  
<https://www.facebook.com/watch/?v=4700944426623016>  
<https://www.facebook.com/watch/?v=938385843738440>





Υπέροχη Αρμενία Tour Agency



Ιδρύτρια: Marine Gevorgyan, Διδάκτωρ Ιστορίας, Αναπληρωτής Καθηγητής



Το ταξιδιωτικό πρακτορείο Wonderful Armenia ιδρύθηκε το 2022 στο Ερεβάν.

Οργανώνονται εκδρομές για εισερχόμενους και εγχώριους τουρίστες στην Αρμενία και το Αρτσάχ.

Όντας στην ακαδημαϊκή βάση του τουρισμού, αποφάσισα να ασχοληθώ και με τις τουριστικές επιχειρήσεις. Διδάσκω "Διαχείριση τουριστικών πόρων" στην Ακαδημία Δημόσιας Διοίκησης της Δημοκρατίας της Αρμενίας από το 2017 και αποφάσισα να μεταφέρω τις γνώσεις και την εμπειρία μου στον επιχειρηματικό τομέα. Ως πατριώτης, θέλω να παρουσιάσω την πατρίδα μου σε όλους, γι' αυτό αποφάσισα να οργανώσω εκδρομές και να παρουσιάσω τα τουριστικά αξιοθέατα, τον πολιτισμό, την ιστορία, την εθνική κουζίνα της Αρμενίας.

Τα κύρια προβλήματα της επιχείρησης σχετίζονται με τη μετακοβιδική περίοδο, καθώς οι τουριστικές ροές δεν έχουν αποκατασταθεί πλήρως ακόμη. Τώρα προσπαθούμε να επεκτείνουμε τις δραστηριότητες μάρκετινγκ μέσω του ψηφιακού μάρκετινγκ και των κοινωνικών δικτύων.

Συνεργάζομαι με ξενώνες και γαστρονομικές μονάδες που λειτουργούν σε διάφορες περιοχές, προσπαθώντας να συμβάλω στην ανάπτυξη των τοπικών κοινωνιών. Υπάρχουν γαστρονομικές αυλές



σχεδόν παντού, οι οποίες παρουσιάζουν την εθνική κουζίνα της εκάστοτε αγροτικής κοινότητας, κάτι που είναι πολύ ευπρόσδεκτο.

Οι εκδρομές μας περιλαμβάνουν όχι μόνο επισκέψεις σε ιστορικά και πολιτιστικά μνημεία, αλλά και συμμετοχή σε φεστιβάλ.

Όταν επιλέγουμε έναν οδηγό, δίνουμε προσοχή όχι μόνο στις γνώσεις, αλλά και στις ακόλουθες δεξιότητες: ομαδική εργασία, γρήγορος προσανατολισμός σε μια δύσκολη κατάσταση, αντοχή στο άγχος και, κυρίως, η ηθική της εξυπηρέτησης των επισκεπτών.

Σε όλους εκείνους που θέλουν να ξεκινήσουν τη δική τους επιχείρηση, θα συνιστούσα να ξεκινήσουν μια επιχείρηση μελετώντας την αγορά, αναπτύσσοντας ένα επιχειρηματικό σχέδιο και επιλέγοντας εξειδικευμένο προσωπικό.

Το κλειδί για την επιτυχία της επιχείρησής μου είναι ότι είμαι ιστορικός, εκπαιδευώ ο ίδιος τους ξεναγούς μου για να είμαι σίγουρος για το περιεχόμενο των πληροφοριών που δίνουν στον τουρίστα.





<https://www.facebook.com/wonderfularmeniatour>  
τηλέφωνο: +37491200531  
email: [wonderfularmenia2022@gmail.com](mailto:wonderfularmenia2022@gmail.com)





Project funded by  
EUROPEAN UNION







Project funded by  
EUROPEAN UNION





## ΒΟΥΛΓΑΡΙΑ

### VILLA JOY

Ιδρύτρια: Mironka Todorova

Η Μιρόνκα Τοντόροβα έχει διανύσει τη μακρά και δύσκολη διαδρομή μιας γυναίκας επιχειρηματία στον τομέα του τουρισμού, έχοντας ξεκινήσει κατά τη διάρκεια του προηγούμενου καθεστώτος σε ένα από τα πιο διάσημα ξενοδοχεία εκείνης της εποχής. Στο Grand Hotel Varna ξεκίνησε στον καινοτόμο τομέα της πληροφορικής - ως διευθύντρια του τμήματος ηλεκτρονικών υπολογιστών, ενώ αργότερα εργάστηκε για μια γαλλική εταιρεία, όπου συμμετείχε στην ανάπτυξη του δικού της λογισμικού.

Με βάση αυτή την εμπειρία, η Mironka ίδρυσε μια Ένωση ιδιοκτητών μικρών ξενώνων, η οποία έχει ως στόχο να προωθήσει αυτό το είδος τουρισμού στα σπάργανα - κυρίως με διαμονή σε ιδιωτικές βάσεις, βίλες. Έμφαση στη διαφήμιση και τη συμμετοχή σε διεθνείς εκθέσεις τουρισμού. Αργότερα δημιούργησε έναν τουριστικό πράκτορα με διάφορους ιδιώτες επιχειρηματίες. Καταφέρνει να προσελκύσει επισκέπτες από τη Σερβία και να γίνει η πρώτη εταιρεία που συνεργάζεται με την άγνωστη μέχρι τότε αγορά. Διοργάνωσαν λεωφορεία για αρκετά χρόνια, μέχρι την εισαγωγή της βίζας για την είσοδο των Σέρβων πολιτών στη Βουλγαρία, η οποία σκότωσε τις επιχειρήσεις.

Οι καλόκαρδες κυρίες δεν το βάζουν εύκολα κάτω και συνεχίζουν τις δραστηριότητες της εταιρείας, ανοίγοντας πολλά γραφεία και προσφέροντας καταλύματα σε σπίτια, βίλες και ξενοδοχεία σε όλη τη χώρα. Προσπαθούν να προσελκύσουν Ρώσους τουρίστες, αλλά μόνο μεμονωμένα πακέτα έχουν επιτυχία.

Τα προβλήματα - αυτό δείχνει η εμπειρία του επιχειρηματία από τη Βάρνα. Με την πάροδο των ετών, έχω πεισθεί ότι υπάρχει ένα ανώτατο όριο για τις μικρές επιχειρήσεις, ένα μέτρο από το οποίο δεν μπορείς να ανέβεις. Εάν δεν έχετε την ευκαιρία για πιο σοβαρές επενδύσεις, δεν μπορείτε να ανεβείτε.

Το άλλο μεγάλο πρόβλημα είναι ότι η Βουλγαρία δεν διαφημίζεται σε κυβερνητικό επίπεδο. Όταν πηγαίνουμε σε τουριστικές εκθέσεις στο εξωτερικό, πρέπει να πληρώνουμε για τα πάντα, και οι εκπρόσωποι πολλών χωρών υποστηρίζονται από τη χώρα τους στο θέμα αυτό.





Με τους περιορισμούς σχετικά με την πανδημία του ιού του κολοβώματος, η κατάσταση με τις μικρές εταιρείες έχει επιδεινωθεί και το πρακτορείο της δεν έχει καταφέρει να πληρώσει ούτε την υποχρεωτική ασφάλιση του ταξιδιωτικού πράκτορα.

Τώρα η Τοδορονα προσφέρει μια οικογενειακή θερινή βίλα, την οποία κληρονόμησε και μετέτρεψε σε έναν μικρό παράδεισο με όμορφο κήπο κοντά στη θάλασσα στο θέρετρο του Αγίου Κωνσταντίνου και της Ελένης κοντά στη Βάρνα. Τη Villa Joy επισκέπτονται Βούλγαροι και ξένοι, κυρίως οικογένειες με παιδιά που αναζητούν ηρεμία, ησυχία και καθαρό αέρα.



<https://www.facebook.com/villajoyvarna>



## Τρόφιμα Venci

Ιδρύτρια: Ivanova

Το όνομά μου είναι Ventsislava Ivanova και είμαι Rent a Chef, ένα επάγγελμα που δεν είναι ακόμα πολύ δημοφιλές στη Βουλγαρία. Επί του παρόντος, εκτός από την προετοιμασία για ιδιωτικά πάρτι και εκδηλώσεις, έχω ένα μπιστρό στο δημοφιλές εστιατόριο στην παραλία της Βάρνας. Εκεί ετοιμάζω μη τυποποιημένα φαγητά, τις συνταγές για τις οποίες ψάχνω εδώ και πολύ καιρό και προσπαθώ να γοητεύσω το κοινό.

Η αρχή δεν ήταν εύκολη, άρχισα να μαγειρεύω σχεδόν "με το ζόρι". Είχα αποφοιτήσει από τη Νομική στη Βουλγαρία, όταν παντρεύτηκα και μετακόμισα στην Ελλάδα, στο νησί της Ρόδου.

Η οικογένεια του συζύγου μου είχε ένα παλιό κτίριο που χρησίμευε ως ενοικιαζόμενο εστιατόριο. Από εκεί ξεκίνησαν όλα μόλις μπόρεσα να το αναπτύξω. Μου αρέσει να μαγειρεύω, αλλά δεν το έχω κάνει ποτέ επαγγελματικά. Έβαλα πολύ ενθουσιασμό και δουλειά, στην αρχή ήταν επί της αρχής - δοκιμή και λάθος. Περάσαμε από τη φωτιά και το νερό, ήταν δύσκολο να προσαρμοστούμε στις νόστιμες συναντήσεις και στους ανθρώπους από μια ξένη κουλτούρα. Μετά από πολλή δουλειά, καταφέραμε να γίνουμε ένα από τα καλύτερα και πιο δημοφιλή εστιατόρια στο νησί. Κρατάω μια φωτογραφία από τη μέρα που είδα 42 άτομα να περιμένουν στην ουρά μπροστά από το Jacks, έτσι ονομαζόταν το εστιατόριο.

Το 2017, όμως, διαγνώστηκα με καρκίνο και η ζωή μου άλλαξε δραματικά. Έφυγα από το νησί, χώρισα με τον σύζυγό μου και επέστρεψα στην πατρίδα μου.

Χρειαζόμουν χρόνο για να αναρρώσω και να συνηθίσω τις συνθήκες. Ξεκίνησα με αυτό που μπορώ να κάνω καλύτερα - προετοιμασία, τώρα επαγγελματικά. Ξεκίνησα με δείπνα γευσιγνωσίας, μαγείρεμα στο σπίτι, κέικ, γλυκά, παραγγελίες για catering και ιδιωτικά πάρτι. Το μπιστρό άνοιξε σε ένα πολυσύχναστο μέρος δίπλα στο σταθμό, αλλά λόγω της πανδημίας του Covid το έκλεισα, δεν αποθηκεύεται μετά από πολλά ανοίγματα και κλεισίματα.

Αυτό δίνει την ευκαιρία για ένα άλλο μπιστρό, αυτή τη φορά δίπλα στη θάλασσα, όπου βρίσκομαι τώρα.

Μου αρέσει η στιγμή που σερβίρω το φαγητό στους ανθρώπους, η ολοκλήρωση της διαδικασίας. Μου αρέσει επίσης όταν δίνω μια μερίδα σε έναν πελάτη που ήταν λίγο επιφυλακτικός, ας πούμε.

Η γοητεία του για το άγνωστο μέχρι τώρα, ας πούμε το φαγητό. Ψάχνω πάντα για ένα χαμόγελο, μια διόγκωση της έντασης, αυτή τη σχεδόν αόρατη στιγμή γαλήνης.



Project funded by  
EUROPEAN UNION





## AB TRAVEL



### Ιδρύτρια: Γεωργίεβα

Ονομάζομαι Donka Georgiëna και ασχολούμαι με τον τουρισμό όλη μου τη ζωή. Ως παιδί, στεκόμουν στη ρεσεψιόν επειδή ο πατέρας μου ήταν διευθυντής ξενοδοχείου - από την παλιά φρουρά, αυτούς που έβαζαν την καρδιά τους στη δουλειά. Αποφοίτησα με πτυχίο στον Διεθνή Τουρισμό από το Οικονομικό Πανεπιστήμιο της Βάρνας, το οποίο μου έδωσε την ευκαιρία εκείνες τις ημέρες να αναπτύξω μια πιο σύγχρονη κοσμοθεωρία.

Ερχόμενος στο τμήμα μάρκετινγκ της διεύθυνσης του θέρετρου Golden Sands, συμμετείχα στις διαπραγματεύσεις για τη βάση διαμονής του συγκροτήματος με ξένους τουριστικούς πράκτορες σε όλες σχεδόν τις αγορές της Ευρώπης και της Μέσης Ανατολής. Στη συνέχεια έκανα το ίδιο στο Grand Hotel Varna και στο συγκρότημα Sunny Day. Μετά από αυτή την εμπειρία στον τουρισμό υποδοχής, στράφηκα στον εξερχόμενο τουρισμό.

Εργάστηκα για 6 χρόνια σε ταξιδιωτικό γραφείο που ειδικεύεται στον εξερχόμενο τουρισμό. Έτσι είχα την ευκαιρία να δω τον κλάδο από διαφορετικές οπτικές γωνίες. Αυτό μου έδωσε μια καλή βάση για να ξεκινήσω τη δική μου επιχείρηση.

Λίγο αργά - το 2005, ήμουν ήδη 45 ετών. Δυσκολεύτηκα να αποφασίσω, αλλά δεν ήμουν η μόνη. Τότε είχα 2 συντρόφους - τη Μάγια Ιβάνοβα / τώρα καθηγήτρια στο Κολέγιο Διοίκησης / και την αδελφή μου.

Δεν θα ξεχάσω ποτέ πώς εκδώσαμε το πρώτο αεροπορικό εισιτήριο με τη Μάγια και πώς μαζέψαμε χρήματα για να το πληρώσουμε. Η αρχή δεν ξεχνιέται. Ξεκινήσαμε με τη διοργάνωση εταιρικών εκδηλώσεων, σεμιναρίων και συνεδρίων - ένας τομέας στον οποίο ήμουν γνωστός ως επαγγελματίας. Μας εμπιστεύτηκαν μεγάλες εταιρείες, για το οποίο είμαι ευγνώμων. Σταδιακά καθιερωθήκαμε σε αυτή την αγορά.





Αρχίσαμε να εμπλουτίζουμε το χαρτοφυλάκιό μας - αεροπορικά εισιτήρια, διαμονή σε ξενοδοχεία σε όλο τον κόσμο, οργανωμένα ταξίδια. Συνειδητοποίησα ότι για να επιβιώσεις στην άκρως ανταγωνιστική επιχείρησή μας, πρέπει πρώτα να είσαι αναγνωρίσιμος, δεύτερον - δεν μπορείς να βασιστείς σε ένα μόνο προϊόν, τρίτον - πρέπει να έχεις εξειδικευμένο προσωπικό.

Με την πάροδο των ετών, χρειάστηκε να αλλάξουμε το χαρτοφυλάκιό μας πολλές φορές για να επιβιώσουμε.

Σε διεθνές επίπεδο, οι μεγάλες εταιρείες έχουν στραφεί σε παγκόσμιους παρόχους υπηρεσιών και δεν έχουν απομείνει πολλές τοπικές επιχειρήσεις για εταιρείες όπως η δική μας. Επιπλέον, πολλές εξειδικευμένες εταιρείες συνεδριακού τουρισμού δημιουργήθηκαν για να παλέψουν για το ψωμί τους.

Αυτό μας ανάγκασε να επικεντρωθούμε περισσότερο στα ταξίδια στο εξωτερικό - ατομικά και ομαδικά.

Χρησιμοποιήσαμε παγκόσμιους παρόχους υπηρεσιών B2B σε όλο τον κόσμο - ξενοδοχεία, εκδρομές, πρόσθετες υπηρεσίες. Γίναμε εξουσιοδοτημένος αντιπρόσωπος της IATA για την πώληση μεμονωμένων εισιτηρίων.

Μαζί με τους συνεργάτες μας έχουμε οργανώσει προγράμματα τσάρτερ για τη Ρόδο, την Ιταλία - Λιγουρία και Τοσκάνη, την Ισπανία - Βαρκελώνη και Μάλαγα, τη Γαλλία - Παρίσι και τα κάστρα του Λίγηρα και άλλους προορισμούς.

Αλλά όπως σε κάθε επιχείρηση, ο ανταγωνισμός των μεγάλων τουριστικών πρακτόρων από τη Σόφια έχει τον λόγο του.

Σταδιακά, τα προγράμματα τσάρτερ κατανεμήθηκαν σε διάφορους μεγάλους φορείς εκμετάλλευσης, οι οποίοι διαπραγματεύονταν προνομιακές τιμές με αεροπορικές εταιρείες και προμηθευτές. Αυτή είναι μια φυσική διαδικασία στις επιχειρήσεις και πρέπει να προσαρμοστείτε.

Χρειαζόταν λοιπόν μια νέα εξειδίκευση - μικρά γκρουπ, προγράμματα μπουτίκ, ατομικά πακέτα. Αυτό συμπληρώνεται από τη δουλειά μας ως πράκτορας που προσφέρει προγράμματα στους μεγάλους.

Η κρίση του Κόβιντ έβρασε όλους τους απροετοίμαστους. Έχουμε υποστεί σοβαρές απώλειες. Είμαι ευγνώμων που επιβιώσαμε αυτά τα 2 χρόνια, καθώς καταφέραμε να ανακτήσουμε τα ποσά που οφείλονταν στους πελάτες.

Ήταν μια εξαιρετικά αγχωτική περίοδος, όταν δεν ξέραμε τι μας περίμενε αύριο.



Τώρα έχουμε συνηθίσει κάπως αυτή την αβεβαιότητα. Μας έσωσαν οι πιστοί πελάτες που αγοράζουν κυρίως αεροπορικά εισιτήρια, οι πωλήσεις στα προγράμματα τσάρτερ των μεγάλων ταξιδιωτικών πρακτόρων που πήραν το ρίσκο να εργαστούν σε αυτή την περίπλοκη κατάσταση και τα λίγα μεμονωμένα ταξίδια.

Η κρίση μας δίδαξε ανοχή, αντοχή, κατανόηση και ελπίζω ότι σύντομα θα έχουμε την ευκαιρία να εργαστούμε και να δημιουργήσουμε ξανά ελεύθερα.



<https://www.facebook.com/AB.TRAVEL.VARNA>

<http://abtravelbg.com/>

## ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟ ΑΚΡΟΠΟΛΗ

Ιδρύτρια: Galina Todorova

Το οικογενειακό ξενοδοχείο "Acropolis" βρίσκεται σε ένα ήσυχο και γαλήνιο μέρος στην πιο διάσημη συνοικία της Βάρνας - την ελληνική συνοικία, απ' όπου και το όνομά του, λέει η διάσημη ιδιοκτήτρια Galina Todorova. Απέχει μόλις 50 μέτρα από την παραλία της Βάρνας και τον όμορφο Sea Garden.

Διαχειρίζομαι το ξενοδοχείο εδώ και 25 χρόνια, από την ίδρυσή του το 1997. Ξεκινήσαμε ως αστείο, η ιδέα γεννήθηκε αυθόρμητα και ήρθε από μόνη της - ένα μπουτίκ ξενοδοχείο στην καρδιά της Βάρνας. Συνεργάζομαι με τρεις ρεσεψιονίστ και μια καμαριέρα.

Το ξενοδοχείο προσφέρει 10 δίκλινα δωμάτια, με μια αυλή βυθισμένη στο πράσινο, είναι ήσυχο και ειρηνικό μαζί μας, οι επισκέπτες έρχονται από όλο τον κόσμο. Δεν θα ξεχάσω τους πρώτους - από την κινεζική πρεσβεία, καλή αρχή. Η επαφή με μια άλλη κουλτούρα, μακριά από τη δική μας, είναι ενδιαφέρουσα. Με τα χρόνια είχαμε επισκέπτες από την Αυστραλία, τη Νέα Ζηλανδία, την Ιαπωνία. Έχω επίσης τακτικούς επισκέπτες που έρχονται τακτικά και δεν μας "κλέβουν", λέει η Galina με χαμόγελο.

Οι Ρώσοι, για παράδειγμα, που μας προτιμούν, λένε ότι τους αρέσει η οικειότητα και η θαλπωρή και απομακρύνονται από τα συγκροτήματα all-inclusive.

Τα μεγαλύτερα προβλήματα, εκτός από την κρίση των βοοειδών, είναι η άνοδος των τιμών και ο ανταγωνισμός. Το κόστος αυξάνεται και δεν είναι καλό να αυξάνουμε τις τιμές. Το κράτος δεν μας βοηθάει, δεν σκεφτόμαστε αρκετά τις επιχειρήσεις.

Η εργασία μου στον τομέα του τουρισμού είναι ενδιαφέρουσα, οι συναντήσεις με ανθρώπους από διαφορετικές κουλτούρες, η ενέργεια και η επιθυμία να γνωρίσω το είδος της πόλης με χρησιμοποιούσαν πάντα.

Παρ' όλες τις δυσκολίες, δεν θα αντικαθιστούσα τη δουλειά μου με τίποτα.



## GEORGIA

### Το κρασί της Βαία

#### Περιήγηση βιολογικού κρασιού στην Όμπχα, Imeretiregion, Γεωργία



#### Ιδρύτρια: Baia Abuladze

Η Γεωργία είναι η παλαιότερη χώρα οινοποιίας στον κόσμο, με την παράδοση να χρονολογείται τουλάχιστον 8.000 χρόνια πριν. Η γεωργιανή παραδοσιακή διαδικασία οινοποίησης είναι διαφορετική από τον υπόλοιπο κόσμο και περιλαμβάνει πήλινα δοχεία που ονομάζονται qvevri. Υπάρχουν περίπου 450 μοναδικές ποικιλίες αμπέλου. Δυστυχώς, ορισμένες σπάνιες ποικιλίες που χρειάζονταν ιδιαίτερη φροντίδα εγκαταλείφθηκαν και σήμερα έχουν ως επί το πλείστον εξαφανιστεί.

Πρόσφατα, ως αποτέλεσμα των συνεχιζόμενων οικονομικών μεταρρυθμίσεων στη χώρα, δόθηκε ιδιαίτερη προσοχή στον τουρισμό, ιδίως στην αναβίωση του γεωργιανού κρασιού. Μαζί με τους άντρες οινοποιούς, νέες γυναίκες ασχολήθηκαν ενεργά με αυτή την επιχείρηση και ξεκίνησαν οικογενειακή επιχείρηση, όπως οι ανεξάρτητοι οινοποιοί Baia Abuladze και η αδελφή της Gvantsa, οι οποίες άρχισαν να ανακαλύπτουν εκ νέου τα σπανιότερα είδη οινοποιήσιμων σταφυλιών στη Δυτική Γεωργία και να επικεντρώνονται σε βιολογικές τεχνικές οινοποίησης. Η διαδικασία της εκ νέου ανακάλυψης συνεχίζεται μέχρι σήμερα: Η Baia Abuladze είναι μια νεαρή γυναίκα, η οποία μαζί με την αδελφή της Gvanca Abuladze και την οικογένειά τους στην Obcha, Imereti στη δυτική Γεωργία, φέρνουν νέα ζωή και ενέργεια σε μια περιοχή με ιστορική ιστορία. Η Baia Abuladze, βρίσκεται μεταξύ εκείνων των Γεωργιανών οινοποιών που εργάζονται για τον εντοπισμό και την ταξινόμηση των τοπικών ποικιλιών αμπέλου.

"Είμαι ξεκίνησε αυτή τη δραστηριότητα ακόμα την παιδική ηλικία- λέει Baia, εγώ και τα μικρότερα αδέρφια μου - γεννήθηκαν και μεγάλωσαν στην Obcha σε μια φιλική,





παραδοσιακή οικογένεια των οινοποιών. Περάσαμε μια ευτυχισμένη παιδική ηλικία παρακολουθώντας πώς οι γονείς και οι παππούδες συμμετείχαν στις ποικίλες διαδικασίες οινοποίησης. Μας επέτρεπαν επίσης να οργανώσουμε το δικό τους μικρό αγρόκτημα με αμπέλια, χόρτα, κατοικίδια ζώα και φυτείες και περνούσαμε τον ελεύθερο χρόνο μας εξερευνώντας τα θαύματα της φύσης. Εκείνη την εποχή η οικογένειά μας παρήγαγε παραδοσιακά κρασί χρησιμοποιώντας την ιμερική τεχνολογία - η διαδικασία εκχύλισης (εμβάπτιση του χυμού του σταφυλιού με τις φλούδες και μερικές φορές και τα στελέχη) ήταν συντομότερη και μόνο 5-10% της φλούδας του σταφυλιού χρησιμοποιούνταν κατά τη ζύμωση στο Qvenri. Μετά την αποφοίτησή μου από το κολέγιο, μετακόμισα στην πρωτεύουσα Τιφλίδα για να συνεχίσω τις σπουδές μου, ωστόσο δεν βρήκα ενδιαφέρουσα την έντονη αστική ζωή και έτσι μετά το γεωπονικό πανεπιστήμιο επέστρεψα στη μικρή πόλη της Όμπτσα, όπου προώθησα ενεργά το οικογενειακό οινοποιείο. "

Ταυτόχρονα, η Βαία ίδρυσε επίσημα τη νέα εταιρεία κρασιού και γεννήθηκε η ετικέτα Βαία's Wine. Συνοδευόμενη από τα μικρότερα αδέρφια της, αναδιαμόρφωσε πλήρως τη δομή παραγωγής και επικεντρώθηκε στις βιολογικές τεχνικές οινοποίησης. Η στάση της οικογένειας απέναντι σε κάθε βήμα της οινοποίησης άλλαξε: η διαδικασία εκχύλισης αυξήθηκε στους 3 μήνες, κάθε Qvenri αντιμετωπίστηκε ξεχωριστά - περισσότερος χρόνος ευθυγραμμίστηκε για την γευσιγνωσία ώστε να αποφασιστεί αν το υγρό είναι έτοιμο για περαιτέρω επεξεργασία- και δόθηκε προτεραιότητα στην απόφαση σχετικά με το ποσοστό του φλοιού των σταφυλιών που χρησιμοποιείται κατά τη ζύμωση και την παλαίωση.

Το πρώτο τους βιολογικό κρασί - ένα λευκό ξηρό Τσολικούρι - εμφανώθηκε το 2015. Αμέσως μετά, η οικογενειακή επιχείρηση με τη δύναμη των γυναικών έγινε ένας από τους πρώτους παραγωγούς βιολογικού κρασιού στο Δήμο Μπαγδάτη. Η δημοσιότητα και η φήμη έφεραν μια άλλη πρόκληση: τα εστιατόρια παρήγγειλαν περισσότερες ποσότητες, ενώ οι νεαρές επιχειρηματίες δυσκολεύτηκαν αρκετά να διαχειριστούν έγκαιρα τη μεγάλης κλίμακας παραγωγή από την εμφιάλωση μέχρι την παράδοση. Η νεαρή τριάδα επιτάχυνε την παραγωγή της οργανώνοντας τον εξοπλισμό: συγκέντρωσαν και έπλυναν τις παλιές οικογενειακές στάμνες που είχαν ξεχαστεί από καιρό και κατάφεραν να μαζέψουν αρκετά σταφύλια για περίπου 8.000 φιάλες. Η επιχείρηση συνέχισε να αναπτύσσεται.

Λίγα χρόνια μετά την έναρξη με λευκά κρασιά, το τρίο προσέφερε ερυθρά κρασιά από τα σταφύλια Otskhanusi, Saperani και Aladasturi. Σήμερα, παράγουν κρασιά από ποικιλίες της Ημερησίας αμπέλου, όπως Τσολικούρι, Τσίτσκα, Κραχούνα, Αλαδαστούρι, Οτσανούρι, Σαπεράβι. Σήμερα, παράγουν 18.000 φιάλες και τις εξάγουν σε διάφορες χώρες (Ιαπωνία, Κίνα, Αμερική κ.λπ.). Η οικογένειά της προσθέτει σταθερά στη βιολογική καλλιεργήσιμη γη της και η Abuladze λέει ότι σύντομα ελπίζει να αγοράσει άλλα 15 στρέμματα για να επεκτείνει περαιτέρω την παραγωγή. baia Wine Αυτή είναι μια τουριστική διαδρομή κρασιού



στην Obcha, περιοχή Imereti αυτή είναι μια επίσκεψη στην εταιρεία Βαία, όπου οι τουριστικές ομάδες μπορούν να δοκιμάσουν γεωργιανό φαγητό και ποτό.

Ηλεκτρονικό ταχυδρομείο: [Baia.wine@gmail.com](mailto:Baia.wine@gmail.com)

Δικτυακός τόπος: <http://www.baia.wine.com/>, <https://twitter.com/AbuladzeBaia>





## Μικρός Ξενώνας "RAZIKA"

Pshav-Khevsureti - τα καλύτερα τουριστικά όμορφα μέρη για να επισκεφθείτε



Ιδρύτρια: Razikashvili

Το Pshav-Khevsureti είναι ένα από τα πιο όμορφα μέρη της Γεωργίας. Η μοναδική του φύση Άγρια βουνά, διαδρομές και τουριστικά αξιοθέατα αιχμαλτίζουν τους επισκέπτες. Η εθνοπολιτιστική κληρονομιά του Pshav-Khevsureti είναι μοναδική. Τα κάστρα-χωριά αυτής της γωνιάς εντυπωσιάζουν με τους ιστορικούς τους σταυρούς και τα υπέροχα δείγματα της μυθολογίας. Ενδιαφέρουσα αγροτική ζωή, έθιμα. Η περιοχή είναι γνωστή για τη λαϊκή ποίηση και τα παραδοσιακά της έθιμα.

Στο Pshavi, στο χωριό Chagali, στις όχθες του ποταμού Chagluga, υπάρχει ένα μικρό οικογενειακό ξενοδοχείο. Η ζεστασιά και η φιλοξενία κυριαρχούν πάντα σε αυτή τη γωνιά. Η κυρία Marika Razikashvili είναι απόγονος του μεγάλου γεωργιανού ποιητή Vazha Pshavela.

Μόλις ξεκίνησε η τουριστική αναζωογόνηση στη Γεωργία, η κυρία Μαρίκα ξεκίνησε τη δική της επιχείρηση, με την ακούραστη δουλειά της και τους λίγους πόρους της, διδάσκοντας και εφαρμόζοντας τα καλύτερα παραδείγματα και πρακτικές του τουρισμού, κατάφερε να προσαρμόσει τις σχετικές μορφές τουρισμού και να διατηρήσει τα παραδοσιακά έθιμα. Η ίδια για να εντυπωσιάσει τους τουρίστες, δημιούργησε μια δομή χωρίς αποκλεισμούς και προσφέρει στους επισκέπτες τόσο όμορφο περιβάλλον όσο και νόστιμα παραδοσιακά πιάτα από τοπικά φυσικά προϊόντα (συμπεριλαμβανομένου του διάσημου τυριού cottage με χαμηλά λιπαρά, το οποίο έχει το καθεστώς του άυλου πολιτιστικού μνημείου), το περίφημο "khinkali" και το τσάι από βότανα του βουνού και αποξηραμένα φρούτα, τα οποία συλλέγει και παρασκευάζει.

"Ενδιαφέρομαι για τον τομέα του τουρισμού από την παιδική μου ηλικία, αν και έπρεπε να ζήσω κυρίως στην Τιφλίδα λόγω της οικογένειάς μου, ήξερα σίγουρα ότι θα επέστρεφα στη



γενέτειρά μου, το Τσάργκαλη, και σίγουρα θα δημιουργούσα κάτι πολύτιμο στον τομέα του τουρισμού", λέει η κ. Μαρίκα.

Λόγω της πρόσφατης αύξησης του τουρισμού, ο σύζυγός μου και εγώ αποφασίσαμε να ανακαινίσουμε το παλιό εγκαταλελειμμένο πατρικό μας σπίτι για να του δώσουμε νέα ζωή. Η ιδέα υλοποιήθηκε με επιτυχία. Ανέλαβα υποχρεώσεις στην τράπεζα, υπολόγισα τους κινδύνους και άρχισα να επισκευάζω το παλιό σπίτι. Σύντομα έλαβα μια μικρή επιχορήγηση στο πλαίσιο του κρατικού προγράμματος "Παράγω στη Γεωργία". Προσπαθήσαμε να διατηρήσουμε την αυθεντικότητα που χαρακτήριζε το κτίριο Pshavi, καταφέραμε να συνδυάσουμε το παλιό με το νέο και αποκτήσαμε ένα εκπληκτικά όμορφο και ήρεμο περιβάλλον που πραγματικά μαγεύει κάθε επισκέπτη που έρχεται σε εμάς".

Προσφέρουμε στους επισκέπτες μας οικολογικά (βιολογικά) προϊόντα που παράγονται και καλλιεργούνται από εμάς. Έχω ένα μικρό βιολογικό αγρόκτημα. Το τσάι και τα αποξηραμένα φρούτα από φαρμακευτικά φυτά και φρούτα του δάσους έχουν γίνει αναμνηστικό του ξενοδοχείου μου, το οποίο προσφέρουμε με χαρά στους τουρίστες και τους ντόπιους παραθεριστές.

Όσον αφορά τον αντίκτυπο της πανδημίας στην επιχείρησή μας, φυσικά, η πανδημία άλλαξε ριζικά τον τρόπο με τον οποίο λειτουργεί η επιχείρησή μας, πρακτικά σταμάτησε τη ροή των ξένων τουριστών, αλλά αρχίσαμε αμέσως να προσελκύουμε ντόπιους τουρίστες, να διαδίδουμε πληροφορίες σχετικά με τις δραστηριότητες και τα νέα μας, να προσθέτουμε: ψάρεμα, ιππασία και αλπική πεζοπορία στην υπηρεσία μας. ζώνη, δημιουργήσαμε μια ειδική διαδρομή για την επίσκεψη πολιτιστικών χώρων. Τοποθετήσαμε επίσης φυλλάδια για το ξενοδοχείο σε τουριστικούς ιστότοπους και ιστοσελίδες. Σε αυτό το στάδιο, εργαζόμαστε σκληρά για την ανάπτυξη και την άνοιξη σχεδιάζουμε να εφαρμόσουμε νέες ιδέες, ώστε να μην έχουμε οικονομική κρίση. Γνωρίζω ότι η επιτυχία απαιτεί επιδέξια και συντονισμένη διαχείριση των διαφόρων χρηστών, η παροχή υπηρεσιών υψηλής ποιότητας απαιτεί συνεχή ενημέρωση και αποτελεσματικό προγραμματισμό των πόρων.

Επίσης, η κ. Μαρίκα συνέχισε να μας λέει για τα προβλήματα και τις προκλήσεις : προκειμένου μια οικογένεια στο χωριό να ξεκινήσει μια μικρή επιχείρηση και να παρέχει τουριστικές υπηρεσίες, ή να ενδιαφερθεί να αναπτύξει μια υπάρχουσα επιχείρηση ως πηγή απασχόλησης και εισοδήματος, είναι απαραίτητο να έχει πραγματικά κίνητρα και παράγοντες τόνωσης: ποιοτικές ξενοδοχειακές υπηρεσίες, συμβουλές και συστάσεις από ειδικούς, επιχειρηματικές δεξιότητες, γνώση του κόσμου και τοπική εμπειρία της επιτυχημένης οικογενειακής ξενοδοχειακής υπηρεσίας, παροχή διδακτικού υλικού, εκπαίδευση στα βασικά της επιχείρησης (πώς να μετατρέψει τον αγροτουρισμό σε μια επιτυχημένη πηγή εισοδήματος, επιχείρηση)., επίσης βασικές γνώσεις σχετικά με τη χρήση διαφημιστικών εργαλείων και τη σημασία τους, για πηγές χρηματοδότησης και επενδύσεων.

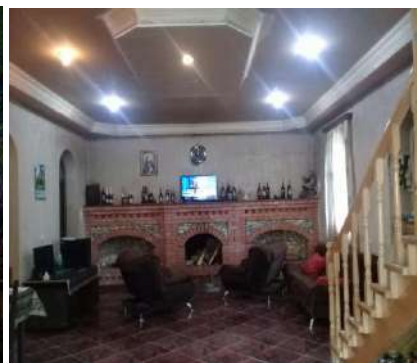




Είμαι βαθιά πεπεισμένος ότι αυτό που βοηθάει έναν άνθρωπο να πετύχει είναι: η σκοπιμότητα, η επιμέλεια, η ακούραστη εργασία και η ελπίδα για το μέλλον. Και επίσης, η πίστη στον εαυτό σου και στην ιδέα σου, ότι θα πετύχεις σίγουρα τον στόχο σου! Και πιστεύω ότι η δουλειά που αγαπάς με όλη σου την καρδιά θα βγει σίγουρα!

Email: [razikashvilimarina@gmail.com](mailto:razikashvilimarina@gmail.com)

Δικτυακός τόπος: <https://www.facebook.com/profile.php?id=100019863397967>





## Οικογενειακό ξενοδοχείο "Edena" Περιοχή Racha-Lechkhumi, Γεωργία



### Ιδρύτρια: Nato Japaridze

Ονομάζομαι Nato Japaridze, είμαι οικονομολόγος και ζω στην περιοχή Racha-Lechkhumi, η οποία είναι μοναδική στη γεωγραφική της θέση, πλούσια σε ποικίλη χλωρίδα και πανίδα, ποτάμια και καταρράκτες, πολυάριθμα δάση, φυσικά σπήλαια και περάσματα. Πολλά ενδιαφέροντα, μοναδικά ιστορικά, εθνογραφικά, αρχαιολογικά και αρχιτεκτονικά μνημεία καταπλήσσουν τους αυτόπτες μάρτυρες. Αλλά στην όμορφη περιοχή μου, ο τουρισμός δεν θεωρήθηκε προτεραιότητα, τα προηγούμενα χρόνια ο τομέας αυτός είχε ξεχαστεί εντελώς, ο τουρισμός δεν μπορούσε να αναπτυχθεί λόγω της έλλειψης κατάλληλων τουριστικών υποδομών και υπηρεσιών, παρά το γεγονός ότι το ενδιαφέρον και η ζήτηση των τοπικών τουριστών αυξανόταν κάθε χρόνο. Σκεφτόμουν συνεχώς να ξεκινήσω μια τουριστική επιχείρηση.

Γι' αυτό αποφάσισα να μετατρέψω το διαμέρισμά μου σε οικογενειακό ξενοδοχείο.

Αλλά δεν είχα τις επιχειρηματικές ικανότητες και τους πόρους για να ξεκινήσω αυτή την επιχείρηση. Κατά τη διάρκεια αυτής της περιόδου, ο Σύλλογος "Γυναίκα στο επιχειρείν" στην περιοχή μας διοργάνωσε συναντήσεις-εκπαιδεύσεις, οι οποίες με ενδιέφεραν πολύ και πέρασα από εκπαιδεύσεις για την έναρξη της δικής μου επιχείρησης, ετοίμασα ένα επιχειρηματικό σχέδιο. Έκανα αίτηση στην τράπεζα, πήρα δάνειο και άρχισα την αποκατάσταση του κτιρίου. Το 2014, άνοιξα το πρώτο ξενοδοχείο Edena Hotel στο Ambrolauri.

Όλη η οικογένεια εργάστηκε με μεγάλο ενθουσιασμό για τη βελτίωση του ξενοδοχείου. Είμαι μητέρα 4 παιδιών και τα παιδιά μου με βοηθούν ενεργά προς όλες τις κατευθύνσεις. Αυτό θα είναι εργασίες εξωραϊσμού ή διαφημίζονται από το ξενοδοχείο, την προετοιμασία



πληροφοριών σχετικά με την ιστοσελίδα και την παράδοση των τουριστών στο ξενοδοχείο, η μεγαλύτερη κόρη έχει κατακτήσει το επάγγελμα του οδηγού και ξεναγεί τους τουρίστες να γνωρίσουν τα πλούσια φυσικά και πολιτιστικά αξιοθέατα της Ράχης. Δώσαμε ιδιαίτερη προσοχή στη διαμόρφωση των εσωτερικών και εξωτερικών εσωτερικών χώρων σύμφωνα με τα διεθνή πρότυπα, ιδίως στη βελτίωση της αυλής, η οποία περιελάμβανε την καλλιέργεια διαφόρων φυτών, τη διευθέτηση των χώρων αναψυχής. Έπρεπε να αναζητήσουμε μοναδικά φυτά και λουλούδια στα δάση της Ράχης, ενώ συλλέξαμε επίσης πέτρες από τα ποτάμια για να διακοσμήσουμε την αυλή.

Ως αποτέλεσμα της σκληρής δουλειάς μας, σύντομα επιτύχαμε. Ο αριθμός των τουριστών αυξανόταν με κάθε εποχή και η ζήτηση για τουρίστες αυξανόταν. Επίσης, τα έσοδα αυξήθηκαν, γεγονός που μας έδωσε την ευκαιρία να επεκτείνουμε το ξενοδοχείο και να βελτιώσουμε τις υπηρεσίες. Ως εκ τούτου, το 2017, άνοιξα το δεύτερο μικρό ξενοδοχείο Royal Edena, το οποίο έχει ένα όμορφο σχεδιασμό, δημιουργεί μια ιδιαίτερη ζεστή ατμόσφαιρα για τους επισκέπτες. Και στα δύο ξενοδοχεία, μπορούμε να φιλοξενήσουμε 22 επισκέπτες και να προσφέρουμε διαφορετικές υπηρεσίες.

Ταυτόχρονα, με βάση την ποικιλομορφία της επιχείρησης και τη ζήτηση των επισκεπτών, αποφάσισα να φτιάξω ένα οικογενειακό κελάρι και να παράγω κρασί από ενδημικές ποικιλίες αμπέλου. Έχει περάσει ένας χρόνος από τότε που ξεκινήσαμε την εμφιάλωση κρασιού, προσφέρουμε στους επισκέπτες μας παραδοσιακή κουζίνα και 5 τύπους κρασιού από ενδημικές ποικιλίες. Από την άνοιξη του 2022, θα βγάλουμε κρασί στην αγορά.

Το NATO συνεχίζει να μιλάει για τις προκλήσεις - Υπάρχει μεγάλος ανταγωνισμός στην τουριστική αγορά σήμερα, την ίδια στιγμή, οι υφιστάμενοι περιορισμοί COVID-19 δημιουργούν προβλήματα στους τουρίστες, πολλοί τουρίστες απέχουν από τις κρατήσεις, είναι δύσκολο να προσελκύσουμε τουρίστες, γι' αυτό αντιμετωπίζουμε τους τουρίστες πολύ προσεκτικά, δημιουργούμε ένα κατάλληλο περιβάλλον για να ικανοποιήσουμε τις ανάγκες τους, εξαρτόμαστε πολύ από τον τουρισμό. Η υλική μας στήριξη και η περαιτέρω ανάπτυξη μας είναι ο τουρισμός.

Ως γυναίκα, είμαι περήφανη που εργάζομαι σε αυτόν τον τομέα. Στόχος μου είναι να συμβάλω στην αποκατάσταση και την ανάπτυξη αυτής της περιοχής και να καταστήσω τη χώρα μου γνωστή στον κόσμο ως έναν τουριστικό προορισμό για όλες τις εποχές του χρόνου και υψηλής ποιότητας, που διακρίνεται για τον μοναδικό πολιτισμό, τη φυσική κληρονομιά και τις εθνικές παραδόσεις φιλοξενίας.

[Ηλεκτρονικό ταχυδρομείο: questhouseedena@gmail.com](mailto:questhouseedena@gmail.com)

[Δικτυακός τόπος: https://www.facebook.com/Hotel-Royal-Edena](https://www.facebook.com/Hotel-Royal-Edena)

<https://www.facebook.com/watch/?v=797341030943374>









## "Φυσικό προϊόν"



### Ιδρύτρια: Zaira Jibladze

Η Zaira Jibladze είναι δημοσιογράφος στο επάγγελμα και ζει στο Makhinjauri της περιοχής Adjara. Η Zaira και ο σύζυγός της άρχισαν αρχικά να σερβίρουν φαγητό στο εστιατόριό τους σε μικρές ομάδες ξένων τουριστών,

Ωστόσο, καθώς όλο και περισσότεροι τουρίστες έρχονται στην Αντζάρα, ο Ζάιρα και η οικογένειά του αποφάσισαν να χτίσουν το "Château Iveri", ένα υψηλής ποιότητας ξενοδοχείο όπου οι επισκέπτες μπορούν να γνωρίσουν τον πλούσιο πολιτισμό της Γεωργίας και στη συνέχεια άρχισαν να παράγουν αποξηραμένα φρούτα, να φτιάχνουν μαρμελάδες και κρασί.

Η Zaira Jibladze μιλάει για τις μελλοντικές προοπτικές της οικογενειακής επιχείρησης, για τις καινοτομίες που θα προσφέρει στους πελάτες και για το πώς η μητέρα τριών παιδιών κατανέμει σωστά το χρόνο της.

Τα τελευταία χρόνια, η Γεωργία έχει γίνει δημοφιλής προορισμός για τους ξένους τουρίστες που αγαπούν τη φύση, την ιστορία, τον πολιτισμό και το κρασί. Η Αντζάρα, ένα από τα πιο όμορφα μέρη της Γεωργίας, διακρίνεται όχι μόνο για την εξαιρετική φύση της, τη γοητεία της Μαύρης Θάλασσας και τις ηλιόλουστες μέρες, αλλά και για τους ιδιαίτερα ζεστούς και αγαπητούς ανθρώπους, τις πλούσιες λαϊκές παραδόσεις και τον πολιτιστικό πλούτο.

"Έχω ένα ξενοδοχείο με 12 δωμάτια και επίσης ένα οικογενειακό κελάρι δίπλα στο ξενοδοχείο, όπου δεχόμαστε σχεδόν καθημερινά ξένους και ντόπιους επισκέπτες. Το γεωργιανό κρασί και η γεωργιανή κουζίνα δοκιμάζονται επί τόπου. Προσφέρουμε διάφορα εργαστήρια. Εκτός από αυτά που έχω κάνει μέχρι τώρα, πάντα ήθελα να κάνω κάτι νέο και συναρπαστικό που θα αποτελούσε πρόκληση για μένα και την οικογένειά μου. Λόγω του γεγονότος ότι η Γεωργία είναι μια χώρα φρούτων και υπάρχουν πολλές ποικιλίες, οι περισσότερες από τις οποίες είναι ιδιαίτερα μοναδικές ως προς τη διατροφική τους αξία, προέκυψε η ιδέα να δημιουργήσω το "Nugbari" (αποξηραμένα φρούτα) από φρούτα και να αποκτήσω ένα νέο προϊόν με την επεξεργασία φρούτων που οι πελάτες θα μπορούσαν να



φάνε οποιαδήποτε εποχή του χρόνου. Για παράδειγμα, τα εσπεριδοειδή ή τα ακτινίδια μπορούν να καταναλωθούν ως αποξηραμένα φρούτα ακόμη και το καλοκαίρι. Εκτός του ότι είναι νόστιμα, τα νουγκμπάρια φρούτων είναι επίσης καλά για την υγεία και την ανοσία.

-Όσον αφορά την ευρεία παραγωγή, δεν είχα εμπειρία σε αυτόν τον τομέα, αλλά αυτό που κάνω δεν συνηθίζεται να το αφήνω στη μέση. Αρχικά, δημιουργήσαμε ένα δοκιμαστικό προϊόν, το οποίο αξιολογήθηκε από συγγενείς. Στη συνέχεια παρουσιάσαμε τα προϊόντα μας σε τοπικές και διεθνείς εκθέσεις, οι οποίες μας έδειξαν ποια προϊόντα και ποιες γεύσεις προτιμά ο καταναλωτής. Αυτό μας έδωσε το κίνητρο να επεκτείνουμε τις δραστηριότητές μας και να παράγουμε ήδη ένα φυσικό προϊόν από γεωργιανά φρούτα υπό την αιγίδα της επιχείρησης "Natural Product ". Σήμερα, το Φυσικό Προϊόν είναι ήδη γνωστό και αξιόπιστο από πολλούς.

Το οικονομικό μέρος είναι το πιο σημαντικό στην παραγωγή, διότι η αγορά πρώτων υλών, η επεξεργασία, η συσκευασία, η επισήμανση απαιτούν αρκετά μεγάλους οικονομικούς πόρους. Δεν θα μπορούσαμε να κάνουμε τίποτα χωρίς τα κυβερνητικά προγράμματα, καθώς και χωρίς την υποστήριξη διεθνών δωρητών, τόσο όσον αφορά τον σύγχρονο εξοπλισμό όσο και πολλούς άλλους πόρους, ακόμη και όσον αφορά την ενίσχυση της οργανωτικής ικανότητας. Σύντομα θα προσφέρουμε στους πελάτες μας ένα εντελώς νέο Nugbari, το οποίο δεν παράγεται στην περιοχή μας και αποτελεί καινοτομία.

Αυτή τη στιγμή εργαζόμαστε για τη δημιουργία νέων προϊόντων και σύντομα θα προσφέρουμε στους πελάτες μας ένα εντελώς νέο Nugbari, το οποίο δεν παράγεται στην περιοχή μας και αποτελεί καινοτομία.

E-mail: [zairajibladze@gmail.com](mailto:zairajibladze@gmail.com)

Ιστοσελίδα: [natural.b2c.ge](http://natural.b2c.ge)

Facebook: <https://www.facebook.com/Beridze-Wine-Cellar>

Βίντεο: <https://ajaratv.ge/video/10504>,





Project funded by  
EUROPEAN UNION





## ΕΛΛΑΔΑ

### "THEA Travel"



Ιδιοκτήτρια και Διευθύνουσα Σύμβουλος: Αθανασία Θεοχαρίδου

Το "THEA Travel" είναι ένα ταξιδιωτικό γραφείο γενικού τουρισμού με έδρα τη Θεσσαλονίκη, Ελλάδα. Κύριοι στόχοι τους είναι να διαχειριστούν κάθε ταξίδι ώστε να γίνει ευκολότερο και ασφαλέστερο για κάθε ταξιδιώτη και εξειδικεύονται σε επαγγελματικά & σε ιδιωτικά ταξίδια, σε θρησκευτικό τουρισμό και ταξίδια στους Αγίους Τόπους. Με την εμπειρία τους, την καθοδήγηση και τη συνεργασία τους σκοπεύουν να απομακρύνουν το άγχος από τον προγραμματισμό, τα λάθη και τις αναποδιές, να εξοικονομήσουν χρήματα, αλλά και να προσθέσουν αξία σε κάθε ταξίδι.

Ο προγραμματισμός ενός ταξιδιού απαιτεί πολλές φορές περισσότερα από την αναζήτηση στο διαδίκτυο και μερικά κλικ του ποντικιού και με τη συνεχή εργασία της ομάδας του THEA σε θέματα που σχετίζονται με τα ταξίδια, τη διαχείριση των ταξιδιών που σχετίζονται με τα ταξίδια παρέχουν τα πάντα με λίγα λόγια: Αξιοπίστη πληροφόρηση για όλες τις τρέχουσες ταξιδιωτικές κατευθύνσεις, περιορισμούς & προϋποθέσεις.

Πολλές από τις αρμοδιότητες για τις οποίες είναι υπεύθυνη η THEA Travel, στην Ελλάδα, είναι η διαμονή εντός Ελλάδας με ευέλικτες πολιτικές ακύρωσης (ξενοδοχεία, διαμερίσματα, θέρετρα διακοπών, βίλες, καταλύματα κ.λπ.), η έρευνα, η κράτηση και η έκδοση αεροπορικών εισιτηρίων, η υποστήριξη καθ' όλη τη διάρκεια του ταξιδιού, η ενοικίαση αυτοκινήτων με ένα ευρύ δίκτυο και η έκδοση ακτοπλοϊκών και σιδηροδρομικών εισιτηρίων.

Επιπλέον, αναλαμβάνουν και οργανώνουν εκδρομές, δραστηριότητες, περιηγήσεις στα αξιοθέατα, ημερήσιες εκδρομές, εκδρομές με ελικόπτερο στην πόλη, μαθήματα μαγειρικής, καταδύσεις και άλλες εμπειρίες. Και για κάθε απαιτητικό πελάτη παρέχουν ομαδικές κρατήσεις με ειδικές συμφωνίες.

Οι υπηρεσίες τους δεν σταματούν στην Ελλάδα και είναι σε θέση να οργανώσουν τη διαχείριση ταξιδιών σε όλο τον κόσμο. Εκτός από την αξιόπιστη ενημέρωση για όλες τις





τρέχουσες ταξιδιωτικές οδηγίες, περιορισμούς, απαγορεύσεις και προϋποθέσεις που πρέπει να ληφθούν, ενημερώνουν τους επιβάτες για την ταξιδιωτική ασφάλιση με COVID-19, πριν και κατά τη διάρκεια του ταξιδιού σε όλο τον κόσμο είναι ευέλικτοι για να διατηρήσουν τις ανάγκες σας. Είναι ζωτικής σημασίας για τον ταξιδιώτη να είναι σίγουρος ότι θα του παρασχεθεί η υποστήριξη που επιθυμεί. Υποστήριξη που σχετίζεται με τον ηλεκτρονικό έλεγχο, τις εγγραφές/κρατήσεις σε όλες τις προγραμματισμένες ομαδικές εκδρομές σε όλο τον κόσμο με την οργάνωση του ταξιδιωτικού γραφείου της THEA και του δικτύου συνεργατών της.

*Ανακαλύψτε το σπίτι μας, **την Ελλάδα**, δημιουργήστε αξέχαστες αναμνήσεις, στιγμές και εξερευνήστε μαγικά μέρη με την καλύτερη "Thea"\**

*\*Thea στα ελληνικά σημαίνει θέα.*

**Διεύθυνση:** 26ης Οκτωβρίου 26Α - 6ος όροφος, Θεσσαλονίκη, Ελλάδα, Τ.Κ. 54627

**Τηλέφωνο:** +302310229037, +302310283661

**Ηλεκτρονικό ταχυδρομείο:** info@theatravel.gr

**Τοποθεσία:** <https://www.theatravel.com/>

**Facebook:** <https://www.facebook.com/TheaTravel.GR>

**Instagram:** <https://www.instagram.com/theatravel.gr/?hl=el>





Project funded by  
EUROPEAN UNION





## "ΕΜΠΕΙΡΙΑ OLYMPUS RIVIERA ΣΤΑ ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΑ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑ"



### Συνιδρυτές: Ευαγγελία Ξυπτερά, Βασίλειος Λάμπρου

Η μόνη επιλογή για όσους αναζητούν ποιότητα στις διακοπές τους. Σε κοντινή απόσταση με τα πόδια από το κέντρο της Παραλίας Κατερίνης και μόλις 80 μέτρα από την απέραντη ακτή με τη χρυσή άμμο. Μεσογειακά πιάτα, πλούσια κάβα και δροσερά ποτά. Βυθιστείτε σε μια πολυθρόνα και απολαύστε ένα ποτό στο μπαρ ή στην πισίνα. Τα 68 πλήρως εξοπλισμένα δωμάτια ανταποκρίνονται σε όλες τις απαιτήσεις σας και σας προσφέρουν ηρεμία και χαλάρωση.

Για στιγμές απόλυτης προσωπικής φροντίδας και υγείας όλο το χρόνο, μπορείτε να γυμναστείτε ή να κολυπήσετε στην εσωτερική πισίνα. Αμέσως μετά, χαλαρώστε στο τζακούζι ή απολαύστε τη σάουνα. Για τις επαγγελματικές σας συναντήσεις υπάρχει ένας ειδικά διαμορφωμένος χώρος για παρουσιάσεις και συνέδρια με όλο τον σύγχρονο εξοπλισμό που διαμορφώνεται σύμφωνα με τις ανάγκες σας.

Η Διοίκηση και το προσωπικό των Mediterranean Hotels προσπαθούν καθημερινά να περιορίσουν σημαντικά τις επιπτώσεις των καθημερινών μας δραστηριοτήτων στο περιβάλλον. Θα εκτιμούσαμε αν συνεισφέρατε στην προσπάθεια των Mediterranean Hotels να διατηρήσουν τη Μεσόγειο καθαρή και να προστατεύσουν τις περιορισμένες πηγές νερού και ενέργειας, προς όφελος των επόμενων γενεών.

Η Διεύθυνση και το προσωπικό των Mediterranean Hotels γνωρίζουν ότι υπάρχουν περισσότεροι τρόποι διατήρησης του περιβάλλοντος. Ανανεώνουμε διαρκώς την περιβαλλοντική μας πολιτική και αγκαλιάζουμε κάθε νέα κίνηση που μπορεί να βοηθήσει αποτελεσματικά στην προστασία του πλανήτη μας. Με χαρά και τιμή, χαιρετίζουμε τη συμβολή σας σε αυτή την προσπάθεια.

Στον Όμιλο Mediterranean Hotels - Pieria, Olympus Riviera, λειτουργεί Οργανωμένο Τμήμα Προστασίας Φυτών με εξειδικευμένους τεχνικούς, υπαλλήλους της εταιρείας, οι οποίοι ενημερώνονται και εκπαιδεύονται συνεχώς στις νέες τεχνολογίες. Το αποτέλεσμα αυτής της απόφασης είναι η ομαλή και υπό συνεχή εποπτεία λειτουργία εντατικών ή μη συστημάτων των ξενοδοχείων μας, προκειμένου να μειωθούν οι επιπτώσεις της λειτουργίας των





ξενοδοχείων μας στο περιβάλλον. Στην κατεύθυνση αυτή, ο Όμιλος Mediterranean Hotels - Πιερία, Ριβιέρα Ολύμπου, με απόφαση του Προέδρου του κ. Βασίλη Λάμπρου, έχει συμβολικά ορίσει ως υπεύθυνο Περιβαλλοντικής Διαχείρισης θεμάτων του Ομίλου, υπεύθυνο διαχείρισης της "Γαλάζιας Σημαίας" και του "Πράσινου Κλειδιού" τον προϊστάμενο του Τμήματος Προστασίας Περιβάλλοντος του Ομίλου Mediterranean Hotels. Στον Όμιλο Mediterranean Hotels - Πιερία, Όλυμπος Ριβιέρα, εμφανίζεται ένα οργανωμένο Σχέδιο Περιβαλλοντικής Δράσης, σε περιοχές που αναπτύσσονται με βάση το ακόλουθο "Οργανωμένο Σχέδιο Περιβαλλοντικής Δράσης" του Ομίλου.

Ο Όμιλος Mediterranean Group προβλέπει τη συνεχή βελτίωση των δράσεών μας που αποσκοπούν στην προστασία του περιβάλλοντος, του οικοσυστήματος, της γης των θεών του Ολύμπου, της γης που δανείζονται τα παιδιά μας, και πρέπει να τις υλοποιήσουμε.

Ο όμιλος Mediterranean Group διαθέτει τα ακόλουθα ξενοδοχεία:

Mediterranean Village 5\* - ΠΑΡΑΛΙΑ ΚΑΤΕΡΙΝΗ

Mediterranean Princess 4\* - ΠΑΡΑΛΙΑ ΚΑΤΕΡΙΝΗ

Μεσογειακό θέρετρο 4\* - ΠΑΡΑΛΙΑ ΚΑΤΕΡΙΝΗ

Μεσόγειος Olympus 4\* - ΛΙΤΧΟΡΟ ΠΙΕΡΙΑ

**Διεύθυνση:** Πιερία, Ελλάδα, Τ.Κ. 60100

**Τηλέφωνο:** (+30) 2351 064600

**Ηλεκτρονικό ταχυδρομείο:** [village@mediterraneanhotels.gr](mailto:village@mediterraneanhotels.gr)

**Τοποθεσία:** <https://mediterraneanhotels.gr/>

**Facebook:** <https://www.facebook.com/MediterraneanVillageHotelSpa/>

**Instagram:** [https://www.instagram.com/hotel\\_mediterranean\\_village/](https://www.instagram.com/hotel_mediterranean_village/)









## "ΓΡΑΦΕΙΟ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΤΑΞΙΔΙΩΝ"

**BUSINESS TRAVEL**  
DMC & MICE SINCE 1989



### Ιδρύτρια: Εύη Κούση

Η Business Travel ιδρύθηκε στη Θεσσαλονίκη το 1989 με σκοπό τη διοργάνωση επαγγελματικών ταξιδιών, ταξιδιών κινήτρων, συνεδρίων και εκδηλώσεων καθώς και ταξιδιών αναψυχής... Το 2017, προκειμένου να καλύψουμε το πάθος μας για τον αθλητισμό και την Ελλάδα, δημιουργήσαμε τη θυγατρική GreeceOntheGo.gr, προκειμένου να προσφέρουμε ολοκληρωμένες υπηρεσίες αθλητικών κατασκηνώσεων και κάθε είδους δραστηριοτήτων στην Ελλάδα. Το έμπειρο και αξιόπιστο ανθρώπινο δυναμικό μας, καθώς και οι αφοσιωμένοι συνεργάτες μας στην Ελλάδα και σε όλο τον κόσμο αποτέλεσαν τα βασικά σημεία της επιτυχημένης πορείας μας μέχρι σήμερα.

ΑΠΟΣΤΟΛΗ του Business Travel είναι η απόλυτη επιτυχία κάθε δραστηριότητας, γι' αυτό και κάθε προϊόν μας είναι μοναδικό, όπως και κάθε πελάτης μας. Για να ανταποκριθούμε στις απαιτήσεις των πελατών μας και να είμαστε σίγουροι για το τέλειο αποτέλεσμα κάθε εκδήλωσης, παραμένουμε πιστοί από την πρώτη ημέρα της ίδρυσής μας μέχρι σήμερα στις ίδιες βασικές μας αξίες.

### Γιατί στην Ελλάδα;

Λοιπόν, η Ελλάδα έχει όλα όσα χρειάζεστε. Μια από τις πιο επισκέψιμες χώρες στον κόσμο που προσφέρει κυρίως εκπληκτικό καιρό, εξαιρετική γαστρονομία και φυσικά, τη θάλασσα... Στις μεγάλες πόλεις, σε ένα νησί, στην ύπαιθρο κάνοντας αγροτουριστικές δραστηριότητες ή ακόμα και δίπλα στο βουνό των αρχαίων Ελλήνων θεών (Όλυμπος), η Ελλάδα έχει τόσα πολλά να σας προσφέρει και τόσες πολλές επιλογές για να ικανοποιήσει τις υψηλότερες προσδοκίες.

Φροντίζουμε πάντα να παρέχουμε αξιόπιστες και υψηλής ποιότητας υπηρεσίες και κάθε εκδήλωσή μας, από το σχεδιασμό έως την υλοποίηση, χαρακτηρίζεται από ομαδικό πνεύμα και συνεργασία για το τέλειο αποτέλεσμα. Με ανοιχτό μυαλό, φιλικότητα, ευθύτητα και σεβασμό προς τον πελάτη, αλλά και με την εμπειρία, τη συνεχή εκπαίδευση και τη δημιουργικότητα που τους διακρίνει, παραμένουν σταθερά προσηλωμένοι στην ικανοποίηση ακόμα και της πιο απαιτητικής συνεργασίας.

Ορισμένες από τις υπηρεσίες που παρέχει το Business Travel Agency είναι επαγγελματικά ταξίδια, ειδικές υπηρεσίες συνεδρίων, υβριδικό συνέδριο, παραγωγή συνεδρίων, σύστημα



ψηφοφορίας IVS και συστήματα μετάφρασης. Το Team Building είναι επίσης σημαντικό, και εμείς γνωρίζουμε τι είναι μια ομάδα και πώς να την προκαλέσουμε με καινοτόμες ιδέες και υπέροχες ομαδικές δραστηριότητες, σε όμορφες τοποθεσίες με συναρπαστικό φινάλε! Έτσι, σχεδιάζουμε και εκτελούμε μοναδικές δραστηριότητες για την ενίσχυση των κοινωνικών σχέσεων, τον καθορισμό των ρόλων και τη συνεργασία μεταξύ του προσωπικού σας. Οι εκδηλώσεις μας είναι σχεδιασμένες για την απόλαυση των συμμετεχόντων και την κλιμάκωση του ομαδικού τους πνεύματος, καθώς τους ενθαρρύνουμε να συνεργάζονται και να εργάζονται από κοινού για την επιτυχία! Εμείς σχεδιάζουμε, εσείς διασκεδάσετε, εκπαιδεύετε και τα αποτελέσματα είναι συναρπαστικά!

Στον τομέα της προβολής και της διαφήμισης, σήμερα τα πάντα έχουν να κάνουν με το μάρκετινγκ και την παρουσίαση. Αυτός είναι ο λόγος για τον οποίο οι περισσότερες εταιρείες προσπαθούν να είναι δημιουργικές όταν παρουσιάζουν ένα νέο προϊόν, μια νέα υπηρεσία ή ίσως το ετήσιο ημερολόγιο. Ένας συνδυασμός στρατηγικών διαφήμισης, δύναμης των μέσων ενημέρωσης και δυναμικής παρουσίασης μπορεί να δημιουργήσει το τέλειο hype για να φτάσει ένα προϊόν στην κορυφή.

Η Ελλάδα μπορεί να είναι ο παράδεισος των διαφημιστικών ομάδων, καθώς δεν υπάρχουν πολλές χώρες στον κόσμο που να μπορούν να προσφέρουν τέτοια ποικιλία από άποψη προορισμών και σημείων. Ανεξάρτητα από το θέμα της καμπάνιας σας, βρίσκουμε την πιο κατάλληλη τοποθεσία για να δημιουργήσουμε το τέλειο ταίριασμα προϊόντος και τοπίου.

Η δημιουργική μας ομάδα δεν σταματά ποτέ να φέρνει νέες ιδέες και το τμήμα εκδηλώσεων έχει την εμπειρία να υλοποιεί αυτές τις ιδέες και να δημιουργεί υπέροχες εκδηλώσεις.

Τέλος, αλλά όχι λιγότερο σημαντικό, καταφέρνουμε να οργανώσουμε ταξίδια κινήτρων. Ένα ταξίδι κινήτρων δεν είναι απλώς διακοπές με τους συναδέλφους και την ομάδα από το γραφείο. Δεν είναι μια "υποχρέωση" ή ένα επαγγελματικό ταξίδι, είναι πολλά περισσότερα από αυτά. Ένα ταξίδι κινήτρων είναι μια επιβράβευση, είναι ένα ευχαριστώ για όσα έχουν πετύχει ως ομάδα και ένας πολύ καλός τρόπος για να τους παρακινήσουμε για τους επόμενους στόχους της εταιρείας. Δημιουργήστε μοναδικούς δεσμούς μεταξύ των στελεχών ή όλων των εργαζομένων της εταιρείας, κάντε τους να νιώσουν σαν οικογένεια, μοιραστείτε μαζί τους το όραμά σας για το μέλλον και δώστε τους ένα μεγάλο κίνητρο για να το πετύχουν!

**Διεύθυνση:** Καλαποθάκη 3, Θεσσαλονίκη, Ελλάδα, Τ.Κ. 54624

**Τηλέφωνο:** +(30) 2310 222 373

**Ηλεκτρονικό ταχυδρομείο:** [info@business-travel.gr](mailto:info@business-travel.gr)

**Τοποθεσία:** <https://business-travel.gr/en>

**Facebook:** <https://www.facebook.com/BusinessTravelGreece/?fref=nf>

**LinkedIn:** <https://www.linkedin.com/company/business-travel-greece/>









"EFILIAL Travel"

*Ζούμε για να ταξιδεύουμε. Ταξιδεύουμε για να νιώσουμε ζωντανοί.*



Ιδρύτρια: Ευμορφία Οικονόμου

Με προσεκτικά σχεδιασμένες υπηρεσίες και προσοχή στη λεπτομέρεια, με εξαιρετική σχέση ποιότητας-τιμής και καινοτόμα ταξιδιωτικά προϊόντα και στις πέντε ηπείρους, σε αυστηρή συμμόρφωση με τους κανόνες της Διεθνούς Τουριστικής Αγοράς, η Efilial Travel εξυπηρετεί πελάτες από κάθε γωνιά του πλανήτη εδώ και πάνω από 30 χρόνια. Έχοντας ισχυρές και μόνιμες συνεργασίες με τις μεγαλύτερες αεροπορικές, ακτοπλοϊκές και κρουαζιερόπλοια εταιρείες, καθώς και με τα σημαντικότερα ξενοδοχεία στην Ελλάδα και σε όλο τον κόσμο.

Οι τομείς δραστηριότητας της εταιρείας είναι ο εισερχόμενος και εξερχόμενος τουρισμός, η οργάνωση και η συνοδεία ομαδικών και ατομικών εκδρομών στην Ελλάδα και το εξωτερικό, τα επαγγελματικά ταξίδια, ο μήνας του μέλιτος, η διοργάνωση εκδηλώσεων, ο συνεδριακός τουρισμός, ο ιατρικός τουρισμός, η κρουαζιέρα και τέλος η έκδοση αεροπορικών και ακτοπλοϊκών εισιτηρίων.

Στόχος μας είναι να συνεχίσουμε να ταξιδεύουμε με επαγγελματισμό, αξιοπιστία και σεβασμό, προσπαθώντας πάντα να κατανοούμε καλύτερα τα "θέλω" του κάθε ταξιδιώτη παρέχοντας ταξιδιωτικές υπηρεσίες υψηλής ποιότητας. Έχουμε τις καλύτερες ιδέες για τις πιο εξεζητημένες και εξειδικευμένες ταξιδιωτικές σας ανάγκες.

Με περισσότερα από 30 χρόνια ιστορίας, έχουμε συνηθίσει να εξελισσόμαστε ώστε να ανταποκρινόμαστε πάντα με επιτυχία στις μεταβαλλόμενες απαιτήσεις της τουριστικής βιομηχανίας. Και παρά την εμφάνιση του Covid-19, είμαστε αποφασισμένοι να μην επιτρέψουμε σε αυτή τη δυσάρεστη συγκυρία να επηρεάσει τις διακοπές σας.

Διαμορφώνουμε κατάλληλα το ταξιδιωτικό μας δίκτυο για να ανταποκρινόμαστε στις διαρκώς μεταβαλλόμενες συνθήκες και εργαζόμαστε σκληρότερα από ποτέ για να προσφέρουμε εκπληκτικά και ασφαλή πακέτα σε όλο τον κόσμο.



**Διεύθυνση:** Ιωνος Δραγούμη 2 και 6, Λάρισα 412 22

**Τηλέφωνο:** +30 2410 250907, +30 2410 259835, +30 2410 253235

**Ηλεκτρονικό ταχυδρομείο:** [larissa@aktinatravel.gr](mailto:larissa@aktinatravel.gr)

**Τοποθεσία:** <http://www.efialtravel.gr/>

**Facebook:** <https://www.facebook.com/Efial-Travel-545602465473752/>

**Instagram:** [https://www.instagram.com/efial\\_travel](https://www.instagram.com/efial_travel)





Project funded by  
EUROPEAN UNION



 [WWW.EFILIALTRAVEL.GR](http://WWW.EFILIALTRAVEL.GR)



Επαγγελματικά  
ταξίδια



Ατομικά  
ταξίδια



Γαμήλια  
ταξίδια



 2410250907

 [larissa@aktinatravel.gr](mailto:larissa@aktinatravel.gr)

 Ίλιος Δραγούμη 2 & 6  
Λάρισα



## ΤΟΥΡΚΙΑ

### İksir Resort Town Holiday Village Ξαναγεννιέσαι καθημερινά!



#### Ιδρύτρια: İksir Sema Aydın

Το İksir Resort Town είναι η ιστορία της καθηγήτριας μαθηματικών κυρίας İksir Sema Aydın. Είναι η ιστορία της επιστροφής στο παρελθόν της και της επιχειρηματικότητάς της.

Κατά τη διάρκεια της παιδικής και της ενήλικης ζωής της, η İksir Hanım έζησε μακριά από το χωριό της, το Daday της Κασταμονιού, λόγω των επίσημων υποχρεώσεων του πατέρα της. Διατηρούσε όμως πάντα τις σχέσεις της με το χωριό και τους συγγενείς της. Πάντα ονειρευόταν να επιστρέψει στο Daday. Αργότερα, αγόρασε και ανακαίνισε πρώτα το παλιό αρχοντικό που χτίστηκε το 1926, το οποίο ονομάζεται τώρα αρχοντικό İksir Hanım, και έχτισε βήμα προς βήμα τις εγκαταστάσεις του İksir Resort Town με την υποστήριξη της κόρης της Duygu Ece Aydın και της οικογένειάς της και άνοιξε το 2010.

Το αρχοντικό που χτίστηκε το 1926 ως οικογενειακή κατοικία αποτελείται από 2 τμήματα: το ένα ήταν για τις κυρίες και το άλλο για τους άνδρες. Το αρχοντικό που αποτελείται από 3 κύριους ορόφους, σοφίτα και στέρνα, έχει 24 δωμάτια μετά την αποκατάσταση σύμφωνα με την αρχική δομή. Υπάρχουν τα ίχνη των βιωμένων εμπειριών σε κάθε γωνιά του αρχοντικού που έχουν κύριες πόρτες και στις δύο προσόψεις και φτάνουν σε κάθε όροφο με ξύλινες σκάλες. Συμπεριλαμβανομένων των δωματίων του αρχοντικού, το παραθεριστικό χωριό έχει έκταση 60000 m<sup>2</sup> και διαθέτει 60 δωμάτια συνολικά, ενώ διαθέτει κέντρο SPA (με εσωτερική πισίνα, χαμάμ, σάουνα, αίθουσες μασάζ), κέντρο ιππασίας (εσωτερικές και εξωτερικές ασκήσεις) και αίθουσες συνεδριάσεων. Το κεντρικό εστιατόριο και τα καφέ-μπαρ σερβίρουν επίσης τοπικά και εποχιακά τρόφιμα, προϊόντα από αγροκτήματα και προϊόντα συλλογής.

Το İksir διαθέτει ένα Lake House ως χώρο αναψυχής και ένα ορεινό auberge με 6 δωμάτια. Οι άνθρωποι έχουν την ευκαιρία να γνωρίσουν διαφορετικές έννοιες.





Το İksir Resort Town έχει πολύ ειδικές εκδηλώσεις και εργαστήρια που σχετίζονται με τις εποχές και τη φύση. Η συλλογή μανιταριών είναι ένα από τα πιο σημαντικά φεστιβάλ που συνεχίζεται εδώ και 10 χρόνια. Οι εκδρομές συλλογής τροφής, τα φεστιβάλ κατασκευής χαρταετών, τα φεστιβάλ συγκομιδής Einkorn, τα φεστιβάλ γλυπτικής χιονιού είναι επίσης άλλα παραδοσιακά φεστιβάλ του İksir. Με αυτές τις εκδηλώσεις, η περιοχή γίνεται δημοφιλής και γνωστή στους τουρίστες και γνωστή για τη φύση της.

Μετά το άνοιγμα του İksir Resort Town, η οικογένεια αγόρασε ένα αγρόκτημα σε απόσταση 3 χιλιομέτρων από το συγκρότημα. Το αγρόκτημα 100000 m<sup>2</sup>, İksirli Farm έχει 6 δωμάτια, βιολογικό πιστοποιητικό και παράγει βιολογικά και συμβατικά προϊόντα, καθώς και το ειδικό σιτάρι Einkorn της περιοχής. Η İksirli Farm διαθέτει ιστοσελίδα ηλεκτρονικού εμπορίου και κατάστημα στην Κωνσταντινούπολη. Στο κατάστημα, υπάρχουν προϊόντα από μπρανς, ειδικά προϊόντα του Kastamonu και άλλων περιοχών και τρόφιμα του İksir και του Kastamonu.

Το όνειρό της να εκπροσωπήσει τις φυσικές ομορφιές, την ιστορία, την τοπική αρχιτεκτονική, τις τοπικές τέχνες και τις βιοτεχνίες της περιοχής Daday και Kastamonu και να αναπτύξει την ποιότητα ζωής των ντόπιων και τη βιώσιμη γεωργία μέσω της İksir Resort Town και του İksirli Farm έγινε πραγματικότητα.

Αυτό το παιδικό όνειρο της İksir hanım ανταμείφθηκε με το εθνικό βραβείο γυναικών επιχειρηματιών στην περιοχή της το 2014.



### İksir Resort Πόλη Daday

Kelebek Mh. 37860 Daday,  
Kastamonu

T: 0366 616 10 16 pbx

F: 0366 616 10 46

E: [info@İksirresorttown.com](mailto:info@İksirresorttown.com)

### Κωνσταντινούπολη Dükkan & Mutfak

Muradım Sk. No:5/B Reşitpaşa,  
Sarıyer, Κωνσταντινούπολη

T: 0530 664 26 43

### İksirli Çiftlik

Bayır Köyü 37872 Daday,  
Kastamonu

T: 0366 616 10 16

F: 0366 616 10 46

E: [info@İksirliciftlik.com](mailto:info@İksirliciftlik.com)





Project funded by  
EUROPEAN UNION







## ARCADIA VINERDS

### ΕΝΑ ΑΞΙΟΠΙΣΤΕΥΤΙΚΟ ΜΟΝΤΕΛΟ ΜΙΑΣ ΟΑΣΗΣ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑΣ ΣΤΗ ΦΥΣΗ



Zeynep Arca Şalliel



Özcan Arca

#### Ιδρυτές: Zeynep Arca Şalliel και Özcan Arca

Ιδρυμένο από ένα δίδυμο κόρης και πατέρα, τη Zeynep Arca Şalliel και τον Özcan Arca, το Arcadia Vineyards είναι ένα οικογενειακό κτήμα και ένας φημισμένος παραγωγός κρασιών υψηλής ποιότητας. Αλλά είναι κάτι πολύ περισσότερο από αυτό- ειδικεύεται σε διεπιστημονικά και μοναδικά αναπτυξιακά έργα, δημιουργώντας εναλλακτικές λύσεις υψηλού επιπέδου, βιώσιμου τουρισμού και τρόπου ζωής.

Μετά από χρόνια εμπειρίας στον τομέα της στέγασης και της ανάπτυξης ξενοδοχείων, μαζί έχουν μετασηματίσει την εστίασή τους σε μια εξειδικευμένη θέση, σύμφωνα με τις μεταβαλλόμενες απαιτήσεις των εκλεπτυσμένων καταναλωτικών προτιμήσεων, δημιουργώντας αξία μέσω μιας νέας και ολιστικής προσέγγισης στην ανάπτυξη, ενσωματώνοντας την με την αγάπη τους για τα κρασιά υψηλής ποιότητας.

Ο Αμπελώνας Arcadia Vineyards ιδρύθηκε το 2004 με σκοπό την παραγωγή μη χειραγωγημένων, κομψών κρασιών με terroir. Το κτήμα βρίσκεται στην ύπαιθρο του Κυρκλαρελίου, στην κοιλάδα που εκτείνεται κάτω από το βουνό Strandja, και εκτείνεται σε συνολικά 200 εκτάρια. Το Arcadia Vineyards υπήρξε το πρώτο οινοποιείο στην περιοχή αυτή μετά από μια διακοπή ενός αιώνα στην παραγωγή κρασιού, πρωτοστατώντας στην αναβίωση αυτής της πανάρχαιας αμπελουργικής περιοχής.

Το Κτήμα Αρκαδία είναι ένα παράδειγμα προστασίας της γεωργίας, με ένα συμβιωτικό οικοσύστημα αειφόρα καλλιεργούμενων αμπελώνων, οινοποιείο τύπου Chateau που παράγει κρασιά υψηλής ποιότητας, σπρωρώνες, λαχανόκηπους, μέλισσες και πλήρως ανεπτυγμένους δρυοδάσους με δέντρα ηλικίας 50+ ετών.





Σχεδιασμένο ως μια γαστρονομική όαση στη φύση, για όσους αναζητούν μια γαλήνια εναλλακτική λύση, προσφέροντας εκλεπτυσμένες γεύσεις, το έργο Arcadia περιλαμβάνει παραγωγή κρασιού με έμφαση στην ποιότητα από 35 εκτάρια αμπελώνων, ένα υπερσύγχρονο οινοποιείο, 15 εκτάρια οπωρώνων, 5 εκτάρια χωραφιών λεβάντας και εκτεταμένους ελαιώνες δρυός σε όλο το κτήμα. Αυτή η βιοποικιλότητα στο κτήμα έχει δημιουργηθεί για να βοηθήσει την ποιότητα των κρασιών μέσω ενός βιώσιμου οικοσυστήματος.

Οι αμπελώνες διατηρούνται με βιώσιμες μεθόδους αμπελοκαλλιέργειας από τότε που φυτεύτηκαν. Δεν χρησιμοποιούνται εντομοκτόνα ή ζιζανιοκτόνα στους αμπελώνες. Το οινοποιείο είναι σχεδιασμένο και εξοπλισμένο για μια "ελαφριά" προσέγγιση στην οινοποίηση, συμπεριλαμβανομένης της ροής βαρύτητας. Όλα τα κρασιά εμφιαλώνονται χωρίς εξευγενισμό και με ελάχιστο φιλτράρισμα, με στόχο τη διατήρηση της πραγματικής γεύσης των σταφυλιών και του ίδιου του terroir.

Η φιλοσοφία του Arcadia Vineyards είναι να γιορτάζει και να διατηρεί ένα υγιές οικοσύστημα, την ποικιλομορφία, τα δώρα της φύσης και την ιστορική κληρονομιά σε κάθε βήμα.

Το κτήμα περιλαμβάνει ένα μπουτίκ ξενοδοχείο 26 δωματίων, το Bakucha Vineyards Hotel and SPA, που φιλοξενεί τους λάτρεις της φύσης και της γαστρονομίας. Στο Bakucha, ορίζουμε την πολυτέλεια με τις σύγχρονες ανάγκες: Χώρος, ηρεμία, άνετο και μοντέρνο design, χωρίς ηχητική ή φωτορύπανση, καλό φαγητό, καλό κρασί, φυσικό περιβάλλον και ένα καλό μενού μασάζ από το SPA.

Τα ευρύχωρα δωμάτια με ιδιωτικές βεράντες προσφέρουν έναν άνετο ιδιωτικό χώρο, ενώ ο κήπος είναι το ιδανικό μέρος για κοινωνικές συναναστροφές γύρω από το υπαίθριο τζάκι, και όλα αυτά με εκπληκτική θέα στο ηλιοβασίλεμα.

Το απολαυστικά βιώσιμο εστιατόριο του ξενοδοχείου σερβίρει λαχανικά από τον κήπο ή τα γύρω χωριά, γάλα και κρέας από τα ζώα ελευθέρως βοσκής του συνεταιρισμού του χωριού, που εκτρέφονται παραδοσιακά, καθώς και τυριά και μαρμελάδες από τους καλύτερους χειροποίητους παραγωγούς της περιοχής. Οι προζυμμένες λιχουδιές, οι σάλτσες, τα καρυκεύματα και τα αλλαντικά είναι επίσης είτε σπιτικά είτε από τοπικούς βιοτεχνικούς παραγωγούς. Η κουζίνα χρησιμοποιεί ένα μείγμα από αρχαίες και σύγχρονες τεχνικές και κλασικές συνταγές προσαρμοσμένες σε εκλεπτυσμένους σύγχρονους ουρανίσκους, καθιστώντας την μια μοναδική γαστρονομική εμπειρία. Καθημερινά προσφέρεται ένα διαφορετικό μενού από τον σεφ, το οποίο παρασκευάζεται με φρέσκα, εποχιακά υλικά, συμπεριλαμβανομένων τοπικών μανιταριών πορτσίνι με τρούφα την εποχή τους, με εξαιρετικές επιλογές για το κρασί.



Με συνείδηση της πολιτιστικής πτυχής του φαγητού και του πλούτου της περιοχής στην οποία βρισκόμαστε, αναβιώνουμε και ερμηνεύουμε πολλά παραδοσιακά πιάτα καθώς και τις δημιουργικές μας συνταγές. Διοργανώνουμε επίσης μερικές φορές το χρόνο εκδηλώσεις με προσκεκλημένους σεφ, φιλοξενώντας σεφ από την Τουρκία και το εξωτερικό, για να εισάγουμε νέες γεύσεις και μια πολιτιστική ανταλλαγή.

Οι επισκέπτες απολαμβάνουν καθημερινές ξεναγήσεις και γευσιγνωσίες στον αμπελώνα, καθώς και διάφορα μονοπάτια πεζοπορίας που περιδιαβαίνουν τους αμπελώνες, τους σπωρώνες, τους κήπους λεβάντας και τους ελαιώνες βελανιδιάς. Το Bakucha Vineyard Hotel προσφέρει επίσης εγκαταστάσεις για εταιρικές συναντήσεις και αποδράσεις.

Αν και το κύριο προϊόν που παράγεται στο κτήμα είναι το κρασί, η Arcadia παράγει επίσης μια σειρά από χειροποίητα τρόφιμα και φυσικά καλλυντικά προϊόντα, τα οποία προέρχονται από το ποικιλόμορφο γεωργικό τοπίο του κτήματος. Μια ποικιλία φρούτων και λαχανικών, ακατέργαστο μέλι, ζυμαρικά από παλιές αυτόχθονες ποικιλίες σιταριού, σαπούνι λεβάντας και αιθέρια έλαια διατίθενται στην μπουτίκ κρασιού.

Στον αμπελώνα Arcadia Vineyards, εκτιμούμε τη βιωσιμότητα σε όλα τα στάδια. Εκτός από τις βιώσιμες γεωργικές πρακτικές, ένα πεδίο ηλιακής ενέργειας 500 kwa έχει κατασκευαστεί εντός του κτήματος, παρέχοντας δύο φορές περισσότερη ενέργεια από όση απαιτείται για ολόκληρη την επιχείρηση.





**Το ξενοδοχείο Bakucha στα αριστερά, το εργοστάσιο ηλιακής ενέργειας στην πάνω δεξιά γωνία και διάφορα ιδιωτικά κτήματα στην κάτω δεξιά γωνία.**

Μια άλλη μοναδική πτυχή της Αρκαδίας είναι η ανάπτυξη 36 ιδιωτικών μικρότερων κτημάτων με μεγέθη από 0,5 έως 4,5 εκτάρια, τα οποία διαθέτουν οπωρώνες. Οι δύο πρώτες γειτονιές από 18 κτήματα έχουν ολοκληρωθεί και οι επόμενες 2 βρίσκονται στην τελική φάση σχεδιασμού. Ο σχεδιασμός και η επιλογή των υλικών είναι επίσης σε αρμονία με τη γενική στάση σεβασμού προς το περιβάλλον, στα έργα περιλαμβάνονται πολλές τοιχοποιίες με τοπικές πέτρες και ξυλουργικές εργασίες.

Στόχος είναι να δημιουργηθεί μια κοινότητα οινόφιλων που ασκούν σήμερα άλλο επάγγελμα, ώστε να πραγματοποιήσουν το όνειρό τους να παράγουν τα δικά τους κρασιά υψηλής ποιότητας, παρέχοντας τεχνογνωσία και υπηρεσίες συντήρησης από τους Αμπελώνες Αρκαδίας. Το σύστημα θα δίνει τη δυνατότητα στους ιδιοκτήτες του κτήματος να απολαμβάνουν τις αμπελουργικές πρακτικές των αμπελώνων τους με την ομάδα συντήρησης εάν και όποτε το προτιμούν, ενώ παράλληλα θα λαμβάνουν επαγγελματικές υπηρεσίες διαχείρισης αμπελώνων. Ως αφοσιωμένοι υποστηρικτές της βιοποικιλότητας, ενθαρρύνονται επίσης και άλλα γεωργικά προϊόντα μέσα στους αμπελώνες, ιδίως η λεβάντα, οι οπωρώνες και οι μέλισσες.

Το εστιατόριο του ξενοδοχείου και το SPA θα παρέχουν επίσης μια ιδιωτική λειτουργία για τους κατοίκους της κοινότητας.

Εκτεινόμενο σε πάνω από 200 εκτάρια γεωργικής γης, το έργο Arcadia Vineyards πρωτοπορεί σε αυτή την ιδέα της κοινότητας, καθώς και σε εγκαταστάσεις αναβαθμισμένου και βιώσιμου τουρισμού στην περιοχή της Θράκης, δίνοντας το παράδειγμα για τον αγροτικό και γαστρονομικό τουρισμό, με αποτέλεσμα να προκύψουν πολλές ακόμη παρόμοιες επιχειρήσεις. Ως αποτέλεσμα, η Ανατολική Θράκη καθιερώνεται ως τουριστικός προορισμός.

Έχει ιδρυθεί ένας σύλλογος για την ανάπτυξη του οινοτουρισμού και του γαστρονομικού τουρισμού στην περιοχή. Η ιδρύτρια και διευθύνουσα εταιρός μας Zeynep Arca Şalliel είναι σήμερα πρόεδρος αυτής της ένωσης. Ήταν επίσης μεταξύ των πρωταγωνιστών του έργου



Thrace Wine Route, το οποίο χρηματοδοτήθηκε από την Αναπτυξιακή Εταιρεία Θράκης το 2014.

Οι μοναδικές και μετασχηματιστικές ιδιότητες του έργου αναγνωρίζονται και υποστηρίζονται από πολλούς οργανισμούς όλα αυτά τα χρόνια:

- Η ιδρυτική μας εταίρος Zeyper Arca Şalliel τιμήθηκε με το βραβείο "Γυναίκα επιχειρηματίας που έκανε τη διαφορά στην περιοχή της" το 2016 με το έργο Arcadia Vineyards, το οποίο απονεμήθηκε από την Kagider, την Garanti Bank και το περιοδικό Ekonomist.
- Αργότερα, ήταν μία από τις 10 Τουρκάλες επιχειρηματίες που επιλέχθηκαν για την κατηγορία EY Winning Women Leaders 2018.
- Οι αμπελώνες Αρκαδίας παρουσιάστηκαν ως μελέτη περίπτωσης βιώσιμης αμπελουργίας και ως παράδειγμα του μέλλοντος της αμπελουργίας στο διεθνές συνέδριο αμπελουργίας Giesco, που θα πραγματοποιηθεί στη Θεσσαλονίκη τον Ιούλιο του 2019.
- Το 2020, συμπεριλήφθηκε στη λίστα 60<sup>th</sup> του Fast Company-Turkey, Female Founder 100.





## ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟ ΚΑΙ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ VENN BOUTIQUE



Ιδρύτρια: Vennas Akyol Haznedar

Η VENN ως εμπορικό σήμα της Akyol Food Tourism Hotel Instruction Gas Company, που ιδρύθηκε από τη Vennas Akyol Haznedar, μια γυναίκα επιχειρηματία, ξεκίνησε το ταξίδι της μάρκας το 1988 με τη διαχείριση μπουφέ στο αεροδρόμιο Samsun Çarşamba.

Το ταξίδι μας, το οποίο ξεκίνησε με τη διαχείριση μπουφέ, συνεχίζεται σήμερα, με το εστιατόριό μας με χωρητικότητα 200 ατόμων, όπου όλοι οι επισκέπτες μας που χρησιμοποιούν το αεροδρόμιο Samsun Çarşamba μπορούν να επωφεληθούν από την άνεση, την ποιότητα και την κατανόηση της ποιότητας των υπηρεσιών, μαζί με τη γεύση και την υγιεινή, 4 καφετέριες με συνολική χωρητικότητα 200 ατόμων, 1 μπουφέ και το πάρκινγκ 350 οχημάτων, όπου συμβάλλουμε στην ασφάλεια της παρουσίας των επισκεπτών μας.

Προκειμένου να υποστηρίξουμε όλες αυτές τις υπηρεσίες και να κάνουμε τη διαφορά στον τομέα μας, έχουμε επικεντρωθεί στην εξειδίκευση στον τομέα της παραγωγής και των υπηρεσιών τροφοδοσίας αεροδρομίων. Στην κουζίνα μας, την οποία δημιουργήσαμε με εξοπλισμό τελευταίας τεχνολογίας προκειμένου να παράγουμε τη γεύση σε ένα περιβάλλον μέγιστης υγιεινής, παράγεται τροφοδοσία για 2000 άτομα σε 24 ώρες. Στην κουζίνα μας, όπου μπορεί να παραχθεί μεγάλη ποικιλία ζεστών και κρύων μενού, οι προμήθειες και τα προϊόντα μας φυλάσσονται σε ειδικά διαβαθμισμένους χώρους ψύξης τηρώντας την έννοια της ψυχρής αλυσίδας.

Οι λιχουδιές που παράγονται στην κουζίνα μας, όπου εφαρμόζεται το σύστημα διαχείρισης της ασφάλειας τροφίμων ISO 22000 και πραγματοποιείται 24ωρη παρακολούθηση με σύστημα ασφαλείας με κλειστό κύκλωμα καμερών, μεταφέρονται στα αεροδρόμια Ordu-



Giresun, Merzifon, Kastamonu, Sivas, Erzurum και Malatya με ψυγεία. Στο πλαίσιο αυτό, η εταιρεία μας είναι μία από τις τέσσερις εταιρείες στην Τουρκία και η μόνη εταιρεία στην Ανατολία που έχει λάβει άδεια εργασίας ομάδας Γ από το Υπουργείο Μεταφορών, η οποία παρέχει τροφοδοσία, παραγωγή και εξυπηρέτηση σε αεροπορικές εταιρείες.

Στο πλαίσιο των προτύπων και των προσόντων που διαθέτουμε, παρέχουμε συμβατική υποστήριξη προμηθειών στις Turkish Airlines, Atlas Jet, Corendon και Freebird Airlines. Επιπλέον, παρέχουμε υποστήριξη εφοδιασμού στα αεροπλάνα Ana και Ata, τα οποία είναι υπηρεσία της Προεδρίας, που προσγειώνονται στο αεροδρόμιο Samsun Çarşamba, και σε περισσότερες από δέκα εθνικές και διεθνείς αεροπορικές εταιρείες.

Προκειμένου να δημιουργήσουμε αξία στη Σαμψούντα με την κατανόηση των υπηρεσιών μας που επικεντρώνονται στην τελειότητα, φέραμε στη Σαμψούντα το πρώτο boutique ξενοδοχείο με πιστοποιητικό επένδυσης από το Υπουργείο Τουρισμού, στο σημείο όπου η πόλη συναντά τη θάλασσα, στο Atakum, μια από τις αγαπημένες συνοικίες της Σαμψούντας. Το εστιατόριό μας, που βρίσκεται σε ένα μπουτίκ ξενοδοχείο που εξυπηρετεί με μια διαφορετική αντίληψη, προσφέρει τοπικές λιχουδιές και διακεκριμένες γεύσεις από την τουρκική κουζίνα μαζί.

Διαθέτουμε συνολικά 70 άτομα που εργάζονται με πλήρη απασχόληση ως μηχανικοί τροφίμων, υπεύθυνοι ασφαλείας τροφοδοσίας, λογιστές, επαγγελματίες μάγειρες, υπάλληλοι αποθήκης, υπεύθυνοι τροφοδοσίας, σερβιτόροι, ταμίες, υπάλληλοι στάθμευσης και άλλες υπηρεσίες, οι οποίοι εργάζονται υπό τον διευθυντή λειτουργίας στις μονάδες λειτουργίας μας στο αεροδρόμιο Samsun Çarşamba. Επιπλέον, στην εταιρεία μας απασχολούνται 45 άτομα προσωπικό στο Venn Boutique Hotel and Restaurant.





### Vennas Akyol Haznedar

Η Vennas Akyol Haznedar, γεννημένη στη Σαμψούντα το 1965, αποφοίτησε από το Πανεπιστήμιο Eskişehir Anadolu, Τμήμα Τοπικής Αυτοδιοίκησης. Άνοιξε το πρώτο της καφέ στο αεροδρόμιο της Σαμψούντας το 1998. Στη συνέχεια, το 2001, άνοιξε το πρώτο της εστιατόριο και πάλι στο αεροδρόμιο της Σαμψούντας και δημιούργησε το δικό της εμπορικό σήμα "Venn" προχωρώντας με μεγάλη δυναμική στο δρόμο της επωνυμίας-θεσμοποίησης. Με την ίδρυση της εταιρείας αεροπορικής τροφοδοσίας το 2006, έγινε μία από τις τρεις επιχειρήσεις της χώρας στον τομέα αυτό και έγινε η πρώτη και μοναδική γυναίκα επιχειρηματίας στον κόσμο που διευθύνει αυτή την επιχείρηση. Προσφέρει τροφοδοσία, παραγωγή (τρόφιμα, ποτά, γραφική ύλη) και υπηρεσίες για εγχώριες και ξένες αεροπορικές εταιρείες σε όλα τα αεροδρόμια της περιοχής της Μαύρης Θάλασσας και της Ανατολίας.

Με την υποστήριξη του KOSGEB, εξέδωσε ένα βιβλίο που προβάλλει την περιοχή της και περιλαμβάνει τοπικές συνταγές. Συμμετείχε επίσης σε κοινά προγράμματα με την Κεντρική Υπηρεσία Ανάπτυξης της Μαύρης Θάλασσας.

Το 2011, θέτοντας σε λειτουργία το πρώτο πιστοποιημένο για επενδύσεις boutique ξενοδοχείο της Μαύρης Θάλασσας, που βρίσκεται στην ακτογραμμή της Σαμψούντας, με την επωνυμία Venn Boutique Hotel & Restaurant, έφερε μια νέα προοπτική στην πόλη στον σχετικό τομέα.

Είναι λάτρης της θάλασσας και της ιστιοπλοΐας. Είναι επίσης σπαδός της ποδοσφαιρικής ομάδας Samsunspor και είναι αντιπρόεδρος του διοικητικού συμβουλίου της Samsunspor.



Ενεργεί επίσης ως μέλος του Εκτελεστικού Συμβουλίου του Samsun TSO, του Συνδέσμου Εξαγωγέων Ανατολικής Ανατολίας και του Συνδέσμου Αλυσίδων Rotisors.

Η Vennas Akyol Haznedar, επίσης μέλος της Kagider (Ένωση Γυναικών Επιχειρηματιών), συμμετέχει επίσης ενεργά σε μη κυβερνητικές οργανώσεις. Είναι μητέρα μιας κόρης με το όνομα Pinar και γιαγιά δύο εγγονών.





Project funded by  
EUROPEAN UNION





Project funded by  
EUROPEAN UNION



**Common Borders. Common Solutions**

**WETOUR**

**BEST PRACTICES IN TOURISM / D.T.1.1.5**

**“Black Sea Women Entrepreneurship Connection – Empowering  
Women through Tourism”**

**WE TOUR BSB1030**



Project funded by  
EUROPEAN UNION



When citing this manual please use the following wording:

**WE TOUR, BSB1030**

**Authors:** WE TOUR project partner countries

Joint Operational Programme Black Sea Basin 2014-2020

Joint Operational Programme Black Sea Basin 2014-2020 is co-financed by the European Union through the European Neighbourhood Instrument and by the participating countries: Armenia, Bulgaria, Georgia, Greece, Republic of Moldova, Romania, Turkey and Ukraine.

This publication was produced with the financial assistance of the European Union. Its contents are the sole responsibility of WETOUR project and do not necessarily reflect the views of the European Union.

*First Version*



## Contents

<b>WE TOUR</b>	<b>4</b>
<b>Армения</b>	<b>5</b>
Туристическа агенция "SUMMER & SUN"	5
Глемпинг - новост в туризма в Армения	8
<b>TANAHAT GASTROYARD</b>	<b>10</b>
Туристическа агенция "Wonderful Armenia"	13
<b>България</b>	<b>16</b>
<b>VILLA JOY</b>	<b>16</b>
<b>VENCI'S FOOD</b>	<b>18</b>
<b>AB TRAVEL</b>	<b>20</b>
Хотел "Акрополис"	23
<b>Грузия</b>	<b>24</b>
Виното на Бая	24
Малка къща за гости "RAZIKA"	27
Семеен хотел "EDENA"	30
"Натурални продукти"	33
<b>Гърция</b>	<b>35</b>
"THEA TRAVEL"	35
Ривиерата "Олимп" - изживяване в средиземноморски хотели	37
Бизнес туристическа агенция	40
"EFILIAL TRAVEL"	43
<b>Турция</b>	<b>45</b>
Курортът "İKSİR TOWN HOLIDAY VILLAGE"	45
Винарна ARCADIA	48





**Бутиков хотер и ресторант "VENN"**

**52**



## WE TOUR

Проектът WE TOUR има за цел да създаде трансгранична бизнес мрежа в района на Черноморския басейн чрез укрепване, подкрепа и развитие на женското предприемачество чрез туризъм и предоставяне на жените на нови икономически и социални възможности.

Проектът включва 5 партньора от 5 различни държави – 4 асоциации на бизнес дами от Гърция, България, Грузия и Турция и 1 туристическа асоциация от Армения. Всеки партньор има различна роля в бизнес сектора и различни отговорности при изпълнението на проекта. Партньорите ще обединят усилията си за разработване на иновативна предприемаческа рамка за развитие на туризма и популяризиране на Черноморския макрорегион като атрактивна туристическа дестинация.



## ARMENIA

### Туристическа агенция "Summer & SUN" "Когато хобито се превърне в професия"



Съоснователи: Света Далакян и Сона Айрапетян

Светан и Сона основават туристическата компания "Summer & SUN", която се намира в Ечмиадзин - свещената столица на Армения. Името на компанията не е избрано случайно. Две приятелки, Света (Лято) и Сона (Слънце), решават да създадат културна туристическа компания, така че, където и да са, винаги да има топло лято и слънчева атмосфера.

Света преподава икономика и мениджмънт в Арменския държавен педагогически университет, работи и като научен сътрудник в Икономическия институт на М. Котанян на Националната академия на науките на Република Армения. Тя решава да започне бизнес и да инвестира своите научни изследвания и теоретични знания в бизнес дейности в полза на развитието и подобряването на нейната общност.

Сона е социолог-историк и преподава социални науки в училище, където работи и като организатор на събития. Организаторските способности на Сона, познаването на историята, ненаситното желание да представлява и прославя родината я карат да реши да създаде туристическа компания в любимия си исторически град.

Компанията за културни пътувания "Summer & SUN" е основана през август 2020 г., когато Армения, както и целият свят, живее с COVID-19 от 6 месеца.

„През това време всички работихме дистанционно, което ни позволи да мислим как да развиваме общността, като в същото време използваме опита и знанията, придобити за любимото ни хоби - пътуването“, казват Сона и Света.



"Summer & SUN" се занимава не само с организиране на забавления за туристи, но и с откриване и представяне на паметници на културата, национални обичаи и превръщането на Ечмиадзин в по-разпознаваем град. Обиколките бяха организирани за един месец, всичко вървеше много добре, когато започна 44-дневната война в Арцах и компанията спря обиколките. Но по това време всеки гражданин на Армения искаше по някакъв начин да бъде полезен на родината си. Съоснователите на "Summer & SUN" се запознаха със семействата, изселени от Арцах в Армения, и започнаха да ги водят на обиколки, както и да представят историческите и културни паметници, музеи и забележителности на Ечмиадзин.

След края на войната Света и Сона решават да възобновят туристическите си дейности с нова енергия и идеи. Сега те организират обиколки както за жителите на Ечмиадзин, така и за различни туристически дестинации в Армения.

Мисията на "Summer & SUN" е да въвежда и развива туристическата култура в Ечмиадзин, като се започне от правилата за цивилизовано пътуване, до създаване на желание у туристите да се грижат за околната среда.

Целите на фирмата са да направи пътуването в Армения достъпно за жителите на общността, да доведе туристите до Ечмиадзин, да представи града подобаващо, да организира туристически и културни събития в Ечмиадзин, да създава работни места чрез организиране на курсове по туризъм, където младите хора ще получат знания и умения и ще имат възможност да работят във фирмата.

Ценностите на "Summer & SUN" са: иновация, опознаване на родината, развитие на културни и развлекателни турове.

В бъдеще "Summer & SUN" планира да приема чуждестранни туристи и да представи региона Армавир на няколко езика по по-интересен и научен начин; да развива пешеходен туризъм на базата на достъпни за обществото маршрути; да се създаде кът в Ечмиадзин, където да се представят стари арменски занаяти и дейности (куклено изкуство, гърнчарство, печене), където ученици от цяла Армения и туристи да посещават, да се запознават със стария арменски бит и занаяти; организиране на редовни курсове за екскурзоводство (които се организират в момента) и наемане на най-добрите студенти в „Summer & SUN“; както и разширяване на географията на съществуващите туристически маршрути.





Според основателките, за развитието на всеки бизнес в 21 век са необходими дигитален маркетинг и управленски умения, и те съветват стартиращите бизнес компании в сферата на туризма да не копират, а да правят това, което другите не правят. оферта в тази общност. Всеки стартиращ бизнес трябва да измисли уникален начин да открие ползите от тази общност и да ги използва за развитието на своя бизнес.

Адрес: Армения, област Армавир, град Ечмиадзин, ул. М. Мащоц 18/53,  
Телефон: +374-96-71-09-99

Email: [summerandsun82@gmail.com](mailto:summerandsun82@gmail.com)

<https://www.facebook.com/travelejmiatsin>

<https://www.instagram.com/summerandsunagency/>





Project funded by  
EUROPEAN UNION



[https://www.youtube.com/watch?v=6Yo2eG\\_jgXw](https://www.youtube.com/watch?v=6Yo2eG_jgXw)



## Глемпинг - новост в туризма в Армения



### Основател: Лиана Мовсисян

През 2019 г. в село Енокаван, област Тавуш, разположено в североизточната част на Армения, създадох първия глемпинг в Армения, разказва Лиана. Проектът е съфинансиран от Програмата на ООН „Интегрирано развитие на селския туризъм“. Изборът на място за глемпинга не е случаен, тъй като село Йенокаван е известно като център за приключения и активен отдих, а приключенските туристи, любители на такава почивка, предпочитат да нощуват в Глемпинг.

По професия съм мениджър в туризма, имам професионално образование, дълги години съм работил в тази сфера, преподавал съм и във Факултета по туризъм на един от държавните университети в Армения. Натрупаният опит и ненаситното желание да се занимавам с развлекателни дейности бяха основната мотивация да започна собствен бизнес.

Откриването на глемпинга беше насрочено за март 2020 г. Заради Covid-19 обаче беше отложено с около четири месеца. В момента ограниченията, наложени от Covid-19, остават основният проблем на нашата дейност.

Глемпинг Yenokavan се състои от две куполни палатки, като планираме да разширим дейността си в бъдеще и увеличим техния брой, започваме да предлагаме на гостите обяд и вечеря в допълнение към закуска. По този начин ще се увеличат услугите, предоставяни на гостите, както и приносът на общността.

Гъвкавостта и способността за вземане на бързи решения, способността за създаване на бизнес връзки, както и овладяването на правилата за обслужване на гостите са от решаващо значение за развитието на бизнес в туристическата индустрия.





Понастоящем е доста рисковано да се стартира туризъм в условията на Covid-19, но се надяваме, че туризмът ще преживее рязък бум, веднага щом всички ограничения бъдат премахнати. За всички, които ще влязат в туристическия бранш, бих посъветвал да проявят постоянство, да бъдат търпеливи и гъвкави.

Адрес: Армения, област Тавуш, с. Енокаван

Phone: +374-93-34-78-88

Email: [yenokavanglamping@gmail.com](mailto:yenokavanglamping@gmail.com)

<https://www.facebook.com/yenokavanglamping>







<https://www.facebook.com/yenokavanglamping/videos/949118755628241>



## TANAHAТ GASTROYARD



### Основател: Лиана Гаспарян

Аз съм Лиана Гаспарян и живея в община Гладзор на Вайоц Дзор от 20 години. В градината на собствената си къща се занимавам с градинарство, лозарство, отглеждане на зеленчуци и говедовъдство. По професия съм фризьор и умел готвач. Имам „вкусна ръка“, както казват моите гости.

Миналата година се зароди идеята хобито да се превърне в малък бизнес. Купих плодове от съседа си, събрах плодове от градината си, направих конфитюри и сушени плодове в малката си кухня и ги пуснах за продажба през моята бизнес страница във Facebook – Tanahat.

Чрез тази страница се запознах с различни водачи и един прекрасен ден група индийски туристи, които се връщаха от обиколка на Джермук, водени от водач, дойдоха в къщата ми да опитат чай и сушени плодове. Доволните ми гости ми предложиха: "Защо не предложиш вечеря?" „Къщата ви е удобна и чиста.“ Обадиха се на семействата си, разказаха им за нас и ми казаха, че отново ще се върнат в нашата къща със семействата си, за да вечерят в нашата арменска кухня. Не им отказах, дадох си визитките, разменихме си контакти. Дъщеря ми им свири на Qanun (местен музикален инструмент) и те бяха много доволни от това.

Започнах да реализирам идеята с това, което имах. Имах дървени дъски в къщата, които дадох на един майстор и поръчах 3-метрова маса със столовете. Купих продукти за готвене, удобни чаши за дегустация на вино и т. н. Постепенно започнах да приемам групи от 6-7 души, предлагайки им обяд, дегустация на вино, освен това продавам сушени плодове и конфитюри на гостите. Децата ми обичат да представят арменски песни и музика на своите гости. Дейвид,



барабанист от съседната общност Getap, се интегрира в семейния ни бизнес, който учи в моя детски ансамбъл, който привлича туристи.

Планирам да разширя и развивам бизнеса си. Направихме трупи от тополово дърво, за да построим люлка и затворен павилион в нашата прекрасна градина, за да я предпазим от дъжда, докато сервирам там вечеря. Ще изградя сушилня за плодове под слънцето, за да могат и моите гости да участват в майсторските класове по приготвяне на сушени плодове.

Организирам майсторски класове по печене на лаваш. Освен това съм правил майсторски класове за приготвяне на халва за група от 12 души от Русия.

Сервирам барбекю, приготвено в арменски тонир.

Това, което най-много очарова моите гости, е, че те берат плодовете със собствените си ръце според сезона и им се наслаждават в нашата градина, разположени под дърветата.

Синът ми в момента учи английски, за да общува с гостите.

Имам още много прекрасни идеи за реализиране, искам да имам собствен принос за развитието на нашата общност. В същото време се опитвам да кандидатствам за различни грантове, чрез които ще мога да разширя бизнеса си. Все още не осигурявам квартира, въпреки че гостите ми редовно питат за това, но ако получа субсидия, ще я организирам в бъдеще.

Името на нашето малко начинание е свързано с манастира Танахат, който е на 6-7 км от тук. Мястото е много красиво, обичано от туристите и ние също решихме да оценим нашите исторически и културни паметници и да ги представим на туристите. Събираме билки от полетата в близост до манастира Танахат, правим чай от мащерка, лайка, берем също аспержи, лилии и др., туристите много се забавляват.



Който иска да се занимава със селски туризъм и има район, съобразявайки се с моя малък опит, съветвам го да направи крачка, да започне без страх, да започне с това, което има, и да го развива бавно.

Преодолявам трудностите с любов, работя усилено за реализирането на идеята, за развитието на нашата общност.

Адрес: Армения, област Вайоц Дзор, с. Гладзор, ул. 3, № 19

Телефон +374-98-50-23-11

[https://www.facebook.com/TANAHAT-%D4%B9%D5%A1%D5%B6%D5%A1%D5%B0%D5%A1%D5%BF-108648434835596/?ref=page\\_internal](https://www.facebook.com/TANAHAT-%D4%B9%D5%A1%D5%B6%D5%A1%D5%B0%D5%A1%D5%BF-108648434835596/?ref=page_internal)







Project funded by  
EUROPEAN UNION



<https://www.facebook.com/watch/?v=1724721261250725>

<https://www.facebook.com/watch/?v=4700944426623016>

<https://www.facebook.com/watch/?v=938385843738440>



## Туристическа агенция “Wonderful Armenia”



Основател: Марин  
доцент

Туристическа агенция през 2022 г. в Ереван. Те организират в Армения и Арцах. Намирайки се в реших да се включа и в Преподавам



Геворгян, доктор по история,

“Wonderful Armenia” е основана различни туристически обиколки

академичната база на туризма, туристическия бизнес.

„Управление на туристическите

ресурси“ в Академията за публична администрация на Република Армения от 2017 г. и реших да прехвърля знанията и опита си в сферата на бизнеса. Като патриотичен човек, искам да представя родината си на всички, затова реших да организирам обиколки и да представя туристическата атракция, култура, история, национална кухня на Армения.

Основните проблеми на бизнеса са свързани с постковидния период, тъй като туристическите потоци все още не са напълно възстановени. Сега се опитваме да разширим нашите маркетингови дейности чрез дигитален маркетинг и социални мрежи.

Сътруднича си с къщи за гости и т. нар. “гастро-дворове”, работещи в различни региони, като се опитвам да допринеса за развитието на местните общности. Те са много разпространени, представят националната кухня на дадената селска общност, което е добре дошло.

Нашите обиколки включват не само посещения на исторически и културни обекти, но и участие във фестивали.

При избора на водач обръщаме внимание не само на знанията, но и на следните умения: работа в екип, бърза ориентация в трудна ситуация, устойчивост на стрес и най-важното е етиката на обслужването на гостите.



На всички, които искат да започнат собствен бизнес, бих препоръчала да започнат с проучване на пазара, разработване на бизнес план и подбор на квалифициран персонал.

Ключът към успеха на моя бизнес е, че аз съм историк, сама обучавам водачите си, за да съм сигурна в съдържанието на информацията, която дават на туриста.

<https://www.facebook.com/wonderfularmeniatour>

phone: +37491200531

email: [wonderfularmenia2022@gmail.com](mailto:wonderfularmenia2022@gmail.com)







Project funded by  
EUROPEAN UNION







Project funded by  
EUROPEAN UNION



**България**

## Вила JOY

Основател: Миронка Тодорова

Миронка Тодорова е преминала през дългия и труден път на жена предприемач в сферата на туризма, като го е започнала по време на предишния (комунистически) режим в един от най-престижните хотели на онова време. В началото на кариерата си Миронка започва работа в престижния за времето си “Гранд Хотел Варна” в иновативната IT сфера - като директор на компютърния отдел, по-късно



работи във френска компания, където участва в разработването на собствен софтуер.

Въз основа на този опит Миронка основава “Сдружение на собствениците на малки къщи за гости”, което има за цел да популяризира този вид туризъм в зародиш – основно с настаняване в частни бази, вили. Акцент върху рекламата и участието в международни туристически изложения. По-късно тя създава туроператорска компания с няколко частни предприемачи. Успява да привлече гости от Сърбия и да стане първата компания, която работи с непознатия досега пазар. “Организирахме автобусни совалки в продължение на няколко години, до въвеждането на визи за сръбски граждани за влизане в България, което уби бизнеса”, разказва Тодорова.

Добросърдечните дами, обаче не се отказват лесно и продължават дейността на компанията, като откриват няколко офиса и предлагат настаняване в къщи, вили и хотели в цялата страна. Те се опитват да привлекат руски туристи, но успяват само индивидуални пакети.

Тя споделя и за срещнатите проблеми. С годините се убедих, че има таван за малкия бизнес, мярка, от която не можеш да се издигнеш. Ако нямате възможност за по-сериозни инвестиции, няма как да се издигнете.

Другият голям проблем е, че България не се рекламира на правителствено ниво. Когато ходим на туристически панаири в чужбина, трябва да плащаме за всичко, а представители на много страни са подкрепяни от страната си в това отношение.

С ограниченията на пандемията от covid ситуацията с малките фирми се влоши и агенцията ѝ не изплати дори задължителната застраховка на туроператора.

Сега Тодорова предлага семейна лятна вила, която наследи и превърна в малко райско кътче с красива градина до морето в к.к. Св. Св. Константин и Елена край Варна. Вила Джой се посещава както от българи, така и от чужденци, предимно семейства с деца, търсещи спокойствие, тишина и чист въздух.



Project funded by  
EUROPEAN UNION



<https://www.facebook.com/villajoyvarna>



## Venci's Food

Основател: Венцислава Иванова

Казвам се Венцислава Иванова и съм готвач под наем, все още не е много популярна професия в България. В момента, освен че се подготвям за частни партита и събития, имам бистро в популярен ресторант на плажа във Варна. Там приготвям нестандартна храна, рецептите за която търся отдавна и се старая да очаровам публиката.

Началото не беше лесно, всички започнах да готвя почти „на сила“. Бях завършил право в България, когато се ожених и се преместих в Гърция, на остров Родос.

Семейството на съпруга ми имаше стара сграда, която служи като ресторант под наем. Оттам започна всичко, след като успях да го разработя. Обичам да готвя, но никога не съм го правил професионално. Вложих много ентузиазъм и труд, в началото беше на принципа - проба-грешка. Минахме през огъня и водата, трудно се приспособихме към вкусовете очаквания на хора от чужда култура. След много работа успяхме да се превърнем в един от най-добрите и популярни ресторанти на острова. Пазя снимка от деня, в който видях 42 човека да чакат на опашка пред Jacks, така се казваше ресторантът.

През 2017 г. обаче бях диагностициран с рак и животът ми се промени драстично. Напуснах острова, скъсах със съпруга си и се върнах у дома.

Имах нужда от време, за да се излекувам и да свикна с условията. Започнах с това, което мога да направя най-добре – да се подготвя, вече професионално. Започнах с дегустация на вечери, готвене вкъщи, правене на торти, сладкиши, поръчки за кетъринг и частни партита. Бистрот отвори на оживено място до гарата, но поради пандемията от Covid го затворих.

Започнах наново, след като проучих възможност за отваряне на друго бистро, този път край морето, където съм в и сега, разказва Венци.





Харесва ми моментът, в който поднасям храната на хората, завършването на процеса. Харесвам и когато давам порция на клиент, който е бил малко скептичен, така да се каже.

Увлечението ми от непознатото досега, да речем храна. Винаги търся усмивка, избухване на емоциите и този почти невидим момент на спокойствие.





## AB TRAVEL



Основател: Донка Георгиева

Казвам се Донка Георгиева и цял живот съм в туризма. Като дете стоях на рецепцията на хотела, на който баща ми беше управител – човек от старата гвардия, тези, които влагат сърцето си в работата. Завършила съм Международен туризъм в Икономическия университет във Варна, което ми даде шанса в онези дни да развия по-модерен мироглед.

Идвайки в отдел „Маркетинг” на управлението на к.к. Златни пясъци, участвах в договарянето на базата за настаняване на комплекса с чуждестранни туроператори на почти всички европейски и блискоизточни пазари. След това направих същото в Гранд хотел Варна и комплекс „Слънчев ден“. След този опит в домакиния туризъм се насочих към изходящия туризъм.

Работих 6 години в туристическа агенция, специализирана в изходящ туризъм. Така че имах възможността да погледна индустрията от различни ъгли. Това ми даде добра основа да започна собствен бизнес.

Малко късно - през 2005 г. вече бях на 45 години. Трудно ми беше да реша, но не бях сама. Тогава имах 2 съдружници - Мая Иванова /сега преподавател в Колежа по мениджмънт/ и сестра ми.

Никога няма да забравя как издадохме първия самолетен билет с Мая и как събрахме пари, за да го платим. Началото не се забравя. Започнахме с организирането на корпоративни събития, семинари и конференции – сфера, в



която бях известен като професионалист. Довериха ни се големи компании, за което съм им благодарна. Постепенно се наложихме на този пазар.

Започнахме да обогатяваме портфолиото си – самолетни билети, настаняване в хотели по света, пакетни пътувания. Разбрах, че за да оцелееш в нашия силно конкурентен бизнес, първо трябва да си разпознаваем, второ – не можеш да разчиташ само на един продукт, трето – трябва да имаш квалифициран персонал.

През годините ни се е налагало много пъти да сменяме портфолиото си, за да оцелеем.

В международен план големите компании се обърнаха към глобални доставчици на услуги и остава много малко бизнес на местно ниво за компании като нашата. Освен това бяха създадени много специализирани компании за конферентен туризъм, които да се борят за хляба си.

Това ни накара да се фокусираме повече върху пътуванията в чужбина – индивидуално и групово.

Използвахме глобални B2B доставчици на услуги по целия свят - хотели, екскурзии, допълнителни услуги. Станахме оторизиран агент на IATA за продажба на единични билети.

Заедно с нашите партньори сме организирали чартърни програми до Родос, Италия – Лигурия и Тоскана, Испания – Барселона и Малага, Франция – Париж и замъците на Лоара и други дестинации.

Но както във всеки бизнес, конкуренцията на големите софийски туроператори си казва думата.

Постепенно чартърните програми бяха разпределени между няколко големи оператора, които договаряха преференциални цени с авиокомпаниите и доставчиците. Това е естествен процес в бизнеса и трябва да се приспособите.

Така се наложи нова специализация – малки групи, бутикови програми, индивидуални пакети. Това се допълва от работата ни като агент, който предлага програми на големите.



Ковид кризата не прости на никого от бранша. Претърпяхме сериозни загуби. Благодарна съм, че оцеляхме тези 2 години, успяхме да възстановим дължимите суми на клиентите.

Беше изключително стресиращ период, когато не знаехме какво ни очаква утре.

Сега някак сме свикнали с тази несигурност. Спасиха ни лоялни клиенти, които купуват предимно самолетни билети, продажби по чартърни програми на големи туроператори, които поеха риска да работят в тази сложна ситуация и малкото индивидуални пътувания.

Кризата ни научи на толерантност, издръжливост, разбиране и се надявам скоро отново да имаме възможност да работим и творим свободно.



<https://www.facebook.com/AB.TRAVEL.VARNA>

<http://abtravelbg.com/>



## Хотел "Акрополис"

Основател: Галина Тодорова

Семеен хотел "Акрополис" се намира на тихо и спокойно място в най-престижния квартал на Варна - Гръцката махала, откъдето идва и името му, разказва известната собственичка Галина Тодорова. Само на 50 метра от плажа на Варна и красивата Морска градина.

Управлявам хотела от 25 години, от създаването му през 1997 г. Започнахме на шега, идеята се роди спонтанно и дойде от само себе си - бутиков хотел в сърцето на Варна. Работя с трима рецепционисти и камериерка.

Хотелът предлага 10 двойни стаи, с вътрешен двор, потънал в зеленина, при нас е тихо и спокойно, идват гости от цял свят. Няма да забравя първите посетители - делегация от китайското посолство, много добро начало. Интересен е контактът с друга култура, далеч от нашата. През годините сме имали гости от Австралия, Нова Зеландия, Япония. Имам и редовни гости, които идват редовно и не ни „изневеряват“, казва с усмивка Галина.

Руснаците например, които ни предпочитат, казват, че обичат интимността и уюта и бягат от ол инклузив комплексите.

Най-големите проблеми, освен кризата с covid, са покачващите се цени и конкуренцията. Разходите се покачват, а качване цените на услугите - не е препоръчително. Държавата не ни помага, не мисли достатъчно за бизнеса.

Работата ми в сферата на туризма е интересна, срещите с хора от различни култури, енергията и желанието да опозная какъв град винаги са ме използвали.

Въпреки всички трудности не бих заменил работата си с нищо.

<http://www.hotelacropolis.net/>

<https://www.facebook.com/%D0%A5%D0%BE%D1%82%D0%B5%D0%BB-%D0%90%D0%BA%D1%80%D0%BE%D0%BF%D0%BE%D0%BB%D0%B8%D1%81-%D0%B3%D1%80-%D0%92%D0%90%D0%A0%D0%9D%D0%90-791812214259222/>



Project funded by  
EUROPEAN UNION





## GEORGIA

### Виното на Бая Био винена обиколка в Обча, Имерети регион, Грузия



#### Основател: Бая Абуладзе

Грузия е най-старата страна за производство на вино в света, с традиция от поне 8000 години. Традиционният грузински процес на винопроизводство е различен от останалия свят и включва глинени делви, наречени квеври. В странат има около 450 уникални сорта лози. За съжаление, някои редки сортове, които се нуждаят от специални грижи, са били изоставени и сега са предимно изчезнали.

Напоследък, в резултат на текущите икономически реформи в страната, специално внимание се отделя на туризма, особено на възраждането на грузинското вино. Заедно с мъжете винопроизводители, младите жени се включват активно в този бизнес и някои от тях започнаха семеен бизнес. Запознайте се с винопроизводителите Бая Абуладзе и нейната сестра Гванца, които започнаха да преоткриват най-редките видове винено грозде в Западна Грузия и да се фокусират върху техниките за производство на био вино. Процесът на преоткриване продължава и до днес: Бая Абуладзе е млада жена, която заедно със сестра си Гванджа Абуладзе и семейството им в Обча, Имерети в западната част на Грузия, внасят нов живот и енергия в регион с легендарна история Бая Абуладзе. Тя е сред онези грузински



винопроизводители, които работят за идентифициране и класифициране на местните сортове лоза.

„Започнах тази дейност още от детството – казва Бая, аз и по-малките ми братя и сестри – бяхме родени и израснали в Обча в традиционно семейство на винопроизводители. Прекарахме щастливо детство, наблюдавайки как родителите и бабите и дядовците се включват в разнообразното винопроизводство. Семейството успя да уреди собствена малка ферма с лозя, зеленина, домашни животни и насаждения и прекарвахме свободното си време в изследване на чудесата на природата. По това време нашето семейство традиционно произвеждаше вино по имеретска технология — процесът на мацерация (накисване сокът от гроздето с ципите, а понякога и дръжките) беше по-къс и само 5-10% от гроздовата кожа се използваше по време на ферментацията в Квеври. След като завърших колеж, се преместих в столицата Тбилиси, за да продължа обучението си, обаче интензивният градски живот не ми допадна и така след агрономическия университет се върнах в малкото градче Обча, където активно започнах да популяризирам семейната винарна.“

В същото време Ваia официално създава новата винена компания и се роди етикетът Ваia's Wine. Придружена от по-малките си братя и сестри, напълно преустрои производствената структура и се фокусира върху техниките за биологично производство на вино. Отношението на семейството към всяка стъпка от винопроизводството се промени: процесът на мацерация се удължи до 3 месеца, всеки Qvevri беше третиран индивидуално — отделихме повече време за дегустация, за да се реши дали течността е готова за по-нататъшно третиране; и решението какъв процент от ципата на гроздето се използва по време на ферментация и стареене беше дадено приоритет.

Първото им органично вино — бяло сухо Цоликури, беше бутилирано през 2015 г. Скоро след това семейният бизнес с овластяване на жените стана един от първите производители на органично вино в община Багдати. Публичността и известността предизвикаха още едно предизвикателство: ресторантите поръчваха повече количества, докато младите предприемачи бяха доста трудно да управляват съвременно мащабно производство от бутилиране до доставка. Младото трио ускори производството си, като





организира оборудване: събраха и измиха отдавна забравените стари семейни делви и успяха да наберат достатъчно грозде за около 8000 бутилки. Бизнесът продължи да расте.

Няколко години след като започнаха с бели вина, триото предложи червено вино от грозде Отцхануси, Саперави и Аладастури. Днес те произвеждат вина от имеретийски лозови сортове като Цоликури, Цицка, Крахуна, Аладастури, Оцханури, Саперави. В момента произвеждат 18 000 бутилки и ги изнасят в различни страни (Япония, Китай, Америка и др.). Семейството ѝ непрекъснато добавя към своята органична земеделска земя и Абуладзе казва, че скоро се надява да закупи още 15 акра, за да увеличи допълнително производството. Ваia Wine Това е туристически винен маршрут в Обча, регион Имеретия, това е посещение на компанията Ваia, където туристически групи могат да опитат грузински храни и напитки.

Email: [Baiaiwine@gmail.com](mailto:Baiaiwine@gmail.com)

Website: <http://www.baiaiwine.com/> , <https://twitter.com/AbuladzeBaia>





Project funded by  
EUROPEAN UNION





## Small Guest House "RAZIKA"

**Пшев-Хевсурети - едно от най-красивите места за посещение в Грузия**



Основател: Марика Разикашвили

Пшев-Хевсурети е едно от най-красивите места в Грузия. Уникалната му природа, диви планини, писти и туристически атракции завладяват посетителите. Етнокултурното наследство на Пшев-Хевсурети е уникално. Замъците-села в тази част на страната впечатляват със своите исторически кръстове и великолепни образци на митология. Районът е известен със своята народна поезия и традиционни обичаи.

В Пшави, в село Чаргали, на брега на река Чаглура, има малък семеен хотел, където топлината и гостоприемството се усещат още с пристигането. Марика Разикашвили е потомка на великия грузински поет Важа Пшавела.

Веднага след възраждането на туризма в Грузия, Марика стартира собствен бизнес, с неуморен труд и малко ресурси (тя прилага най-добрите примери и практики в туризма, които преподава), успява да адаптира съответните форми на туризъм и да запази традиционните обичаи. За да впечатли туристите, Марика създава приобщаваща структура и предлага на посетителите както красива обстановка, така и вкусни традиционни ястия, приготвени от местни натурални продукти (включително известната нискомаслена извара, която има статут на нематериален паметник на културата), прочутото „хинкали“ и чай от планински билки и сушени плодове, които тя събира.



„Интересувам се от всичко, свързано с туризма от детството си, въпреки че трябваше да живея основно в Тбилиси заради семейството си, знаех със сигурност, че ще се върна в родния Чаргали и определено ще създам нещо ценно в сферата на туризма”, казва Марика.

Поради скорошното увеличение на туризма, съпругът ми и аз решихме да ремонтираме старата ни изоставена къща, за да ѝ дадем нов живот. Идеята беше успешно реализирана. Поех задължения в банката, изчислих рисковете и започнахме ремонта. Скоро получих малка субсидия по държавната програма „Производство в Грузия“. Опитвахме се да запазим автентичността, която беше характерна за сградата на Пшави, успяхме да съчетаем старото и новото и получихме невероятно красива и спокойна среда, която наистина завладява всеки гост, който идва при нас.”

Предлагаме на нашите гости екологични (био) продукти, произведени и отгледани от нас. Имам малка биологична ферма. Чаят и сушени плодове от лечебни растения и горски плодове се превърнаха в сувенир от моя хотел, който с удоволствие предлагаме на туристи и местни почиващи, разказва Марика.

Що се отнася до въздействието на пандемията върху нашия бизнес, разбира се, тя промени коренно начина на работа, на практика спря потока от чуждестранни туристи, но веднага започнахме да привличаме местни туристи, добавихме риболов, конна езда и алпийски туризъм към нашите услуги, създадохме специален маршрут за посещение на културни обекти. Поместили сме и брошури за хотела в туристически сайтове и блогове. На този етап работим усилено по разработката и през пролетта планираме да реализираме нови идеи. Знам, че успехът изисква умело и координирано управление на различни потребители, предоставянето на висококачествени услуги изисква постоянно актуализиране и ефективно планиране на ресурсите.

Марика разказва и за проблемите и предизвикателствата, пред които са изправени: за да може едно семейство в селото да започне малък бизнес и да предоставя туристически услуги, или да се интересува от развитие на съществуващ бизнес като източник на работа и доходи, е необходимо да има реална мотивация и стимулиращи фактори: качествени хотелски





услуги, съвети и препоръки от специалисти, предприемачески умения, познания от света и местния опит за успешното обслужване на семеен хотел, доставка на учебни материали, обучение в основите на бизнеса (как да превърнем селския туризъм в успешен източник на доходи), също така основни познания за използването на рекламните инструменти и тяхното значение за източниците на финансиране и инвестиции.

Дълбоко съм убедена, че това, което помага на човек да успее, е: целеустременост, трудолюбие, неуморен труд и надежда за бъдещето. И също така вяра в себе си и собствената си идея, че със сигурност ще постигнете целта си! разказва Марика.

Email: [razikashvilimarina@gmail.com](mailto:razikashvilimarina@gmail.com)

Website: <https://www.facebook.com/profile.php?id=100019863397967>





Project funded by  
EUROPEAN UNION





## Семеен хотел “Едена” Район Рача-Лечхуми, Грузия



Основател: Нато Джапаридзе

Казвам се Нато Джапаридзе, икономист съм и живея в района на Рача-Лечхуми, който е уникален с географското си разположение, богат на разнообразна флора и фауна, реки и водопади, множество гори, естествени пещери и проходи. Много интересни, уникални исторически, етнографски, археологически и архитектурни паметници удивляват туристите. Но в моя красив регион туризмът не се смяташе за приоритет, в предишни години този сектор беше напълно забравен, туризмът не можеше да се развива поради липса на подходяща инфраструктура и услуги, въпреки факта, че интересът и търсенето на местните туристи нарастваха с всеки година. Но аз постоянно мислех как да започна туристически бизнес.

Затова реших да превърна апартамента си в семеен хотел.

Но няхах предприемачески умения и ресурси, за да започна този бизнес. През този период Сдружение „Жената в бизнеса” в нашия регион проведе срещи-обучения, които много ме заинтригуваха и преминах през обучения за стартиране на собствен бизнес, изготвих бизнес план. Кандидатствах в банката, теглих кредит и започнах да реставрирам сградата. През 2014 г. отворих първия хотел Edena в Амбролаури.

Цялото ми семейство работи с голям ентузиазъм за подобряването на хотела. Аз съм майка на 4 деца и те активно ми помагат - озеленителна



дейност, реклама, изготвяне на информация за обекта, превозване на туристи до хотела, голямата дъщеря е усвоила професията на водач и насочва туристите към богатите природни и културни забележителности на Рача. Обърнахме специално внимание на подреждането на помещенията в съответствие с международните стандарти, особено на благоустрояването на вътрешния двор, което включваше отглеждане на различни растения, подреждане на места за отдих. Трябваше да търсим уникални растения и цветя в горите на Рача, а събирахме и камъни от реките, за да украсим двора.

В резултат на упоритата ни работа скоро постигнахме успех. Броят на туристите нараства с всеки сезон, доходите се увеличиха, което ни даде възможност да разширим хотела и да подобрим обслужването. Така през 2017 г. открих втория малък хотел Royal Edena, който има красив дизайн, създава специална топла атмосфера. Така в двата хотела можем да настаним 22 гости на които предлагаме различни услуги.

В същото време, въз основа на разнообразието на бизнеса и търсенето от страна на гостите, реших да изградя семейна изба и да произвеждам вино от ендемични сортове грозде. Измина една година, откакто започнахме да бутилираме вино, предлагаме на гостите си традиционно кухня и 5 вида вина от ендемични сортове. От пролетта на 2022 г. ще пуснем вино на пазара.

Днес има голяма конкуренция на туристическия пазар, в същото време съществуващите ограничения на COVID-19 създават проблеми в бранша. Ето защо ние се отнасяме много внимателно към туристите, създаваме подходяща среда за задоволяване на техните нужди.

Като жена се гордея, че работя в тази област. Целта ми е да допринеса за възстановяването и развитието на този район и да направя страната ми известна на света като качествено туристическо място, отличаващо се с уникалната си култура, природно наследство и национални традиции на гостоприемство.

Email: [questhouseedena@gmail.com](mailto:questhouseedena@gmail.com)

Website: <https://www.facebook.com/Hotel-Royal-Edena>





<https://www.facebook.com/watch/?v=797341030943374>





Project funded by  
EUROPEAN UNION





## “Натурален продукт”



### Основател: Заира Джибладзе

Заира Джибладзе е журналист по професия и живее в Махинджаури, област Аджария. Заира и съпругът ѝ стартират със сервиране на храна в ресторанта си на малки групи чуждестранни туристи.

С времето все повече и повече туристи идват в Аджария, Заира и семейството решават да построят „Château Iveri“, висококачествен хотел, където посетителите могат да се насладят на богатата култура на Грузия и след това да започнат да произвеждат сушени плодове, да правят сладко и вино.

Заира Джибладзе говори за бъдещите перспективи на семейния бизнес, за иновациите, които ще предложи на клиентите и как тя, майка на три деца, успява да разпредели правилно времето.

През последните години Грузия се превърна в популярна дестинация за чуждестранни туристи, които обичат природата, историята, културата и виното. Аджария, една от най-красивите части на Грузия, се отличава не само с необикновената си природа, очарованието на Черно море и слънчевите дни, но и с особено топли и любящи хора, богати народни традиции и културно богатство.

„Имам хотел с 12 стаи, както и семейна винарска изба до хотела, където почти всеки ден приемаме чуждестранни и местни гости. На място се дегустират грузинско вино и традиционна кухня. В допълнение към това, което съм правила досега, винаги съм искала да направя нещо ново и



вълнуващо, което да бъде предизвикателство за мен и семейството ми. Поради факта, че Грузия е страна на плодовете и има много разновидности, повечето от които са особено уникални по своята хранителна стойност, възникна идеята да се създаде „Nugbari“ - нов продукт, приготвен чрез преработка на плодове, които могат да се ядат по всяко време на годината. Например, цитрусови плодове или киви могат да се приемат сушени през цялата година. Освен че са вкусни, плодovите хапки са полезни и за здравето и имунитета.

- Нямах опит в тази област, що се отнася до широкото производство. Първо създадохме тестов продукт, който беше оценен от роднини. След това представихме нашите продукти на местни и международни изложения, които ни показаха кои продукти и вкусове предпочитат потребителите. Това ни даде стимул да разширим дейността си и вече да произвеждаме натурален продукт от грузински плодове под егидата на предприятието „Натурален продукт“. Днес Natural Product вече е известен и има доверие от мнозина.

Финансовата част е най-важна в производството, защото закупуването на суровини, преработката, опаковането, етикетирването изискват доста големи финансови средства. Не бихме могли да направим нищо без държавни програми, както и подкрепата на международни донорски организации, както по отношение на модерно оборудване, така и на много други ресурси, дори по отношение на укрепване на организационния капацитет. Скоро ще предложим на клиентите изцяло нов Nugbari, който не се произвежда в нашия регион и е новост.

E-mail: [zairajibladze@gmail.com](mailto:zairajibladze@gmail.com)

Website: [natural.b2c.ge](http://natural.b2c.ge)

Facebook: <https://www.facebook.com/Beridze-Wine-Cellar>

Video: <https://ajaratv.ge/video/10504>,





Project funded by  
EUROPEAN UNION





## GREECE

### “THEA Travel”



Собственик и главен изпълнителен директор: Атанасия Теохариду

“THEA Travel” е туристическа агенция, която оперира в Солун, Гърция. Основните им цели са да организират всяко пътуване така, че то да бъде по-лесно и безопасно за всеки пътник. Фирмата е специализирана в бизнес и частни пътувания, в религиозен туризъм и пътувания до Светите земи. Със своя опит, насоки и сътрудничество екипът се стреми да премахне стреса, грешките и неуспехите от планирането, да спести пари на клиентите си и да направи тяхното пътуване незабравимо.

Планирането на пътуване изисква много повече от търсене в интернет и няколко щраквания с мишката. С непрекъснатата работа, екипът на THEA отделя часове наред за организиране на пътуванията, те предоставят надеждна информация за всички текущи упътвания за пътуване, ограничения и предпоставки.

Много от отговорностите, за които THEA Travel носи отговорност в Гърция, са настаняването в Гърция с гъвкави правила за анулиране (хотели, апартаменти, ваканционни курорти, вили, хижи и др.), проучване, резервация и издаване на самолетни билети, поддръжка по време на пътуването, наемане на автомобили с разнообразна домашна мрежа и издаване на билети за ферибот и влак.

Освен това те предприемат и организират обиколки, неща за правене, обиколки на забележителности, еднодневни екскурзии, обиколки на града с хеликоптер, уроци по готвене, гмуркане и още преживявания. А за всеки



взискателен клиент предоставят групови резервации със специални споразумения.

Техните услуги не са ограничени само в Гърция, те организират управлението на пътуванията по целия свят. Освен надеждната информация за всички актуални инструкции за пътуване, ограничения, забрани и предпоставки, които трябва да бъдат взети, те информират пътниците за застраховка за пътуване с COVID-19, преди и по време на пътуване по света.

От решаващо значение е пътникът да бъде сигурен, че подкрепата, която иска, ще бъде предоставена. Те осигуряват подкрепа, свързана с онлайн регистрации и резервации заедно с тяхната мрежа от партньори.

Открийте нашия дом, Гърция, създайте незабравими спомени, моменти и изследвайте вълшебни места с най-добрата „Thea”\*.

\*Тея на гръцки означава гледка.

**Адрес: 26is Oktovriou 26A - 6-ти етаж, Солун, Гърция, P.C. 54627**

**Телефон: +302310229037, +302310283661**

**Email: [info@theatravel.gr](mailto:info@theatravel.gr)**

**Сайт: <https://www.theatravel.com/>**

**Facebook: <https://www.facebook.com/TheaTravel.GR>**

**Instagram: <https://www.instagram.com/theatravel.gr/?hl=el>**











## „ИЗЖИВЯВАНЕ НА РИВИЕРАТА ОЛИМП В СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ ХОТЕЛИ”



Съоснователи: Евагелия Ксиптера, Василиос Лампру

Единственият избор за тези, които търсят качество на почивката си. На пешеходно разстояние от центъра на Паралия Катерини и само на 80 метра от безкрайния бряг със златист пясък. Средиземноморски ястия, богата винарска изба и прохладни напитки. Потопете се във фотьойл и се насладете на питие в бара или басейна. 68-те напълно оборудвани стаи отговарят на всички ваши изисквания и ви предлагат спокойствие и релакс.

За моменти на абсолютна лична грижа и здраве през цялата година можете да спортувате или да плувате в закрития басейн. Веднага след това се отпуснете с джакузи или се насладете на сауната. За вашите бизнес срещи има специално проектирано пространство за презентации и конференции с цялото съвременно оборудване, което е конфигурирано според вашите нужди.

Ръководството и персоналът на Mediterranean Hotels се опитва всеки ден да овладее значително въздействието на ежедневните ни дейности върху околната среда. Ще сме благодарни, ако допринесете за усилията на Mediterranean Hotels да поддържат Средиземно море чисто и да защитят ограничените източници на вода и енергия, за да се възползват следващите поколения.

Ръководството и персоналът на Mediterranean Hotels знаят, че има повече начини за опазване на околната среда. Ние продължаваме да обновяваме нашата екологична политика и приемаме всяка нова идея, която може ефективно да помогне за опазването на нашата планета. С радост и чест поздравяваме вашия принос към този опит.



Към The Group Mediterranean Hotels – Pieria, Olympus Riviera, работи Организиран отдел за опазване на растенията с квалифицирани техници, служители на компанията, които непрекъснато се актуализират и обучават за нови технологии. Резултатът от това решение е безпроблемно и под постоянен надзор функциониращи интензивни системи с цел намаляване на въздействието от работата на нашите хотели върху околната среда. В тази посока Групата средиземноморски хотели – Пиерия, Олимп Ривиера са горди да притежават „Син флаг“ и „Зелен ключ“ за отговорно управление на бригадира на Департамента по опазване на Средиземноморските хотели. В тях се осъществява организиран екологичен план за действие.

Средиземноморската група предвижда непрекъснато подобряване на действията по опазването на околната среда.

Mediterranean Group притежава следните хотели:  
Mediterranean Village 5\* – ПАРАЛИЯ КАТЕРИНИ  
Mediterranean Princess 4\* – ПАРАЛИЯ КАТЕРИНИ  
Mediterranean Resort 4\* – ПАРАЛИЯ КАТЕРИНИ  
Mediterranean Olympus 4\* – LITCHORO PIERIA

**Адрес:** Паралия Катеринис, Пиерия, Гърция, P.C. 60100

**Телефон:** (+30) 2351 064600

**Имейл:** [village@mediterraneanhotels.gr](mailto:village@mediterraneanhotels.gr)

**Сайт:** <https://mediterraneanhotels.gr/>

**Facebook:** <https://www.facebook.com/MediterraneanVillageHotelSpa/>

**Instagram:** [https://www.instagram.com/hotel\\_mediterranean\\_village/](https://www.instagram.com/hotel_mediterranean_village/)





Project funded by  
EUROPEAN UNION







## “АГЕНЦИЯ ЗА БИЗНЕС ПЪТУВАНЕ”

**BUSINESS TRAVEL**  
DMC & MICE SINCE 1989



Основател: Еви Куси

Business Travel е основана в Солун през 1989 г. с цел организиране на бизнес пътувания, конференции и събития, както и развлекателни пътувания. През 2017 г., с изразена страст си към спорта и Гърция, създадохме дъщерното дружество GreeceOntheGo с цел предлагане на интегрирани услуги на спортни лагери и дейности в Гърция. Нашите опитни и надеждни човешки ресурси, както и нашите отдадени партньори в Гърция и по света са ключовите точки на нашия успешен курс до момента.

Мисията на Business Travel е безусловен успех на всяка дейност, затова всеки наш продукт е уникален. За да отговорим на изискванията на нашите клиенти и да сме сигурни в перфектния резултат от всяко събитие, ние оставаме верни от първия ден на нашето създаване до днес на същите ни основни ценности.

Защо в Гърция?

Е, Гърция има всичко, от което се нуждаете. Една от най-посещаваните страни в света, която предлага предимно невероятно време, изключителна гастрономия и, разбира се, море... В големите градове, на остров, в провинцията за агро туристическа дейност или дори до планината на древногръцките богове (връх Олимп), Гърция има толкова много да ви предложи и толкова много възможности, за да отговори на най-високите очаквания.

Ние винаги се грижим да предоставяме надеждни и висококачествени услуги и всяко наше събитие, от дизайна до изпълнението, се характеризира с екипен дух и сътрудничество за перфектен резултат. С отворен ум, дружелюбие, прямота и уважение към клиента, но също и с опита, непрекъснатото обучение и креативността, които ги отличават, те



остават твърдо отдадени на удовлетворението дори и на най-взискателното сътрудничество.

Нашите услуги, които предлагаме за бизнес пътувания са хибриден конгрес, конферентна продукция, система за гласуване на IVS и системи за превод. Тийм билдингът също е важен и ние знаем какво е екип и как да го предизвикаме с иновативни идеи и страхотни екипни дейности, на красиви места с вълнуващи финали! Така ние планираме и изпълняваме уникални дейности за укрепване на социалните взаимоотношения, дефиниране на роли и сътрудничество между вашия персонал. Нашите събития са предназначени за удоволствие на участниците и ескалация на техния екипен дух, тъй като ги насърчаваме да си сътрудничат и работят заедно за успех. Ние планираме, вие се забавлявате, тренирайте и резултатите са вълнуващи!

В областта на промоцията и рекламата днес всичко е свързано с маркетинг и презентация. Ето защо повечето компании се опитват да бъдат креативни, когато представят нов продукт, услуга или може би годишен календар. Комбинация от рекламни стратегии, медийна мощ и динамично стартиране може да създаде перфектната реклама, за да може продукт да стигне до върха.

Гърция може да бъде раят на рекламните екипи, тъй като не много страни по света могат да предложат такова разнообразие по отношение на дестинации и места. Независимо от темата на кампанията ви, ние намираме най-подходящото място, за да създадем идеалната комбинация от продукт и пейзаж.

Нашият творчески екип не спира да внася нови идеи, а нашият отдел за събития има опита да ги реализира и да създаде великолепни събития.

Не на последно място успяваме да организираме инсентив пътувания. Инсентив пътуването не е просто почивка с колегите и екипа от офиса. Това не е „задължение“ или командировка, а е много повече от това. Поощрителното пътуване е награда, това е благодарност за това, което са постигнали като група и чудесен начин да ги мотивирате за следващите цели на компанията. Създайте уникални връзки между ръководителите или



всички служители на компанията, накарайте ги да се почувстват като семейство, споделете визията си за бъдещето и им дайте страхотен мотив да го постигнат.

**Адрес:** Kalarothaki 3, Солун, Гърция, Р.С.

**Телефон:** +(30) 2310 222 373

**Email:** [info@business-travel.gr](mailto:info@business-travel.gr)

**Сайт:** <https://business-travel.gr/en>

**Facebook:** <https://www.facebook.com/BusinessTravelGreece/?fref=nf>

**LinkedIn:** <https://www.linkedin.com/company/business-travel-greece/>





Project funded by  
EUROPEAN UNION







## “EFILIAL Travel”

*Ние живеем, за да пътуваме. Пътуваме, за да се чувстваме живи.*



Основател: Евморфия Ойконому

С прецизно проектирани услуги и внимание към детайла, с отлично съотношение цена/качество и иновативни туристически продукти на всичките пет континента, при стриктно спазване на правилата на международния туристически пазар, Efilial Travel обслужва клиенти от всеки ъгъл на земното кълбо повече от 30 години. Имаме силни и постоянни партньорства с най-големите авиокомпании, фериботни и круизни компании, както и с най-важните хотели в Гърция и по света.

Сферите на дейност на компанията са входящ и изходящ туризъм, организиране и придружаване на групови и индивидуални екскурзии в Гърция и чужбина, бизнес пътувания, меден месец, организиране на събития, конферентен туризъм, медицински туризъм, круиз и накрая издаване на самолетни и фериботни билети.

Нашата цел е да продължим да пътуваме с професионализъм, надеждност и уважение, като винаги се опитваме да разберем по-добре „желанията“ на всеки отделен пътник, като предоставяме висококачествени туристически услуги. Имаме най-добрите идеи за вашите най-сложни и специализирани нужди за пътуване.

Отчитайки повече от 30-годишна история, ние сме свикнали да се развиваме, за да отговаряме винаги успешно на променящите се изисквания на туристическата индустрия. И въпреки появата на Covid-19,



ние сме решени да не позволим на това злощастно обстоятелство да засегне вашата почивка.

Ние оформяме нашата туристическа мрежа по подходящ начин, за да отговорим на постоянно променящите се условия и работим по-усилено от всякога, за да предложим невероятни и безопасни пакети по целия свят.

**Адрес: Ionos Dragoumi 2 и 6, Larisa 412 22**

**Телефон: +30 2410 250907, +30 2410 259835, +30 2410 253235**

**Email: [larissa@aktinatravel.gr](mailto:larissa@aktinatravel.gr)**

**Сайт: <http://www.efilialtravel.gr/>**

**Facebook: <https://www.facebook.com/Efilial-Travel-545602465473752/>**

**Instagram: [https://www.instagram.com/efilial\\_travel](https://www.instagram.com/efilial_travel)**





 [WWW.EFILIALTRAVEL.GR](http://WWW.EFILIALTRAVEL.GR)



Επαγγελματικά  
ταξίδια



Ατομικά  
ταξίδια



Γαμήλια  
ταξίδια



 2410250907

 [larissa@aktinatravel.gr](mailto:larissa@aktinatravel.gr)

 Ίλιος Δραγούμη 2 & 6  
Λάρισσα



## TURKEY

### Ваканционно селище Иксир Курорт Град Прераждан всеки ден!



Основател: Иксир Сема Айдын

Курортният град Иксир е историята на професора по математика Иксир Сема Айдын. Това е историята за връщането към нейното минало и предприемачество.

По време на своето детство и зряла възраст Иксир Ханъм живее далеч от родното си село Дадай в Кастамону поради служебния дълг на баща си, но не прекъсва връзката с близките си. Винаги е мечтала да се върне към Дейдей. По-късно тя купува и реновира първо старото имение, построено през 1926 г., наречено сега İksir Hanım Mansion, и изгражда стъпка по стъпка съоръжения İksir Resort Town с подкрепата на дъщеря си Duugu Ece Aydın и семейството, то отваря врати през 2010 г.

Имението, което е построено през 1926 г. като семейна резиденция се състои от 2 секции; едната беше запазена за дами, а друга за мъже. То се състои от общо 3 етажа, таванско помещение и цистерна, разполага с 24 стаи след реставрацията в съответствие с оригиналната структура. Годишите са оставили своя отпечатък във всеки ъгъл на имението, пълен с история.

Ваканционното селище е на площ от 60 000 м<sup>2</sup> и разполага с общо 60 стаи и СПА център (със закрит плувен басейн, турска баня, сауна, стаи за масаж), център за конна езда (вътрешен и външен манеж) и заседателни





зали. Основният ресторант и кафе-барове също предлагат местни и сезонни храни, продукти от фермата и фуражни продукти.

İksir разполага с къща на езерото като зона за отдих и планински двор с 6 стаи. Хората имат шанса да изпитат различни концепции.

İksir Resort Town има много специални събития и семинари, свързани със сезоните и природата. Събирането на гъби е един от най-важните празници, който продължава вече 10 години. Обиколки за търсене на храна, фестивали за правене на хвърчила, фестивали на реколтата от лимец, фестивали за снежни скулптури също са други традиционни фестивали на Иксир. С тези събития регионът става предпочитан и известен от туристите и известен със своята природа.

След отварянето на İksir Resort Town, семейството е закупило ферма на 3 км от комплекса. Ферма от 100 000 m<sup>2</sup>, İksirli Farm разполага с 6 стаи, биологичен сертификат и произвежда биологични и конвенционални продукти, както и специална пшеница от лимец за региона. İksirli Farm има уеб сайт за електронна търговия и магазин в Истанбул. В магазина има продукти на трици, специални продукти на Kastamonu и други региони и храни на İksir и Kastamonu.

Мечтата на Иксир Сема да представи природните красоти, историята, местната архитектура, местните изкуства и производства на регион Дадей и Кастамону и да развие качеството на живот на местните хора, както и устойчивото земеделие чрез град Иксир и ферма Иксирли се сбъдна.

Нейната детска мечта беше възградена от Националната награда на жените предприемачи в нейния регион през 2014 г.





**İksir Resort Town Daday**  
Kelebek Mh. 37860 Daday,  
Kastamonu  
T: 0366 616 10 16 pbx  
F: 0366 616 10 46  
E: [info@iksirresorttown.com](mailto:info@iksirresorttown.com)  
[m](http://m)

**İstanbul Dükkan & Mutfak**  
Muradım Sk. No:5/B  
Reşitpaşa,  
Sarıyer, İstanbul  
T: 0530 664 26 43

**İksirli Çiftlik**  
Bayır Köyü 37872 Daday,  
Kastamonu  
T: 0366 616 10 16  
F: 0366 616 10 46  
E: [info@iksirliciftlik.com](mailto:info@iksirliciftlik.com)







Project funded by  
EUROPEAN UNION







## АРКАДИЯ ЛОЗА УСТОЙЧИВ МОДЕЛ НА ГАСТРОНОМИЧЕСКИ ОАЗИС В ПРИРОДАТА



Zeynep Arca Şalliel



Özcan Arca

Основатели: Zeynep Arca Şalliel и Özcan Arca

Основана от дъщеря и баща, Зейнеп и Узсан Арса, Arcadia Vineyards е семейно имение и известен производител на висок клас тероар вина. Но това е много повече от това; специализирана в интердисциплинарни и уникални проекти за развитие, създаващи висок клас, устойчив туризъм и алтернативи за начин на живот.

След дългогодишен опит в развитието на жилища и хотели, заедно те трансформираха фокуса си върху ниша, в съответствие с променящите се изисквания на изисканите потребителски вкусове, създавайки стойност чрез нов и холистичен подход към развитието, включващ любовта към вината от висок клас.

Arcadia Vineyards е основана през 2004 г., за да произвежда неманипулирани, елегантни вина тероар. Разположен в провинцията на Къркларели, в долината, простираща се под Странджа планина, имението е разположено на общо 200 хектара. Arcadia Vineyards е първата винарна в този регион след вековно прекъсване в производството на вино, като пионер във възкресението на този античен винарски регион.

Arcadia Estate е пример за селскостопанска защита, със симбиотична екосистема от устойчиво култивирани лозя, винарна тип Chateau,



произвеждаща висококачествени вина, овощни градини, зеленчукови градини, местни медоносни пчели и напълно отглеждани дъбови горички от 50+ годишни дървета.

Проектиран като гастрономически оазис сред природата, за тези, които търсят спокойна алтернатива, предлагащ изтънчен вкус, проектът Аркадия включва качествено фокусирано производство на тероар вино от 35 хектара лозя, модерна винарна, 15 хектара овощни градини, 5 хектара лавандулови полета и обширни дъбови горички в имота. Това биоразнообразие в имението е създадено, за да подпомогне качеството на вината чрез устойчива екосистема.

Лозята се поддържат с устойчиви методи на лозарство, откакто са засадени. В лозята не се използват инсектициди или хербициди. Винарната е проектирана и оборудвана за „лек“ подход към винопроизводството, включително гравитачен поток. Всички вина се бутилират нефинирани и с минимална филтрация, с цел запазване на истинския вкус на гроздето и самия тероар.

Философията на Arcadia Vineyards е да празнува и поддържа здравословна екосистема, разнообразие, дарове на природата и историческо наследство във всяка стъпка.

Имотът включва бутиков хотел с 26 стаи, хотел Vakucha Vineyards и СПА, който е домакин на любителите на природата и гастрономията. В Бакуча, ние дефинираме лукса със съвременните нужди; пространство, спокойствие, удобен и модерен дизайн, без звуково и светлинно замърсяване, добра храна, добро вино, естествена обстановка и добро меню за масажи от СПА.

Просторните стаи със самостоятелни тераси осигуряват удобно лично пространство, а градината е идеалното място за общуване около външната камина, всички с невероятна гледка към залеза.

Вкусно устойчивият ресторант на хотела сервира зеленчуци от градината или околните села, мляко и месо от свободно отглеждани животни в селската кооперация, сирена и конфитюри от най-добрите занаятчийски



производители в региона. Заквасените деликатеси, сосове, подправки и колбаси също са домашни или от местни занаятчийски производители. Кухнята използва смесица от древни и съвременни техники и класически рецепти, адаптирани към изтънчените съвременни вкусове, което я прави уникално гастрономическо изживяване. Всеки ден се предлага различно меню от главния готвач, приготвено с пресни, сезонни продукти, включително местни трюфели манатарки през сезона.

Съзнавайки културния аспект на храната и богатството на региона, в който се намираме, ние възкресяваме и интерпретираме много традиционни ястия, както и нашите креативни рецепти. Ние също така провеждаме събития за гост готвачи няколко пъти годишно, като гостуваме на готвачи от Турция и чужбина, за да представим нови вкусове и културен обмен.

Гостите се радват на ежедневни обиколки на лозя и дегустации, както и на няколко туристически пътеки, които се разхождат из лозята, овощните градини, лавандуловите градини и дъбовите горички. Vakucha Vineyard Hotel предлага и съоръжения за корпоративни срещи и отдих.

Въпреки че основният продукт, произвеждан в имението, е виното, Аркадия произвежда и редица занаятчийски храни и натурални козметични продукти, всички идващи от разнообразния земеделски пейзаж на имението. Селекция от плодове и зеленчуци, суров мед, паста, приготвена от антични местни сортове пшеница, сапун от лавандула и етерични масла са на разположение във винения бутик.

В Arcadia Vineyards ние ценим устойчивостта на всички стъпки. В допълнение към устойчивите земеделски практики, в имението е изградено поле за слънчева енергия от 500 kva, което осигурява два пъти повече енергия, отколкото е необходимо за цялата консумация.



Project funded by  
EUROPEAN UNION







### Хотел Бакуча вляво, Слънчева енергийна централа в горния десен ъгъл и няколко частни имения в долния десен

Друг уникален аспект на Аркадия е развитието на 36 частни по-малки имоти с размери от 0,5 ха до 4,5 ха, с овощни градини. Първите два квартала от 18 имота са завършени, а следващите 2 са във финална фаза на планиране. Дизайнът и изборът на материали също са в хармония с общото отношение към околната среда, в проектите е включена много зидария с местни камъни и дограма.

Целта е да се създаде общност от любители на виното, които в момента практикуват друга професия, за да осъществят мечтата си да произвеждат собствени висококачествени вина, предоставяйки ноу-хау и услуги за поддръжка от Arcadia Vineyards. Системата ще даде възможност на собствениците на имоти да се насладят на лозарските практики на своите лозя с екипа за поддръжка, ако и когато предпочитат, като същевременно получават професионална услуга за управление на лозя. Като отдадени вярващи в биоразнообразието, други селскостопански продукти също се насърчават в лозята, особено лавандулата, овощните градини и медоносните пчели.



Ресторантът и СПА на хотела ще предоставят и частна клубна функция за жителите на общността.

Разширявайки над 200 хектара земеделска земя, проектът Arcadia Vineyards е пионер в тази общностна идея, както и луксозни и устойчиви туристически съоръжения в регион Тракия, давайки пример за селскостопанския и гастрономически туризъм, което води до възникването на много повече подобни бизнеси. В резултат на това Източна Тракия се утвърждава като туристическа дестинация.

Създадено е сдружение за развитие на винения и гастрономически туризъм в региона, което се ръководи от Зейнеп Арка, която в момента е председател на тази асоциация. Тя беше и сред водещите участници в проекта Тракийски винен път, финансиран от Агенцията за развитие на Тракия през 2014 г.

Уникалните и трансформиращи качества на проекта са признати и поддържани от много организации през годините:

Зейнеп Арка е носител на наградата „Жена предприемач, с особен принос към региона“ през 2016 г. с проекта Arcadia Vineyards, дадена от Kagider, Garanti Bank и списание Economist.

По-късно тя е една от 10-те турски жени предприемачи, избрани за класа на EY Winning Women Leaders 2018.

Лозята Аркадия бяха представени като казус за устойчиво лозарство и пример за бъдещето на лозарството на международната конференция по лозарство на Giesco, проведена в Солун през юли 2019 г.

През 2020 г. тя беше на 60-то място в списъка на Fast Company-Turkey, Female Founder 100.



## БУТИКОВ ХОТЕЛ И РЕСТОРАНТ VENN



Основател: Венас Акьол Хазнедар

VENN като марка на Akyol Food Tourism Hotel Instruction Gas Company, основана от Vennas Akyol Haznedar, жена предприемач, започва своето пътуване през 1988 г. с управление на бюфет в летище Самсун Чаршамба.

Нашето пътуване, започна с управление на бюфет, а днес продължава с ресторант с капацитет за обслужване от 200 души, където всички наши гости, използващи летище Samsun Çarşamba, могат да се възползват от комфорта, качеството и разбирането за качествено обслужване.

В комплекса има още 4 кафенета с общ капацитет 200 човека, 1 бюфет и паркинг за 350 автомобила.

За да подкрепим всички тези услуги ние се фокусирахме върху специализацията в областта на производството и услугите за кетъринг на летището. В нашата кухня, която сме създали с най-съвременно оборудване, можем да приготвим кетъринг за 2000 души в рамките на 24 часа. В нашата кухня, където може да се произвежда голямо разнообразие от топли и студени менюта, нашите консумативи и продукти се съхраняват в специално класирани хладилни помещения, като се спазва концепцията на студената верига.



Лакомствата, произведени в нашата кухня, където се прилага системата за управление на безопасността на храните ISO 22000 и се извършва 24-часов мониторинг със затворена система за камери за сигурност, се пренасят до летищата Орду-Гиресун, Мерзифон, Кастамону, Сивас, Ерзурум и Малатия в специални хладилни превозни средства. В този контекст нашата компания е една от четирите компании в Турция и единствената компания в Анадола, която е получила лиценз за работа от група С от Министерството на транспорта, което осигурява кетъринг, производство и обслужване на авиокомпаниите.

В рамките на стандартите и квалификацията, които имаме, ние предоставяме договорна поддръжка за доставки на Turkish Airlines, Atlas Jet, Corendon и Freebird Airlines. Освен това, ние осигуряваме снабдяване на самолети Ана и Ата, които са услуга на Президентството, кацащи на летище Самсун Чаршамба, и повече от десет национални и международни авиокомпаниите.

Част от бизнеса е и Самсун - първия бутиков хотел с инвестиционен сертификат от Министерството на туризма, на мястото, където градът се среща с морето, в Атакум, един от любимите квартали на Самсун. Ресторантът в бутиковия хотел обслужва с различна концепция, като предлага местни деликатеси и традиционни вкусове от турската кухня.

Имаме общо 70 служители, работещи на пълен работен ден - инженери по храните, служители по сигурността на кетъринга, счетоводители, професионални готвачи, складови служители, кетъринг служители, сервитьори, касиери, служители на паркинг и други услуги, работещи под ръководството на оперативния мениджър в нашите оперативни звена в летище Samsun Çarşamba. В допълнение към това, има 45 служители, заети в Venn Boutique Hotel и ресторант в рамките на нашата компания.





### Vennas Akyol Haznedar

Vennas Akyol Haznedar е родена в Самсун през 1965 г., завършва университета Eskişehir Anadolu, катедра “Местни администрации”. Тя отваря първото си кафене на летище Самсун през 1998 г. След това, през



2001 г., отваря първия си ресторант отново на летище Самсун и създава своя собствена марка "Venn", продължавайки с голям тласък по пътя на брандинг-институционализация. При основаването на авиокомпанията за кетъринг през 2006 г. тя става едно от трите предприятия на страната в тази област и става първата и единствена жена предприемач в света, която управлява този бизнес. Тя предлага кетъринг, производство (храни, напитки, канцеларски материали) и услуги за местни и чуждестранни авиопревозвачи на всички летища в Черноморския регион и Анадола.

Подкрепена от KOSGEB, тя публикува книга, която популяризира нейния регион и включва местни рецепти. Участвала е и в съвместни проекти с Централна агенция за развитие на Черно море.

През 2011 г., пускайки в експлоатация първия сертифициран за инвестиции бутиков хотел в Черно море, разположен на брега на Самсун, под марката Venn Boutique Hotel & Restaurant, тя донесе нова перспектива на града в съответния сектор.

Тя е любител на морето и ветроходството. Тя също е фен на футболния отбор Самсунспор и е заместник-председател на борда на директорите на Самсунспор. Тя също така действа като член на Изпълнителния съвет на Samsun TSO, Асоциацията на износителите от Източна Анадола и Асоциацията на веригата на ротаторите.

Vennas Akyol Haznedar, също член на Kagider (Асоциация на жените предприемачи), също участва активно в неправителствени организации. Тя има една дъщеря и двама внуци.



Project funded by  
EUROPEAN UNION





Project funded by  
EUROPEAN UNION



Common Borders. Common Solutions



BEST PRACTICES IN TOURISM / D.T.1.1.5

“Black Sea Women Entrepreneurship Connection – Empowering Women  
through Tourism”

WE TOUR BSB1030





When citing this manual please use the following wording:

**WE TOUR, BSB1030**

**Authors:** WE TOUR project partner countries

Joint Operational Programme Black Sea Basin 2014-2020

Joint Operational Programme Black Sea Basin 2014-2020 is co-financed by the European Union through the European Neighbourhood Instrument and by the participating countries: Armenia, Bulgaria, Georgia, Greece, Republic of Moldova, Romania, Turkey and Ukraine.

This publication was produced with the financial assistance of the European Union. Its contents are the sole responsibility of WETOUR project and do not necessarily reflect the views of the European Union.

*First Version*





## Contents

<b>WE TOUR</b>	<b>4</b>
<b>ARMENIA</b>	<b>5</b>
"SUMMER & SUN" CULTURAL TRAVEL COMPANY.....	5
GLAMPING. NOVELTY IN TOURISM SPHERE IN ARMENIA .....	8
TANAHAT GASTROYARD .....	10
WONDERFUL ARMENIA TOUR AGENCY.....	13
<b>BULGARIA</b>	<b>16</b>
VILLA JOY.....	16
VENCİ'S FOOD .....	18
AB TRAVEL.....	20
HOTEL ACROPOLIS .....	23
<b>GEORGIA</b>	<b>24</b>
BAIA'S WINE.....	24
SMALL GUEST HOUSE "RAZIKA" .....	27
FAMILY HOTEL "EDENA" .....	30
"NATURAL PRODUCT" .....	33
<b>GREECE</b>	<b>35</b>
"THEA TRAVEL" .....	35
"OLYMPUS RIVIERA EXPERIENCE AT MEDITERRANEAN HOTELS" .....	37
"BUSINESS TRAVEL AGENCY" .....	40
"EFILIAL TRAVEL" .....	43
<b>TURKEY</b>	<b>46</b>
İKSİR RESORT TOWN HOLIDAY VILLAGE .....	46
ARCADIA VINERDS .....	50
VENN BOUTIQUE HOTEL AND RESTAURANT .....	54



## WE TOUR

*WE TOUR project aims to create a cross-border business network in the Black Sea Basin area by strengthening, supporting and developing female entrepreneurship through tourism and providing women with new economic and social opportunities.*

*The project includes 5 partners from 5 different countries – 4 business women associations from Greece, Bulgaria, Georgia and Turkey and 1 tourism association from Armenia. Every partner has different role in the business sector and different responsibilities in the project implementation. Project partners will join efforts to develop innovative entrepreneurial framework for development of tourism and promotion of Black Sea macro region as an attractive touristic destination.*



## ARMENIA

### "Summer & SUN" cultural travel company "When a hobby became a business"



#### Co-founders: Sveta Dallagyan and Sona Hayrapetyan

Svetan and Sona founded the "Summer & SUN" travel company, which is situated in Etchmiadzin - the holy capital of Armenia. The name of the company was not chosen by chance. Two friends, Sveta (Summer) and Sona (Sun), decided to set up a cultural travel company, wherever they were, there would always be a warm summer and sunny atmosphere.

Sveta teaches economics and management at the Armenian State Pedagogical University, also works as a researcher at Institute of Economics after M. Kotanyan of the National Academy of Sciences of the Republic of Armenia. She decided to start a business and to invest her research and theoretical knowledge in business activities for the benefit of the development and improvement of her community.

Sona is a sociologist-historian, and teaches social science at school, also works at that school as an event organizer. Sona's organizational skills, knowledge of history, insatiable desire to represent and glorify the homeland led her to decide to establish a travel company in her beloved historical city.

"Summer & SUN" cultural travel company was founded by 2 co-founders as a LLC in August 2020, when Armenia like the whole world, had been living with COVID-19 for 6 months.

"During that time we all were working remotely, which allowed us to think about how to develop the community, at the same time using the experience and knowledge gained for our favorite hobby, as traveling is the hobby for us" tell Sona and Sveta.

"Summer & SUN" is engaged not only in organizing entertainment for tourists, but also in discovering and presenting cultural monuments, national customs and making the city of Etchmiadzin more recognizable. Tours were organized for a month, everything was going very well when the 44-day Artsakh war began and the company stopped the tours. But at that time every citizen of Armenia wanted to be useful to his homeland in some way. The co-founders of "Summer & SUN" got acquainted with the families displaced from Artsakh to Armenia and started taking them on tours, as well as presenting the historical and cultural monuments, museums and sights of Etchmiadzin.





And finally the war stopped and the long-awaited spring came and the co-founders found the will, the strength to overcome the difficulties, decided to resume their tourism activities with new thoughts, energy and ideas. Now they organize tours for the residents of Etchmiadzin (not only), including various tourist destinations in Armenia.

The mission of "Summer & SUN" is to introduce and develop tourism culture in Echmiadzin, starting from the rules of civilized travel, to creating a desire for tourists to take care of the environment.

The goals of "Summer and SUN" are to make traveling inside Armenia accessible to the residents of the community, to bring tourists to Etchmiadzin, to present the city properly, to organize tourism and cultural events in Etchmiadzin, to create jobs for our citizens by organizing tourism courses, where young people will get knowledge and skills and have the opportunity to work as a guide in the company.

The values of "Summer & SUN" are: innovation, homeland recognition, development of cultural and entertainment tours.

In the future, "Summer & SUN" plans to host foreign tourists, and present Armavir region in several languages in more interesting and scientific way; to develop hiking tourism based on accessible routes for the society; to create a corner in Etchmiadzin where old Armenian crafts and activities (puppetry, pottery, baking process) will be presented, where pupils from all over Armenia and tourists will visit, get acquainted with old Armenian activities and crafts; organize regular tour-guiding courses (which are organized at the moment) and hire the best students at "Summer & SUN"; as well as expand the geography of existing tourism routes.

According to the co-founders, for the development of any business in the 21st century, digital marketing and management skills are needed, and they advise the business start-ups in the field of tourism not to copy, but to do what others do not offer in that community. Every start-up business must come up with a unique way of discovering the benefits of that community and using them for the development of their business.

*"An entrepreneur is a person who does what others do not do."*

Joseph Schumpeter

Address: Armenia, Armavir region, city of Echmiadzin, M. Mashtots 18/53 street,

Phone: +374-96-71-09-99

Email: [summerandsun82@gmail.com](mailto:summerandsun82@gmail.com)

<https://www.facebook.com/travelejmiatsin>

<https://www.instagram.com/summerandsunagency/>



Project funded by  
EUROPEAN UNION



[https://www.youtube.com/watch?v=6Yo2eG\\_igXw](https://www.youtube.com/watch?v=6Yo2eG_igXw)



## GLAMPING. NOVELTY IN TOURISM SPHERE IN ARMENIA



Founder: Liana Movsisyan

In 2019 in Yenokavan village of Tavush region, located in the north-east of Armenia I initiated the establishment of the first glamping in Armenia. The project is co-financed by the UN "Integrated Rural Tourism Development" Program. The choice of Glamping location is not accidental, as the village of Yenokavan is known as an adventure and active recreation center, and adventure tourists who prefer such a rest, prefer to spend the night in Glamping.

I am a tourism manager by profession, I have a professional education, I have worked in the field of tourism for many years, I have also taught at the Faculty of Tourism of one of the state universities in Armenia. Accumulated experience and insatiable desire to engage in leisure activities were the main motivation to start my own business.

The opening of Glamping was scheduled in March, 2020. However, because of Covid-19, it was postponed for about four months. At present, the restrictions imposed by Covid-19 remain the main problem of our activity.

Yenokavan Glamping consists of two domed tents, and we plan to expand our activities in the future by increasing the number of tents, as well as offering guests lunch and dinner in addition to breakfast. In this way, the services provided to the guests will increase, due to which the volume of purchases from the community will increase.

Flexibility and the ability to make quick decisions, the ability to make business connections, as well as mastering the rules of guest service are crucial for growing a business in the tourism industry.

Currently, it is quite risky to start tourism in Covid-19 conditions, but we are hopeful that tourism will experience a sharp boom as soon as all restrictions are lifted. For all those who are going to enter the tourism industry, I would advise to show perseverance, be patient and flexible.

Address: Armenia, Tavush region, Yenokavan village

Phone: +374-93-34-78-88





Email: [yenokavanglamping@gmail.com](mailto:yenokavanglamping@gmail.com)  
<https://www.facebook.com/yenokavanglamping>



<https://www.facebook.com/yenokavanglamping/videos/949118755628241>





## TANAHAT GASTROYARD



Founder: Liana Gasparyan

I am Liana Gasparyan and I have been living in Gladzor community of Vayots Dzor for 20 years. In the garden of my own house I am engaged in gardening, viticulture, growing vegetables and cattle breeding. I am a hairdresser by profession and a skilled cook. I have a “delicious hand”, as my guests say.

Last year the idea arose to turn the hobby into a small business. I bought fruits from my neighbour, collected fruits from my garden, made jams and dried fruits in my small kitchen, and put them up for sale through my Facebook business page – Tanahat.

Through that page I got to know different guides and one fine day a group of Indian tourists returning from a tour of Jermuk, led by a guide came to my house to taste tea and dried fruits. My delighted guests suggested: "Why don't you offer dinner?" "Your house is comfortable and clean." They called their families, told them about us, and told me that they would return to our house with their families again to have a dinner in our Armenian cuisine. I did not refuse them, gave my business cards, we exchanged contacts, and they took pictures and videos with them. My daughter played Qanun (musical instrument) for them, and they were very happy with it.

I started to implement the idea with what I had. I had wooden boards in the house, which I gave to a craftsman and ordered a 3-meter table with its chairs. I bought dishes, comfortable wine tasting glasses, etc. Gradually I started accepting groups of 6-7 people, offering them lunch, wine tasting, besides, I sell my dried fruits and jams among the guests. My children love to present Armenian songs and music to their guests. David, a drummer from the neighboring Getap community, integrated into our family business, who studies in my children's ensemble, which attracts tourists.

I plan to expand and develop my business. We made logs out of poplar wood to build a swing and closed pavilion in our wonderful garden to protect it from the rain, as I serve dinner in the garden. I will build a fruit dryer under the sun so that my guests can also take part in the master classes in making dry fruits.



We organize lavash baking master classes. In addition, I have done halva making master classes for a group of 12 people from Russia.

I serve barbecue made in Armenian tonir.

What fascinates my guests the most is that they pick the fruit with their own hands according to the season and enjoy it in our garden, lying under the trees.

My son is currently learning English to communicate with guests.

I still have many wonderful ideas to implement, I wish to have my own contribution to the development of our community. At the same time I try to apply for various grants, through which I will be able to expand my business. I do not provide accommodation yet, although my guests have offered a lot, but if I receive a grant, I will organize it in the future.

The name of our gastroyard is connected with Tanahat monastery, which is 6-7 km away from our community. It is very beautiful, loved by tourists, and we also decided to value our historical and cultural monuments and present them to the tourist. We collect herbs from the fields adjacent to Tanahat Monastery, make herbal teas such as thyme, chamomile, types of greens such as asparagus, lilies, etc, to entertain special tourists.

Who wants to be engaged in rural tourism and has an area, taking into account my own little experience, I advise them to take a step, to start without fear, to start with what they have, and to develop it slowly.

I overcome the difficulties with love, for the realization of the idea, for the development of our community.

Address: Armenia, Vayots Dzor region, Gladzor village, street 3, house 19

Phone: +374-98-50-23-11

[https://www.facebook.com/TANAHAT-%D4%B9%D5%A1%D5%B6%D5%A1%D5%B0%D5%A1%D5%BF-108648434835596/?ref=page\\_internal](https://www.facebook.com/TANAHAT-%D4%B9%D5%A1%D5%B6%D5%A1%D5%B0%D5%A1%D5%BF-108648434835596/?ref=page_internal)



<https://www.facebook.com/watch/?v=1724721261250725>  
<https://www.facebook.com/watch/?v=4700944426623016>  
<https://www.facebook.com/watch/?v=938385843738440>



Wonderful Armenia Tour Agency



Founder: Marine Gevorgyan, PhD in History, Associate Professor

Wonderful Armenia travel agency was founded in 2022 in Yerevan.

Tours are organized for incoming and domestic tourists in Armenia and Artsakh.

Being in the academic base of tourism, I decided to get involved in the tourism business as well. I have been teaching "Tourism Resources Management" at the Academy of Public Administration of the Republic of Armenia since 2017, and I decided to transfer my knowledge and experience to the business sphere. Being a patriotic person, I want to present my homeland to everyone, so I decided to organize tours, and to present the tourist attraction, culture, history, national cuisine of Armenia.

The main problems of the business are related to the post-covid period, as the tourist flows have not been completely restored yet. Now we are trying to expand our marketing activities through digital marketing and social networks.

I cooperate with guest houses and gastro-yards operating in different regions, trying to contribute to the development of local communities. There are gastro-yards almost everywhere, presenting the national cuisine of the given rural community, which is very welcome.

Our tours include not only visits to historical and cultural sites, but also participation in festivals.

When choosing a guide, we pay attention not only to knowledge, but also to the following skills: teamwork, quick orientation in a difficult situation, stress resistance, and most importantly, the ethics of guest service.

To all those who want to start their own business, I would recommend starting a business by studying the market, developing a business plan, and selecting qualified staff.

The key to the success of my business is that I am a historian, I train my guides myself to be sure of the content information they give to the tourist.



<https://www.facebook.com/wonderfularmeniatour>

phone: +37491200531

email: [wonderfularmenia2022@gmail.com](mailto:wonderfularmenia2022@gmail.com)





Project funded by  
EUROPEAN UNION







Project funded by  
EUROPEAN UNION





## BULGARIA

### VILLA JOY

#### Founder: Mironka Todorova

Mironka Todorova has gone through the long and difficult journey of a woman entrepreneur in the field of tourism, having started it during the previous regime in one of the most prestigious hotels of that time. At Grand Hotel Varna she started in the innovative IT field - as a director of the computer department, later working for a French company, where she participated in the development of its own software.

Based on this experience, Mironka founded an Association of owners of small guest houses, which aims to promote this type of tourism in its infancy - mainly with accommodation in private bases, villas. Emphasis on advertising and participation in international tourism exhibitions. She later set up a tour operator with several private entrepreneurs. It manages to attract guests from Serbia and to become the first company to work with the hitherto unknown market. They organized bus shuttles for several years, until the introduction of visas for Serbian citizens to enter Bulgaria, which killed businesses.

The kind-hearted ladies do not give up easily and continue the company's activities, opening several offices and offering accommodation in houses, villas and hotels throughout the country. They try to attract Russian tourists, but only individual packages succeed.

The problems - this is what the experience of the entrepreneur from Varna shows. Over the years, I have become convinced that there is a ceiling for small business, a measure from which you cannot rise. If you do not have the opportunity for more serious investments, you can not rise.

The other big problem is that Bulgaria is not advertised at the government level. When we go to tourist fairs abroad, we have to pay for everything, and representatives of many countries are supported by their country in this regard.

With the restrictions on the covid pandemic, the situation with small companies has worsened and her agency has failed to pay even the obligatory tour operator insurance.

Now Todorova offers a family summer villa, which she inherited and turned into a small paradise with a beautiful garden near the sea in the resort of St. St. Constantine and Helena near Varna. Villa Joy is visited by both Bulgarians and foreigners, mostly families with children looking for peace, quiet and fresh air.



Project funded by  
EUROPEAN UNION



<https://www.facebook.com/villajoyvarna>





## Venci's Food

Founder: Ventsislava Ivanova

My name is Ventsislava Ivanova and I am a Rent a Chef, a still not very popular profession in Bulgaria. Currently, in addition to preparing for private parties and events, I have a bistro in the popular restaurant on the beach in Varna. There I prepare non-standard food, the recipes for which I have been looking for a long time and I try to charm the audience.

The beginning was not easy, I all started cooking almost „by force“. I had graduated in law in Bulgaria when I got married and moved to Greece, on the island of Rhodes.

My husband's family had an old building that served as a rented restaurant. That's where everything started once I could develop it. I love to cook, but I've never done it professionally. I put a lot of enthusiasm and work, in the beginning it was on the principle - trial and error. We went through the fire and the water, it was difficult to adjust to the delicious meetings and people from a foreign culture. After a lot of work, we managed to become one of the best and most popular restaurants on the island. I keep a picture of the day I saw 42 people waiting in line in front of Jacks, that was the name of the restaurant.

In 2017, however, I was diagnosed with cancer and my life changed dramatically. I left the island, broke up with my husband and returned home.

I needed time to heal and get used to the conditions. I started with what I can do best - prepare, now professionally. I started with tasting dinners, cooking at home, making cakes, pastries, orders for catering and private parties. The bistro opened in a busy place next to the station, but due to the Covid pandemic I closed it, it is not stored after several openings and closures.

This provides an opportunity for another bistro, this time by the sea where I am now.

I like the moment I serve the food to the people, the completion of the process. I also like when I give a portion to a client who was a little skeptical, so to speak.

His fascination with the hitherto unknown, say food. I am always looking for a smile, a swell of tension, this almost invisible moment of peace.



Project funded by  
EUROPEAN UNION





## AB TRAVEL



### Founder: Donka Georgieva

My name is Donka Georgieva and I have been in tourism all my life. As a child, I stood at the front desk because my father was a hotel manager - from the old guard, those who put their heart into the work. I graduated with a degree in International Tourism from the University of Economics in Varna, which gave me the chance in those days to develop a more modern worldview.

Coming to the Marketing Department of the management of the Golden Sands resort, I participated in negotiating the accommodation base of the complex with foreign tour operators in almost all European and Middle Eastern markets. Then I did the same in the Grand Hotel Varna and the Sunny Day complex. After this experience in host tourism, I turned to outbound tourism.

I worked for 6 years in a travel agency specializing in outbound tourism. So I had the opportunity to look at the industry from different angles. This gave me a good foundation to start my own business.

A little late - in 2005, I was already 45 years old. I had a hard time deciding, but I wasn't alone. Then I had 2 partners - Maya Ivanova / now a teacher at the College of Management / and my sister.

I will never forget how we issued the first plane ticket with Maya and how we collected money to pay for it. The beginning is not forgotten. We started with the organization of corporate events, seminars and conferences - a field in which I was known as a professional. We were trusted by big companies, for which I am grateful. We gradually established ourselves in this market.

We started to enrich our portfolio - plane tickets, hotel accommodation around the world, package travel. I realized that in order to survive in our highly competitive business, you must first be recognizable, second - you can not rely on just one product, third - you must have qualified personnel.



Over the years, we have had to change our portfolio many times in order to survive.

Internationally, large companies have turned to global service providers, and there is very little business left locally for companies like ours. In addition, many specialized conference tourism companies were set up to fight for their bread.

This forced us to focus more on travel abroad - individually and in groups.

We used global B2B service providers around the world - hotels, excursions, additional services. We became an authorized agent of IATA for the sale of single tickets.

Together with our partners we have organized charter programs to Rhodes, Italy - Liguria and Tuscany, Spain-Barcelona and Malaga, France-Paris and the Loire Castles and other destinations. But as in any business, the competition of the big tour operators from Sofia has its say.

Gradually, charter programs were distributed among several major operators, who negotiated preferential prices with airlines and suppliers. This is a natural process in business and you have to adjust.

So a new specialization was needed - small groups, boutique programs, individual packages. This is complemented by our work as an agent who offers programs to the big ones.

The Covid crisis boiled over everyone unprepared. We have suffered serious losses. I am grateful that we survived these 2 years, as we managed to recover the amounts due to customers.

It was an extremely stressful period when we did not know what awaited us tomorrow.

Now we are somehow used to this uncertainty. We were saved by loyal customers who mainly buy plane tickets, sales on charter programs of major tour operators who took the risk to work in this complex situation and the few individual trips.

The crisis has taught us tolerance, endurance, understanding, and I hope that soon we will have the opportunity to work and create freely again.





Project funded by  
EUROPEAN UNION



<https://www.facebook.com/AB.TRAVEL.VARNA>

<http://abtravelbg.com/>



## HOTEL ACROPOLIS

Founder: Galina Todorova

The family hotel "Acropolis" is located in a quiet and peaceful place in the most prestigious district of Varna - the Greek quarter, whence its name, says the famous owner Galina Todorova. Only 50 meters from Varna beach and the beautiful Sea Garden.

I have been managing the hotel for 25 years, since its establishment in 1997. We started as a joke, the idea was born spontaneously and came of its own accord - a boutique hotel in the heart of Varna. I work with three receptionists and a maid.

The hotel offers 10 double rooms, with a courtyard immersed in greenery, it is quiet and peaceful with us, guests come from all over the world. I will not forget the first ones - from the Chinese embassy, good start. The contact with another culture, far from ours, is interesting. Over the years we have had guests from Australia, New Zealand, Japan. I also have regular guests who come regularly and do not "cheat" on us, says Galina with a smile.

Russians, for example, who prefer us, say they like intimacy and coziness and run away from all-inclusive complexes.

The biggest problems, apart from the covid crisis, are rising prices and competition. Costs are rising, and it is not good to raise prices. The state does not help us, we do not think enough about business.

My work in the field of tourism is interesting, meetings with people from different cultures, energy and the desire to know the kind of city have always used me.

Despite all the difficulties, I would not replace my job with anything.



## GEORGIA

### Baia's Wine

#### Organic Wine Tour in Obcha, Imeretiregion, Georgia



#### Founder: Baia Abuladze

Georgia is the oldest winemaking country in the world, with the tradition dating back at least 8,000 years. The Georgian traditional winemaking process is different from the rest of the world and involves clay jars called qvevri. There are about 450 unique vine varieties. Unfortunately, some rare varieties that needed special care were abandoned and are now mostly extinct.

Recently, as a result of the ongoing economic reforms in the country, special attention has been paid to the tourism, especially revival of Georgian wine. Along with winemaking men, young women became actively involved in this business and started a family business, such as maverick winemakers Baia Abuladze and her sister Gvantsa which started to rediscover the rarest species of wine grapes in Western Georgia and to focus on bio wine making techniques. The re-discovery process continues until today: Baia Abuladze is a young woman, who together with her sister Gvanca Abuladze and their family in Obcha, Imereti in the west of Georgia, are bringing new life and energy to a region with a storied history Baia Abuladze, stands among those Georgian winemakers who work to identify and classify local vine varieties.

"I'm started this activity yet childhood- says Baia, I and my younger siblings — were born and raised in Obcha in a friendly, traditional family of winemakers. We spent a happy childhood watching how parents and grandparents were involved in the diverse winemaking processes. We were also allowed to arrange their own small farm with vineyards, greens, household animals and plantations, and spent their free time exploring the wonders of nature. At that time our family traditionally produced wine using Imeretian technology — the maceration process (soaking the juice of the grape with the skins and sometimes also



the stems) was shorter and only 5-10% of grape skin was used during fermentation in Qvevri. After graduating from college, I moved to the capital city of Tbilisi to continue my studies, however did not find the intense urban life interesting and so after agronomical university returned to small town of Obcha where I actively promoted the family winery. ”

At the same time, Baia officially established the new wine company and the label Baia’s Wine was born. Accompanied by her younger siblings, totally remodeled the production structure and focused on the organic winemaking techniques. The family’s attitude towards each step of winemaking changed: the maceration process increased up to 3 months, each Qvevri was treated individually — more time was aligned for degustation to decide whether the liquid is ready for the further treatment; and the decision about what percent of the grape skin is used during fermentation and aging was given priority.

Their first organic wine — a white dry Tsolikouri was bottled in 2015. Soon afterwards, the women-empowered family business became one of the first organic wine producers in Bagdati Municipality. Publicity and fame brought up another challenge: restaurants ordered more quantities while the young entrepreneurs found it quite hard to manage large-scale production from bottling to delivery in a timely manner. The young trio accelerated their production by organizing equipment: they gathered and washed the old family pitchers that had been long forgotten and were able to harvest enough grapes for about 8,000 bottles. Business continued to grow.

A few years after starting with white wines, the trio offered red wine from Otskhanusi, Saperavi and Aladasturi grapes. Today, they produce wines from Imeretian vine varieties such as Tsolikouri, Tsitska, Krakhuna, Aladasturi, Otskhanuri, Saperavi. Currently, they produce 18,000 bottles and export them to different countries (Japan, China, America, etc.). Her family has been steadily adding to its organic farmland, and Abuladze says she soon hopes to purchase another 15 acres to scale up production further. Baia Wine This is a tourist Wine route in Obcha, Imereti region this is a visit to the Baia company, where tourist groups can taste Georgian Food and Drink.

Email: [Baiaswine@gmail.com](mailto:Baiaswine@gmail.com)

Website: <http://www.baiawine.com/> , <https://twitter.com/AbuladzeBaia>





Project funded by  
EUROPEAN UNION



Small Guest House "RAZIKA"  
Pshav-Khevsureti - the best tourist beautiful places to visit



Founder: Marika Razikashvili

Pshav-Khevsureti is one of the most beautiful places in Georgia. Its unique nature Wild mountains, tracks and tourist attractions captivates visitors. The ethno-cultural heritage of Pshav-Khevsureti is unique. The castle-villages of this corner impress with their historical crosses and magnificent examples of mythology. Interesting agricultural life, customs. The region is known for its folk poetry and traditional customs.

In Pshavi, in the village of Chargali, on the banks of the Chaglura River, there is a small family hotel. Warmth and hospitality always reign in this corner. Mrs. Marika Razikashvili is a descendant of the great Georgian poet Vazha Pshavela.

As soon as the tourism revival in Georgia began, Mrs. Marika begin own business, with her tireless work and few resources, by teaching and implementing the best examples and practices of tourism, was able to adapt the relevant forms of tourism and preserve traditional customs. She to impress tourists, created an inclusive structure and offers visitors both beautiful surroundings and delicious traditional dishes made from local natural products (including the famous low-fat cottage cheese, which has the status of an intangible cultural monument), the famous "khinkali "and tea from mountain herbs and dried fruits, which she collects and prepares.

"I have been interested in the field of tourism since childhood, although I had to live mainly in Tbilisi because of my family, I knew for sure that I would return to my native Chargali and I would definitely create something valuable in the field of tourism, tells Mrs.Marika.

Due to the recent increase in tourism, my husband and I decided to renovate our old abandoned parent house to give it new life. The idea was successfully implemented. I took on obligations at the bank, calculated the risks, and began to repair the old house. Soon I received a small grant under the state program "Produce in Georgia". We tried to preserve



the authenticity that was characteristic of the Pshavi building, we managed to combine the old and the new, and we got an amazingly beautiful and calm environment that truly captivates every guest who comes to us.”

We offer our guests ecological (bio) products produced and grown by us. I have a small organic farm. Tea and dried fruits from medicinal plants and forest fruits have become a souvenir of my hotel, which we are happy to offer to tourists and local vacationers.

As for the impact of the pandemic on our business, of course, the pandemic has radically changed the way our business works, practically stopped the flow of foreign tourists, but we immediately began to attract local tourists, disseminate information about our activities and news, add: fishing, horseback riding, and alpine hiking to our service. zone, created a special route for visiting cultural sites. We have also placed brochures about the hotel in tourist sites and websites. At this stage, we are working hard on development and in the spring, we plan to implement new ideas so that we do not have a financial crisis. I know success requires skillful and coordinated management of various users, providing high-quality services requires constant updating and effective resource planning.

Also, Mrs. Marika continued tells us on problems and challenges : in order for a family in the village to start small business and providing tourism services, or be interested in developing business an existing one as a source of employment and income, it is necessary to have real motivation and stimulating factors: quality hotel services, advice and recommendations from specialists, entrepreneurs skills, knowledge world and local experience of the successful family hotel service, supply of teaching materials, training in the basics of business (how to turn rural tourism into a successful source of income, business),also basic knowledge about the use of advertising tools and their importance, for sources of funding and investment.

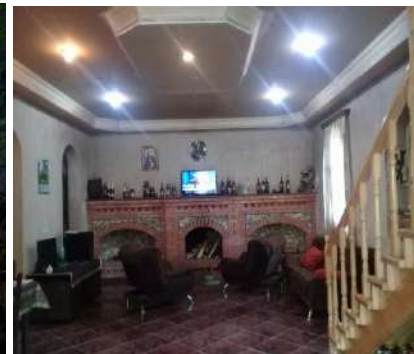
I am deeply convinced that what helps a person to succeed is: purposefulness, diligence, tireless work and hope for the future. And also, faith in yourself and your own idea, that you will definitely achieve your goal! And I think that the work that you love with all your heart will definitely come out!

Email: [razikashvilimarina@gmail.com](mailto:razikashvilimarina@gmail.com)

Website: <https://www.facebook.com/profile.php?id=100019863397967>



Project funded by  
EUROPEAN UNION





Family Hotel “Edena”  
Racha-Lechkhumi region, Georgia



Founder: Nato Japaridze

My name is Nato Japaridze, I am an economist and live in the Racha-Lechkhumi region, which is unique in its geographical location, rich in diverse flora and fauna, rivers and waterfalls, numerous forests, natural caves and passes. Many interesting, unique historical, ethnographic, archaeological and architectural monuments amaze the eyewitnesses. But in my beautiful region, tourism was not considered a priority, in previous years this sector was completely forgotten, tourism could not develop due to the lack of proper tourism infrastructure and services, despite the fact that the interest and demand of local tourists grew every year. I was constantly thinking of starting a tourism business.

That's why I decided to turn my apartment into a family hotel.

But I didn't have the entrepreneurial skills and resources to start this business. During this period, the Association "Woman in Business" in our region held meetings-trainings, which interested me very much and I went through trainings on starting my own business, prepared a business plan. I applied to the bank, took out a loan and started restoring the building. In 2014, I opened the first Edena Hotel in Ambrolauri.

The whole family worked with great enthusiasm to improve the hotel. I am a mother of 4 children and my children actively help me in all directions. This will be landscaping work or advertised by the hotel, preparing information on the site and delivering tourists to the hotel, the eldest daughter has mastered the profession of a guide and guides tourists to get acquainted with the rich natural and cultural attractions of Racha. We paid special attention to the arrangement of indoor and outdoor interiors in accordance with international standards, especially the improvement of the courtyard, which included the cultivation of various of plants, the arrangement of places for recreation. We had to look for unique plants and flowers in the forests of Racha, and we also collected stones from the rivers to decorate the yard.

As a result of our hard work, we soon achieved success. The number of tourists increased with each season and the demand for tourists increased. Also, Income increased, which gave us the opportunity to expand the hotel and improve the service. Therefore, in 2017, I opened the second small Royal Edena Hotel, which has a beautiful design, creates a special warm atmosphere for guests. In both hotels, we can accommodate 22 guests and offer different services.

At the same time, based on the diversity of the business and the demand from the guests, I decided to build a family cellar and produce wine from endemic grape varieties. It has been a year since we started bottling wine, we offer our guests traditional cuisine and 5 types of wine from endemic varieties. From the spring of 2022, we will bring wine to the market.

NATO keeps talking about the challenges - There is a lot of competition in the tourism market today, at the same time, COVID-19 existing restrictions create problems for tourists, many tourists refrain from booking, it is difficult to attract tourists, that is why we treat tourists very carefully, create an appropriate environment to meet their needs, we are very dependent on tourism. Our material support and further development is tourism.

As a woman, I am proud to work in this field. My goal is to contribute to the restoration and development of this area and to make my country known to the world as an all-season and quality tourist place of destination, distinguished by its unique culture, natural heritage and national traditions of hospitality.

Email: [questhouseedena@gmail.com](mailto:questhouseedena@gmail.com)

Website: <https://www.facebook.com/Hotel-Royal-Edena>  
<https://www.facebook.com/watch/?v=797341030943374>





Project funded by  
EUROPEAN UNION



## “Natural Product”



### Founder: Zaira Jibladze

Zaira Jibladze is a journalist by profession and lives in Makhinjauri, Adjara region. Zaira and her husband first started serving food in their restaurant to small groups of foreign tourists, However, as more and more tourists come to Adjara, Zaira and his family decided to build ‘Château Iveri’, a high-quality hotel where visitors can experience the rich culture of Georgia and then started producing dried fruits, making jam and wine.

Zaira Jibladze talks about the future prospects of the family business, about innovations she will offer customers and how the mother of three children allocates time correctly.

In recent years, Georgia has become a popular destination for foreign tourists who love nature, history, culture and wine. Adjara, one of the most beautiful parts of Georgia, is distinguished not only by its extraordinary nature, the charm of the Black Sea and sunny days, but also by especially warm and loving people, rich folk traditions and cultural wealth.

“I have a hotel with 12 rooms and also a family wine cellar next to the hotel, where we receive foreign and local guests almost every day. Georgian wine and Georgian cuisine will be tasted on the spot. We offer various workshops. In addition to what I have done so far, I have always wanted to do something new and exciting that would be a challenge for me and my family. Due to the fact that Georgia is a country of fruits and there are many varieties, most of which are especially unique in their nutritional value, the idea arose to create “Nugbari “(dried fruits) from fruits and get a new product by processing fruits that customers could eat at any time of the year. For example, citrus or kiwi fruits can be taken as dried fruits even in summer. In addition to being delicious, fruit nuggets are also good for health and immunity.

- As for wide production, I had no experience in this area, but what I do is not customary to leave halfway. First, we created a test product, which was evaluated by relatives. Then we presented our products at local and international exhibitions, which showed us which products and tastes the consumer prefers. This gave us an incentive to expand our activities and already produce a natural product from Georgian fruits under the auspices of the



enterprise “Natural Product “. Today, Natural Product is already known and trusted by many.

The financial part is the most important in production, because the purchase of raw materials, processing, packaging, labeling require quite large financial resources. We would not have been able to do anything without government programs, as well as the support of international donor organizations, both in terms of modern equipment and many other resources, even in terms of strengthening organizational capacity. Soon we will offer customers a completely new Nugbari, which is not produced in our region and is a novelty.

At the moment we are working on creating new products and soon we will offer customers a completely new Nugbari, which is not produced in our region and is a novelty.

E-mail: [zairajibladze@gmail.com](mailto:zairajibladze@gmail.com)

Website: [natural.b2c.ge](http://natural.b2c.ge)

Facebook: <https://www.facebook.com/Beridze-Wine-Cellar>

Video: <https://ajaratv.ge/video/10504>,



## GREECE

### “THEA Travel”



Owner and CEO: Athanasia Theocharidou

“THEA Travel” is a general tourism travel agency located in Thessaloniki, Greece. Their main goals are to manage every trip to become easier and safer for every traveler and they are specialized in business & in private travels, in religious tourism and trips to Holy Land. With their experience, their guidance and their cooperation they plan to remove the stress from planning, mistakes and setbacks, save money, and even add value to every trip.

Planning a trip requires many times more than internet search and a few mouse clicks and with the continuous work of THEA’ s team in matters related to travel, the management of trips related to travel they provide everything in a nutshell: Reliable information on all current travel directions, restrictions & prerequisites.

Many of the responsibilities THEA Travel is responsible for, in Greece, are the accommodation within Greece with flexible cancellation policies (Hotels, apartments, Holiday resorts, villas, lodges etc.), the research, the reservation & issuance of the airline tickets, the support throughout the trip, car-rental with a various home network and the issuance of the ferry & train tickets.

Furthermore, they undertake and arrange tours, things to do, sightseeing tours, day trips, helicopter city tours, cooking lessons, scuba diving and more experiences. And for any demanding customer they provide group reservations with special agreements.

Their services don’t stop in Greece, and they are able to organize the travel management worldwide. Apart from the reliable information on all current travel instructions, restrictions, prohibitions, and prerequisites to be taken they inform passengers about travel insurance with COVID-19, before and during travel around the world they are flexible to maintain your needs. It is crucial for the traveler to be ensured that the support he wants will be provided. Support related to online check, registrations/reservations in all the planned group tours around the world with the organization of THEA’s Travel office and their network of partners.



Discover our home, **Greece**, create unforgettable memories, moments & explore magical places with the best "**Thea**" \*.  
\*Thea in Greek means the view.

**Address:** 26is Oktovriou 26A – 6th floor, Thessaloniki, Greece, P.C. 54627

**Phone:** +302310229037, +302310283661

**Email:** [info@theatravel.gr](mailto:info@theatravel.gr)

**Site:** <https://www.theatravel.com/>

**Facebook:** <https://www.facebook.com/TheaTravel.GR>

**Instagram:** <https://www.instagram.com/theatravel.gr/?hl=el>







## “OLYMPUS RIVIERA EXPERIENCE AT MEDITERRANEAN HOTELS”



Co-founders: Evaggelia Xyptera, Vassilios Lamprou

The only choice for those looking for quality on their vacation. Within walking distance from the center of Paralia Katerinis and just 80 meters from the endless coast with golden sand. Mediterranean dishes, rich wine cellar and cool drinks. Immerse yourself in an armchair and enjoy a drink in the bar or pool. The 68 fully equipped rooms meet all your requirements and offer you peace and relaxation.

For moments of absolute personal care and health all year round, you can exercise or swim in the indoor pool. Immediately after, relax with a jacuzzi or enjoy the sauna. For your business meetings there is a specially designed space for presentations and conferences with all the modern equipment that is configured according to your needs.

The Management and the staff of Mediterranean Hotels tries day to day to significantly contain the impact of our daily activities to the environment. We would appreciate if you contributed to the effort of Mediterranean Hotels to keep the Mediterranean clear and protect the limited sources of water and energy, for the next generations benefit.

The Management and the staff of Mediterranean Hotels know that there are more ways of preservation for the environment. We keep refreshing our environmental policy and we embrace every new motion that can effectively help to the protection of our planet. With joy and honor, we salute your contribution to this try.

To The Group Mediterranean Hotels – Pieria, Olympus Riviera, works Organized Plant Conservation Department with qualified technicians, company officials, who continually updated and trained on new technologies. The result of this decision is smooth and under constant supervision function intensive or not systems of our hotels in order to reduce the impact of the operation of our hotels on the environment. In this direction, the Group Mediterranean Hotels – Pieria, Olympus Riviera, by decision of the President of Mr. Vassilis Lambrou, symbolically has designated as responsible Environmental Management Group issues, responsible management of the “Blue Flag” and “Green Key” the foreman of Department of Conservation Group Mediterranean Hotels. In the Mediterranean Hotels – Pieria, Olympus Riviera, occurs an organized Environmental Action Plan, in areas that are developed to the following “Organized Environmental Action Plan” of the Group.



The Mediterranean Group foresees for continuous improvement of our actions that aim at protecting the environment, the ecosystem, land of the Olympian Gods, land borrow it from our children, and we must deliver on them.

The Mediterranean Group owns the following hotels:

Mediterranean Village 5\* – PARALIA KATERINI

Mediterranean Princess 4\* – PARALIA KATERINI

Mediterranean Resort 4\* – PARALIA KATERINI

Mediterranean Olympus 4\* – LITCHORO PIERIA

**Address:** Paralia Katerinis, Pieria, Greece, P.C. 60100

**Phone:** (+30) 2351 064600

**Email:** [village@mediterraneanhotels.gr](mailto:village@mediterraneanhotels.gr)

**Site:** <https://mediterraneanhotels.gr/>

**Facebook:** <https://www.facebook.com/MediterraneanVillageHotelSpa/>

**Instagram:** [https://www.instagram.com/hotel\\_mediterranean\\_village/](https://www.instagram.com/hotel_mediterranean_village/)





Project funded by  
EUROPEAN UNION





“BUSINESS TRAVEL AGENCY”



Founder: Evi Koussi

Business Travel was founded in Thessaloniki in 1989 with the aim of organizing business trips, incentive trips, conferences and events as well as leisure trips... In 2017, in order to cover our passion for sports and Greece, we created the subsidiary GreeceOnTheGo.gr, in order to offer integrated services of sports camps and all kinds of activities in Greece. Our experienced and reliable human resources, as well as our dedicated partners in Greece and around the world have been the key points of our successful course to date.

MISSION of Business Travel is the ultimate success of every activity, that is why each of our products is unique, as unique as each of our customers. To meet the requirements of our customers and to be sure of the perfect result of each event, we remain faithful from the first day of our establishment until today to our same core values.

Why in Greece?

Well, Greece has all that you need. One of the most visited countries in the world which mainly offers amazing weather, extraordinary gastronomy and of course, the sea... In the big cities, in an island, in the countryside doing agro touristic activities or even by the mountain of the Ancient Greek Gods (Mt. Olympus), Greece has so much to offer you and so many options to meet the highest of expectations.

We always make sure to provide reliable and high-quality services and each of our events, from the design to the implementation, is characterized by team spirit and collaboration for the perfect result. With an open mind, friendliness, straightforwardness and respect for the customer, but also with the experience, continuous training and creativity that distinguishes them, they remain firmly committed to the satisfaction of even the most demanding collaboration.

Some of the services Business Travel Agency provide are business travels, Conference special services, Hybrid Congress, Conference Production, IVS Voting System and Translation Systems. Team Building is also important, and we know what a team is and how to challenge it with innovative ideas and great team activities, in beautiful locations with exciting finales! So, we plan and execute unique activities to strengthen social relationships, role definition, and collaboration between your staff. Our events are designed for the enjoyment of the participants and the escalation of their team spirit as we encourage them to collaborate and work together for success! We plan, you have the fun, train, and the results are exciting!



In the field of promotion and advertising, today everything has to do with marketing and presentation. That is why most companies try to be creative when presenting a new product, service or maybe the yearly calendar. A combination of advertising strategies, media power and a dynamic launch can create the perfect hype for a product to get to the top.

Greece can be the heaven of advertising teams, as not many countries in the world can offer such diversity in terms of destinations and spots. No matter your campaign's theme, we find the most suitable location to create the perfect match of product and scenery.

Our creative team never stops bringing new ideas, and our events department has the experience to bring these ideas to reality and create magnificent events.

Last but not least, we manage to organize incentive trips. An incentive trip is not just holidays with the colleagues and the team from the office. It is not an "obligation" or a business trip, it is many more than that. An incentive trip is a reward, it is a thank you for what they have achieved as a group and a great way to motivate them for the next goals of the company. Create unique bonds between executives or all employees of the company, make them feel like a family, share your vision for the future and give them a great motive to achieve it!

**Address:** Kalapothaki 3, Thessaloniki, Greece, P.C. 54624

**Phone:** +(30) 2310 222 373

**Email:** [info@business-travel.gr](mailto:info@business-travel.gr)

**Site:** <https://business-travel.gr/en>

**Facebook:** <https://www.facebook.com/BusinessTravelGreece/?fref=nf>

**LinkedIn:** <https://www.linkedin.com/company/business-travel-greece/>







Project funded by  
EUROPEAN UNION





“EFILIAL Travel”

*We Live to Travel. We Travel to Feel Alive.*



Founder: Evmorfia Oikonomou

With carefully designed services and attention to detail, with excellent value for money and innovative travel products on all five continents, in strict compliance with the rules of the International Tourism Market, Efilial Travel has been serving customers from every corner of the globe for over 30 years now. Having strong and permanent partnerships with the largest airlines, ferry and cruise companies as well as with the most important hotels in Greece and around the world.

The company's areas of activity are inbound and outbound tourism, the organization and accompaniment of group and individual excursions in Greece and abroad, business travel, honeymoon, event organization, conference tourism, medical tourism, cruise and finally the issuance of air and ferry tickets.

Our aim is to continue to travel with professionalism, reliability and respect, always trying to better understand the "wants" of each individual traveler by providing high quality travel services. We have the best ideas for your most sophisticated and specialized travel needs.

Counting more than 30 years of history, we are used to evolving in order to always respond successfully to the changing demands of the tourism industry. And despite the emergence of Covid-19, we are determined not to allow this unfortunate circumstance to affect your holiday.

We're shaping our travel network appropriately to respond to ever-changing conditions and working harder than ever to offer amazing and safe packages around the world.

**Address:** Ionos Dragoumi 2 and 6, Larisa 412 22

**Phone:** +30 2410 250907, +30 2410 259835, +30 2410 253235

**Email:** [larissa@aktinatravel.gr](mailto:larissa@aktinatravel.gr)

**Site:** <http://www.efilialtravel.gr/>

**Facebook:** <https://www.facebook.com/Efilial-Travel-545602465473752/>

**Instagram:** [https://www.instagram.com/efilial\\_travel](https://www.instagram.com/efilial_travel)



Project funded by  
EUROPEAN UNION





Project funded by  
EUROPEAN UNION



 [WWW.EFILIATRIVEL.GR](http://WWW.EFILIATRIVEL.GR)



Επαγγελματικά  
ταξίδια



Ατομικά  
ταξίδια



Γαμήλια  
ταξίδια



 2410250907

 [larissa@aktinatravel.gr](mailto:larissa@aktinatravel.gr)

 Ίλιος Δραγούμη 2 & 6  
Λάρισα



## TURKEY

### İksir Resort Town Holiday Village Reborn Everyday!



#### Founder: İksir Sema Aydın

İksir Resort Town is the story of the math professor Mrs İksir Sema Aydın. This is the story of the return to her past and her entrepreneurialism.

During her childhood and adult life, İksir Hanım lived far from her native village Daday in Kastamonu because of her father's official duty. But she always kept her relations with the village and her relatives. She always dreamt of getting back to Daday. Later, she purchased and renovated first the old mansion built in 1926, called now İksir Hanım Mansion, and built step by step İksir Resort Town facilities with the support of her daughter Duygu Ece Aydın and the family and opened at 2010.

The mansion that was built in 1926 as a family residence consists of 2 sections; one was reserved for ladies and another for men. The mansion consisting of a total number of 3 main storey, attic and a cistern, has 24 rooms after the restoration in accordance with the original structure. There are the traces of lived experiences at every corner of the mansion that have main doors in both fronts and reached to each storey by wooden ladders. Including mansion rooms, holiday village is on 60000 m2 area and has 60 rooms totally and has a SPA center (with an indoor swimming pool, Turkish bath, sauna, massage rooms), horse riding center (indoor and outdoor maneges) and meeting rooms. The main restaurant and cafe-bars are also serving local and seasonal food, farm's products and foraged products.

İksir has a Lake House as a recreation area and a mountain auberge with 6 rooms, also. People have the chance to experience different concepts.

İksir Resort Town has very special events and workshops related to seasons and nature. Mushroom picking is one of the most important festivals continuing for 10 years. Foraging tours, kite making festivals, Einkorn harvest festivals, snow sculpture festivals are also other

traditional İksir festivals. By these events, the region becomes preferred and known by tourists and known for its nature.

After opening İksir Resort Town, the family has bought a farm 3 kms away from the complex. 100000 m2 farm, İksirli Farm has 6 rooms, organic certificate and produces organic and conventional products and also region's special Einkorn wheat. İksirli Farm has e-commerce web site and a shop in İstanbul. In shop, there are brans's products, Kastamonu's and other regions special products and İksir's and Kastamonu's foods.

Her dream to represent Daday and Kastamonu region's natural beauties, history, local architecture, local arts and manufactures and develop local peoples life quality and also the sustainable agriculture via İksir Resort Town and İksirli Farm became true.

This childhood dream of İksir hanım has been rewarded by the national Prize of Women entrepreneur in her region of 2014.



### İksir Resort Town Daday

Kelebek Mh. 37860 Daday,  
Kastamonu

T: 0366 616 10 16 pbx

F: 0366 616 10 46

E: [info@iksirresorttown.com](mailto:info@iksirresorttown.com)

### İstanbul Dükkan & Mutfak

Muradım Sk. No:5/B Reşitpaşa,  
Sarıyer, İstanbul

T: 0530 664 26 43

### İksirli Çiftlik

Bayır Köyü 37872 Daday,  
Kastamonu

T: 0366 616 10 16

F: 0366 616 10 46

E: [info@iksirliciftlik.com](mailto:info@iksirliciftlik.com)





Project funded by  
EUROPEAN UNION







Project funded by  
EUROPEAN UNION





## ARCADIA VINERDS

### A SUSTANIBLE MODEL of A GASTRONOMY OASIS IN NATURE



Zeynep Arca Şalliel



Özcan Arca

#### Founders: Zeynep Arca Şalliel and Özcan Arca

Founded by a Daughter and Father duo, Zeynep Arca Şalliel and Özcan Arca, Arcadia Vineyards is a family estate, and a renowned producer of high end terroir wines. But it is much more than that; specialising in interdisciplinary and unique development projects, creating high end, sustainable tourism and lifestyle alternatives.

Following years of experience in Housing and Hotel development, together they have transformed their focus onto a niche, in accordance with the changing demands of refined consumer tastes, creating value through a new and holistic approach to development incorporating it with their love of high end wines.

Arcadia Vineyards is founded in 2004 to produce unmanipulated, elegant terroir wines. Located in the countryside of Kırklareli, in the valley extending below the Strandja Mountain, the estate is located on a total of 200 hectares. Arcadia Vineyards has been the very first winery in this region after a century long intermission in wine production, pioneering the resurrection of this antique wine region.

Arcadia Estate is an example of agricultural protection, with a symbiotic ecosystem of sustainably cultivated vineyards, Chateau type winery producing high end wines, orchards, vegetable gardens, resident honey bees and fully grown oak groves of 50+ year old trees.

Designed as a gastronomic oasis in nature, for those seeking a serene alternative, offering refined tastes, Arcadia project includes quality focused terroir wine production from 35 hectares of vineyards, a state-of-the-art winery, 15 hectares of fruit orchards, 5 hectares of lavender fields and extensive oak groves throughout the estate. This biodiversity in the estate is set up to help the quality of wines through a sustainable ecosystem.

The vineyards are maintained with sustainable viticulture methods since they have been planted. Insecticides or herbicides are not used in the vineyards. The winery is designed and equipped for a "light-handed" approach to winemaking including gravity flow. All wines are



bottled unfiltered and with minimum filtration, with the objective of preserving the real taste of the grapes and the terroir itself.

The philosophy of Arcadia Vineyards has been to celebrate and sustain a healthy ecosystem, diversity, nature's gifts and historical heritage in every step.

The estate includes a 26-room boutique hotel, Bakucha Vineyards Hotel and SPA, hosting nature and gastronomy lovers. In Bakucha, we define luxury with contemporary needs; Space, serenity, comfortable and modern design, no sound or light pollution, good food, good wine, natural settings, and a good massage menu from the SPA.

Spacious rooms with private terraces provide a comfortable private space and the garden is the perfect place for socializing around the outdoor fireplace, all with a spectacular view of the sunset.

The hotel's deliciously sustainable restaurant serves vegetables from the garden or the surrounding villages, milk and meat from the village cooperative's free-range, traditionally farmed livestock, cheese and jams from the best artisanal producers of the region. The sourdough delicacies, sauces, condiments and charcuterie products are also either house made or from local artisanal producers. The cuisine uses a mixture of ancient and modern techniques and classical recipes adapted to sophisticated contemporary palates, making it a unique gastronomic experience. A different menu from the chef is offered every day, prepared with fresh, seasonal ingredients, including local truffle porcini mushrooms in season, with great wine pairing options.

In consciousness of the cultural aspect of the food and the richness of the region we are in, we resurrect and interpret many traditional dishes as well as our creative recipes. We also hold guest chef events a few times a year, hosting chefs from Turkey and abroad, to introduce new tastes and a cultural exchange.

The guests enjoy daily guided vineyard tours and tastings, as well as several hiking paths strolling through the vineyards, fruit orchards, lavender gardens and oak groves. Bakucha Vineyard Hotel also offers corporate meeting and retreat facilities.

Although the main product produced in the estate is wine, Arcadia also produces a range of artisanal food and natural cosmetic products, all coming from the diverse agricultural landscape of the estate. A selection of fruits and vegetables, raw honey, pasta made from antique indigenous wheat varieties, lavender soap and essential oils are all available at the wine boutique.

In Arcadia Vineyards, we value sustainability at all steps. In addition to sustainable agricultural practices, a 500 kva solar energy field is built within the estate, providing two times more energy than needed for the entire operation.



**Bakucha Hotel on the left, Solar energy plant on the right upper corner and several private estates on the lower right**

Another unique aspect of Arcadia is the development of 36 private smaller estates varying sizes between 0,5ha to 4,5 ha, with them with orchards. First two neighborhoods of 18 estates have been completed and the next 2 are in the final planning phase. The design and choice of materials are also in harmony with the general respect to surroundings attitude, a lot of masonry with local stones and woodwork is included in the projects.

The aim is to create a community of wine-lovers who are currently practicing another occupation to realize their dream of producing their own high-quality wines, providing know how and maintenance services from Arcadia Vineyards. The system will enable the estate owners to enjoy the viticulture practices of their vineyards with the maintenance team if



and when they prefer, while receiving a professional vineyard management service. As devoted believers to biodiversity, other agricultural products are also encouraged within the vineyards especially lavender, fruit orchards and honeybees.

The hotel Restaurant and SPA will also provide a private club function for the inhabitants of the community.

Extending over 200 hectares of agricultural land, Arcadia Vineyards project pioneered in this community idea, as well as upscale and sustainable tourism facilities in Thrace region, leading the example for agricultural & gastronomy tourism, resulting in many more alike businesses to arise. As a result, Eastern Thrace is established as a tourism destination.

An association has been founded for the development of Wine and Gastronomy tourism in the region. Our founder and managing partner Zeynep Arca Şalliel is currently the Chairperson of this association. She was also amongst the leading actors of the Thrace Wine Route project, funded by the Thrace Development Agency back in 2014.

The unique and transformative qualities of the project are recognised and supported by many organisations throughout the years:

- Our founding partner Zeynep Arca Şalliel has been granted the honour of the "Woman Entrepreneur who made a difference in her region" award in 2016 with the Arcadia Vineyards project, given by Kagider, Garanti Bank and, Ekonomist magazine.
- Later on, she has been one of the 10 Turkish women entrepreneurs chosen for the EY Winning Women Leaders 2018 class.
- Arcadia Vineyards have been presented as a Sustainable Viticulture case study and an example of the future of viticulture at the Giesco international Viticulture Conference, held in Thessaloniki in July 2019.
- In 2020, she was listed 60<sup>th</sup> in the Fast Company-Turkey, Female Founder 100 list.



## VENN BOUTIQUE HOTEL AND RESTAURANT



### Founder: Vennas Akyol Haznedar

VENN as a brand of Akyol Food Tourism Hotel Instruction Gas Company, founded by Vennas Akyol Haznedar, a female entrepreneur, started its brand journey in 1988 with Buffet Management in Samsun Çarşamba Airport.

Our journey, which started with buffet management, is today, continues with our restaurant with a service capacity of 200 people, where all our guests using Samsun Çarşamba Airport can benefit from the comfort, quality and a quality service understanding, together with taste and hygiene, 4 cafes with a total capacity of 200 people, 1 buffet and our 350-vehicle car park, where we contribute to the property security of our guests.

In order to support all these services and make a difference in our field, we have focused on specializing in the field of airport catering production and services. In our kitchen, which we have created with state-of-the-art equipment in order to produce the taste in a maximum hygienic environment, catering for 2000 people is produced in 24 hours. In our kitchen, where a wide variety of hot and cold menus can be produced, our supplies and products are kept in specially graded cooling rooms by observing the cold chain concept.

Treats produced in our kitchen, where ISO 22000 Food Safety Management System is applied and 24-hour monitoring is carried out with closed circuit camera security system, are transferred to Ordu- Giresun, Merzifon, Kastamonu, Sivas, Erzurum and Malatya Airports by refrigerated vehicles. In this context, our company is one of the four companies in Turkey and the only company in Anatolia that has been given a Group C Work License by the Ministry of Transport, which provides catering, production and service to airline companies.



Within the framework of the standards and qualifications we have, we provide contracted supply support to Turkish Airlines, Atlas Jet, Corendon and Freebird Airlines. Additionally, we provide supply support to Ana and Ata planes, which are the service of the Presidency, landing at Samsun Çarşamba Airport, and more than ten national and international airline companies.

In order to create value in Samsun with our perfection focused services understanding, we brought Samsun the first boutique hotel with an investment certificate from the Ministry Tourism, at the point where the city meets the sea, in Atakum, one of Samsun's favorite districts. Our restaurant, located in a boutique hotel serving with a different concept, offers local delicacies and distinguished tastes from Turkish cuisine together.

We have a total 70 personnel working in full time food engineers, catering security officers, accountants, Professional cooks, warehouse clerks, catering officers, waiters, cashiers, parking attendants and other services, working under the operations manager in our operation units at Samsun Çarşamba Airport. In addition to that, there are 45 personnel employed in Venn Boutique Hotel and Restaurant within our company.





### Vennas Akyol Haznedar

Vennas Akyol Haznedar, born in Samsun in 1965, graduated from Eskişehir Anadolu University, Department of Local Administrations. She opened her first cafe at Samsun Airport in 1998. Then, in 2001, she opened her first restaurant again at Samsun Airport and established her own brand "Venn" proceeding with a great momentum on the way of branding-institutionalization. Upon foundation of the airline catering company in 2006, she became one of the three undertakings of the country in this field and became the first and only female entrepreneur in the world that runs this business. She has been offering catering, production (food, beverage, stationery) and services for domestic and foreign air carrier companies at all airports in the Black Sea Region and Anatolia.

Supported by KOSGEB, she published a book that promotes her region and includes local recipes. She also took part in joint projects with the Central Black Sea Development Agency. In 2011, putting into service the Black Sea's first investment certified boutique hotel, located on Samsun's coastline, under the brand Venn Boutique Hotel & Restaurant, she brought a new perspective to the city in the relevant sector.

She is a sea and sailing lover. She is also a fan of Samsunspor football team and serves as the vice chairman of the board of directors of Samsunspor. She also acts as a member of Samsun TSO's Executive Board, Eastern Anatolia Exporters' Association and Rotisors Chain Association.

Vennas Akyol Haznedar, also a member of Kagider (Women Entrepreneurs Association), is also actively involved in non-governmental organizations. She is the mother of a daughter named Pinar and the grandmother of two grandchildren.





Project funded by  
EUROPEAN UNION



## **ԶԲՈՍԱՇՐՋՈՒԹՅԱՆ ՈԼՈՐՏՈՒՄ ԿԻՆ ՁԵՌՆԵՐԵՑՆԵՐԻ ԼԱՎԱԳՈՒՅՆ ՓՈՐՁԻ ՀԵՏԱԶՈՏՈՒԹՅՈՒՆ**

Էկոտուրիզմի հայկական ասոցիացիա ՀԿ  
ԵՐԵՎԱՆ  
2022





## ԲՈՎԱՆԴԱԿՈՒԹՅՈՒՆ

<b>ԼԱՎԱԳՈՒՅՆ ՓՈՐՁԻ ՕՐԻՆԱԿՆԵՐ ՀԱՅԱՍՏԱՆԻՑ</b> .....	<b>59</b>
«Summer & SUN» մշակութային տուրիստական ընկերություն.....	59
ԳԼԵՄՓԻՆԳ. ՆՈՐՈՒՅԹ ՀՀ ԶԲՈՍԱՇՐՋՈՒԹՅԱՆ ՈԼՈՐՏՈՒՄ.....	62
ԹԱՆԱՀԱՏ ԳԱՍՏՐՈՐԱԿ.....	64
Wonderful Armenia զբոսաշրջային գործակալություն.....	67
<b>ԼԱՎԱԳՈՒՅՆ ՓՈՐՁԻ ՕՐԻՆԱԿՆԵՐ ԲՈՒԼՂԱՐԻԱՅԻՑ</b> .....	<b>70</b>
VILLA JOY.....	70
Venci’s Food .....	72
AB TRAVEL .....	73
ԱԿՐՈՊՈԼԻՍ ՀՅՈՒՐԱՆՈՑ.....	75
<b>ԼԱՎԱԳՈՒՅՆ ՓՈՐՁԻ ՕՐԻՆԱԿՆԵՐ ՎՐԱՍՏԱՆԻՑ</b> .....	<b>76</b>
Բայայի գինին. Օրգանական գինու շրջագայություն Վրաստանի Իմերեթի շրջանի Օրջայում.....	76
«ՌԱԶԻԿԱ» փոքր հյուրատուն .....	79
«Էդենա» ընտանեկան հյուրանոց.....	82
“Natural Product”՝ «Բնական արտադրանք» ընկերություն.....	85
<b>ԼԱՎԱԳՈՒՅՆ ՓՈՐՁԻ ՕՐԻՆԱԿՆԵՐ ՀՈՒՆԱՍՏԱՆԻՑ</b> .....	<b>87</b>
“THEA Travel”.....	87
«ՕԼԻՄՊՈՒՍ ՌԻՎԻԵՐԱՅԻ ՓՈՐՁ ՄԻՋԵՐԿՐԱԿԱՆ ՀՅՈՒՐԱՆՈՑՆԵՐՈՒՄ».....	89
«ԳՈՐԾԱՐԱՐ ՃԱՄՓՈՐԴՈՒԹՅՈՒՆ ՏՈՒՐԻՍՏԱԿԱՆ ԳՈՐԾԱԿԱԼՈՒԹՅՈՒՆ».....	91
“EFILIAL Travel” .....	94
<b>ԼԱՎԱԳՈՒՅՆ ՓՈՐՁԻ ՕՐԻՆԱԿՆԵՐ ԹՈՒՐՔԻԱՅԻՑ</b> .....	<b>96</b>
Իքսիր Հանգստյան գյուղ. Վերածնվում ենք ամեն օր .....	96
ԱՐԿԱԴԻԱՅԻ ԽԱՂՈՂԻ ԱՅԳԻՆԵՐ. ԳԱՍՏՐՈՆՈՄԻԱԿԱՆ ՕԱԶԻՍԻ ԿԱՅՈՒՆ ՄՈԴԵԼ ԲՆՈՒԹՅԱՆ ՄԵՋ .....	100
VENN ԲՈՒՏԻԿ ՀՅՈՒՐԱՆՈՑ ԵՎ ՌԵՍՏՈՐԱՆ.....	105



## ԼԱՎԱԳՈՒՅՆ ՓՈՐՁԻ ՕՐԻՆԱԿՆԵՐ ՀԱՅԱՍՏԱՆԻՑ

«Summer & SUN» մշակութային տուրիստական ընկերություն

*Երբ հորբին դարձավ բիզնես*



Համահիմնադիրներ՝ Սվետա Դալլաքյան և Սոնա Հայրապետյան

Սվետան և Սոնան հիմնեցին «Summer & SUN» տուրիստական ընկերությունը, որը գործում է՝ Ամենայն հայոց հոգևոր մայրաքաղաք Էջմիածնում: Ընկերության անունը պատահական չէ ընտրված: Այսպես. երկու ընկերուհի՝ **Սվետան (Summer) և Սոնան (Sun)**, որոշեցին հիմնել մշակութային տուրիստական ընկերություն, որտեղ որ կլինեն իրենք, այնտեղ միշտ կլինի **ամառային ու արևային ջերմ մթնոլորտ:**

*Սվետան* դասախոսում է տնտեսագիտություն և մենեջմենթ Հայաստանի պետական մանկավարժական համալսարանում, ինչպես նաև հետազոտող է ՀՀ ԳԱԱ Մ. Քոթանյանի անվան տնտեսագիտության ինստիտուտում: Նա որոշեց հիմնել բիզնես և իր հետազոտական ու տեսական գիտելիքները ներդնել բիզնես գործունեության մեջ՝ ի բարօրություն իր համայնքի զարգացմանն ու բարեփոխմանը:

*Սոնան* մասնագիտությամբ սոցիոլոգ և պատմաբան է, ով դասավանդում է դպրոցում հասարակագիտություն և աշխատում այդ դպրոցում՝ որպես միջոցառումների կազմակերպիչ: Սոնայի կազմակերպչական կարողությունները, պատմության գիտելիքները և հայրենիքը ներկայացնելու ու փառաբանելու անհագ ցանկությունը ու ձգտումը բերեց նրան, որ նա որոշեց հիմնել զբոսաշրջային ընկերություն իր սիրելի պատմական քաղաքում:

«Summer & SUN» մշակութային տուրիստական ընկերությունը հիմնվել է՝ որպես ՍՊԸ 2 համահիմնադիրների կողմից 2020 թվականի օգոստոս ամսին, երբ ողջ աշխարհը, ինչպես նաև Հայաստանը արդեն 6 ամիս ապրում էր COVID-19 համավարակի պայմաններում: Այդ ընթացքում մենք բոլորս անցել էինք հեռավար աշխատանքի և դա կարծես թույլ տվեց մտորելու այն մասին, թե ինչպես կարելի է զարգացնել համայնքը և միևնույն ժամանակ կուտակած փորձը ու գիտելիքները օգտագործել սիրելի զբաղմունքի համար: *Չէ՞ որ և՛ Սոնայի, և՛ Սվետայի հորբին ճանապարհորդելն է:* «Summer & SUN»-ը զբաղվում է ոչ միայն զբոսաշրջիկների ժամանցի կազմակերպմամբ, այլև մշակութային կոթողների, ազգային ծեսերի



վերհանմամբ ու Էջմիածին քաղաքն առավել ճանաչելի դարձնելով: Մեկ ամիս կազմակերպվեցին տուրեր, ամեն ինչ շատ լավ էր ընթանում, երբ վրա հասավ 44-օրյա Արցախյան պատերազմը ու նրանք դադարեցրեցին իրենց ճանապարհորդությունները: Սակայն այդ ժամանակ Հայաստանի յուրքանջուր քաղաքացի ուզում էր ինչ-որ բանով օգտակար լինել իր հայրենիքին և «Summer & SUN»-ը նույնպես: Համահիմնադիրները ծանոթացան Արցախից դեպի Հայաստան տեղահանված ընտանիքների հետ ու սկսեցին նրանց տանել տուրերի, ինչպես նաև ներկայացնել Էջմիածնի պատմա-մշակութային կոթողները, թանգարանները և տեսարժան վայրերը:

Եվ վերջապես պատերազմը դադարեց ու եկավ այդքա՛ն սպասված գարունն ու համահիմնադիրները, իրենց մեջ կամք և դժվարությունները հաղթահարելու ուժ գտան և որոշեցին նոր մտքերով, եռանդով ու գաղափարներով վերսկսել իրենց զբոսաշրջային գործունեությունը: Այժմ նրանք կազմակերպում են զբոսաշրջային տուրեր Էջմիածնի բնակիչների (և ոչ միայն) համար՝ ընդգրկելով ՀՀ տարբեր զբոսաշրջային դեստինացիաներ:

«Summer & Sun»-ի **առաքելությունն է** Էջմիածին համայնք ներմուծել և զարգացնել զբոսաշրջային կուլտուրա՝ սկսած քաղաքակիրթ ճանապարհորդելու կանոններից, վերջացրած զբոսաշրջիկների մոտ շրջակա միջավայրի նկատմամբ հոգ տանելու ցանկություն առաջացնելը:

«Summer and Sun»-ի **նպատակներն են՝** համայնքի բնակիչների համար հասանելի դարձնել Հայաստանում ցանկացած ուղղությամբ ճանապարհորդելը և արշավներ գնալը, դեպի Էջմիածին բերել զբոսաշրջիկներ և քաղաքը ներկայացնել պատշաճ կերպով, Էջմիածնում կազմակերպել զբոսաշրջային և մշակութային միջոցառումներ, ստեղծել աշխատատեղեր մեր քաղաքացիների համար՝ կազմակերպելով զբոսավարի դասընթացներ, որտեղ երիտասարդները կստանան պատշաճ գիտելիքներ և հմտություններ այդ աշխատատեղը զբաղեցնելու համար:

«Summer & SUN»-ի- **արժեքներն են՝** նորարարությունը, հայրենաճանաչությունը, մշակութային և ժամանցային ուղիներ մշակելը:

“Summer & SUN» -ն ապագայում նախատեսում է սպասարկել օտաերկրացի զբոսաշրջիկներ, մասնավորապես ներկայացնելով Արմավիրի մարզը մի քանի լեզուներով և առավել հետաքրքիր ու գիտական, զարգացնել քայլարշավային տուրիզմը՝ հիմքում ունենալով մատչելի ուղիներ լայն հասարակության համար, Էջմիածնում ստեղծել մի անկյուն, որտեղ կներկայացվեն հին հայկական արհեստներ և զբաղմունքներ (տիկնիկագործություն, կավագործություն, հացաթխման պրոցես), ուր կայցելեն ողջ Հայաստանից դպրոցականներ, զբոսաշրջիկներ և կծանոթանան հին հայկական զբաղմունքներին և արհեստներին, ինչպես նաև պարբերաբար կազմակերպել զբոսավարի դասընթացներ (որը հենց այս պահին կազմակերպվում է), և լավագույն ուսանողներին վերցնել աշխատանքի հենց «Summer & SUN»- ում, ինչպես նաև ընդլայնել առկա զբոսաշրջային երթուղիների աշխարհագրությունը:

Ըստ համահիմնադիրների՝ 21-րդ դարում ցանկացած բիզնեսի զարգացման համար անհրաժեշտ են թվային մարքեթինգի և մենեջմենթի հմտություններ և



կարողություններ, իսկ տուրիզմի ոլորտում բիզնես սկսողներին խորհուրդ են տալիս չկրկնօրինակել, այլ անել այն, ինչ ուրիշները չեն առաջարկում այդ համայնքում: Յուրաքանչյուր նոր սկսվող բիզնես պետք է հանդես գա յուրովի՝ բացահայտելով այդ համայնքի առավելությունները, և հենց դրանք էլ օգտագործել հանուն իրենց բիզնեսի բարօրության:

«Ձեռներեցը այն մարդն է, ով կատարում է այն, ինչ-որ չեն կատարում մյուսները»:

**Ջոզեֆ Շումպետեր**

**Հասցե՝ ՀՀ, Արմավիրի մարզ, քաղաք Էջմիածին, Մ.Մաշտոց 18/53**

**հեռ. +374 96 710999**

**Email: summerandsun82@gmail.com**

<https://www.facebook.com/travelejmiatsin>

<https://www.instagram.com/summerandsunagency/>



[https://www.youtube.com/watch?v=6Yo2eG\\_jgXw](https://www.youtube.com/watch?v=6Yo2eG_jgXw)





## ԳԼԵՄՓԻՆԳ. ՆՈՐՈՒՅԹ ՀՀ ԶԲՈՍԱՇՐՋՈՒԹՅԱՆ ՈԼՈՐՏՈՒՄ



Հիմնադիր – Լիանա Մովսիսյան

Հայաստանի հյուսիս-արևելքում գտնվող Տավուշի մարզի Ենոքավան գյուղում 2019թ. նախաձեռնել են Հայաստանում առաջին գլեմփինգի հիմնումը: Նախագիծը համաֆինանսավորվել է ՄԱԿ-ի «Ինտեգրված գյուղական զբոսաշրջության զարգացում» ծրագրի շրջանակներում: Գլեմփինգի վայրի ընտրությունը պատահական չէ, քանի որ Ենոքավան գյուղը հայտնի է որպես արկածային և ակտիվ հանգստի կենտրոն, իսկ գլեմփինգում գերադասում են գիշերել հենց նման հանգիստ նախընտրող զբոսաշրջիկները:

Մասնագիտությամբ տուրիզմի մենեջեր են, ունեն պրոֆեսիոնալ կրթություն, երկար տարիներ աշխատել են տուրիզմի ոլորտում, նաև դասավանդել են պետական բուհերից մեկի զբոսաշրջության ֆակուլտետում: Կուտակված փորձը և պրկատիկ գործունեությամբ զբաղվելու անհագ ցանկությունը հիմնական մոտիվացիան էին սեփական գործը նախաձեռնելու:

Գլեմփինգը բացումը նախատեսվում էր 2020թ. մարտին, սակայն Քովիդով պայմանավորված այն հետաձգվեց մոտ չորս ամսով: Ներկայումս էլ Քովիդով պայմանավորված սահմանափակումները շարունակում են մնալ մեր գործունեության հիմնական խնդիրը:

Ենոքավան Գլեմփինգը բաղկացած է երկու գմբեթաձև վրանից, հետագայում նախատեսում ենք ընդլայնել գործունեությունն՝ ավելացնելով վրանների քանակը, ինչպես նաև հյուրերին բացի նախաճաշից առաջարկել նաև ճաշ և ընթրիք: Այդպիսիով, կավելանան հյուրերին մատուցվող ծառայությունները, ինչի շնորհիվ կաճի նաև համայնքից կատարվող գնումների ծավալը:

Զբոսաշրջության ոլորտում բիզնեսի զարգացման համար չափազանց կարևոր է ճկունությունը, արագ որոշումներ կայացնելու ունակությունը, գործնական կապեր հաստատելու հմտությունները, ինչպես նաև հյուրերի սպասարկման կանոններին տիրապետելը:

Ներկայումս, հետքովիդյան շրջանում բավականին ռիսկային է զբոսաշրջային գործունեություն սկսելը, սակայն լիահույս ենք, որ բոլորը սահմանափակումները վերանալուն պես զբոսաշրջությունը կտրուկ բում կապրի: Բոլոր նրանց, ովքեր պատրաստվում են մուտք գործել զբոսաշրջային ինդուստրիա, խորհուրդ կտամ դրսևորել համառություն, լինել համբերատար և ճկուն:



Project funded by  
EUROPEAN UNION



Հասցե՝ ՀՀ, Տավուշի մարզ, գյուղ Ենոքավան

Հեռ.՝ +37493 347 888

Էլ. փոստ՝ [yenokavanglamping@gmail.com](mailto:yenokavanglamping@gmail.com)

<https://www.facebook.com/yenokavanglamping>



<https://www.facebook.com/yenokavanglamping/videos/949118755628241>



## ԹԱՆԱՀԱՏ ԳԱՍՏՐՈՒԲԱԿ



### Հիմնադիր՝ Լիանա Գասպարյան

Ես՝ Լիանա Գասպարյանս, 20 տարի է ապրում և արարում եմ Վայոց Ձորի Գլաձոր համայնքում: Իմ սեփական առանձնատան այգում զբաղվում եմ այգեգործությամբ, խաղողագործությամբ, բանջարեղենի աճեցմամբ և անասնապահությամբ: Մասնագիտությամբ վարսահարդար եմ և հմուտ խոհարար: Ունեմ համեղ ձեռք՝ ինչպես հյուրերս են ասում:

Անցյալ տարի գաղափար առաջացավ հորբին դարձնել փոքրիկ բիզնես: Հարևանից գնեցի միրգ և հավաքեցի իմ այգու մրգերը, մուրաբաներ և չրեր պատրաստեցի իմ փոքրիկ խոհանոցում և վաճառքի հանեցի ֆեյսբուքյան բիզնես էջիս միջոցով՝ Tanahat-Թանահատ:

Այդ էջի միջոցով ծանոթացա տարբեր զբոսավարների հետ և մի գեղեցիկ օր Ջերմուկի տուրից վերադարձող հնդիկ զբոսաշրջիկների խումբը գիդի գլխավորությամբ հյուրընկալվեց իմ տանը՝ թեյախմության և չրերի համտեսի: Հիացած հյուրերս առաջարկեցին. «Թե ինչու՞ ճաշ էլ չեք առաջարկում. ձեր տունը հարմար է և մաքուր»: Նրանք զանգեցին իրենց ընտանիքներին և պատմեցին մեր մասին, և ասացին, որ կրկին մեր տուն վերադառնալու են արդեն ընտանիքներով և խնդրեցին, որ անպայման ճաշեն մեր հայկական խոհանոցում: Դե ես էլ չիրաժարվեցի, բաժանեցի իմ այցեքարտերը, կոնտակտներ փոխանակեցինք, իրենք էլ նկարներ և տեսանյութեր տարան իրենց հետ: Նշեմ նաև, որ աղջիկս Քանոն նվագեց նրանց համար, ինչից նրանք շատ գոհ էին:

Գաղափարը սկսեցի կյանքի կոչել նրանով, ինչ ունեի: Տանը ունեի փայտից տախտակներ, որոնք տվեցի արհեստավորի և պատվիրեցի 3 մետրանոց սեղան իր աթոռներով: Գնեցի սպասք, հարմարավետ գինու համտեսի բաժակներ և այլն: Աստիճանաբար սկսեցի ընդունել 6-7 հոգանոց խմբեր՝ նրանց առաջարկելով ճաշ, գինու համտես, բացի այդ հյուրերի շրջանում վաճառում եմ իմ պատրաստած չրերը և մուրաբաները: Երեխաներս սիրով ներկայացնում են հայկական երգը և երաժշտությունը հյուրերին: Մեր ընտանեկան բիզնեսում ինտեգրվեց և աշխատեց հարակից Գետափ համայնքից դիոլահար Դավիթը, ով երեխաներիս համոյթում է սովորում, ինչը զբոսաշրջիկներին ամենաշատն է գրավում:

Նախատեսում են ընդլայնել և զարգացնել իմ բիզնեսը: Բարդու փայտից գերաններ ենք պատրաստել, որ ճոճանակ և փակ տաղավար կառուցենք մեր հրաշք այգում՝ անձրևից և արևից պաշտպանվելու համար, քանի որ ճաշը այգում են մատուցում՝ բնության գրկում: Կառուցելու են արևային չրանոց, որ հյուրերս նույնպես մասնակցեն չրագործության վարպետաց դասերին:

Լավաշի թխման վարպետաց դասեր ենք անում: Բացի այդ, տնական հալվալի վարպետաց դասեր են արել Ռուսաստանից ժամանած 12 հոգանոց խմբի հետ: Մատուցում են հայկական թոնրի խորոված:

Հյուրերիս ամենաշատը գրավում է այն, որ իրենք իրենց ձեռքով ըստ սեզոնի քաղում են միրգը և վայելում մեր այգում՝ ծառերի տակ պառկած:

Տղաս այժմ անգլերեն է պարապում՝ հյուրերի հետ հաղորդակցվելու համար:

Դեռ շատ հրաշալի գաղափարներ ունեմ իրագործելու և պատրաստ են իմ սեփական լուման ներդնել մեր համայնքի զարգացման մեջ: Միաժամանակ փորձում են դիմել տարբեր դրամաշնորհների, որոնց միջոցով կկարողանամ ընդլայնել իմ բիզնեսը: Դեռ գիշերակաց չեմ տրամադրում, չնայած շատ են առաջարկել հյուրերս, բայց եթե դրամաշնորհ ստանամ, ապագայում դա էլ կկազմակերպեմ:

Մեր գաստրոբակի անվանումը կապված է Թանահատ վանքի հետ, որը գտնվում է մեր համայնքից 6-7կմ հեռու: Այն շատ գեղեցիկ է և սիրված զբոսաշրջիկների կողմից և մենք էլ որոշեցինք նաև մեր պատմամշակութային արժեքները արժևորել, ներկայացնել զբոսաշրջիկին: Թանահատ վանքի հարակից դաշտերից հավաքում ենք խոտաբույսեր և պատրաստում բուսական թեյեր՝ ուրցի, երիցուկի, և բանջարի տեսակներ՝ սիբեխ, շուշան և այլն՝ հատուկ զբոսաշրջիկներին հյուրասիրելու համար:

Ով ցանկանում է զբաղվել գյուղական զբոսաշրջությամբ և ունի տարածք, ես, իմ սեփական փոքրիկ փորձը հաշվի առնելով, խորհուրդ են տալիս քայլ անել, սկսել առանց վախենալու, սկսել նրանով ինչ ունեն, և կամաց-կամաց զարգացնել:

Ես սիրով հաղթահարում են դժվարությունները՝ հանուն գաղափարի իրագործման, հանուն մեր համայնքի զարգացման:

**Հասցե՝** ՀՀ, Վայոց Ձորի մարզ, գյուղ Գլաձոր, փողոց 3, տուն 19

**Հեռ.՝** +374-98-502311

<https://www.facebook.com/TANAHAT->

[%D4%B9%D5%A1%D5%B6%D5%A1%D5%B0%D5%A1%D5%BF-](https://www.facebook.com/TANAHAT-%D4%B9%D5%A1%D5%B6%D5%A1%D5%B0%D5%A1%D5%BF-108648434835596/?ref=page_internal)

[108648434835596/?ref=page\\_internal](https://www.facebook.com/TANAHAT-108648434835596/?ref=page_internal)







Project funded by  
EUROPEAN UNION



Liana Gasparyan  
Tourism



098502311



tanahathouse@gmail.com



Vayoc Dzor, Gladzor, street:3, Home:19



<https://www.facebook.com/watch/?v=1724721261250725>

<https://www.facebook.com/watch/?v=4700944426623016>

<https://www.facebook.com/watch/?v=938385843738440>



## Wonderful Armenia զբոսաշրջային

### գործակալություն



### Հիմնադիր՝ պատմական գիտությունների թեկնածու, դոցենտ Մարինե Գևորգյան

Wonderful Armenia զբոսաշրջային գործակալությունը հիմնադրվել է 2022 թվականին, Երևանում:



Կազմակերպվում են զբոսաշրջային տուրեր Հայաստանում և Արցախում ներքին և ներգնա զբոսաշրջիկների համար: Լինելով զբոսաշրջության ակադեմիական հիմքերում՝ որոշեցի զբաղվել նաև զբոսաշրջության բիզնեսով: ՀՀ պետական կառավարման ակադեմիայում 2017 թվականից դասավանդում եմ Զբոսաշրջության ռեսուրսների կառավարում առարկան, և որոշեցի գիտելիքներս ու փորձս տեղափոխել բիզնես ոլորտ: Լինելով հայրենասեր մարդ՝ ցանկանում եմ իմ հայրենիքը ներկայացնել բոլորին, ուստի որոշեցի կազմակերպել տուրեր, և ներկայացնել Հայաստանի զբոսաշրջային գրավչությունը, մշակույթը, պատմությունը, ազգային խոհանոցը:

Բիզնեսի հիմնական խնդիրները կապված են հետքովիդյան ժամանակահատվածի հետ, քանի որ զբոսաշրջային հոսքերը դեռ ամբողջովին չեն վերականգնվել: Այժմ փորձում ենք թվային մարքեթինգի, սոցիալական ցանցերի միջոցով ընդլայնել մարքեթինգային գործունեությունը:

Համագործակցում եմ տարբեր մարզերում գործող հյուրատների, գաստրոբակերի հետ՝ փորձելով նպաստել նաև տեղական համայնքների զարգացմանը: Գաստրոբակեր կան գրեթե ամենուր՝ ներկայացնելով տվյալ գյուղական համայնքի ազգային խոհանոցը, ինչը շատ ողջունելի է:

Մեր տուրերը ներառում են ոչ միայն այցեր պատմամշակութային, բնության վայրեր, այլ նաև մասնակցություն փառատոնների:

Գիդերի ընտրության ժամանակ մեր կողմից կարևորվում է ոչ միայն գիտելիքը, այլ նաև թիմային աշխատանքը, դժվար իրավիճակում արագ կողմնորոշումը, սթրեսակայունությունը, և ամենակարևորը՝ հյուրերի սպասարկման էթիկան:

Բոլոր նրանց, ովքեր ցանկանում են սկսել իրենց բիզնեսը՝ խորհուրդ կտամ բիզնեսը սկսել շուկան ուսումնասիրելով, բիզնես պլան մշակելով, որակավորված անձնակազմ ընտրելով:







Project funded by  
EUROPEAN UNION



Իմ քիզնեսի հաջողության բանալին այն է, որ ես պատմաբան եմ, և ինքս վերապատրաստում եմ իմ գիդերին, որ վստահ լինեն, թե ինչ բովանդակության տեղեկատվություն են տալիս զբոսաշրջիկին:

<https://www.facebook.com/wonderfularmeniatour>

հեռ. +37491200531

էլփոստ՝ [wonderfularmenia2022@gmail.com](mailto:wonderfularmenia2022@gmail.com)





Project funded by  
EUROPEAN UNION





## ԼԱՎԱԳՈՒՅՆ ՓՈՐՁԻ ՕՐԻՆԱԿՆԵՐ ԲՈՒԼՂԱՐԻԱՅԻՑ

### VILLA JOY

Հիմնադիր՝ Միրոնկա Տոդորովա

Միրոնկա Տոդորովան անցել է զբոսաշրջության ոլորտում կին ձեռներեցի երկար ու դժվարին ճանապարհը՝ սկսելով նախորդ ռեժիմի օրոք այն ժամանակվա ամենահեղինակավոր հյուրանոցներից մեկում: Grand Hotel Varna-ում նա սկսել է իր գործունեությունը ծավալել նորարարական ՏՏ ոլորտում՝ որպես համակարգչային բաժնի տնօրեն՝ հետագայում աշխատելով ֆրանսիական ընկերությունում, որտեղ մասնակցել է սեփական ծրագրային փաթեթի մշակմանը:



Այս փորձի հիման վրա Միրոնկան հիմնադրեց փոքր հյուրատների սեփականատերերի ասոցիացիա, որի նպատակն է խթանել զբոսաշրջության այս տեսակն իր սկզբնական շրջանում՝ շեշտը դնելով գովազդի և միջազգային զբոսաշրջային ցուցահանդեսներին մասնակցության վրա: Հետագայում նա մի քանի մասնավոր ձեռներեցների հետ զբոսաշրջային օպերատոր հիմնեց: Այն հյուրեր է ներգրավում Սերբիայից՝ դառնալով մինչ այժմ անհայտ շուկայի հետ աշխատող առաջին ընկերությունը: Նրանք մի քանի տարի կազմակերպեցին ավտոբուսային երթուղիներ, մինչև Սերբիայի քաղաքացիների համար Բուլղարիա մուտք գործելու վիզաներ սահմանվեցին, ինչը «սպանեց» բիզնեսը: Բարեհամբույր տիկնայք հեշտությամբ չեն հանձնվում և շարունակում են ընկերության գործունեությունը՝ բացելով մի քանի գրասենյակներ և առաջարկելով կացարաններ ամբողջ երկրում գտնվող տներում, վիլաներում և հյուրանոցներում: Փորձում են գրավել ռուս զբոսաշրջիկներին, բայց հաջողվում է միայն անհատական փաթեթները: Վառնայից եկած ձեռնարկատիրոջ փորձը ցույց է տալիս խնդիրները, որոնց հետ նա բախվել է: Տարիների ընթացքում համոզվել է, որ փոքր բիզնեսի համար կա առաստաղ, չափ, որից չես կարող բարձրանալ, եթե ավելի լուրջ ներդրումների հնարավորություն չունես:

Մյուս մեծ խնդիրն այն է, որ Բուլղարիան չի գովազդվում կառավարության մակարդակով: Երբ մենք գնում ենք արտասահմանյան զբոսաշրջային ցուցահանդեսների, ամեն ինչի համար պետք է վճարենք, իսկ շատ երկրների ներկայացուցիչներ այս հարցում աջակցություն ունեն իրենց կառավարության կողմից:

Covid-ի համավարակի սահմանափակումներով պայմանավորված՝ փոքր ընկերությունների վիճակը վատթարացել է, և նրա գործակալությունը չի կարողացել վճարել նույնիսկ պարտադիր տուրօպերատորի ապահովագրությունը:



Project funded by  
EUROPEAN UNION



Այժմ Տոդորովան առաջարկում է ընտանեկան ամառային վիլլա՝ ծովի մոտ գտնվող, որը նա ժառանգել է և վերածել փոքրիկ դրախտի գեղեցիկ պարտեզով՝ Սուրբ Կոնստանտին և Հելենա հանգստավայրում՝ Վառնայի մոտ: Villa Joy այցելում են ինչպես բուլղարացիներ, այնպես էլ օտարերկրացիներ, հիմնականում՝ երեխաներ ունեցող ընտանիքներ, որոնք փնտրում են խաղաղություն, հանգիստ և մաքուր օդ:



<https://www.facebook.com/villajoyvarna>



Project funded by  
EUROPEAN UNION



### Venci's Food

#### Հիմնադիր՝ Վենցիսլավա Իվանովա

Ես Վենցիսլավա Իվանովան եմ, և ես վարձով խոհարար եմ՝ Բուլղարիայում դեռևս ոչ այնքան տարածված մասնագիտություն: Ներկայումս, բացի մասնավոր երեկոյթներին և միջոցառումներին պատրաստելուց, ես բիստրո ունեմ Վառնայի լողափի հայտնի ռեստորանում: Այնտեղ պատրաստում եմ ոչ ստանդարտ ուտելիքներ, որոնց բաղադրատոմսերը երկար էի փնտրում ու փորձում հմայել հանդիսատեսին:



Սկիզբը հեշտ չէր, ես բոլորը սկսեցի պատրաստել գրեթե «պարտադրված»: Բուլղարիայում ավարտել էի իրավաբանական ֆակուլտետը, երբ ամուսնացա և տեղափոխվեցի Հունաստան՝ Հռոդոս կղզի:



Ամուսնուս ընտանիքը հին շենք ուներ, որը ծառայում էր որպես վարձով ռեստորան: Այստեղ էր, որ սկսվեց ամեն ինչ, և ես կարողացա զարգացնել պատրաստել, բայց երբեք պրոֆեսիոնալ կերպով չեմ զբաղվել դրանով: Ես մեծ ոգևորություն ու աշխատանք եմ դրել, սկզբում եղել են փորձություններ և սխալներ: Անցանք կրակի ու ջրի միջով, դժվար էր հարմարվել համեղ հանդիպումներին ու օտար մշակույթի մարդկանց: Շատ աշխատանքից հետո մեզ հաջողվեց դառնալ կղզու լավագույն և ամենասիրված ռեստորաններից մեկը: Ես պահում եմ այն օրվա նկարը, երբ տեսա 42 հոգու, որոնք հերթ էին կանգնել Ջեքսի դիմաց՝ այդպես էր կոչվում ռեստորանը:

2017 թվականին, սակայն, ինձ մոտ քաղցկեղ ախտորոշեցին, և իմ կյանքը կտրուկ փոխվեց: Ես լքեցի կղզին, բաժանվեցի ամուսնուցս և վերադարձա տուն: Ինձ ժամանակ էր պետք բուժվելու և պայմաններին ընտելանալու համար: Ես սկսեցի նրանից, ինչ կարող եմ լավագույնս անել՝ պատրաստել, այժմ՝ պրոֆեսիոնալ կերպով: Ես սկսեցի տանը ճաշ պատրաստելով, տորթերի, խմորեղենի պատրաստմամբ, սննդի և մասնավոր երեկոյթների պատվերներով: Բիստրոն բացվեց կայարանի կողքին գտնվող բանուկ վայրում, բայց Covid-ի համավարակի պատճառով ես այն փակեցի:

Մեկ այլ բիստրո բացեցի՝ այս անգամ ծովի մոտ, որտեղ ես հիմա աշխատում եմ: Ինձ դուր է գալիս ուտելիքը մարդկանց մատուցելու պահը, գործընթացի ավարտը: Սիրում եմ նաև, երբ չափաբաժին եմ տալիս հաճախորդին, ով, այսպես ասած, մի քիչ թերահավատ էր: Ինձ դուր է գալիս նրա հրապուրվածությունը մինչ այժմ անհայտով՝ ուտելիքով: Ես միշտ փնտրում եմ ժպիտ, խաղաղության գրեթե անտեսանելի պահը:





Project funded by  
EUROPEAN UNION



## AB TRAVEL

### Հիմնադիր՝ Դոնկա Գեորգիևա

Ես Դոնկա Գեորգիևան եմ և ամբողջ կյանքս զբոսաշրջության ոլորտում եմ եղել: Մանուկ հասակում ես կանգնում էի ընդունելության սեղանի մոտ, քանի որ հայրս հյուրանոցի մենեջեր էր՝ հին գվարդիայից, ովքեր իրենց սիրտը ներդրել էին աշխատանքի մեջ: Ավարտել եմ Վառնայի տնտեսագիտական համալսարանի միջազգային զբոսաշրջության բաժինը, որն ինձ հնարավորություն տվեց այդ օրերին զարգացնելու ավելի ժամանակակից աշխարհայացք:



Գալով Golden Sands հանգստավայրի կառավարման մարքեթինգի բաժին՝ ես մասնակցեցի համալիրի կացարանային բազայի շուրջ բանակցություններին արտասահմանյան տուրօպերատորների հետ՝ եվրոպական և Մերձավոր արևելյան գրեթե բոլոր շուկաներում: Հետո ես նույնն արեցի Գրանդ հոթել Վառնա հյուրանոցում և Sunny Day համալիրում: Այս փորձառությունից հետո ես սկսեցի զբաղվել արտագնա տուրիզմով:

6 տարի աշխատել եմ արտագնա տուրիզմի ոլորտում մասնագիտացած տուրիստական գործակալությունում: Այսպիսով, ես հնարավորություն ունեցա նայելու ոլորտին տարբեր տեսանկյուններից: Սա ինձ լավ հիմք տվեց սեփական բիզնես սկսելու համար:

Մի փոքր ուշ՝ 2005 թվականին ես արդեն 45 տարեկան էի: Ես դժվարությամբ էի որոշում կայացրել, բայց ես մենակ չէի: Ես ունեի 2 գործընկեր՝ Մայա Իվանովան (այժմ՝ Կառավարման քոլեջի ուսուցիչ) և քույրս:

Երբեք չեմ մոռանա, թե ինչպես մենք թողարկեցինք ինքնաթիռի առաջին տոմսը Մայայի հետ և ինչպես գումար հավաքեցինք դրա դիմաց վճարելու համար: Սկիզբը չի մոռացվում. Մենք սկսեցինք կորպորատիվ միջոցառումների, սեմինարների և կոնֆերանսների կազմակերպմամբ, մի ոլորտ, որտեղ ես հայտնի էի որպես պրոֆեսիոնալ: Մեզ վստահում էին խոշոր ընկերությունները, ինչի համար ես շնորհակալ եմ: Մենք աստիճանաբար հաստատվեցինք այս շուկայում:

Մենք սկսեցինք հարստացնել մեր պորտֆելը՝ ինքնաթիռի տոմսեր, հյուրանոցներում տեղավորում ամբողջ աշխարհում, փաթեթային ճանապարհորդություն: Ես հասկացա, որ մեր բարձր մրցունակ բիզնեսում գոյատևելու համար նախ պետք է լինել ճանաչելի, երկրորդ՝ չես կարող հույս դնել միայն մեկ ապրանքի վրա, երրորդը՝ պետք է որակյալ կադրեր ունենալ:

Տարիների ընթացքում մենք ստիպված ենք եղել բազմիցս փոխել մեր պորտֆելը, որպեսզի գոյատևենք:

Միջազգային մակարդակով խոշոր ընկերությունները դարձել են համաաշխարհային ծառայություններ մատուցողներ, և մեր նման ընկերությունների համար շատ քիչ բիզնես է մնացել տեղական մակարդակով: Բացի այդ, ստեղծվել էին բազմաթիվ մասնագիտացված կոնֆերանսների զբոսաշրջային ընկերություններ, որոնք պայքարում էին իրենց գոյատևման համար:





Սա մեզ ստիպեց ավելի շատ կենտրոնանալ արտասահման մեկնելու վրա՝ անհատական և խմբով:

Մենք օգտագործել ենք համաշխարհային B2B ծառայություններ մատուցողներ ամբողջ աշխարհում՝ հյուրանոցներ, էքսկուրսիաներ, լրացուցիչ ծառայություններ: Մենք դարձանք IATA-ի լիազորված գործակալը միայնակ տոմսերի վաճառքի համար:

Մեր գործընկերների հետ մենք կազմակերպել ենք չարտերային ծրագրեր դեպի Հռոդոս, Իտալիա՝ Լիգուրիա և Տոսկանա, Իսպանիա՝ Բարսելոնա և Մալագա, Ֆրանսիա՝ Փարիզ և Լուարի ամրոցներ և այլ ուղղություններով:

Բայց ինչպես ցանկացած բիզնեսում, այնպես էլ Սոֆիայի խոշոր տուրօպերատորների մրցակցությունն իր ասելիքն ունի:

Աստիճանաբար չարտերային ծրագրերը բաշխվեցին մի քանի խոշոր օպերատորների միջև, որոնք արտոնյալ գների շուրջ բանակցում էին ավիաընկերությունների և մատակարարների հետ: Սա բնական գործընթաց է բիզնեսում, և պետք է հարմարվել:

Այսպիսով, անհրաժեշտ էր նոր մասնագիտացում՝ փոքր խմբեր, բուտիկ ծրագրեր, անհատական փաթեթներ: Սա լրացվում է մեր աշխատանքով՝ որպես գործակալ, որը ծրագրեր է առաջարկում խոշորներին:

Covid-ի ճգնաժամի հետևանքով մենք լուրջ կորուստներ ենք կրել: Ես շնորհակալ եմ, որ մենք գոյատևեցինք այս 2 տարին, քանի որ կարողացանք վերականգնվել հաճախորդների շնորհիվ:

Դա չափազանց սթրեսային շրջան էր, երբ մենք չգիտեինք, թե ինչ է մեզ սպասվում վաղը:

Հիմա մենք ինչ-որ կերպ սովոր ենք այս անորոշությանը: Մեզ փրկեցին հավատարիմ հաճախորդները, ովքեր հիմնականում գնում են ինքնաթիռի տոմսեր, խոշոր տուրօպերատորների չարտերային ծրագրերի վաճառքները, որոնք ռիսկի են դիմել այս բարդ իրավիճակում աշխատելու:

Ճգնաժամը մեզ սովորեցրել է հանդուրժողականություն, տոկունություն, ըմբռնում, և ես հուսով եմ, որ շուտով մենք կրկին հնարավորություն կունենանք աշխատելու և ազատ ստեղծագործելու:

<https://www.facebook.com/AB.TRAVEL.VARNA>

<http://abtravelbg.com/>





Project funded by  
EUROPEAN UNION



## ԱԿՐՈՊՈԼԻՍ ՀՅՈՒՐԱՆՈՑ

### Հիմնադիր՝ Գալինա Թողորովա

Ընտանեկան «Ակրոպոլիս» հյուրանոցը գտնվում է Վառնայի ամենահեղինակավոր թաղամասում՝ հունական թաղամասում, հանգիստ և խաղաղ վայրում, որտեղից էլ նրա անունը, - ասում է հայտնի սեփականատեր Գալինա Թողորովան: Վառնայի լողափից և գեղեցիկ ծովային այգուց ընդամենը 50 մետր հեռավորության վրա է գտնվում հյուրանոցը:



Հյուրանոցը ղեկավարում են 25 տարի՝ 1997

թվականի հիմնադրման օրվանից: Սկսեցինք կատակով, գաղափարը ծնվեց ինքնաբերաբար և ինքն իրեն՝ բուտիկ հյուրանոց Վառնայի սրտում: Ես աշխատում եմ ընդունարանի երեք աշխատակիցների և սպասուհու հետ:

Հյուրանոցն առաջարկում է 10 երկտեղանոց սենյակ՝ կանաչապատված բակով, մեզ մոտ հանգիստ է ու խաղաղ, հյուրեր են գալիս աշխարհի տարբեր ծայրերից: Չեմ մոռանա առաջին հյուրերին՝ Չինաստանի դեսպանատնից, որպես բարի սկիզբ: Հետաքրքիր է շփումը մեզնից տարբեր այլ մշակույթների հետ: Տարիների ընթացքում հյուրեր ենք ունեցել Ավստրալիայից, Նոր Զելանդիայից, Ճապոնիայից: Ունեմ նաև մշտական հյուրեր, որոնք պարբերաբար գալիս են և մեզ չեն «խաբում», - ժպտալով ասում է Գալինան:

Ռուսները, օրինակ, ովքեր նախընտրում են մեզ, ասում են, որ սիրում են մտերմություն և հարմարավետություն և փախչում են ամեն ինչ ներառող՝ all-inclusive համալիրներից:

Ամենամեծ խնդիրները, բացի Covid-ի ճգնաժամից, գների աճն ու մրցակցությունն են: Ծախսերը բարձրանում են, իսկ թանկացնելը լավ չէ: Պետությունը մեզ չի օգնում, բիզնեսի մասին բավականաչափ չեն մտածում:

Հետաքրքիր է իմ աշխատանքը տուրիզմի ոլորտում, ինձ միշտ դուր են եկել տարբեր մշակույթների մարդկանց հետ հանդիպումները, էներգիան և քաղաքն իմանալու ցանկությունը:

Չնայած բոլոր դժվարություններին՝ ես իմ աշխատանքը ոչնչով չեի փոխարինի:





## ԼԱՎԱԳՈՒՅՆ ՓՈՐՁԻ ՕՐԻՆԱԿՆԵՐ ՎՐԱՍՏԱՆԻՑ



### Բայայի գինին. Օրգանական գինու շրջագայություն Վրաստանի Իմերեթի շրջանի Օբջայում

Հիմնադիր՝ Բայա Աբուլաձե

Վրաստանը աշխարհի ամենահին գինեգործական երկիրն է, որի ավանդույթն ունի առնվազն 8000 տարվա վաղեմություն: Վրացական ավանդական գինեգործության գործընթացը տարբերվում է աշխարհի մնացած երկրներից և ներառում է կավե կարասներ, որոնք կոչվում են քվեվրի՝ զևերի: Կան մոտ 450 եզակի խաղողի սորտեր: Ցավոք սրտի, որոշ հազվագյուտ սորտեր, որոնք հատուկ խնամքի կարիք ունեին, ոչ բավականաչափ խնամքի պատճառով այժմ հիմնականում անհետացած են:

Վերջին շրջանում երկրում ընթացող տնտեսական բարեփոխումների արդյունքում հատուկ ուշադրություն է դարձվել զբոսաշրջությանը, հատկապես վրացական գինու վերածնմանը: Գինեգործ տղամարդկանց հետ մեկտեղ երիտասարդ կանայք ակտիվորեն ներգրավվեցին այս բիզնեսում և սկսեցին ընտանեկան բիզնես, ինչպես օրինակ՝ գինեգործներ Բայա Աբուլաձեն և նրա քույր Գվանցան, որոնք սկսեցին հայտնաբերել Արևմտյան Վրաստանի գինու խաղողի ամենահազվագյուտ տեսակները և կենտրոնանալ գինու պատրաստման էկոլոգիական տեխնիկայի վրա: Բայա Աբուլաձեն երիտասարդ կին է, ով իր քրոջ՝ Գվանցա Աբուլաձեի և նրա ընտանիքի հետ Վրաստանի արևմուտքում գտնվող Իմերեթի շրջանի Օբջայում, նոր կյանք և էներգիա է բերում պատմություն ունեցող տարածաշրջանին: Բայա Աբուլաձեն այն վրացի գինեգործների շարքում է, ովքեր աշխատում են խաղողի տեղական սորտերի նույնականացման և դասակարգման ուղղությամբ:

«Ես սկսել եմ այս գործունեությունը դեռ մանկուց,- ասում է Բայան, ես և իմ կրտսեր քույրերը ծնվել և մեծացել ենք Օբջայում՝ ավանդական գինեգործների ընտանիքում: Մենք երջանիկ մանկություն ենք անցկացրել՝ դիտելով, թե ինչպես են ծնողներն ու տատիկները և պապիկները ներգրավված գինեգործության մեջ: Մեզ թույլ տվեցին նաև կազմակերպել իրենց փոքրիկ ֆերման՝ խաղողի այգիներով, կանաչ տարածքով, տնային կենդանիներով և տնկարկներով, և ազատ ժամանակն անցկացնել բնության հրաշալիքների ուսումնասիրության վրա: Այդ ժամանակ մեր ընտանիքը ավանդաբար գինի էր արտադրում իմերեթական տեխնոլոգիայով՝ մացերացիայի գործընթացով



(խաղողի հյուսիսը կեղևներով, երբեմն նաև ցողուններով թրջելը), որն ավելի կարճ էր, և քվեվրիում խմորման ժամանակ օգտագործվում էր խաղողի կեղևի միայն 5-10%-ը: Քուլեջն ավարտելուց հետո տեղափոխվեցի մայրաքաղաք Թբիլիսի՝ ուսումը շարունակելու: Այնուամենայնիվ, ինտենսիվ քաղաքային կյանքը հետաքրքիր չէր, և ագրոնոմիական համալսարանից հետո վերադարձա Օբչա փոքր քաղաք, որտեղ ես ակտիվորեն առաջ մղեցի ընտանեկան գինեգործությունը»:



Միևնույն ժամանակ, Բայան պաշտոնապես հիմնեց նոր գինեգործական ընկերությունը և ծնվեց Baia's Wine ապրանքանիշը: Իր կրտսեր քույրերի հետ ամբողջովին վերափոխեց արտադրության կառուցվածքը և կենտրոնացավ օրգանական գինեգործության տեխնիկայի վրա: Ընտանիքի վերաբերմունքը գինեգործության յուրաքանչյուր քայլի նկատմամբ փոխվեց. մացերացիայի գործընթացը ավելացավ մինչև 3 ամիս, յուրաքանչյուր քվեվրիի վերաբերվում էին անհատապես, ավելի շատ ժամանակ էր հատկացվում դեգուստացիայի համար՝ որոշելու, թե արդյոք հեղուկը պատրաստ է հետագա գործողությանը և թե խաղողի կեղևի քանի տոկոսն է օգտագործվում խմորման ժամանակ:

Նրանց առաջին օրգանական գինին՝ սպիտակ չոր Յուլկուրին, շալցվել է 2015 թվականին: Շուտով դրանից հետո կանանց կողմից կառավարվող ընտանեկան բիզնեսը դարձավ առաջին օրգանական գինի արտադրողներից մեկը Բաղդատի համայնքում: Հրապարակայնությունն ու համբավը առաջ բերեցին ևս մեկ մարտահրավեր. ռեստորանները պատվիրեցին ավելի շատ քանակություն, մինչդեռ երիտասարդ ձեռներեցներին բավականին դժվար էր կառավարել լայնածավալ արտադրությունը՝ շալցումից մինչև առաքումը կազմակերպելով ճիշտ ժամանակին: Երիտասարդ եղյակը արագացրեց իր արտադրությունը՝ կազմակերպելով սարքավորումները. նրանք հավաքեցին ու մաքրեցին վաղուց մոռացված ընտանիքի հին սափորները և կարողացան մոտ 8000 շի համար բավարար խաղող քաղել: Բիզնեսը շարունակեց աճել:

Սպիտակ գինիներով սկսելուց մի քանի տարի անց եղյակն առաջարկեց կարմիր գինի Օցխանուսի, Սապերավի և Ալադաստուրի խաղողներից: Այսօր նրանք գինիներ են արտադրում իմերեթական վազի սորտերից, ինչպիսիք են Յուլկուրին, Յիցկան, Կրախունան, Ալադաստուրին, Օցխանուրին, Սապերավին: Ներկայումս արտադրում են 18000 շի2 եւ արտահանում տարբեր երկրներ (Ճապոնիա, Չինաստան, Ամերիկա և





այլն): Նրա ընտանիքը անշեղորեն ավելացնում է իր օրգանական գյուղատնտեսական հողերը, և Աբուլաձեն ասում է, որ շուտով հույս ունի գնել ևս 15 ակր՝ արտադրությունն ավելի մեծացնելու համար: Baia Wine -ը տուրիստական գինու երթուղի է Օբչայում, Իմերեթի շրջան, այցելություն Baia ընկերություն, որտեղ զբոսաշրջային խմբերը կարող են համոտեսել վրացական սնունդ և խմիչք:



Էլփոստ՝ [BaiaWine@gmail.com](mailto:BaiaWine@gmail.com) ,  
Կայքէջ՝ <http://www.baiaWine.com/> ,  
<https://twitter.com/AbuladzeBaia>



## «ՌԱԶԻԿԱ» փոքր հյուրատուն

Հիմնադիր՝ Մարիկա Ռազիկաշվիլի



### **Փշավ-Խեղձությունի՛ լավագույն զբոսաշրջային գեղեցիկ վայրերը, որոնք կարելի է այցելել**

Փշավ-Խեղձությունն Վրաստանի ամենագեղեցիկ վայրերից մեկն է: Նրա յուրահատուկ բնությունը, վայրի լեռները, երթուղիները և զբոսաշրջային վայրերը գրավում են այցելուներին: Փշավ-Խեղձությունի էթնոմշակութային ժառանգությունը եզակի է: Այս անկյան ամրոց-գյուղերը տպավորում են իրենց պատմական խաչերով և դիցաբանության հոյակապ օրինակներով: Հետաքրքիր գյուղատնտեսական կյանք, սովորույթներ կան այստեղ: Տարածաշրջանը հայտնի է իր ժողովրդական պոեզիայով և ավանդական սովորույթներով:



Փշավիում՝ Չարգալի գյուղում, Չագլուրա գետի ափին, գտնվում է փոքրիկ ընտանեկան հյուրանոց: Այս անկյունում միշտ տիրում է ջերմությունն ու հյուրասիրությունը: Տիկին Մարիկա Ռազիկաշվիլին վրացի մեծ բանաստեղծ Վաթա Փշավելայի ժառանգներից է:

Վրաստանում զբոսաշրջության վերածննդի սկսվելուն պես տիկին Մարիկան սկսեց սեփական բիզնեսը, իր անխոնջ աշխատանքով և քիչ ռեսուրսներով, սովորեցնելով և կիրառելով զբոսաշրջության լավագույն օրինակներն ու փորձը, կարողացավ հարմարեցնել զբոսաշրջության համապատասխան ձևերը և պահպանել ավանդական սովորույթները: Նա զբոսաշրջիկներին տպավորելու համար ստեղծել է ներառական կառույց և այցելուներին առաջարկում է ինչպես գեղեցիկ միջավայր, այնպես էլ տեղական բնական մթերքներից պատրաստված համեղ ավանդական ուտեստներ (ներառյալ հայտնի ցածր յուղայնությամբ կաթնաշոռը, որը ոչ նյութական մշակութային



արժեքի կարգավիճակ ունի), հայտնի «խինկալին» և լեռնային խոտաբույսերից և չոր մրգերից թեյ, որը նա հավաքում և պատրաստում է:

«Մանկուց հետաքրքրված եմ զբոսաշրջության ոլորտով, թեև ընտանիքիս պատճառով ստիպված էի հիմնականում ապրել Թբիլիսիում, հաստատ գիտեի, որ վերադառնալու եմ հայրենի Չարգալի և անպայման արժեքավոր բան կստեղծեմ զբոսաշրջության ոլորտում» - պատմում է տիկին Մարիկան:

Վերջին շրջանում զբոսաշրջության աճի արդյունքում ես և ամուսինս որոշեցինք վերանորոգել մեր հին լքված ծնողական տունը՝ նոր կյանք հաղորդելու համար: Գաղափարը հաջողությամբ իրականացվեց: Ես բանկում պարտավորություններ ստանձնեցի, հաշվարկեցի ռիսկերը և սկսեցի վերանորոգել հին տունը: Շուտով ստացա փոքր դրամաշնորհ «Արտադրիչ Վրաստանում» պետական ծրագրով: Մենք փորձեցինք պահպանել այն իսկությունը, որը բնորոշ էր Փշավիի շենքին, մեզ հաջողվեց համատեղել հինն ու նորը, և ստացանք զարմանալի գեղեցիկ ու հանգիստ միջավայր, որն իսկապես գերում է մեզ մոտ եկող յուրաքանչյուր հյուրի»:

Մենք առաջարկում ենք մեր հյուրերին մեր կողմից արտադրված և աճեցված էկոլոգիական արտադրանք: Ես փոքրիկ օրգանական ֆերմա ունեմ: Թեյն ու չրերը բուժիչ բույսերից և անտառային մրգերից դարձել են իմ հյուրանոցի հուշանվերը, որը մենք ուրախ ենք առաջարկել զբոսաշրջիկներին և տեղացի հանգստացողներին:

Ինչ վերաբերում է համավարակի ազդեցությանը մեր բիզնեսի վրա, իհարկե, համավարակը արմատապես փոխել է մեր բիզնեսի գործելաոճը, գործնականում դադարել է օտարերկրյա զբոսաշրջիկների հոսքը, բայց մենք անմիջապես սկսել ենք ներգրավել տեղացի զբոսաշրջիկներին, տեղեկատվություն տարածել մեր գործունեության և նորությունների մասին, ավելացրել ենք ձկնորսություն, ձիավարություն և ալպիական արշավներ մեր ծառայությանը, ստեղծել ենք մշակութային վայրեր այցելելու հատուկ երթուղի: Մենք զբոսաշրջային կայքերում տեղադրել ենք նաև հյուրանոցի մասին բրոշյուրներ: Այս փուլում մենք քրտնաջան աշխատում ենք զարգացման վրա և գարնանը նախատեսում ենք նոր գաղափարներ կյանքի կոչել, որպեսզի ֆինանսական ճգնաժամ չունենանք: Գիտեմ, որ հաջողությունը պահանջում է տարբեր օգտատերերի հմուտ և համակարգված կառավարում, բարձրորակ ծառայությունների մատուցումը պահանջում է մշտական թարմացում և ռեսուրսների արդյունավետ պլանավորում:

Տիկին Մարիկան պատմում է խնդիրների և մարտահրավերների մասին. «որպեսզի գյուղում ընտանիքը փոքր բիզնես սկսի և զբոսաշրջային ծառայություններ մատուցի, կամ շահագրգռված լինի զարգացնել գոյություն ունեցող բիզնեսը որպես աշխատանքի և եկամտի աղբյուր, անհրաժեշտ է ունենալ իրական մոտիվացիա և խթանող գործոններ՝ որակյալ հյուրանոցային ծառայություններ, մասնագետների խորհուրդներ և առաջարկություններ, ձեռնարկատերերի հմտություններ, գիտելիքների աշխարհ և



տեղական փորձ ընտանեկան հյուրանոցային հաջող սպասարկման ոլորտում, ուսումնական նյութերի մատակարարում, բիզնեսի հիմունքների վերապատրաստում (ինչպես վերածել գյուղական տուրիզմը եկամտի հաջող աղբյուրի), ինչպես նաև հիմնական գիտելիքներ գովազդային գործիքների օգտագործման և դրանց կարևորության մասին ֆինանսավորման և ներդրումների աղբյուրների համար:

Իմ խորին համոզմամբ՝ մարդուն հաջողության հասնելուն նպաստում է նպատակասլացությունը, աշխատասիրությունը, անխոնջ աշխատանքն ու ապագայի հույսը: Եվ նաև՝ հավատ ինքդ քո և սեփական գաղափարի հանդեպ, որ անպայման կհասնես քո նպատակին: Եվ ես կարծում եմ, որ այն աշխատանքը, որը դուք սիրում եք ամբողջ սրտով, անպայման կհաջողի:



Էլփոստ՝ [razikashvilimarina@gmail.com](mailto:razikashvilimarina@gmail.com).

<https://www.facebook.com/profile.php?id=100019863397967>





## «Էդենա» ընտանեկան հյուրանոց

Հիմնադիր՝ Նատո Զափարիձե

### Ռաչա-Լեչխումի շրջան, Վրաստան



Ես Նատո Զափարիձեն եմ, տնտեսագետ եմ և ապրում եմ Ռաչա-Լեչխումի տարածաշրջանում, որն իր աշխարհագրական դիրքով եզակի է, հարուստ է բազմազան բուսական և կենդանական աշխարհով, գետերով և ջրվեժներով, բազմաթիվ անտառներով, բնական քարանձավներով և լեռնանցքներով: Շատ հետաքրքիր, եզակի պատմական, ազգագրական, հնագիտական և ճարտարապետական հուշարձաններ զարմացնում են ականատեսներին: Բայց իմ գեղեցիկ մարզում զբոսաշրջությունը առաջնահերթություն չէր համարվում,

նախորդ տարիներին այս ոլորտն ամբողջությամբ մոռացվել էր, զբոսաշրջությունը չէր կարող զարգանալ պատշաճ զբոսաշրջային ենթակառուցվածքների և ծառայությունների բացակայության պատճառով, չնայած այն բանին, որ տեղի զբոսաշրջիկների հետաքրքրությունն ու պահանջարկը աճում էր ամեն օր: Ես անընդհատ մտածում էի տուրիստական բիզնես սկսելու մասին:

Այդ իսկ պատճառով որոշեցի իմ բնակարանը վերածել ընտանեկան հյուրանոցի:



Բայց ես չունեի ձեռնարկատիրական հմտություններ և ռեսուրսներ այս բիզնեսը սկսելու համար: Այս ընթացքում մեր տարածաշրջանի «Կինը բիզնեսում» ասոցիացիան անցկացրեց հանդիպումներ-թրեյնինգներ, որոնք ինձ շատ հետաքրքրեցին, և ես անցա դասընթացներ սեփական բիզնես սկսելու վերաբերյալ, պատրաստեցի բիզնես պլան: Դիմեցի բանկ, վարկ վերցրեցի ու սկսեցի շենքը վերանորոգել: 2014 թվականին Ամբրուլաուրիում բացեցի առաջին Էդենա հյուրանոցը:

Ամբողջ ընտանիքը մեծ ոգևորությամբ աշխատում էր հյուրանոցի բարելավման ուղղությամբ: Ես 4 երեխաների մայր եմ և երեխաներս ակտիվորեն օգնում են ինձ բոլոր ուղղություններով՝ կլինի դա կանաչապատման աշխատանք կամ հյուրանոցի գովազդ, կայքում տեղեկատվություն պատրաստելը և զբոսաշրջիկներին հյուրանոց հասցնելը:



Ավագ դուստրս յուրացրել է զբոսավարի մասնագիտությունը և զբոսաշրջիկներին ուղեկցում է ծանոթանալու Ռաչայի հարուստ բնական և մշակութային տեսարժան վայրերին: Մենք հատուկ ուշադրություն ենք դարձրել ներսի և դրսի ինտերիերի դասավորությանը միջազգային չափանիշներին համապատասխան, հատկապես բակի բարեկարգմանը, որը ներառում էր տարբեր բույսերի մշակում, հանգստի վայրերի կազմակերպում: Ռաչայի անտառներում յուրօրինակ բույսեր ու ծաղիկներ տնկեցինք, իսկ բակը զարդարելու համար գետերից քարեր հավաքեցինք:



Մեր քրտնաջան աշխատանքի արդյունքում մենք շուտով հասանք հաջողության: Յուրաքանչյուր սեզոնի հետ զբոսաշրջիկների թիվն ավելանում էր: Նաև ավելացավ եկամուտը, ինչը մեզ հնարավորություն տվեց ընդլայնել հյուրանոցը և բարելավել սպասարկումը: Ուստի 2017 թվականին բացեցի երկրորդ փոքրիկ Royal Edena հյուրանոցը, որն ունի գեղեցիկ դիզայն, յուրահատուկ ջերմ մթնոլորտ է ստեղծում հյուրերի համար: Երկու հյուրանոցներում էլ մենք կարող ենք ընդունել 22 հյուր և առաջարկել տարբեր ծառայություններ:



Միևնույն ժամանակ, ելնելով բիզնեսի բազմազանությունից և հյուրերի պահանջարկից, ես որոշեցի կառուցել ընտանեկան մառան և գինի արտադրել էնդեմիկ խաղողի սորտերից: Արդեն մեկ տարի է, ինչ սկսել ենք գինի շշացնել, մեր հյուրերին առաջարկում ենք ավանդական խոհանոց և 5 տեսակի գինի էնդեմիկ սորտերից: 2022 թվականի գարնանից մենք գինին դուրս կբերենք շուկա:



ՆԱՏՕ-ն շարունակում է խոսել մարտահրավերների մասին. «այսօր զբոսաշրջության շուկայում մեծ մրցակցություն կա, միևնույն ժամանակ, COVID-19-ի առկա սահմանափակումները խնդիրներ են ստեղծում զբոսաշրջիկների համար, շատ զբոսաշրջիկներ ձեռնպահ են մնում ամրագրումներից, դժվար է գրավել զբոսաշրջիկներին, այդ իսկ պատճառով, մենք շատ զգույշ ենք վերաբերվում զբոսաշրջիկներին, ստեղծում ենք համապատասխան միջավայր նրանց կարիքները բավարարելու համար, շատ կախված ենք զբոսաշրջությունից: Մեր նյութական աջակցության ու հետագա զարգացման հիմքը զբոսաշրջությունն է:

Որպես կին՝ ես հպարտ եմ, որ աշխատում եմ այս ոլորտում: Իմ նպատակն է նպաստել այս տարածքի վերականգնմանն ու զարգացմանը և իմ երկիրն աշխարհին ճանաչելի դարձնել որպես շուրջտարյա և որակյալ տուրիստական վայր, որն առանձնանում է իր յուրահատուկ մշակույթով, բնական ժառանգությամբ և հյուրընկալության ազգային ավանդույթներով:



Էլփոստ՝ [questhouseedena@gmail.com](mailto:questhouseedena@gmail.com),  
Ֆեյսբուք՝ <https://www.facebook.com/Hotel-Royal-Edena>,  
Կայքէջ՝ <https://www.facebook.com/watch/?v=797341030943374>





## “Natural Product” «Բնական արտադրանք» ընկերություն

Հիմնադիր՝ Զաիրա Զիբլաձե

Զաիրա Զիբլաձեն մասնագիտությամբ լրագրող է և ապրում է Աջարիայի շրջանի Մախինջաուրիում: Զաիրան և նրա ամուսինը սկզբում սկսեցին ուտելիք մատուցել իրենց ռեստորանում օտարերկրյա զբոսաշրջիկների փոքր խմբերին:



Սակայն, քանի որ ավելի ու ավելի շատ զբոսաշրջիկներ են գալիս Աջարիա, Զաիրան և իր ընտանիքը որոշեցին կառուցել «Château Iveri»՝ բարձրակարգ հյուրանոց, որտեղ այցելուները կարող են ծանոթանալ Վրաստանի հարուստ մշակույթին: Այնուհետև սկսել են չրեր արտադրել, մուրաբա և գինի պատրաստել:

Զաիրա Զիբլաձեն պատմում է ընտանեկան բիզնեսի ապագա հեռանկարների, հաճախորդներին առաջարկվող նորամուծությունների և այն մասին, թե ինչպես է երեք երեխաների մայրը ճիշտ ժամանակ հատկացնում:

Վերջին տարիներին Վրաստանը դարձել է հայտնի վայր օտարերկրյա զբոսաշրջիկների համար, ովքեր սիրում են բնությունը, պատմությունը, մշակույթը և գինին: Աջարիան՝ Վրաստանի ամենագեղեցիկ վայրերից մեկը, առանձնանում է ոչ միայն իր արտասովոր բնությամբ, Սև ծովի հմայքով և արևոտ օրերով, այլև հատկապես ջերմ ու սիրառատ մարդկանցով, ժողովրդական հարուստ ավանդույթներով և մշակութային հարստությամբ:

«Ես ունեմ 12 սենյակ ունեցող հյուրանոց, ինչպես նաև հյուրանոցին կից ընտանեկան գինու մառան, որտեղ գրեթե ամեն օր ընդունում ենք օտարերկրյա և տեղացի հյուրերի: Տեղում կհամտեսվի վրացական գինի և վրացական խոհանոց: Մենք առաջարկում ենք տարբեր սեմինարներ: Ի հավելումն այն ամենի, ինչ արել եմ մինչ այժմ, ես միշտ ցանկացել եմ անել մի նոր և հետաքրքիր բան, որը մարտահրավեր կլինի ինձ և իմ ընտանիքի համար: Հաշվի առնելով այն հանգամանքը, որ Վրաստանը մրգերի երկիր է, և կան բազմաթիվ սորտեր, որոնցից շատերը հատկապես յուրահատուկ են իրենց սննդային արժեքով, գաղափար առաջացավ մրգերից ստեղծել «Նուգբարի» (չրեր) և մրգերի վերամշակմամբ ստանալ նոր արտադրանք, որ հաճախորդները կարող էին ուտել տարվա ցանկացած ժամանակ: Օրինակ, ցիտրուսային կամ կիվի մրգերը կարելի է ուտել որպես չիր նույնիսկ ամռանը: Բացի համեղ լինելուց, մրգային հատիկներն օգտակար են նաև առողջության և իմունիտետի համար:

- Ինչ վերաբերում է լայն արտադրությանը, ես փորձ չունեի այս ոլորտում, բայց այն, ինչ անում եմ, ընդունված չէ կիսատ թողնել: Նախ ստեղծեցինք թեստային արտադրանք, որը գնահատվեց հարազատների կողմից: Հետո մեր արտադրանքը





ներկայացրինք տեղական և միջազգային ցուցահանդեսներին, ինչն օգնեց բացահայտել, թե որ ապրանքներն ու համն է նախընտրում սպառողը: Սա մեզ մղեց ընդլայնելու մեր գործունեությունը և արդեն իսկ վրացական մրգերից բնական մթերք արտադրելու «Natural Product» ձեռնարկության հովանու ներքո: Այսօր բնական արտադրանքն արդեն հայտնի է և վստահված շատերի կողմից:



Ֆինանսական մասն ամենակարևորն է արտադրության մեջ, քանի որ հումքի գնումը, վերամշակումը, փաթեթավորումը, մակնշումը պահանջում են բավականին մեծ ֆինանսական միջոցներ: Մենք ոչինչ չէինք կարողանա անել առանց պետական ծրագրերի, ինչպես նաև միջազգային դոնոր կազմակերպությունների աջակցության՝ թե՛ ժամանակակից սարքավորումների, թե՛ բազմաթիվ այլ ռեսուրսների, նույնիսկ կազմակերպչական կարողությունների հզորացման առումով:

Այս պահին մենք աշխատում ենք նոր ապրանքների ստեղծման վրա և շուտով հաճախորդներին կառաջարկենք բոլորովին նոր Nugbari, որը մեր տարածաշրջանում չի արտադրվում և նորություն է:

Էլփոստ՝ [zairajibladze@gmail.com](mailto:zairajibladze@gmail.com),

Կայքէջ՝ [natural.b2c.ge](http://natural.b2c.ge)

<https://www.facebook.com/Beridze-Wine-Cellar>

<https://ajaratv.ge/video/10504>



## ԼԱՎԱԳՈՒՅՆ ՓՈՐՁԻ ՕՐԻՆԱԿՆԵՐ ՀՈՒՆԱՍՏԱՆԻՑ



“THEA Travel”

Սեփականատեր և գործադիր տնօրեն՝ Աթանասիա Թեոխարիդու

«THEA Travel»-ը տուրիստական գործակալություն է, որը գտնվում է Հունաստանի Սալոնիկ քաղաքում: Նրանց հիմնական նպատակներն են կառավարել յուրաքանչյուր ուղևորություն, որպեսզի այն դառնա ավելի հեշտ և անվտանգ յուրաքանչյուր ճանապարհորդի համար, և նրանք մասնագիտացած են բիզնեսի և մասնավոր ճանապարհորդությունների, կրոնական զբոսաշրջության և Սուրբ Երկիր ուղևորությունների մեջ: Իրենց փորձով, իրենց առաջնորդությամբ և համագործակցությամբ նրանք ծրագրում են հեռացնել սթրեսը պլանավորման, սխալների և անհաջողությունների պատճառով, խնայել գումար և նույնիսկ արժեք ավելացնել յուրաքանչյուր ուղևորության համար:

Ուղևորության պլանավորումը պահանջում է շատ ավելին, քան ինտերնետ որոնումը և մի քանի մկնիկի կտկոտցը, և THEA-ի թիմի շարունակական աշխատանքով ճանապարհորդություններին առնչվող հարցերում նրանք տրամադրում են ամեն ինչ՝ վստահելի տեղեկատվություն ճանապարհորդության ուղղությունների, սահմանափակումների և պահանջների մասին:

Thea Travel-ը պատասխանատու է Հունաստանի տարածքում կացության ապահովման և չեղյալ հայտարարելու ճկուն քաղաքականության համար (հյուրանոցներ, բնակարաններ, հանգստավայրեր, վիլլաներ, վրաններ և այլն), հետազոտությունների, ավիատոմսերի ամրագրման և թողարկման, ճանապարհորդության ամբողջ ընթացքում աջակցության, մեքենաների վարձույթի և լաստանավի և գնացքի տոմսերի վաճառքի համար:

Ավելին, նրանք ձեռնարկում և կազմակերպում են էքսկուրսիաներ, տեսարժան վայրեր այցել, ցերեկային շրջագայություններ, ուղղաթիռներով քաղաքային շրջագայություններ, խոհարարության դասեր, սկուբա դայվինգ և ավելի շատ փորձառություններ: Իսկ ցանկացած պահանջկոտ հաճախորդի համար տրամադրում են խմբային ամրագրումներ հատուկ պայմանագրերով:

Նրանց ծառայությունները չեն սահմանափակվում Հունաստանով, և նրանք կարողանում են կազմակերպել ճանապարհորդության կառավարում ամբողջ աշխարհում: Բացի բոլոր ընթացիկ ճամփորդական հրահանգների, սահմանափակումների, արգելքների և պահանջների վերաբերյալ հավաստի



տեղեկատվությունից, նրանք ուղևորներին տեղեկացնում են COVID-19-ով ճանապարհորդական ապահովագրության մասին, աշխարհով մեկ ճանապարհորդելուց առաջ և ընթացքում նրանք ճկուն են՝ ձեր կարիքները հոգալու համար: Ճանապարհորդի համար շատ կարևոր է ապահովել, որ իր ուզած աջակցությունը կտրամադրվի: Աջակցություն՝ կապված առցանց ստուգումների, գրանցումների/ամրագրումների հետ ամբողջ աշխարհում նախատեսված բոլոր խմբային շրջագայությունների հետ՝ THEA's Travel գրասենյակի և նրանց գործընկերների ցանցի կազմակերպմամբ:

*Բացահայտեք մեր տունը՝ Հունաստանը, սպեղծեք անմոռանալի հիշողություններ, պահեք և ուսումնասիրեք կախարդական վայրերը լավագույն «Thea -ի» հետ\*.*

***\*Thea հունարեն նշանակում է փեսարան:***

**Հասցե:** 26 Օկտոբրիու 26Ա – 6րդ հարկ, Սալոնիկ, Հունաստան, 54627

**Հեռախոս:** +302310229037, +302310283661

**Էլ.փոստ:** [info@theatravel.gr](mailto:info@theatravel.gr)

**Կայքէջ:** <https://www.theatravel.com/>

**Ֆեյսբուք:** <https://www.facebook.com/TheaTravel.GR>

**Ինստագրամ:** <https://www.instagram.com/theatravel.gr/?hl=en>







## «ՕԼԻՄՊՈՒՍ ՌԻՎԻԵՐԱՅԻ ՓՈՐՁ ՄԻՋԵՐԿՐԱԿԱՆ ՀՅՈՒՐԱՆՈՑՆԵՐՈՒՄ»

Համահիմնադիրներ: Եվազելիա Քսիպտերա, Վասիլիոս Լամպրու

Միակ ընտրությունը նրանց համար, ովքեր որակ են փնտրում իրենց հանգստի ժամանակ: Պարալիա Կատերինին գտնվում է կենտրոնից ոսկե ավազով անձայրածիր ափից ընդամենը 80 մետր հեռավորության վրա:

Միջերկրական ուտեստներ, հարուստ գինու նկուղ և զով խմիչքներ:

Ընկղմվեք բազկաթոռի մեջ և վայելեք խմիչքը բարում կամ լողավազանում: Ամբողջովին կահավորված 68 սենյակները բավարարում են ձեր բոլոր պահանջները և առաջարկում խաղաղություն և հանգստություն:

Ամբողջ տարվա ընթացքում անձնական խնամքի և առողջության համար դուք կարող եք մարզվել կամ լողալ փակ լողավազանում: Անմիջապես հետո հանգստացեք ջակուզիով կամ վայելեք սաունան: Ձեր գործնական հանդիպումների համար կա հատուկ նախագծված տարածք՝ շնորհանդեսների և կոնֆերանսների համար՝ բոլոր ժամանակակից սարքավորումներով, որոնք կազմաձևված են ըստ ձեր կարիքների:

Միջերկրական հյուրանոցների ղեկավարությունը և անձնակազմն ամեն օր փորձում են էապես զսպել մեր ամենօրյա գործունեության ազդեցությունը շրջակա միջավայրի վրա: Մենք երախտապարտ կլինենք, եթե դուք նպաստեիք Միջերկրական հյուրանոցների ջանքերին՝ Միջերկրական ծովը մաքուր պահելու և ջրի և էներգիայի սահմանափակ աղբյուրները պաշտպանելու համար, որպեսզի օգտվեն հաջորդ սերունդները:

Միջերկրական հյուրանոցների ղեկավարությունը և անձնակազմը գիտեն, որ շրջակա միջավայրի պահպանման ավելի շատ եղանակներ կան: Մենք շարունակում ենք թարմացնել մեր բնապահպանական քաղաքականությունը և ընդունում ենք յուրաքանչյուր նոր քայլ, որը կարող է արդյունավետորեն օգնել մեր մոլորակի պաշտպանությանը: Ուրախությամբ և պատվով ողջունում ենք ձեր ներդրումն այս փորձի մեջ:

Միջերկրական հյուրանոցների խմբում՝ Պիերիա, Օլիմպուս Ռիվիերա, աշխատում է Բույսերի պահպանության կազմակերպված վարչությունը՝ որակավորված տեխնիկների հետ, ովքեր անընդհատ թարմացնում և վերապատրաստվում են նոր տեխնոլոգիաների վերաբերյալ, որպեսզի նվազեցնենք մեր հյուրանոցների շահագործման ազդեցությունը շրջակա միջավայրի վրա: Միջերկրածովյան հյուրանոցներում՝ Պիերիա, Օլիմպուս





Ռիվիերա, իրականացվում է կազմակերպված Շրջակա միջավայրի գործողությունների ծրագիր:

Միջերկրածովյան խումբը նախատեսում է մեր գործողությունների շարունակական բարելավում, որոնք ուղղված են շրջակա միջավայրի, էկոհամակարգի, օլիմպիական աստվածների հողի պաշտպանությանը:

Միջերկրական խմբին են պատկանում հետևյալ հյուրանոցները.

Միջերկրական գյուղ 5\* – PARALIA KATERINI

Միջերկրական Արքայադուստր 4\* – PARALIA KATERINI

Միջերկրական Ռեզորթ 4\* – PARALIA KATERINI

Միջերկրական Օլիմպոս 4\* – LITCHORO PIERIA

**Հասցե:** Պարալիա Կատերինիս, Պիերիա, Հունաստան, 60100

**Հեռախոս:** (+30) 2351 064600

**Էլ.փոստ:** [village@mediterraneanhotels.gr](mailto:village@mediterraneanhotels.gr)

**Կայքէջ:** <https://mediterraneanhotels.gr/>

**Ֆեյսբուք:** <https://www.facebook.com/MediterraneanVillageHotelSpa/>

**Ինստագրամ:** [https://www.instagram.com/hotel\\_mediterranean\\_village/](https://www.instagram.com/hotel_mediterranean_village/)





**«ԳՈՐԾԱՐԱՐ  
ՃԱՄՓՈՐԴՈՒԹՅՈՒՆ  
ՏՈՒՐԻՍՏԱԿԱՆ  
ԳՈՐԾԱԿԱԼՈՒԹՅՈՒՆ»**

**BUSINESS TRAVEL**  
DMC & MICE SINCE 1989



Հիմնադիր: Էվի Կուսի

Business Travel-ը հիմնադրվել է Սալոնիկում 1989 թվականին՝ նպատակ ունենալով կազմակերպել MICE տուրեր՝ գործուղումներ, խրախուսական ուղևորություններ, կոնֆերանսներ և միջոցառումներ, ինչպես նաև հանգստի ճամփորդություններ: 2017 թվականին սպորտի և Հունաստանի հանդեպ մեր կիրքը բավարարելու նպատակով ստեղծեցինք GreeceOntheGo.gr դուստր ձեռնարկությունը՝ Հունաստանում սպորտային ճամբարների և բոլոր տեսակի միջոցառումների ինտեգրված ծառայություններ առաջարկելու համար: Մեր փորձառու և վստահելի մարդկային ռեսուրսները, ինչպես նաև մեր նվիրված գործընկերները Հունաստանում և ամբողջ աշխարհում եղել են մինչ օրս մեր հաջող ընթացքի առանցքային կետերը:

Business Travel-ի առաքելությունը յուրաքանչյուր գործունեության վերջնական հաջողությունն է, այդ իսկ պատճառով մեր յուրաքանչյուր ապրանք եզակի է, նույնքան եզակի, որքան մեր յուրաքանչյուր հաճախորդ: Մեր հաճախորդների պահանջները բավարարելու և յուրաքանչյուր միջոցառման կատարյալ արդյունքի մեջ վստահ լինելու համար մենք հավատարիմ ենք մնում մեր հիմնադրման առաջին օրվանից մինչև այսօր մեր նույն հիմնական արժեքներին:

Ինչու՞ Հունաստանում:

Դե, Հունաստանն ունի այն ամենը, ինչ ձեզ հարկավոր է: Աշխարհի ամենաշատ այցելվող երկրներից մեկը, որը հիմնականում առաջարկում է հիանալի եղանակ, արտասովոր խոհանոց և, իհարկե, ծով... Մեծ քաղաքներում, կղզում, գյուղում, որտեղ զբաղվում են ազրո տուրիստական գործունեությամբ կամ նույնիսկ Հին Հունաստանի աստվածների լեռան մոտ (Օլիմպոս լեռ) Հունաստանն այնքան շատ բան ունի ձեզ առաջարկելու և այնքան շատ տարբերակներ՝ բավարարելու ամենաբարձր ակնկալիքները:

Մենք միշտ վստահ ենք, որ մատուցում ենք հուսալի և բարձրորակ ծառայություններ, և մեր յուրաքանչյուր միջոցառում՝ պլանավորումից մինչև իրականացում, բնութագրվում է թիմային ոգով և կատարյալ արդյունքի համար համագործակցությամբ: Բաց մտքով, ընկերասիրությամբ, անմիջականությամբ և հաճախորդի հանդեպ հարգանքով, բայց նաև փորձով, շարունակական ուսուցմամբ և ստեղծագործական ունակություններով, որոնք առանձնացնում են նրանց, նրանք ամուր հավատարիմ են մնում նույնիսկ ամենախստապահանջ համագործակցության բավարարմանը:

Business Travel գործակալության ծառայություններից մի քանիսն են՝ գործուղումներ, կոնֆերանսի հատուկ ծառայություններ, հիբրիդային կոնգրես, կոնֆերանսների



կազմակերպում, IVS քվեարկության համակարգ և թարգմանչական համակարգեր: Թիմբիլդինգը նույնպես կարևոր է, և մենք գիտենք, թե ինչ է թիմը և ինչպես այն զարգացնենք նորարար գաղափարներով և հիանալի թիմային գործողություններով, գեղեցիկ վայրերում հետաքրքիր արդյունքներով: Այսպիսով, մենք պլանավորում և իրականացնում ենք յուրահատուկ գործողություններ՝ ամրապնդելու սոցիալական հարաբերությունները, դերերի սահմանումը և համագործակցությունը ձեր անձնակազմի միջև: Մեր միջոցառումները նախատեսված են մասնակիցների հաճույքի և նրանց թիմային ոգու էսկալացիայի համար, քանի որ մենք խրախուսում ենք նրանց՝ համագործակցել և աշխատել միասին՝ հաջողության հասնելու համար: Մենք պլանավորում ենք, դուք զվարճանում եք, մարզվում եք, և արդյունքները ոգևորիչ են: Խթանման և գովազդի ոլորտում այսօր ամեն ինչ կապ ունի մարքեթինգի և ներկայացման հետ: Այդ իսկ պատճառով ընկերությունների մեծ մասը փորձում է կրեատիվ լինել նոր ապրանք, ծառայություն կամ գուցե տարեկան օրացույց ներկայացնելիս: Գովազդային ռազմավարությունների, մեդիա հզորության և դինամիկ մեկնարկի համադրությունը կարող է ստեղծել կատարյալ գովազդ, որպեսզի ապրանքը առաջ մղվի:

Հունաստանը կարող է լինել գովազդային թիմերի դրախտը, քանի որ աշխարհի ոչ շատ երկրներ կարող են նման բազմազանություն առաջարկել ուղղությունների և վայրերի առումով: Անկախ ձեր արշավի թեմայից՝ մենք գտնում ենք ամենահարմար վայրը՝ արտադրանքի և տեսարանի կատարյալ համընկնում ստեղծելու համար:

Մեր ստեղծագործական թիմը երբեք չի դադարում նոր գաղափարներ բերել, և մեր միջոցառումների բաժինը այս գաղափարներն իրականություն դարձնելու և հոյակապ իրադարձություններ ստեղծելու փորձ ունի:

Վերջին, բայց ոչ պակաս կարևորը, մեզ հաջողվում է կազմակերպել խրախուսական ճամփորդություններ: Խրախուսական ճամփորդությունը պարզապես արձակուրդ չէ գործընկերների և աշխատավայրի թիմի հետ: Դա «պարտավորություն» կամ գործուղում չէ, դա շատ ավելին է: Խրախուսական ճամփորդությունը պարզապես է, դա շնորհակալություն է այն ամենի համար, ինչ նրանք ձեռք են բերել որպես խումբ և հիանալի միջոց է նրանց մոտիվացնել ընկերության հաջորդ նպատակներին: Ստեղծեք եզակի կապեր ղեկավարների կամ ընկերության բոլոր աշխատակիցների միջև, ստիպեք նրանց զգալ որպես ընտանիք, կիսվեք ապագայի ձեր տեսլականով և մեծ շարժառիթ տվեք նրանց հասնելու դրան:

**Հասցե:** Կալապոթակի 3, Սալոնիկ, Հունաստան, 54624

**Հեռախոս:** +(30) 2310 222 373

**Էլ.փոստ:** [info@business-travel.gr](mailto:info@business-travel.gr)

**Կայքէջ:** <https://business-travel.gr/en>

**Ֆեյսբուք:** <https://www.facebook.com/BusinessTravelGreece/?fref=nf>





Λήνυεηήν: <https://www.linkedin.com/company/business-travel-greece/>







### “EFILIAL Travel”

Մենք ապրում ենք ճանապարհորդելու համար: Մենք ճանապարհորդում ենք՝ կենդանի զգալու համար:



Հիմնադիր՝ Էվմորֆիա Օիկոնոմու

Մանրամասն մշակված ծառայություններով և մանրուքներին ուշադրությամբ, գումարի դիմաց գերազանց արժեքի ապահովմամբ և բոլոր հինգ մայրցամաքներում զբոսաշրջային նորարարական արտադրանքներով, միջազգային զբոսաշրջության շուկայի կանոններին խստորեն համապատասխանելով՝ Efilial Travel-ը սպասարկում է հաճախորդներին աշխարհի բոլոր անկյուններից ավելի քան 30 տարի՝ ունենալով ամուր և մշտական համագործակցություն խոշորագույն ավիաընկերությունների, կրուիզային ընկերությունների, ինչպես նաև Հունաստանի և աշխարհի ամենակարևոր հյուրանոցների հետ:

Ընկերության գործունեության ոլորտներն են՝ ներգնա և արտագնա տուրիզմը, խմբակային և անհատական էքսկուրսիաների կազմակերպումը Հունաստանում և արտասահմանում, գործարար զբոսաշրջությունը, մեդրամիսների կազմակերպումը, միջոցառումների կազմակերպումը, գիտաժողովների կազմակերպումը, բժշկական զբոսաշրջությունը, նավարկությունը, ավիատոմսերի վաճառքը:

Մեր նպատակն է շարունակել ճամփորդել պրոֆեսիոնալիզմով, հուսալիությամբ և հարգանքով, միշտ փորձելով ավելի լավ հասկանալ յուրաքանչյուր առանձին զբոսաշրջիկի «ցանկությունները»՝ մատուցելով բարձրորակ ճամփորդական ծառայություններ: Մենք ունենք լավագույն գաղափարները՝ ձեր ամենաբարդ և յուրահատուկ ճամփորդական պահանջմունքների բավարարման համար:

Ունենալով ավելի քան 30 տարվա պատմություն՝ մենք սովոր ենք զարգանալ, որպեսզի միշտ հաջողությամբ արձագանքենք զբոսաշրջության ոլորտի փոփոխվող պահանջներին: Եվ չնայած Covid-19-ի ի հայտ գալուն՝ մենք վճռական ենք՝ թույլ չտալու, որ այս դժբախտ հանգամանքը ազդի ձեր հանգստի վրա:

Մենք ճիշտ ձևավորում ենք մեր ճանապարհորդական ցանցը՝ արձագանքելու անընդհատ փոփոխվող պայմաններին և ավելի քան երբևէ աշխատում ենք՝ առաջարկելու զարմանալի և անվտանգ փաթեթներ ամբողջ աշխարհում:

**Հասցե՝** Իոնոս Դրագումի 2 և 6, Լարիսա 412 22

**Հեռ.՝** +30 2410 250907, +30 2410 259835, +30 2410 253235

**Էլփոստ՝** larissa@aktinatravel.gr



Կայքէջ՝ <http://www.efilialtravel.gr/>

Ֆեյսբուք: <https://www.facebook.com/Efilial-Travel-545602465473752/>

Ինստագրամ: [https://www.instagram.com/efilial\\_travel](https://www.instagram.com/efilial_travel)



 [WWW.EFILIALTRAVEL.GR](http://WWW.EFILIALTRAVEL.GR)



Երպրդմադիկա  
տազիդա



Ադմիկա  
տազիդա



Գամիլա  
տազիդա



 2410250907

 [larissa@aktinatravel.gr](mailto:larissa@aktinatravel.gr)

 Իւնոս Ըրադոյմի 2 & 6  
Ահրիսսա



## ԼԱՎԱԳՈՒՅՆ ՓՈՐՁԻ ՕՐԻՆԱԿՆԵՐ ԹՈՒՐՔԻԱՅԻՑ

### Իքսիր հանգստյան գյուղ. Վերածնվում ենք ամեն օր

Հիմնադիր՝ Իքսիր Սեմա Այդըն

İksir Resort Town-ը մաթեմատիկայի պրոֆեսոր տիկին Իքսիր Սեմա Այդընի պատմությունն է: Սա նրա՝ անցյալ վերադարձի և ձեռներեցության պատմությունն է:

Իր մանկության և հասուն կյանքի ընթացքում Իքսիր Հանիմը հոր ծառայողական պարտականությունների պատճառով ապրել է Կաստամոնուլի իր հայրենի Դադայ գյուղից հեռու: Բայց նա միշտ պահպանել է իր հարաբերությունները գյուղի ու հարազատների հետ: Նա միշտ երազել է վերադառնալ Դադայ: Հետագայում նա նախ գնեց և վերանորոգեց 1926 թվականին կառուցված հին առանձնատունը, որն այժմ կոչվում է İksir Hanım Առանձնատուն, և քայլ առ քայլ կառուցեց İksir Resort Town-ի ենթակառուցվածքներն իր դստեր՝ Դույգու Էջե Այդընի և ընտանիքի աջակցությամբ և բացեց այն 2010 թվականին:

Առանձնատունը, որը կառուցվել է 1926 թվականին, որպես ընտանեկան նստավայր, բաղկացած է 2 հատվածից. մեկը վերապահված էր կանանց, մյուսը՝ տղամարդկանց: Ընդհանուր թվով 3 հիմնական հարկից, ձեղնահարկից և ցիստեռնից բաղկացած առանձնատունը նախնական կառուցվածքին համապատասխան վերականգնումից հետո ունի 24 սենյակ: Առանձնատան բոլոր անկյուններում կան կենդանի փորձառությունների հետքեր, որոնք երկու ճակատներում ունեն հիմնական դռներ և փայտե սանդուղքներով հասնում են յուրաքանչյուր հարկ: Առանձնատունը ներառյալ՝ հանգստյան գյուղն ունի 60000 մ2 մակերես և ունի 60 սենյակ և SPA կենտրոն (փակ լողավազանով, թուրքական բաղնիքով, սաունայով, մերսման սենյակներով), ձիավարության կենտրոն (ներսի և բացօթյա մանեժներ) և հանդիպումների սենյակներ: Հիմնական ռեստորանում և սրճարան-բարերում մատուցվում են նաև տեղական և սեզոնային սնունդ, ֆերմերային ապրանքներ և անասնակեր:

İksir-ն ունի լճի տուն՝ որպես հանգստի գոտի և լեռնային տուն՝ 6 սենյակներով:

İksir Resort Town-ն ունի հատուկ միջոցառումներ և սեմինարներ՝ կապված սեզոնների և բնության հետ: Սունկ հավաքելը 10 տարի շարունակվող ամենակարևոր տոներից է: Կեր փնտրելու էքսկուրսիաները, օդապարիկների պատրաստման փառատոները, Էյնկորնի բերքի փառատոները, ձյունաքանդակների փառատոները այլ ավանդական Իքսիր փառատոներ են: Այս իրադարձություններով տարածաշրջանը դառնում է նախընտրելի ու հայտնի զբոսաշրջիկների կողմից և հայտնի է իր բնությամբ:



İksir Resort Town-ը բացելուց հետո ընտանիքը ֆերմա է գնել համալիրից 3 կմ հեռավորության վրա: 100000 մ2 ֆերմա, İksirli Farm-ն ունի 6 սենյակ, օրգանական սերտիֆիկատ և արտադրում է օրգանական և սովորական արտադրանք, ինչպես նաև տարածաշրջանի հատուկ Einkorn ցորեն: İksirli Farm-ն ունի էլեկտրոնային առևտրի կայք և խանութ Ստամբուլում: Խանութում կա թեփի արտադրանք, Կաստամոնուի և այլ շրջանների հատուկ ապրանքներ և Իքսիրի և Կաստամոնուի մթերքներ:

Նրա երազանքն է՝ ներկայացնել Դադայի և Կաստամոնու շրջանի բնական գեղեցկությունները, պատմությունը, տեղական ճարտարապետությունը, տեղական արվեստն ու արտադրությունը և զարգացնել տեղի բնակիչների կյանքի որակը, ինչպես նաև կայուն գյուղատնտեսությունը İksir Resort Town-ի և İksirli Farm-ի միջոցով:

Իքսիր Հանիմի մանկության այս երազանքը պարզևատրվել է 2014 թվականի իր տարածաշրջանում կին ձեռներեցության ազգային մրցանակի կողմից:



### İksir Resort Town Daday

Քելեբեկ Մհ. 37860 Դադայ,  
Կաստամոնու  
Հեռ.: 0366 616 10 16  
Ֆաքս: 0366 616 10 46  
Էլփոստ: [info@iksirresorttown.cc](mailto:info@iksirresorttown.cc)

### İstanbul Dükkan & Mutfak

Մուրադըմ Սկ. No:5/B  
Ռեշիտփաշա,  
Սարիյեր, Ստամբուլ  
Հեռ.: 0530 664 26 43

### İksirli Çiftlik

Բայիր Կոյու 37872 Դադայ,  
Կաստամոնու  
Հեռ.: 0366 616 10 16  
Ֆաքս: 0366 616 10 46  
Էլփոստ: [info@iksirliciftlik.co](mailto:info@iksirliciftlik.co)











## ԱՐԿԱԴԻԱՅԻ ԽԱՂՈՂԻ ԱՅԳԻՆԵՐ. ԳԱՍՏՐՈՆՈՄԻԱԿԱՆ ՕԱԶԻՍԻ ԿԱՅՈՒՆ ՄՈԴԵԼ ԲՆՈՒԹՅԱՆ ՄԵՋ



Հիմնադիրներ՝ Ջեյնեյի Արկա Շալլիել և Օզջան Արկա



Arcadia Vineyards-ը, որը հիմնադրվել է հոր և աղջկա՝ Ջեյնեյի Արկա Շալլիելի և Օզջան Արկայի կողմից, ընտանեկան կալվածք է և բարձրակարգ գինիների հայտնի արտադրող: Բայց այն շատ ավելին է, քան այդքանը, քանի որ մասնագիտացած է միջդիսցիպլինար և եզակի զարգացման նախագծերում՝ ստեղծելով բարձրակարգ, կայուն զբոսաշրջության և ապրելակերպի այլընտրանքներ:

Բնակարանների և հյուրանոցների զարգացման տարիների փորձից հետո նրանք միասին վերափոխեցին իրենց ուշադրությունը ավելի նեղ հատված՝ համաձայն սպառողների նուրբ ճաշակի փոփոխվող պահանջների՝ ստեղծելով արժեք զարգացման նոր և ամբողջական մոտեցման միջոցով՝ համակցելով այն բարձրորակ գինիների հանդեպ իրենց սիրով:

Arcadia Vineyards-ը հիմնադրվել է 2004 թվականին՝ արտադրելու չմշակված, էլեգանտ տերուար գինիներ: Գտնվելով Քրոքլարելի ծայրամասում՝ Ստրանջա լեռան տակ ձգվող հովտում, կալվածքը գտնվում է ընդհանուր 200 հեկտարի վրա: Arcadia Vineyards-ը եղել է այս տարածաշրջանի առաջին գինեգործարանը գինու արտադրության մեջ մեկ դար տեսած ընդմիջումից հետո՝ դառնալով այս հնաոճ գինու տարածաշրջանի վերածննդի առաջամարտիկը:

Arcadia Estate-ը գյուղատնտեսության պաշտպանության օրինակ է՝ կայուն մշակվող խաղողի այգիների սիմբիոտիկ էկոհամակարգով, Chateau տիպի գինեգործարան, որն արտադրում է բարձրորակ գինիներ, պտղատու այգիներ, բանջարանոցներ, մշտական մեղուներ և 50 տարեկանից մեծ ծառերի լիարժեք աճեցված կաղնու պուրակներ:



Նախագծված որպես բնության գաստրոնոմիական օազիս, նրանց համար, ովքեր փնտրում են հանգիստ այլընտրանք, առաջարկելով նուրբ համեր, Arcadia նախագիծը ներառում է որակյալ կենտրոնացված տերուար գինու արտադրություն 35 հեկտար խաղողի այգիներից, գերժամանակակից գինեգործարան, 15 հեկտար պտղատու այգիներ, 5 հեկտար նարդոսի դաշտեր և կաղնու ընդարձակ պուրակներ ամբողջ կալվածքում: Այս կենսաբազմազանությունը կալվածքում ստեղծվել է կայուն էկոհամակարգի միջոցով գինիների որակին օգնելու համար:

Խաղողի այգիները պահպանվում են խաղողագործության կայուն մեթոդներով: Խաղողի այգիներում ինսեկտիցիդներ կամ թունաքիմիկատներ չեն օգտագործվում: Գինեգործարանը նախագծված և հագեցած է գինեգործության «թեթև» մոտեցման համար, ներառյալ ինքնահոսը: Բոլոր գինիները շալցվում են չզտված և նվազագույն ֆիլտրացմամբ՝ նպատակ ունենալով պահպանել խաղողի իրական համը և բուն տերուարը:

Arcadia Vineyards-ի փիլիսոփայությունն է եղել տոնել և պահպանել առողջ էկոհամակարգը, բազմազանությունը, բնության նվերներն ու պատմական ժառանգությունը ամեն քայլափոխի:

Կալվածքը ներառում է 26 սենյականոց բուտիկ հյուրանոց, Bakucha Vineyards Hotel և SPA, որոնք հյուրընկալում են բնության և գաստրոնոմիայի սիրահարներին: Բարուչայում մենք ապահովում ենք շքեղությունը ժամանակակից կարիքներով՝ տարածություն, հանգստություն, հարմարավետ և ժամանակակից դիզայն, առանց ձայնի կամ լույսի աղտոտվածության, լավ սնունդ, լավ գինի, բնական պարամետրեր և լավ մերսման ճաշացանկ SPA-ից:



Անձնական պատշգամբներով ընդարձակ սենյակները ապահովում են հարմարավետ մասնավոր տարածք, իսկ այգին կատարյալ վայր է բացօթյա բուխարիի շուրջ շփվելու համար՝ բոլորն էլ հիասքանչ տեսարանով դեպի մայրամուտ:





Հյուրանոցի համեղ կայուն ռեստորանը մատուցում է բանջարեղեն այգուց կամ շրջակա գյուղերից, կաթ և միս գյուղի կոոպերատիվի անասուններից, պանիր և մուրաբաներ տարածաշրջանի լավագույն արհեստավոր արտադրողներից: Թթխմորով պատրաստված դելիկատեսները, սոուսները, համեմունքները և այլուրի արտադրանքը նույնպես պատրաստված են տանը կամ տեղական արհեստավոր արտադրողներից: Խոհանոցն օգտագործում է հնագույն և ժամանակակից տեխնիկայի և դասական բաղադրատոմսերի խառնուրդ, որոնք հարմարեցված են ժամանակակից բարդ ճաշակներին՝ դարձնելով այն յուրահատուկ գաստրոնոմիական փորձ: Ամեն օր խոհարարի կողմից առաջարկվում է տարբերվող ճաշացանկ՝ պատրաստված թարմ, սեզոնային բաղադրիչներով, ներառյալ սեզոնին տեղական տրյուֆել սնկով, գինու պատրաստման հիանալի տարբերակներով:



Գիտակցելով սննդի մշակութային կողմը և տարածաշրջանի հարստությունը, որտեղ մենք գտնվում ենք, մենք վերակենդանացնում և մեկնաբանում ենք բազմաթիվ ավանդական ուտեստներ, ինչպես նաև մեր ստեղծագործական բաղադրատոմսերը: Մենք նաև տարեկան մի քանի անգամ անցկացնում ենք հյուր խոհարարի միջոցառումներ՝ հյուրընկալելով խոհարարների Թուրքիայից և արտերկրից՝ նոր ճաշակներ և մշակութային փոխանակում ներկայացնելու նպատակով:

Հյուրերը վայելում են խաղողի այգիներով ամենօրյա էքսկուրսիաներ և համտեսներ, ինչպես նաև մի քանի արշավային ուղիներ, որոնք զբոսնում են խաղողի, պտղատու այգիների, նարդոսի այգիների և կաղնու պուրակների միջով: Bakucha Vineyard Hotel-ն առաջարկում է նաև կորպորատիվ հանդիպումների և հանգստի հնարավորություններ:



Թեև կալվածքում արտադրվող հիմնական արտադրանքը գինին է, Արկադիան նաև արտադրում է մի շարք արհեստագործական սննդամթերք և բնական կոսմետիկ արտադրանք, որոնք բոլորն էլ բխում են կալվածքի գյուղատնտեսական լանդշաֆտից: Մրգերի և բանջարեղենի, հում մեղրի, բնիկ ցորենի սորտերից պատրաստված մակարոնեղեն, նարդոսի օճառ և եթերային յուղեր, բոլորը հասանելի են գինու



բուսիկում:

Arcadia Vineyards-ում մենք գնահատում ենք կայունությունը բոլոր քայլերում: Ի հավելումն կայուն գյուղատնտեսական պրակտիկայի՝ կալվածքում կառուցված է 500 կվտ հզորությամբ արևային էներգիայի դաշտ, որն ապահովում է երկու անգամ ավելի շատ էներգիա, քան անհրաժեշտ է ողջ շահագործման համար:



**Բարուչա հյուրանոցը ձախ կողմում, Արևային էներգիայի կայան՝ աջ վերին անկյունում և մի քանի մասնավոր կալվածքներ՝ ներքևի աջ կողմում**

Արկադիայի մեկ այլ եզակի կողմը 36 մասնավոր ավելի փոքր կալվածքների զարգացումն է, որոնց չափերը տարբերվում են 0,5 հա-ից մինչև 4,5 հա, դրանց հետ միասին պտղատու այգիներով: 18 կալվածքների առաջին երկու թաղամասերն ավարտվել են, իսկ հաջորդ 2-ը գտնվում են վերջնական պլանավորման փուլում: Դիզայնը և նյութերի ընտրությունը ներդաշնակ են նաև շրջակա միջավայրի նկատմամբ ընդհանուր վերաբերմունքին, նախագծերում ներառված են տեղական քարերով փայտամշակման բազմաթիվ որմնանկարներ:

Նպատակն է ստեղծել գինու սիրահարների համայնք, ովքեր ներկայումս զբաղվում են մեկ այլ զբաղմունքով՝ իրականացնելու իրենց երազանքը՝ արտադրել իրենց սեփական



բարձրորակ գինիները, տրամադրելով նոու հաու և սպասարկման ծառայություններ Arcadia Vineyards-ից: Համակարգը հնարավորություն կտա կալվածքների սեփականատերերին վայելել իրենց խաղողի այգիների խաղողագործության պրակտիկան սպասարկող թիմի հետ, երբ նրանք նախընտրեն՝ միաժամանակ ստանալով խաղողի այգիների կառավարման պրոֆեսիոնալ ծառայություն: Որպես կենսաբազմազանության նվիրվածներ՝ խաղողի այգիներում խրախուսվում են նաև գյուղատնտեսական այլ ապրանքներ, հատկապես նարդոս, պտղատու այգիներ և մեղուներ:

Հյուրանոցի Ռեստորանն ու ՍՊԱ-ն նաև կապահովեն մասնավոր ակումբի գործառույթ համայնքի բնակիչների համար:

Ընդարձակելով ավելի քան 200 հեկտար գյուղատնտեսական հողատարածք՝ Arcadia Vineyards նախագիծը առաջամարտիկն է դարձել այս համայնքային գաղափարի, ինչպես նաև Թրակիայի տարածաշրջանում բարձրակարգ և կայուն զբոսաշրջության օբյեկտների՝ օրինակ ծառայելով գյուղատնտեսական և գաստրոնոմիական զբոսաշրջության համար, ինչը հանգեցրել է բազմաթիվ նմանատիպ բիզնեսների առաջացմանը: Արդյունքում Արևելյան Թրակիան հաստատվում է որպես զբոսաշրջության վայր:

Տարածաշրջանում գինու և գաստրոնոմիական զբոսաշրջության զարգացման համար ստեղծվել է ասոցիացիա: Մեր հիմնադիր և կառավարիչ գործընկեր Ջեյնեփ Արքա Շալլեղը ներկայումս այս ասոցիացիայի նախագահն է: Նա նաև եղել է Թրակիայի գինու ճանապարհի նախագծի առաջատար դերակատարներից մեկը, որը ֆինանսավորվել է Թրակիայի զարգացման գործակալության կողմից դեռևս 2014 թվականին:

Ծրագրի եզակի և փոխակերպիչ հատկությունները ճանաչվում և աջակցվում են բազմաթիվ կազմակերպությունների կողմից տարիների ընթացքում.

- Մեր հիմնադիր գործընկեր Ջեյնեփ Արկա Շալլեղը արժանացել է «Կին ձեռներեց, ով իր տարածաշրջանում փոփոխություններ կատարեց» մրցանակին 2016 թվականին Arcadia Vineyards նախագծով, որը տրվել է Kagider-ի, Garanti Bank-ի և Ekonomist ամսագրի կողմից:
- Ավելի ուշ նա եղել է 10 թուրք կին ձեռներեցներից մեկը, որոնք ընտրվել են EY Winning Women Leaders 2018 դասի համար:
- Arcadia Vineyards-ը ներկայացվել է որպես Կայուն խաղողագործության դեպքի ուսումնասիրություն և խաղողագործության ապագայի օրինակ Giesco խաղողագործության միջազգային կոնֆերանսում, որը տեղի է ունեցել Սալոնիկում 2019 թվականի հուլիսին:
- 2020 թվականին նա 60-րդն էր Fast Company-Turkey, Female Founder 100 ցուցակում:





## ՎԵՆՆ ԲՈՒՏԻԿ ՀՅՈՒՐԱՆՈՑ ԵՎ ՌԵՍՏՈՐԱՆ

### Հիմնադիր՝ Վենաս Աքյոլ Հազնեդար

ՎԵՆՆ-ը որպես Akyol Food Tourism Hotel Instruction Gas ընկերության ապրանքանիշ, հիմնադրված կին ծեռներեց Վենաս Աքյոլ Հազնեդարի կողմից, սկսել է իր բրենդային ճանապարհորդությունը 1988 թվականին Սամսուն Չարշամբա օդանավակայանում գտնվող Buffet Management-ի հետ:

Մեր ճամփորդությունը, որը սկսվել է բուֆետի կառավարմամբ, այսօր շարունակվում է մեր ռեստորանում, որը կարող է սպասարկել 200 հոգու, որտեղ Սամսուն Չարշամբայի օդանավակայանից օգտվող մեր բոլոր հյուրերը կարող են օգտվել հարմարավետությունից, որակից և որակյալ սպասարկումից՝ համի և հիգիենայի հետ մեկտեղ: 200 հոգու ընդհանուր տարողունակությամբ 4 սրճարան, 1 բուֆետ և մեր 350 մեքենաների համար նախատեսված ավտոկայանատեղին, որտեղ մենք նպաստում ենք մեր հյուրերի գույքի անվտանգությանը:

Այս բոլոր ծառայություններին աջակցելու և մեր ոլորտում փոփոխություն մտցնելու համար մենք կենտրոնացել ենք օդանավակայանի սննդի արտադրության և սպասարկման ոլորտում մասնագիտանալու վրա: Մեր խոհանոցում, որը մենք ստեղծել ենք գերժամանակակից սարքավորումներով՝ համը առավելագույն հիգիենիկ միջավայրում արտադրելու համար, 24 ժամում արտադրվում է 2000 հոգու համար նախատեսված սննդի ծառայություններ: Մեր խոհանոցում, որտեղ կարելի է արտադրել տաք և սառը ճաշացանկերի լայն տեսականի, մեր պաշարներն ու ապրանքները պահվում են հատուկ աստիճանի հովացման սենյակներում՝ դիտարկելով սառը շղթայի հայեցակարգը:

Մեր խոհանոցում արտադրված ուտեստները, որտեղ կիրառվում է Սննդամթերքի անվտանգության կառավարման ISO 22000 համակարգը և իրականացվում է 24-ժամյա մոնիթորինգ փակ շրջանային տեսախցիկի անվտանգության համակարգով, սառնարանային մեքենաներով տեղափոխվում են Օրդու-Գիրեսուն, Մերզին, Կաստամունու, Սիվաս, Էրզրում և Մալաթիա օդանավակայաններ: Այս համատեքստում, մեր ընկերությունը Թուրքիայի չորս ընկերություններից մեկն է և միակ ընկերությունն Անատոլիայում, որին տրվել է C Group Work լիցենզիա Տրանսպորտի նախարարության կողմից, որն տրամադրում է սննդի, արտադրություն և սպասարկում ավիաընկերություններին:

Մեր ունեցած ստանդարտների և որակավորումների շրջանակներում մենք պայմանագրային մատակարարման աջակցություն ենք տրամադրում Turkish Airlines-ին, Atlas Jet-ին, Corendon-ին և Freebird Airlines-ին: Բացի այդ, մենք մատակարարման աջակցություն ենք տրամադրում Անա և Աթա ինքնաթիռներին, որոնք Նախագահին են սպասարկում, վայրէջք ենք կատարում Սամսուն Չարշամբա օդանավակայանում և սպասարկում ենք ավելի քան տասը ազգային և միջազգային ավիաընկերությունների:





Որպեսզի Սամսունում արժեք ստեղծենք մեր՝ կատարելության վրա հիմնված ծառայություններով, մենք Սամսուն բերեցինք առաջին բուտիկ հյուրանոցը՝ Զբոսաշրջության նախարարության ներդրումային վկայականով, այն կետում, որտեղ քաղաքը միանում է ծովին՝ Ատակումում՝ Սամսունի սիրելի թաղամասերից մեկում: Մեր ռեստորանը, որը գտնվում է բուտիկ հյուրանոցում, առաջարկում է տեղական համեղ ուտեստներ և թուրքական խոհանոցի տարբերվող համեր:

Մենք ունենք 70 հոգանոց անձնակազմ, որոնք աշխատում են լրիվ դրույքով որպես սննդի ինժեներներ, սննդի անվտանգության աշխատակիցներ, հաշվապահներ, պրոֆեսիոնալ խոհարարներ, պահեստի աշխատողներ, սննդի սպասարկողներ, մատուցողներ, գանձապահներ, ավտոկայանատեղերի սպասավորներ և այլ ծառայություններում, մեր գործառնական ստորաբաժանումներում՝ Սամսուն Զարշամբա օդանավակայանում: Բացի այդ, մեր ընկերությունում աշխատում են 45 աշխատակիցներ՝ Venn Boutique Hotel and Restaurant-ում:

#### Վեննաս Աքյոլ Հազնեդար

Վենաս Աքյոլ Հազնեդարը, ծնված 1965 թվականին Սամսունում, ավարտել է Էսքիշեհիր Անադոլուի համալսարանի տեղական ինքնակառավարման բաժինը: Նա իր առաջին սրճարանը բացել է Սամսունի օդանավակայանում 1998 թվականին: Այնուհետև 2001 թվականին նա կրկին բացեց իր առաջին ռեստորանը Սամսունի օդանավակայանում և հիմնեց իր սեփական «Venn» ապրանքանիշը՝ մեծ թափով շարժվելով բրենդինգի ստեղծման ճանապարհին: 2006 թվականին ավիաընկերության սննդի ընկերության հիմնադրումից հետո նա դարձավ այս ոլորտում երկրի երեք ձեռնարկություններից մեկը և դարձավ աշխարհում առաջին և միակ կին ձեռներեցը, ով ղեկավարում է այս բիզնեսը: Նա առաջարկել է սնունդ, արտադրություն (սնունդ, խմիչք, գրենական պիտույքներ) և ծառայություններ ներքին և արտասահմանյան ավիափոխադրող ընկերություններին Սևծովյան տարածաշրջանի և Անատոլիայի բոլոր օդանավակայաններում:



KOSGEB-ի աջակցությամբ նա հրատարակեց գիրք, որը գովազդում է իր տարածաշրջանը և ներառում է տեղական բաղադրատոմսեր: Նա նաև մասնակցել է Սևծովյան զարգացման կենտրոնական գործակալության հետ համատեղ նախագծերին: 2011 թվականին, շահագործման հանձնելով Սև ծովի առաջին ներդրումային հավաստագրված բուտիկ հյուրանոցը, որը գտնվում է Սամսունի ափին, Venn Boutique Hotel & Restaurant ապրանքանիշի ներքո, նա նոր հեռանկար բերեց քաղաքին համապատասխան հատվածում:



Նա ծովի և ծովագնացության սիրահար է: Նա նաև երկրպագում է Samsunspor ֆուտբոլային թիմին և ծառայում է որպես Samsunspor-ի տնօրենների խորհրդի փոխնախագահ: Նա նաև հանդես է գալիս որպես Samsun TSO-ի գործադիր խորհրդի, Արևելյան Անատոլիայի արտահանողների ասոցիացիայի և Rotisors Chain Association-ի անդամ:

Վենաս Աքյոլ Հազնեդարը, որը նույնպես Kagider-ի (Կին ձեռներեցների ասոցիացիա) անդամ է, նույնպես ակտիվորեն ներգրավված է հասարակական կազմակերպություններում: Նա Փինար անունով դստեր մայր է և երկու թոռների տատիկ:





Project funded by  
EUROPEAN UNION





**Common Borders. Common Solutions**



**BEST PRACTICES IN TOURISM / D.T.1.1.5**

**“Black Sea Women Entrepreneurship Connection – Empowering Women through Tourism”**

**WE TOUR BSB1030**





When citing this manual please use the following wording:

**WE TOUR, BSB1030**

**Authors:** WE TOUR project partner countries

### Joint Operational Programme Black Sea Basin 2014-2020

Joint Operational Programme Black Sea Basin 2014-2020 is co-financed by the European Union through the European Neighbourhood Instrument and by the participating countries: Armenia, Bulgaria, Georgia, Greece, Republic of Moldova, Romania, Turkey and Ukraine.

This publication was produced with the financial assistance of the European Union. Its contents are the sole responsibility of WETOOR project and do not necessarily reflect the views of the European Union.

*First Version*





## Contents

<b>WE TOUR</b>	<b>4</b>	
<b>ARMENIA</b>	<b>5</b>	
"SUMMER & SUN" CULTURAL TRAVEL COMPANY		5
GLAMPING. NOVELTY IN TOURISM SPHERE IN ARMENIA		8
TANAHAT GASTROYARD		10
WONDERFUL ARMENIA TOUR AGENCY.....		13
<b>BULGARIA</b>	<b>16</b>	
VILLA JOY		16
VENCİ'S FOOD		18
AB TRAVEL		20
HOTEL ACROPOLIS		23
<b>GEORGIA</b>	<b>24</b>	
BAIA'S WINE		24
SMALL GUEST HOUSE "RAZIKA"		27
FAMILY HOTEL "EDENA"		30
"NATURAL PRODUCT"		33
<b>GREECE</b>	<b>35</b>	
"THEA TRAVEL"		35
"OLYMPUS RIVIERA EXPERIENCE AT MEDITERRANEAN HOTELS"		37
"BUSINESS TRAVEL AGENCY"		40
"EFILIAL TRAVEL"		43
<b>TURKEY</b>	<b>46</b>	
İKSİR RESORT TOWN HOLIDAY VILLAGE		46
ARCADIA VINERDS		50
VENN BOUTIQUE HOTEL AND RESTAURANT		54



## WE TOUR

*WE TOUR project aims to create a cross-border business network in the Black Sea Basin area by strengthening, supporting and developing female entrepreneurship through tourism and providing women with new economic and social opportunities.*

*The project includes 5 partners from 5 different countries – 4 business women associations from Greece, Bulgaria, Georgia and Turkey and 1 tourism association from Armenia. Every partner has different role in the business sector and different responsibilities in the project implementation. Project partners will join efforts to develop innovative entrepreneurial framework for development of tourism and promotion of Black Sea macro region as an attractive touristic destination.*



## ARMENIA

### "Summer & SUN" cultural travel company "When a hobby became a business"



#### Co-founders: Sveta Dallaqyan and Sona Hayrapetyan

Sveta and Sona founded the "Summer & SUN" travel company, which is situated in Etchmiadzin - the holy capital of Armenia. The name of the company was not chosen by chance. Two friends, Sveta (Summer) and Sona (Sun), decided to set up a cultural travel company, wherever they were, there would always be a warm summer and sunny atmosphere.

Sveta teaches economics and management at the Armenian State Pedagogical University, also works as a researcher at Institute of Economics after M. Kotanyan of the National Academy of Sciences of the Republic of Armenia. She decided to start a business and to invest her research and theoretical knowledge in business activities for the benefit of the development and improvement of her community.

Sona is a sociologist-historian, and teaches social science at school, also works at that school as an event organizer. Sona's organizational skills, knowledge of history, insatiable desire to represent and glorify the homeland led her to decide to establish a travel company in her beloved historical city.

"Summer & SUN" cultural travel company was founded by 2 co-founders as a LLC in August 2020, when Armenia like the whole world, had been living with COVID-19 for 6 months.

"During that time we all were working remotely, which allowed us to think about how to develop the community, at the same time using the experience and knowledge gained for our favorite hobby, as traveling is the hobby for us" tell Sona and Sveta.

"Summer & SUN" is engaged not only in organizing entertainment for tourists, but also in discovering and presenting cultural monuments, national customs and making the city of Etchmiadzin more recognizable. Tours were organized for a month, everything was going very well when the 44-day Artsakh war began and the company stopped the tours. But at that time every citizen of Armenia wanted to be useful to his homeland in some way. The co-founders of "Summer & SUN" got acquainted with the families displaced from Artsakh to Armenia and started taking them on tours, as well as presenting the historical and cultural monuments, museums and sights of Etchmiadzin.





And finally the war stopped and the long-awaited spring came and the co-founders found the will, the strength to overcome the difficulties, decided to resume their tourism activities with new thoughts, energy and ideas. Now they organize tours for the residents of Etchmiadzin (not only), including various tourist destinations in Armenia.

The mission of "Summer & SUN" is to introduce and develop tourism culture in Echmiadzin, starting from the rules of civilized travel, to creating a desire for tourists to take care of the environment.

The goals of "Summer and SUN" are to make traveling inside Armenia accessible to the residents of the community, to bring tourists to Etchmiadzin, to present the city properly, to organize tourism and cultural events in Etchmiadzin, to create jobs for our citizens by organizing tourism courses, where young people will get knowledge and skills and have the opportunity to work as a guide in the company.

The values of "Summer & SUN" are: innovation, homeland recognition, development of cultural and entertainment tours.

In the future, "Summer & SUN" plans to host foreign tourists, and present Armavir region in several languages in more interesting and scientific way; to develop hiking tourism based on accessible routes for the society; to create a corner in Etchmiadzin where old Armenian crafts and activities (puppetry, pottery, baking process) will be presented, where pupils from all over Armenia and tourists will visit, get acquainted with old Armenian activities and crafts; organize regular tour-guiding courses (which are organized at the moment) and hire the best students at "Summer & SUN"; as well as expand the geography of existing tourism routes.

According to the co-founders, for the development of any business in the 21st century, digital marketing and management skills are needed, and they advise the business start-ups in the field of tourism not to copy, but to do what others do not offer in that community. Every start-up business must come up with a unique way of discovering the benefits of that community and using them for the development of their business.

*"An entrepreneur is a person who does what others do not do."*

Joseph Schumpeter

Address: Armenia, Armavir region, city of Echmiadzin, M. Mashtots 18/53 street,

Phone: +374-96-71-09-99

Email: [summerandsun82@gmail.com](mailto:summerandsun82@gmail.com)

<https://www.facebook.com/travelejmiatsin>

<https://www.instagram.com/summerandsunagency/>



[https://www.youtube.com/watch?v=6Yo2eG\\_jgXw](https://www.youtube.com/watch?v=6Yo2eG_jgXw)



## GLAMPING. NOVELTY IN TOURISM SPHERE IN ARMENIA



Founder: Liana Movsisyan

In 2019 in Yenokavan village of Tavush region, located in the north-east of Armenia I initiated the establishment of the first glamping in Armenia. The project is co-financed by the UN “Integrated Rural Tourism Development” Program. The choice of Glamping location is not accidental, as the village of Yenokavan is known as an adventure and active recreation center, and adventure tourists who prefer such a rest, prefer to spend the night in Glamping.

I am a tourism manager by profession, I have a professional education, I have worked in the field of tourism for many years, I have also taught at the Faculty of Tourism of one of the state universities in Armenia. Accumulated experience and insatiable desire to engage in leisure activities were the main motivation to start my own business.

The opening of Glamping was scheduled in March, 2020. However, because of Covid-19, it was postponed for about four months. At present, the restrictions imposed by Covid-19 remain the main problem of our activity.

Yenokavan Glamping consists of two domed tents, and we plan to expand our activities in the future by increasing the number of tents, as well as offering guests lunch and dinner in addition to breakfast. In this way, the services provided to the guests will increase, due to which the volume of purchases from the community will increase.

Flexibility and the ability to make quick decisions, the ability to make business connections, as well as mastering the rules of guest service are crucial for growing a business in the tourism industry.

Currently, it is quite risky to start tourism in Covid-19 conditions, but we are hopeful that tourism will experience a sharp boom as soon as all restrictions are lifted. For all those who are going to enter the tourism industry, I would advise to show perseverance, be patient and flexible.

Address: Armenia, Tavush region, Yenokavan village

Phone: +374-93-34-78-88





Email: [yenokavanglamping@gmail.com](mailto:yenokavanglamping@gmail.com)  
<https://www.facebook.com/yenokavanglamping>



<https://www.facebook.com/yenokavanglamping/videos/949118755628241>





## TANAHAT GASTROYARD



Founder: Liana Gasparyan

I am Liana Gasparyan and I have been living in Gladzor community of Vayots Dzor for 20 years. In the garden of my own house I am engaged in gardening, viticulture, growing vegetables and cattle breeding. I am a hairdresser by profession and a skilled cook. I have a “delicious hand”, as my guests say.

Last year the idea arose to turn the hobby into a small business. I bought fruits from my neighbour, collected fruits from my garden, made jams and dried fruits in my small kitchen, and put them up for sale through my Facebook business page – Tanahat.

Through that page I got to know different guides and one fine day a group of Indian tourists returning from a tour of Jermuk, led by a guide came to my house to taste tea and dried fruits. My delighted guests suggested: "Why don't you offer dinner?" "Your house is comfortable and clean." They called their families, told them about us, and told me that they would return to our house with their families again to have a dinner in our Armenian cuisine. I did not refuse them, gave my business cards, we exchanged contacts, and they took pictures and videos with them. My daughter played Qanun (musical instrument) for them, and they were very happy with it.

I started to implement the idea with what I had. I had wooden boards in the house, which I gave to a craftsman and ordered a 3-meter table with its chairs. I bought dishes, comfortable wine tasting glasses, etc. Gradually I started accepting groups of 6-7 people, offering them lunch, wine tasting, besides, I sell my dried fruits and jams among the guests. My children love to present Armenian songs and music to their guests. David, a drummer from the neighboring Getap community, integrated into our family business, who studies in my children's ensemble, which attracts tourists.

I plan to expand and develop my business. We made logs out of poplar wood to build a swing and closed pavilion in our wonderful garden to protect it from the rain, as I serve dinner in the garden. I will build a fruit dryer under the sun so that my guests can also take part in the master classes in making dry fruits.



We organize lavash baking master classes. In addition, I have done halva making master classes for a group of 12 people from Russia.

I serve barbecue made in Armenian tonir.

What fascinates my guests the most is that they pick the fruit with their own hands according to the season and enjoy it in our garden, lying under the trees.

My son is currently learning English to communicate with guests.

I still have many wonderful ideas to implement, I wish to have my own contribution to the development of our community. At the same time I try to apply for various grants, through which I will be able to expand my business. I do not provide accommodation yet, although my guests have offered a lot, but if I receive a grant, I will organize it in the future.

The name of our gastroyard is connected with Tanahat monastery, which is 6-7 km away from our community. It is very beautiful, loved by tourists, and we also decided to value our historical and cultural monuments and present them to the tourist. We collect herbs from the fields adjacent to Tanahat Monastery, make herbal teas such as thyme, chamomile, types of greens such as asparagus, lilies, etc, to entertain special tourists.

Who wants to be engaged in rural tourism and has an area, taking into account my own little experience, I advise them to take a step, to start without fear, to start with what they have, and to develop it slowly.

I overcome the difficulties with love, for the realization of the idea, for the development of our community.

Address: Armenia, Vayots Dzor region, Gladzor village, street 3, house 19

Phone: +374-98-50-23-11

[https://www.facebook.com/TANAHAT-%D4%B9%D5%A1%D5%B6%D5%A1%D5%B0%D5%A1%D5%BF-108648434835596/?ref=page\\_internal](https://www.facebook.com/TANAHAT-%D4%B9%D5%A1%D5%B6%D5%A1%D5%B0%D5%A1%D5%BF-108648434835596/?ref=page_internal)



Liana Gasparyan  
Tourism

098502311  
tanahathouse@gmail.com  
Vayoc Dzor, Gladzor, street:3, Home:19

<https://www.facebook.com/watch/?v=1724721261250725>

<https://www.facebook.com/watch/?v=4700944426623016>

<https://www.facebook.com/watch/?v=938385843738440>



Wonderful Armenia Tour Agency



Founder: Marine Professor

Wonderful Armenia travel

Tours are organized for and Artsakh.

Being in the academic base tourism business as well. I Management” at the Republic of Armenia since knowledge and experience to

person, I want to present my homeland to everyone, so I decided to organize tours, and to present the tourist attraction, culture, history, national cuisine of Armenia.

The main problems of the business are related to the post-covid period, as the tourist flows have not been completely restored yet. Now we are trying to expand our marketing activities through digital marketing and social networks.

I cooperate with guest houses and gastro-yards operating in different regions, trying to contribute to the development of local communities. There are gastro-yards almost everywhere, presenting the national cuisine of the given rural community, which is very welcome.

Our tours include not only visits to historical and cultural sites, but also participation in festivals.

When choosing a guide, we pay attention not only to knowledge, but also to the following skills: teamwork, quick orientation in a difficult situation, stress resistance, and most importantly, the ethics of guest service.

To all those who want to start their own business, I would recommend starting a business by studying the market, developing a business plan, and selecting qualified staff.

The key to the success of my business is that I am a historian, I train my guides myself to be sure of the content information they give to the tourist.

<https://www.facebook.com/wonderfularmeniatour>

phone: +37491200531

email: [wonderfularmenia2022@gmail.com](mailto:wonderfularmenia2022@gmail.com)



Gevorgyan, PhD in History, Associate

agency was founded in 2022 in Yerevan.

incoming and domestic tourists in Armenia

of tourism, I decided to get involved in the have been teaching “Tourism Resources Academy of Public Administration of the 2017, and I decided to transfer my the business sphere. Being a patriotic











Project funded by  
EUROPEAN UNION





## BULGARIA

### VILLA JOY

Founder: Mironka Todorova

Mironka Todorova has gone through the long and difficult journey of a woman entrepreneur in the field of tourism, having started it during the previous regime in one of the most prestigious hotels of that time. At Grand Hotel Varna she started in the innovative IT field - as a director of the computer department, later working for a French company, where she participated in the development of its own software.

Based on this experience, Mironka founded an Association of owners of small guest houses, which aims to promote this type of tourism in its infancy - mainly with accommodation in private bases, villas. Emphasis on advertising and participation in international tourism exhibitions. She later set up a tour operator with several private entrepreneurs. It manages to attract guests from Serbia and to become the first company to work with the hitherto unknown market. They organized bus shuttles for several years, until the introduction of visas for Serbian citizens to enter Bulgaria, which killed businesses.

The kind-hearted ladies do not give up easily and continue the company's activities, opening several offices and offering accommodation in houses, villas and hotels throughout the country. They try to attract Russian tourists, but only individual packages succeed.

The problems - this is what the experience of the entrepreneur from Varna shows. Over the years, I have become convinced that there is a ceiling for small business, a measure from which you cannot rise. If you do not have the opportunity for more serious investments, you can not rise.

The other big problem is that Bulgaria is not advertised at the government level. When we go to tourist fairs abroad, we have to pay for everything, and representatives of many countries are supported by their country in this regard.

With the restrictions on the covid pandemic, the situation with small companies has worsened and her agency has failed to pay even the obligatory tour operator insurance.

Now Todorova offers a family summer villa, which she inherited and turned into a small paradise with a beautiful garden near the sea in the resort of St. St. Constantine and Helena near Varna. Villa Joy is visited by both Bulgarians and foreigners, mostly families with children looking for peace, quiet and fresh air.



<https://www.facebook.com/villajoyvarna>





## Venci's Food

Founder: Ventsislava Ivanova

My name is Ventsislava Ivanova and I am a Rent a Chef, a still not very popular profession in Bulgaria. Currently, in addition to preparing for private parties and events, I have a bistro in the popular restaurant on the beach in Varna. There I prepare non-standard food, the recipes for which I have been looking for a long time and I try to charm the audience.

The beginning was not easy, I all started cooking almost „by force“. I had graduated in law in Bulgaria when I got married and moved to Greece, on the island of Rhodes.

My husband's family had an old building that served as a rented restaurant. That's where everything started once I could develop it. I love to cook, but I've never done it professionally. I put a lot of enthusiasm and work, in the beginning it was on the principle - trial and error. We went through the fire and the water, it was difficult to adjust to the delicious meetings and people from a foreign culture. After a lot of work, we managed to become one of the best and most popular restaurants on the island. I keep a picture of the day I saw 42 people waiting in line in front of Jacks, that was the name of the restaurant.

In 2017, however, I was diagnosed with cancer and my life changed dramatically. I left the island, broke up with my husband and returned home.

I needed time to heal and get used to the conditions. I started with what I can do best - prepare, now professionally. I started with tasting dinners, cooking at home, making cakes, pastries, orders for catering and private parties. The bistro opened in a busy place next to the station, but due to the Covid pandemic I closed it, it is not stored after several openings and closures.

This provides an opportunity for another bistro, this time by the sea where I am now.

I like the moment I serve the food to the people, the completion of the process. I also like when I give a portion to a client who was a little skeptical, so to speak.

His fascination with the hitherto unknown, say food. I am always looking for a smile, a swell of tension, this almost invisible moment of peace.



Project funded by  
EUROPEAN UNION





## AB TRAVEL



### Founder: Donka Georgieva

My name is Donka Georgieva and I have been in tourism all my life. As a child, I stood at the front desk because my father was a hotel manager - from the old guard, those who put their heart into the work. I graduated with a degree in International Tourism from the University of Economics in Varna, which gave me the chance in those days to develop a more modern worldview.

Coming to the Marketing Department of the management of the Golden Sands resort, I participated in negotiating the accommodation base of the complex with foreign tour operators in almost all European and Middle Eastern markets. Then I did the same in the Grand Hotel Varna and the Sunny Day complex. After this experience in host tourism, I turned to outbound tourism.

I worked for 6 years in a travel agency specializing in outbound tourism. So I had the opportunity to look at the industry from different angles. This gave me a good foundation to start my own business.

A little late - in 2005, I was already 45 years old. I had a hard time deciding, but I wasn't alone. Then I had 2 partners - Maya Ivanova / now a teacher at the College of Management / and my sister.

I will never forget how we issued the first plane ticket with Maya and how we collected money to pay for it. The beginning is not forgotten. We started with the organization of corporate events, seminars and conferences - a field in which I was known as a professional. We were trusted by big companies, for which I am grateful. We gradually established ourselves in this market.

We started to enrich our portfolio - plane tickets, hotel accommodation around the world, package travel. I realized that in order to survive in our highly competitive business, you must first be recognizable, second - you can not rely on just one product, third - you must have qualified personnel.

Over the years, we have had to change our portfolio many times in order to survive.



Internationally, large companies have turned to global service providers, and there is very little business left locally for companies like ours. In addition, many specialized conference tourism companies were set up to fight for their bread.

This forced us to focus more on travel abroad - individually and in groups.

We used global B2B service providers around the world - hotels, excursions, additional services. We became an authorized agent of IATA for the sale of single tickets.

Together with our partners we have organized charter programs to Rhodes, Italy - Liguria and Tuscany, Spain-Barcelona and Malaga, France-Paris and the Loire Castles and other destinations. But as in any business, the competition of the big tour operators from Sofia has its say.

Gradually, charter programs were distributed among several major operators, who negotiated preferential prices with airlines and suppliers. This is a natural process in business and you have to adjust.

So a new specialization was needed - small groups, boutique programs, individual packages. This is complemented by our work as an agent who offers programs to the big ones.

The Covid crisis boiled over everyone unprepared. We have suffered serious losses. I am grateful that we survived these 2 years, as we managed to recover the amounts due to customers.

It was an extremely stressful period when we did not know what awaited us tomorrow.

Now we are somehow used to this uncertainty. We were saved by loyal customers who mainly buy plane tickets, sales on charter programs of major tour operators who took the risk to work in this complex situation and the few individual trips.

The crisis has taught us tolerance, endurance, understanding, and I hope that soon we will have the opportunity to work and create freely again.





<https://www.facebook.com/AB.TRAVEL.VARNA>

<http://abtravelbg.com/>

## HOTEL ACROPOLIS

Founder: Galina Todorova

The family hotel "Acropolis" is located in a quiet and peaceful place in the most prestigious district of Varna - the Greek quarter, whence its name, says the famous owner Galina Todorova. Only 50 meters from Varna beach and the beautiful Sea Garden.

I have been managing the hotel for 25 years, since its establishment in 1997. We started as a joke, the idea was born spontaneously and came of its own accord - a boutique hotel in the heart of Varna. I work with three receptionists and a maid.

The hotel offers 10 double rooms, with a courtyard immersed in greenery, it is quiet and peaceful with us, guests come from all over the world. I will not forget the first ones - from the Chinese embassy, good start. The contact with another culture, far from ours, is interesting. Over the years we have had guests from Australia, New Zealand, Japan. I also have regular guests who come regularly and do not "cheat" on us, says Galina with a smile.

Russians, for example, who prefer us, say they like intimacy and coziness and run away from all-inclusive complexes.

The biggest problems, apart from the covid crisis, are rising prices and competition. Costs are rising, and it is not good to raise prices. The state does not help us, we do not think enough about business.

My work in the field of tourism is interesting, meetings with people from different cultures, energy and the desire to know the kind of city have always used me.

Despite all the difficulties, I would not replace my job with anything.



## GEORGIA

### Baia's Wine

#### Organic Wine Tour in Obcha, Imeretiregion, Georgia



#### Founder: Baia Abuladze

Georgia is the oldest winemaking country in the world, with the tradition dating back at least 8,000 years. The Georgian traditional winemaking process is different from the rest of the world and involves clay jars called qvevri. There are about 450 unique vine varieties. Unfortunately, some rare varieties that needed special care were abandoned and are now mostly extinct.

Recently, as a result of the ongoing economic reforms in the country, special attention has been paid to the tourism, especially revival of Georgian wine. Along with winemaking men, young women became actively involved in this business and started a family business, such as maverick winemakers Baia Abuladze and her sister Gvantsa which started to rediscover the rarest species of wine grapes in Western Georgia and to focus on bio wine making techniques. The re-discovery process continues until today: Baia Abuladze is a young woman, who together with her sister Gvanca Abuladze and their family in Obcha, Imereti in the west of Georgia, are bringing new life and energy to a region with a storied history Baia Abuladze, stands among those Georgian winemakers who work to identify and classify local vine varieties.

"I'm started this activity yet childhood- says Baia, I and my younger siblings — were born and raised in Obcha in a friendly, traditional family of winemakers. We spent a happy childhood watching how parents and grandparents were involved in the diverse winemaking processes. We were also allowed to arrange their own small farm with vineyards, greens, household animals and plantations, and spent their free time exploring the wonders of nature. At that time our family traditionally produced wine using Imeretian technology — the maceration process (soaking the juice of the grape with the skins and sometimes also the stems) was shorter and only 5-10% of grape skin was used during fermentation in Qvevri. After graduating

from college, I moved to the capital city of Tbilisi to continue me studies, however did not find the intense urban life interesting and so after agronomical university returned to small town of Obcha where I actively promoted the family winery. “

At the same time, Baia officially established the new wine company and the label Baia’s Wine was born. Accompanied by her younger siblings, totally remodeled the production structure and focused on the organic winemaking techniques. The family’s attitude towards each step of winemaking changed: the maceration process increased up to 3 months, each Qvevri was treated individually — more time was aligned for degustation to decide whether the liquid is ready for the further treatment; and the decision about what percent of the grape skin is used during fermentation and aging was given priority.

Their first organic wine — a white dry Tsolikouri was bottled in 2015. Soon afterwards, the women-empowered family business became one of the first organic wine producers in Bagdati Municipality. Publicity and fame brought up another challenge: restaurants ordered more quantities while the young entrepreneurs found it quite hard to manage large-scale production from bottling to delivery in a timely manner. The young trio accelerated their production by organizing equipment: they gathered and washed the old family pitchers that had been long forgotten and were able to harvest enough grapes for about 8,000 bottles. Business continued to grow.

A few years after starting with white wines, the trio offered red wine from Otskhanusi, Saperavi and Aladasturi grapes. Today, they produce wines from Imeretian vine varieties such as Tsolikouri, Tsitska, Krakhuna, Aladasturi, Otskhanuri ,Saperavi. Currently, they produce 18,000 bottles and export them to different countries (Japan, China, America, etc.). Her family has been steadily adding to its organic farmland, and Abuladze says she soon hopes to purchase another 15 acres to scale up production further. Baia Wine This is a tourist Wine route in Obcha, Imereti region this is a visit to the Baia company, where tourist groups can taste Georgian Food and Drink.

Email: [Baiaswine@gmail.com](mailto:Baiaswine@gmail.com)

Website: <http://www.baiawine.com/> , <https://twitter.com/AbuladzeBaia>





Project funded by  
EUROPEAN UNION



Small Guest House "RAZIKA"  
Pshav-Khevsureti - the best tourist beautiful places to visit



Founder: Marika Razikashvili

Pshav-Khevsureti is one of the most beautiful places in Georgia. Its unique nature Wild mountains, tracks and tourist attractions captivates visitors. The ethno-cultural heritage of Pshav-Khevsureti is unique. The castle-villages of this corner impress with their historical crosses and magnificent examples of mythology. Interesting agricultural life, customs. The region is known for its folk poetry and traditional customs.

In Pshavi, in the village of Chargali, on the banks of the Chaglura River, there is a small family hotel. Warmth and hospitality always reign in this corner. Mrs. Marika Razikashvili is a descendant of the great Georgian poet Vazha Pshavela.

As soon as the tourism revival in Georgia began, Mrs. Marika begin own business, with her tireless work and few resources, by teaching and implementing the best examples and practices of tourism, was able to adapt the relevant forms of tourism and preserve traditional customs. She to impress tourists, created an inclusive structure and offers visitors both beautiful surroundings and delicious traditional dishes made from local natural products (including the famous low-fat cottage cheese, which has the status of an intangible cultural monument), the famous "khinkali "and tea from mountain herbs and dried fruits, which she collects and prepares.

"I have been interested in the field of tourism since childhood, although I had to live mainly in Tbilisi because of my family, I knew for sure that I would return to my native Chargali and I would definitely create something valuable in the field of tourism, tells Mrs.Marika.

Due to the recent increase in tourism, my husband and I decided to renovate our old abandoned parent house to give it new life. The idea was successfully implemented. I took on obligations at the bank, calculated the risks, and began to repair the old house. Soon I received a small grant under the state program "Produce in Georgia". We tried to preserve the



authenticity that was characteristic of the Pshavi building, we managed to combine the old and the new, and we got an amazingly beautiful and calm environment that truly captivates every guest who comes to us.”

We offer our guests ecological (bio) products produced and grown by us. I have a small organic farm. Tea and dried fruits from medicinal plants and forest fruits have become a souvenir of my hotel, which we are happy to offer to tourists and local vacationers.

As for the impact of the pandemic on our business, of course, the pandemic has radically changed the way our business works, practically stopped the flow of foreign tourists, but we immediately began to attract local tourists, disseminate information about our activities and news, add: fishing, horseback riding, and alpine hiking to our service. zone, created a special route for visiting cultural sites. We have also placed brochures about the hotel in tourist sites and websites. At this stage, we are working hard on development and in the spring, we plan to implement new ideas so that we do not have a financial crisis. I know success requires skillful and coordinated management of various users, providing high-quality services requires constant updating and effective resource planning.

Also, Mrs. Marika continued tells us on problems and challenges : in order for a family in the village to start small business and providing tourism services, or be interested in developing business an existing one as a source of employment and income, it is necessary to have real motivation and stimulating factors: quality hotel services, advice and recommendations from specialists, entrepreneurs skills, knowledge world and local experience of the successful family hotel service, supply of teaching materials, training in the basics of business (how to turn rural tourism into a successful source of income, business).,also basic knowledge about the use of advertising tools and their importance, for sources of funding and investment.

I am deeply convinced that what helps a person to succeed is: purposefulness, diligence, tireless work and hope for the future. And also, faith in yourself and your own idea, that you will definitely achieve your goal! And I think that the work that you love with all your heart will definitely come out!

Email: [razikashvilimarina@gmail.com](mailto:razikashvilimarina@gmail.com)

Website: <https://www.facebook.com/profile.php?id=100019863397967>



Project funded by  
EUROPEAN UNION



WETOUR





Family Hotel “Edena”  
Racha-Lechkhumi region, Georgia



Founder: Nato Japaridze

My name is Nato Japaridze, I am an economist and live in the Racha-Lechkhumi region, which is unique in its geographical location, rich in diverse flora and fauna, rivers and waterfalls, numerous forests, natural caves and passes. Many interesting, unique historical, ethnographic, archaeological and architectural monuments amaze the eyewitnesses. But in my beautiful region, tourism was not considered a priority, in previous years this sector was completely forgotten, tourism could not develop due to the lack of proper tourism infrastructure and services, despite the fact that the interest and demand of local tourists grew every year. I was constantly thinking of starting a tourism business.

That's why I decided to turn my apartment into a family hotel.

But I didn't have the entrepreneurial skills and resources to start this business. During this period, the Association "Woman in Business" in our region held meetings-trainings, which interested me very much and I went through trainings on starting my own business, prepared a business plan. I applied to the bank, took out a loan and started restoring the building. In 2014, I opened the first Edena Hotel in Ambrolauri.

The whole family worked with great enthusiasm to improve the hotel. I am a mother of 4 children and my children actively help me in all directions. This will be landscaping work or advertised by the hotel, preparing information on the site and delivering tourists to the hotel, the eldest daughter has mastered the profession of a guide and guides tourists to get acquainted with the rich natural and cultural attractions of Racha. We paid special attention to the arrangement of indoor and outdoor interiors in accordance with international standards, especially the improvement of the courtyard, which included the cultivation of various of plants, the arrangement of places for recreation. We had to look for unique plants and flowers in the forests of Racha, and we also collected stones from the rivers to decorate the yard.

As a result of our hard work, we soon achieved success. The number of tourists increased with each season and the demand for tourists increased. Also, Income increased, which gave us the opportunity to expand the hotel and improve the service. Therefore, in 2017, I opened the second small Royal Edena Hotel, which has a beautiful design, creates a special warm atmosphere for guests. In both hotels, we can accommodate 22 guests and offer different services.

At the same time, based on the diversity of the business and the demand from the guests, I decided to build a family cellar and produce wine from endemic grape varieties. It has been a year since we started bottling wine, we offer our guests traditional cuisine and 5 types of wine from endemic varieties. From the spring of 2022, we will bring wine to the market.

NATO keeps talking about the challenges - There is a lot of competition in the tourism market today, at the same time, COVID-19 existing restrictions create problems for tourists, many tourists refrain from booking, it is difficult to attract tourists, that is why we treat tourists very carefully, create an appropriate environment to meet their needs, we are very dependent on tourism. Our material support and further development is tourism.

As a woman, I am proud to work in this field. My goal is to contribute to the restoration and development of this area and to make my country known to the world as an all-season and quality tourist place of destination, distinguished by its unique culture, natural heritage and national traditions of hospitality.

Email: [questhouseedena@gmail.com](mailto:questhouseedena@gmail.com)

Website: <https://www.facebook.com/Hotel-Royal-Edena>  
<https://www.facebook.com/watch/?v=797341030943374>





Project funded by  
EUROPEAN UNION



## “Natural Product”



### Founder: Zaira Jibladze

Zaira Jibladze is a journalist by profession and lives in Makhinjauri, Adjara region. Zaira and her husband first started serving food in their restaurant to small groups of foreign tourists, However, as more and more tourists come to Adjara, Zaira and his family decided to build ‘Château Iveri’, a high-quality hotel where visitors can experience the rich culture of Georgia and then started producing dried fruits, making jam and wine.

Zaira Jibladze talks about the future prospects of the family business, about innovations she will offer customers and how the mother of three children allocates time correctly.

In recent years, Georgia has become a popular destination for foreign tourists who love nature, history, culture and wine. Adjara, one of the most beautiful parts of Georgia, is distinguished not only by its extraordinary nature, the charm of the Black Sea and sunny days, but also by especially warm and loving people, rich folk traditions and cultural wealth.

“I have a hotel with 12 rooms and also a family wine cellar next to the hotel, where we receive foreign and local guests almost every day. Georgian wine and Georgian cuisine will be tasted on the spot. We offer various workshops. In addition to what I have done so far, I have always wanted to do something new and exciting that would be a challenge for me and my family. Due to the fact that Georgia is a country of fruits and there are many varieties, most of which are especially unique in their nutritional value, the idea arose to create “Nugbari “(dried fruits) from fruits and get a new product by processing fruits that customers could eat at any time of the year. For example, citrus or kiwi fruits can be taken as dried fruits even in summer. In addition to being delicious, fruit nuggets are also good for health and immunity.

- As for wide production, I had no experience in this area, but what I do is not customary to leave halfway. First, we created a test product, which was evaluated by relatives. Then we presented our products at local and international exhibitions, which showed us which products and tastes the consumer prefers. This gave us an incentive to expand our activities and already produce a natural product from Georgian fruits under the auspices of the enterprise “Natural Product “. Today, Natural Product is already known and trusted by many.



The financial part is the most important in production, because the purchase of raw materials, processing, packaging, labeling require quite large financial resources. We would not have been able to do anything without government programs, as well as the support of international donor organizations, both in terms of modern equipment and many other resources, even in terms of strengthening organizational capacity. Soon we will offer customers a completely new Nugbari, which is not produced in our region and is a novelty.

At the moment we are working on creating new products and soon we will offer customers a completely new Nugbari, which is not produced in our region and is a novelty.

E-mail: [zairajibladze@gmail.com](mailto:zairajibladze@gmail.com)

Website: [natural.b2c.ge](http://natural.b2c.ge)

Facebook: <https://www.facebook.com/Beridze-Wine-Cellar>

Video: <https://ajaratv.ge/video/10504>,



## GREECE

### “THEA Travel”



Owner and CEO: Athanasia Theocharidou

“THEA Travel” is a general tourism travel agency located in Thessaloniki, Greece. Their main goals are to manage every trip to become easier and safer for every traveler and they are specialized in business & in private travels, in religious tourism and trips to Holy Land. With their experience, their guidance and their cooperation they plan to remove the stress from planning, mistakes and setbacks, save money, and even add value to every trip.

Planning a trip requires many times more than internet search and a few mouse clicks and with the continuous work of THEA’ s team in matters related to travel, the management of trips related to travel they provide everything in a nutshell: Reliable information on all current travel directions, restrictions & prerequisites.

Many of the responsibilities THEA Travel is responsible for, in Greece, are the accommodation within Greece with flexible cancellation policies (Hotels, apartments, Holiday resorts, villas, lodges etc.), the research, the reservation & issuance of the airline tickets, the support throughout the trip, car-rental with a various home network and the issuance of the ferry & train tickets.

Furthermore, they undertake and arrange tours, things to do, sightseeing tours, day trips, helicopter city tours, cooking lessons, scuba diving and more experiences. And for any demanding customer they provide group reservations with special agreements.

Their services don’t stop in Greece, and they are able to organize the travel management worldwide. Apart from the reliable information on all current travel instructions, restrictions, prohibitions, and prerequisites to be taken they inform passengers about travel insurance with COVID-19, before and during travel around the world they are flexible to maintain your needs. It is crucial for the traveler to be ensured that the support he wants will be provided. Support related to online check, registrations/reservations in all the planned group tours around the world with the organization of THEA’s Travel office and their network of partners.

Discover our home, **Greece**, create unforgettable memories, moments & explore magical places with the best "**Thea**" \*.

*\*Thea in Greek means the view.*

**Address:** 26is Oktovriou 26A – 6th floor, Thessaloniki, Greece, P.C. 54627

**Phone:** +302310229037, +302310283661

**Email:** [info@theatravel.gr](mailto:info@theatravel.gr)

**Site:** <https://www.theatravel.com/>

**Facebook:** <https://www.facebook.com/TheaTravel.GR>

**Instagram:** <https://www.instagram.com/theatravel.gr/?hl=el>





## “OLYMPUS RIVIERA EXPERIENCE AT MEDITERRANEAN HOTELS”



Co-founders: Evaggelia Xyptera, Vassilios Lamprou

The only choice for those looking for quality on their vacation. Within walking distance from the center of Paralia Katerinis and just 80 meters from the endless coast with golden sand. Mediterranean dishes, rich wine cellar and cool drinks. Immerse yourself in an armchair and enjoy a drink in the bar or pool. The 68 fully equipped rooms meet all your requirements and offer you peace and relaxation.

For moments of absolute personal care and health all year round, you can exercise or swim in the indoor pool. Immediately after, relax with a jacuzzi or enjoy the sauna. For your business meetings there is a specially designed space for presentations and conferences with all the modern equipment that is configured according to your needs.

The Management and the staff of Mediterranean Hotels tries day to day to significantly contain the impact of our daily activities to the environment. We would appreciate if you contributed to the effort of Mediterranean Hotels to keep the Mediterranean clear and protect the limited sources of water and energy, for the next generations benefit.

The Management and the staff of Mediterranean Hotels know that there are more ways of preservation for the environment. We keep refreshing our environmental policy and we embrace every new motion that can effectively help to the protection of our planet. With joy and honor, we salute your contribution to this try.

To The Group Mediterranean Hotels – Pieria, Olympus Riviera, works Organized Plant Conservation Department with qualified technicians, company officials, who continually updated and trained on new technologies. The result of this decision is smooth and under constant supervision function intensive or not systems of our hotels in order to reduce the impact of the operation of our hotels on the environment. In this direction, the Group Mediterranean Hotels – Pieria, Olympus Riviera, by decision of the President of Mr. Vassilis Lambrou, symbolically has designated as responsible Environmental Management Group issues, responsible management of the “Blue Flag” and “Green Key” the foreman of Department of Conservation Group Mediterranean Hotels. In the Mediterranean Hotels – Pieria, Olympus Riviera, occurs an organized Environmental Action Plan, in areas that are developed to the following “Organized Environmental Action Plan” of the Group.



The Mediterranean Group foresees for continuous improvement of our actions that aim at protecting the environment, the ecosystem, land of the Olympian Gods, land borrow it from our children, and we must deliver on them.

The Mediterranean Group owns the following hotels:

Mediterranean Village 5\* – PARALIA KATERINI

Mediterranean Princess 4\* – PARALIA KATERINI

Mediterranean Resort 4\* – PARALIA KATERINI

Mediterranean Olympus 4\* – LITCHORO PIERIA

**Address:** Paralia Katerinis, Pieria, Greece, P.C. 60100

**Phone:** (+30) 2351 064600

**Email:** [village@mediterraneanhotels.gr](mailto:village@mediterraneanhotels.gr)

**Site:** <https://mediterraneanhotels.gr/>

**Facebook:** <https://www.facebook.com/MediterraneanVillageHotelSpa/>

**Instagram:** [https://www.instagram.com/hotel\\_mediterranean\\_village/](https://www.instagram.com/hotel_mediterranean_village/)





Project funded by  
EUROPEAN UNION



WETOUR





## “BUSINESS TRAVEL AGENCY”

**BUSINESS TRAVEL**  
DMC & MICE SINCE 1989



Founder: Evi Koussi

Business Travel was founded in Thessaloniki in 1989 with the aim of organizing business trips, incentive trips, conferences and events as well as leisure trips... In 2017, in order to cover our passion for sports and Greece, we created the subsidiary GreeceOnTheGo.gr, in order to offer integrated services of sports camps and all kinds of activities in Greece. Our experienced and reliable human resources, as well as our dedicated partners in Greece and around the world have been the key points of our successful course to date.

MISSION of Business Travel is the ultimate success of every activity, that is why each of our products is unique, as unique as each of our customers. To meet the requirements of our customers and to be sure of the perfect result of each event, we remain faithful from the first day of our establishment until today to our same core values.

Why in Greece?

Well, Greece has all that you need. One of the most visited countries in the world which mainly offers amazing weather, extraordinary gastronomy and of course, the sea... In the big cities, in an island, in the countryside doing agro touristic activities or even by the mountain of the Ancient Greek Gods (Mt. Olympus), Greece has so much to offer you and so many options to meet the highest of expectations.

We always make sure to provide reliable and high-quality services and each of our events, from the design to the implementation, is characterized by team spirit and collaboration for the perfect result. With an open mind, friendliness, straightforwardness and respect for the customer, but also with the experience, continuous training and creativity that distinguishes them, they remain firmly committed to the satisfaction of even the most demanding collaboration.

Some of the services Business Travel Agency provide are business travels, Conference special services, Hybrid Congress, Conference Production, IVS Voting System and Translation Systems. Team Building is also important, and we know what a team is and how to challenge it with innovative ideas and great team activities, in beautiful locations with exciting finales! So, we plan and execute unique activities to strengthen social relationships, role definition, and collaboration between your staff. Our events are designed for the enjoyment of the participants and the escalation of their team spirit as we encourage them to collaborate and work together for success! We plan, you have the fun, train, and the results are exciting!

In the field of promotion and advertising, today everything has to do with marketing and presentation. That is why most companies try to be creative when presenting a new product, service or maybe the yearly calendar. A combination of advertising strategies, media power and a dynamic launch can create the perfect hype for a product to get to the top.

Greece can be the heaven of advertising teams, as not many countries in the world can offer such diversity in terms of destinations and spots. No matter your campaign's theme, we find the most suitable location to create the perfect match of product and scenery.

Our creative team never stops bringing new ideas, and our events department has the experience to bring these ideas to reality and create magnificent events.

Last but not least, we manage to organize incentive trips. An incentive trip is not just holidays with the colleagues and the team from the office. It is not an "obligation" or a business trip, it is many more than that. An incentive trip is a reward, it is a thank you for what they have achieved as a group and a great way to motivate them for the next goals of the company. Create unique bonds between executives or all employees of the company, make them feel like a family, share your vision for the future and give them a great motive to achieve it!

**Address:** Kalapothaki 3, Thessaloniki, Greece, P.C. 54624

**Phone:** +(30) 2310 222 373

**Email:** [info@business-travel.gr](mailto:info@business-travel.gr)

**Site:** <https://business-travel.gr/en>

**Facebook:** <https://www.facebook.com/BusinessTravelGreece/?fref=nf>

**LinkedIn:** <https://www.linkedin.com/company/business-travel-greece/>







Project funded by  
EUROPEAN UNION





“EFILIAL Travel”

*We Live to Travel. We Travel to Feel Alive.*



Founder: Evmorfia Oikonomou

With carefully designed services and attention to detail, with excellent value for money and innovative travel products on all five continents, in strict compliance with the rules of the International Tourism Market, Efilial Travel has been serving customers from every corner of the globe for over 30 years now. Having strong and permanent partnerships with the largest airlines, ferry and cruise companies as well as with the most important hotels in Greece and around the world.

The company's areas of activity are inbound and outbound tourism, the organization and accompaniment of group and individual excursions in Greece and abroad, business travel, honeymoon, event organization, conference tourism, medical tourism, cruise and finally the issuance of air and ferry tickets.

Our aim is to continue to travel with professionalism, reliability and respect, always trying to better understand the "wants" of each individual traveler by providing high quality travel services. We have the best ideas for your most sophisticated and specialized travel needs.

Counting more than 30 years of history, we are used to evolving in order to always respond successfully to the changing demands of the tourism industry. And despite the emergence of Covid-19, we are determined not to allow this unfortunate circumstance to affect your holiday.

We're shaping our travel network appropriately to respond to ever-changing conditions and working harder than ever to offer amazing and safe packages around the world.

**Address:** Ionos Dragoumi 2 and 6, Larisa 412 22

**Phone:** +30 2410 250907, +30 2410 259835, +30 2410 253235

**Email:** [larissa@aktinatravel.gr](mailto:larissa@aktinatravel.gr)

**Site:** <http://www.efilialtravel.gr/>

**Facebook:** <https://www.facebook.com/Efilial-Travel-545602465473752/>

**Instagram:** [https://www.instagram.com/efilial\\_travel](https://www.instagram.com/efilial_travel)



Project funded by  
EUROPEAN UNION



 [WWW.EFILIALTRAVEL.GR](http://WWW.EFILIALTRAVEL.GR)



Επαγγελματικά  
ταξίδια



Ατομικά  
ταξίδια



Γαμήλια  
ταξίδια



 2410250907

 [larissa@aktinatravel.gr](mailto:larissa@aktinatravel.gr)

 Ίλιος Δραγούμη 2 & 6  
Λάρισα



## TURKEY

### İksir Resort Town Holiday Village Reborn Everyday!



Founder: İksir Sema Aydın

İksir Resort Town is the story of the math professor Mrs İksir Sema Aydın. This is the story of the return to her past and her entrepreneurialism.

During her childhood and adult life, İksir Hanım lived far from her native village Daday in Kastamonu because of her father's official duty. But she always kept her relations with the village and her relatives. She always dreamt of getting back to Daday. Later, she purchased and renovated first the old mansion built in 1926, called now İksir Hanım Mansion, and built step by step İksir Resort Town facilities with the support of her daughter Duygu Ece Aydın and the family and opened at 2010.

The mansion that was built in 1926 as a family residence consists of 2 sections; one was reserved for ladies and another for men. The mansion consisting of a total number of 3 main storey, attic and a cistern, has 24 rooms after the restoration in accordance with the original structure. There are the traces of lived experiences at every corner of the mansion that have main doors in both fronts and reached to each storey by wooden ladders. Including mansion rooms, holiday village is on 60000 m2 area and has 60 rooms totally and has a SPA center (with an indoor swimming pool, Turkish bath, sauna, massage rooms), horse riding center (indoor and outdoor maneges) and meeting rooms. The main restaurant and cafe-bars are also serving local and seasonal food, farm's products and foraged products.

İksir has a Lake House as a recreation area and a mountain auberge with 6 rooms, also. People have the chance to experience different concepts.

İksir Resort Town has very special events and workshops related to seasons and nature. Mushroom picking is one of the most important festivals continuing for 10 years. Foraging tours, kite making festivals, Einkorn harvest festivals, snow sculpture festivals are also other



traditional İksir festivals. By these events, the region becomes preferred and known by tourists and known for its nature.

After opening İksir Resort Town, the family has bought a farm 3 kms away from the complex. 100000 m2 farm, İksirli Farm has 6 rooms, organic certificate and produces organic and conventional products and also region's special Einkorn wheat. İksirli Farm has e-commerce web site and a shop in İstanbul. In shop, there are brands' products, Kastamonu's and other regions special products and İksir's and Kastamonu's foods.

Her dream to represent Daday and Kastamonu region's natural beauties, history, local architecture, local arts and manufactures and develop local peoples life quality and also the sustainable agriculture via İksir Resort Town and İksirli Farm became true.

This childhood dream of İksir hanım has been rewarded by the national Prize of Women entrepreneur in her region of 2014.



### İksir Resort Town Daday

Kelebek Mh. 37860 Daday,  
Kastamonu  
T: 0366 616 10 16 pbx  
F: 0366 616 10 46  
E: [info@iksirresorttown.com](mailto:info@iksirresorttown.com)

### İstanbul Dükkan & Mutfak

Muradım Sk. No:5/B Reşitpaşa,  
Sarıyer, İstanbul  
T: 0530 664 26 43

### İksirli Çiftlik

Bayır Köyü 37872 Daday,  
Kastamonu  
T: 0366 616 10 16  
F: 0366 616 10 46  
E: [info@iksirliciftlik.com](mailto:info@iksirliciftlik.com)





Project funded by  
EUROPEAN UNION



WETOUR



## ARCADIA VINERDS A SUSTANIBLE MODEL of A GASTRONOMY OASIS IN NATURE



Zeynep Arca Şalliel



Özcan Arca

### Founders: Zeynep Arca Şalliel and Özcan Arca

Founded by a Daughter and Father duo, Zeynep Arca Şalliel and Özcan Arca, Arcadia Vineyards is a family estate, and a renowned producer of high end terroir wines. But it is much more than that; specialising in interdisciplinary and unique development projects, creating high end, sustainable tourism and lifestyle alternatives.

Following years of experience in Housing and Hotel development, together they have transformed their focus onto a niche, in accordance with the changing demands of refined consumer tastes, creating value through a new and holistic approach to development incorporating it with their love of high end wines.

Arcadia Vineyards is founded in 2004 to produce unmanipulated, elegant terroir wines. Located in the countryside of Kırklareli, in the valley extending below the Strandja Mountain, the estate is located on a total of 200 hectares. Arcadia Vineyards has been the very first winery in this region after a century long intermission in wine production, pioneering the resurrection of this antique wine region.

Arcadia Estate is an example of agricultural protection, with a symbiotic ecosystem of sustainably cultivated vineyards, Chateau type winery producing high end wines, orchards, vegetable gardens, resident honey bees and fully grown oak groves of 50+ year old trees.

Designed as a gastronomic oasis in nature, for those seeking a serene alternative, offering refined tastes, Arcadia project includes quality focused terroir wine production from 35 hectares of vineyards, a state-of-the-art winery, 15 hectares of fruit orchards, 5 hectares of lavender fields and extensive oak groves throughout the estate. This biodiversity in the estate is set up to help the quality of wines through a sustainable ecosystem.



The vineyards are maintained with sustainable viticulture methods since they have been planted. Insecticides or herbicides are not used in the vineyards. The winery is designed and equipped for a "light-handed" approach to winemaking including gravity flow. All wines are bottled unfinned and with minimum filtration, with the objective of preserving the real taste of the grapes and the terroir itself.

The philosophy of Arcadia Vineyards has been to celebrate and sustain a healthy ecosystem, diversity, nature's gifts and historical heritage in every step.

The estate includes a 26-room boutique hotel, Bakucha Vineyards Hotel and SPA, hosting nature and gastronomy lovers. In Bakucha, we define luxury with contemporary needs; Space, serenity, comfortable and modern design, no sound or light pollution, good food, good wine, natural settings, and a good massage menu from the SPA.

Spacious rooms with private terraces provide a comfortable private space and the garden is the perfect place for socializing around the outdoor fireplace, all with a spectacular view of the sunset.

The hotel's deliciously sustainable restaurant serves vegetables from the garden or the surrounding villages, milk and meat from the village cooperative's free-range, traditionally farmed livestock, cheese and jams from the best artisanal producers of the region. The sourdough delicacies, sauces, condiments and charcuterie products are also either house made or from local artisanal producers. The cuisine uses a mixture of ancient and modern techniques and classical recipes adapted to sophisticated contemporary palates, making it a unique gastronomic experience. A different menu from the chef is offered every day, prepared with fresh, seasonal ingredients, including local truffle porcini mushrooms in season, with great wine paring options.

In consciousness of the cultural aspect of the food and the richness of the region we are in, we resurrect and interpret many traditional dishes as well as our creative recipes. We also hold guest chef events a few times a year, hosting chefs from Turkey and abroad, to introduce new tastes and a cultural exchange.

The guests enjoy daily guided vineyard tours and tastings, as well as several hiking paths strolling through the vineyards, fruit orchards, lavender gardens and oak groves. Bakucha Vineyard Hotel also offers corporate meeting and retreat facilities.

Although the main product produced in the estate is wine, Arcadia also produces a range of artisanal food and natural cosmetic products, all coming from the diverse agricultural landscape of the estate. A selection of fruits and vegetables, raw honey, pasta made from antique indigenous wheat varieties, lavender soap and essential oils are all available at the wine boutique.



In Arcadia Vineyards, we value sustainability at all steps. In addition to sustainable agricultural practices, a 500 kva solar energy field is built within the estate, providing two times more energy than needed for the entire operation.



Bakucha Hotel on the left, Solar energy plant on the right upper corner and several private estates on the lower right

Another unique aspect of Arcadia is the development of 36 private smaller estates varying sizes between 0,5ha to 4,5 ha, with them with orchards. First two neighborhoods of 18 estates have been completed and the next 2 are in the final planning phase. The design and choice of materials are also in harmony with the general respect to surroundings attitude, a lot of masonry with local stones and woodwork is included in the projects.

The aim is to create a community of wine-lovers who are currently practicing another occupation to realize their dream of producing their own high-quality wines, providing know how and maintenance services from Arcadia Vineyards. The system will enable the estate owners to enjoy the viticulture practices of their vineyards with the maintenance team if and when they prefer, while receiving a professional vineyard management service. As devoted believers to biodiversity, other agricultural products are also encouraged within the vineyards especially lavender, fruit orchards and honeybees.

The hotel Restaurant and SPA will also provide a private club function for the inhabitants of the community.

Extending over 200 hectares of agricultural land, Arcadia Vineyards project pioneered in this community idea, as well as upscale and sustainable tourism facilities in Thrace region, leading the example for agricultural & gastronomy tourism, resulting in many more alike businesses to arise. As a result, Eastern Thrace is established as a tourism destination.

An association has been founded for the development of Wine and Gastronomy tourism in the region. Our founder and managing partner Zeynep Arca Şalliel is currently the Chairperson of this association. She was also amongst the leading actors of the Thrace Wine Route project, funded by the Thrace Development Agency back in 2014.

The unique and transformative qualities of the project are recognised and supported by many organisations throughout the years:

- Our founding partner Zeynep Arca Şalliel has been granted the honour of the "Woman Entrepreneur who made a difference in her region" award in 2016 with the Arcadia Vineyards project, given by Kagider, Garanti Bank and, Ekonomist magazine.
- Later on, she has been one of the 10 Turkish women entrepreneurs chosen for the EY Winning Women Leaders 2018 class.
- Arcadia Vineyards have been presented as a Sustainable Viticulture case study and an example of the future of viticulture at the Giesco international Viticulture Conference, held in Thessaloniki in July 2019.
- In 2020, she was listed 60<sup>th</sup> in the Fast Company-Turkey, Female Founder 100 list.

## VENN BOUTIQUE HOTEL AND RESTAURANT



### Founder: Vennas Akyol Haznedar

VENN as a brand of Akyol Food Tourism Hotel Instruction Gas Company, founded by Vennas Akyol Haznedar, a female entrepreneur, started its brand journey in 1988 with Buffet Management in Samsun Çarşamba Airport.

Our journey, which started with buffet management, is today, continues with our restaurant with a service capacity of 200 people, where all our guests using Samsun Çarşamba Airport can benefit from the comfort, quality and a quality service understanding, together with taste and hygiene, 4 cafes with a total capacity of 200 people, 1 buffet and our 350-vehicle car park, where we contribute to the property security of our guests.

In order to support all these services and make a difference in our field, we have focused on specializing in the field of airport catering production and services. In our kitchen, which we have created with state-of-the-art equipment in order to produce the taste in a maximum hygienic environment, catering for 2000 people is produced in 24 hours. In our kitchen, where a wide variety of hot and cold menus can be produced, our supplies and products are kept in specially graded cooling rooms by observing the cold chain concept.

Treats produced in our kitchen, where ISO 22000 Food Safety Management System is applied and 24-hour monitoring is carried out with closed circuit camera security system, are transferred to Ordu- Giresun, Merzifon, Kastamonu, Sivas, Erzurum and Malatya Airports by refrigerated vehicles. In this context, our company is one of the four companies in Turkey and the only company in Anatolia that has been given a Group C Work License by the Ministry of Transport, which provides catering, production and service to airline companies.

Within the framework of the standards and qualifications we have, we provide contracted supply support to Turkish Airlines, Atlas Jet, Corendon and Freebird Airlines. Additionally, we



provide supply support to Ana and Ata planes, which are the service of the Presidency, landing at Samsun Çarşamba Airport, and more than ten national and international airline companies.

In order to create value in Samsun with our perfection focused services understanding, we brought Samsun the first boutique hotel with an investment certificate from the Ministry Tourism, at the point where the city meets the sea, in Atakum, one of Samsun's favorite districts. Our restaurant, located in a boutique hotel serving with a different concept, offers local delicacies and distinguished tastes from Turkish cuisine together.

We have a total 70 personnel working in full time food engineers, catering security officers, accountants, Professional cooks, warehouse clerks, catering officers, waiters, cashiers, parking attendants and other services, working under the operations manager in our operation units at Samsun Çarşamba Airport. In addition to that, there are 45 personnel employed in Venn Boutique Hotel and Restaurant within our company.







#### Vennas Akyol Haznedar

Vennas Akyol Haznedar, born in Samsun in 1965, graduated from Eskişehir Anadolu University, Department of Local Administrations. She opened her first cafe at Samsun Airport in 1998. Then, in 2001, she opened her first restaurant again at Samsun Airport and established her own brand "Venn" proceeding with a great momentum on the way of branding-institutionalization. Upon foundation of the airline catering company in 2006, she became one of the three undertakings of the country in this field and became the first and only female entrepreneur in the world that runs this business. She has been offering catering, production (food, beverage, stationery) and services for domestic and foreign air carrier companies at all airports in the Black Sea Region and Anatolia.

Supported by KOSGEB, she published a book that promotes her region and includes local recipes. She also took part in joint projects with the Central Black Sea Development Agency. In 2011, putting into service the Black Sea's first investment certified boutique hotel, located on Samsun's coastline, under the brand Venn Boutique Hotel & Restaurant, she brought a new perspective to the city in the relevant sector.

She is a sea and sailing lover. She is also a fan of Samsunspor football team and serves as the vice chairman of the board of directors of Samsunspor. She also acts as a member of Samsun TSO's Executive Board, Eastern Anatolia Exporters' Association and Rotisors Chain Association.

Vennas Akyol Haznedar, also a member of Kagider (Women Entrepreneurs Association), is also actively involved in non-governmental organizations. She is the mother of a daughter named Pınar and the grandmother of two grandchildren.



**Bu proje Avrupa Birliđi tarafından finanse edilmektedir.**

**Karadeniz Kadın Giriřimcilik Birliđi – Turizm Aracılıđıyla Kadınların Gulendirilmesi  
WETOUR / BSB1030**

**Ortak sınırlar. Ortak ozmler.**

## **TURİZM SEKTÖRÜNDE KADIN GİRİŐİMCİLERİN İYİ UYGULAMALARI**

## ERMENİSTAN

### "Summer & SUN" kültür turizmi şirketi

"Hobi işe dönüşürse..."



Kurucu Ortaklar: Sveta Dallaqyan ve Sona Hayrapetyan

Svetan ve Sona "Summer & SUN" seyahat şirketini Ermenistan'ın kutsal başkenti olarak kabul edilen Eçmiyazin'de kurdular. Şirketin ismi tesadüf eseri bulunmamış: iki arkadaş olan Sveta (Türkçede: "Yaz") ve Sona (Türkçede: "Güneş") bir kültür turizmi şirketi kurmak isteyince, gittikleri her yerde beraberlerinde getirecekleri sıcak, yaz ve güneşli ortamın hâkim olmasına karar vermişler.

Sveta Ermenistan Devlet Eğitim Üniversitesinde iktisat ve işletme alanında öğretim görevlisi olarak görev almanın yanı sıra, Ermenistan Cumhuriyeti Ulusal Bilimler Akademisi M. Kotanyan İktisat Enstitüsünde Araştırmacı olarak da görev almaktadır. Topluluğunun gelişimi ve kalkınmasında yararlı olabilmek adına araştırmalarını ve kuramsal bilgisini işletme alanında uygulayabileceği bir şirket kurmaya karar vermiştir.

Sosyolog ve tarihçi olan Sona, sosyal bilimler öğretmenliği yapmakta olup aynı zamanda okulda etkinlik organizatörü olarak görev almaktadır. Sona'nın organizasyon becerileri, tarih konusundaki uzmanlığı, anavatanını temsil etme ve yüceltme konusundaki derin arzusu onu memleketi olan tarihi şehirde bir seyahat acentesi kurmaya itmiştir.

"Summer & SUN" ("Yaz & GÜNEŞ") kültür turizmi seyahat acentesi 2020 yılının ağustos ayında iki ortak tarafından limitet şirket statüsünde kuruldu ve kurulduğu sırada Ermenistan'ın da dünyanın geri kalanı gibi COVID-19 salgınıyla mücadele etmeye başlamasının üzerinden 6 ay geçmişti.

Sona ve Sveta o dönemle ilgili olarak yaşadıklarını şu şekilde ifade etti: "O sıralarda hepimiz uzaktan çalışıyorduk ve böylece topluluğumuzu nasıl daha fazla geliştirebiliriz sorusu hakkında düşünecek fırsatımız oldu. Bunu yaparken de her ikimizin de en sevdiği hobi olan seyahat alanına kendi tecrübe ve bilgimizi nasıl katabiliriz konusunda düşünecek şansımız oldu."

"Summer & SUN" sadece turistlere yönelik eğlence ve etkinlik organize etmekle yetinmeyip kültürel anıtları, ulusal örf ve adetleri ve Eçmiyazin şehrini daha görünür kılmaya konularında da çalışmaktadır. 44 gün süren Dağlık Karabağ Savaşı başlayana dek her şey yolundaydı; bir ay boyunca turlar düzenleniyordu, ancak savaşla birlikte şirket de turları durdurmak zorunda kaldı. Ancak bu dönemde bile her bir Ermeni vatandaşı ülkesine faydalı olabilmenin yolunu aradı. "Summer & SUN"ın kurucu ortakları da Karabağ'ı zorla terk etmek zorunda kalan ve Ermenistan'a gelen ailelerle tanışarak onları turlara çıkarmaya ve Eçmiyazin'in tarihi ve kültürel anıtlarını, müzelerini ve görülmeye değer yerlerini tanıtmaya başladılar.

Sonunda savaş bittiğinde ve uzun zamandır beklenen bahar mevsimi de geldiğinde iki kurucu ortak zorlukların üstesinden gelmek için gereken iradeyi ve gücü bularak, yeni fikirler ve enerjiyle turizm faaliyetlerine kaldıkları yerden devam etmeye karar verdiler. Şimdi, Eçmiyazin sakinleri başta olmak üzere turistlere Ermenistan'ın çeşitli bölgelerine turlar düzenliyorlar.

“Summer & SUN”ın misyonu Eçmiyazın’i turizmle tanıştırap turizm kültürünün burada gelişmesini sağlamak ve bunun için de medeni seyahatin kurallarından başlayarak turistlerde çevreyi koruma isteği uyandırmaktır.

“Summer & SUN”ın hedefleri ise şehirde yaşayan herkesin Ermenistan içinde kolayca seyahat edebilmesini sağlamak, turistlerin Eçmiyazın’ e gelmelerini sağlamak, şehri doğru bir şekilde tanıtmak, Eçmiyazın’de turistik ve kültürel etkinlikler düzenlemek, turizmle ilgili kurslar düzenleyerek vatandaşlar için yeni istihdam fırsatları yaratmak ve böylece gençlerin acentede rehber olarak çalışabilmeleri için gereken bilgiyi ve yetenekleri edinmelerini sağlamaktır.

“Summer & SUN”ın değerleri inovasyon, anavatan farkındalığı ve kültür ve eğlence turlarının geliştirilmesidir. Gelecekte “Summer & SUN” yabancı turistleri de ağırlamayı ve Armavir Bölgesi’ni birkaç dilde, daha ilgi çekici ve bilimsel bir şekilde tanıtmayı hedefliyor. Bunun yanı sıra şirket, erişilebilir güzergâhlar üzerinde doğa yürüyüşü turizmini geliştirmeyi, Eçmiyazın’de eski Ermeni zanaatlarının ve faaliyetlerinin (kuklacılık, çömlekçilik, fırınlama süreçleri, vb.) tanıtılabileceği bir yer belirlemeyi, Ermenistan’ın dört bir yanından öğrencilerin ve turistlerin burayı ziyaret ederek eski Ermeni zanaatlarıyla tanışmalarını sağlamayı, düzenli turizm rehberliği kursları düzenlemeyi (hâlihazırda düzenlenmektedir) ve son olarak, en başarılı öğrencileri “Summer & SUN”da işe almayı ve var olan turizm güzergâhlarının coğrafyasını genişletmeyi amaçlamaktadır.

Kurucu ortaklara göre 21. yüzyılda herhangi bir işletmenin gelişebilmesi için dijital pazarlama ve işletme yeteneklerini kullanmak olmazsa olmazdır, bu nedenle Sveta ve Sona, turizm sektöründeki startup’ların diğerlerini taklit etmekten ziyade diğerlerinin konumlandıkları topluluklara sunmadıklarını ortaya koymaları gerektiğini ifade ediyor. Her startup işletmesi, hedeflediği topluluğun faydalarını keşfetmek için kendine has bir yöntem geliştirmeli ve işletmelerinin gelişimi için kullanılmalıdır.

"Girişimci, diğerlerinin yapmadığını yapandır."

Joseph Schumpeter

Adres: Ermenistan, Armavir Bölgesi, Eçmiyazın kenti, M. Mashtots 18/53 Sokak

Telefon: +374-96-71-09-99

E-posta: summerandsun82@gmail.com

<https://www.facebook.com/travelejmiatsin>

<https://www.instagram.com/summerandsunagency/>







Project funded by  
EUROPEAN UNION



[https://www.youtube.com/watch?v=6Yo2eG\\_jgXw](https://www.youtube.com/watch?v=6Yo2eG_jgXw)

## GLAMPING (LÜKS KAMPÇILIK). ERMENİSTAN TURİZMİNDE BİR YENİLİK



Kurucu: Liana Movsisyan

“2019 yılında Ermenistan’ın Kuzey-Doğusundaki Tavuş bölgesinde yer alan Yenokavan Köyü’nde Ermenistan’ın ilk glamping (lüks kampçılık) işletmesini kurdum. Proje, Birleşmiş Milletler’in ‘Entegre Kırsal Turizmi Geliştirme’ programı çerçevesince ortak finansmana sahiptir. Glamping için bu bölgeyi tesadüf eseri seçmedik; dinlenmek isteyen maceracı turistler, macera ve aktif eğlence merkezi olarak bilinen Yenokavan Köyünde glamping yaparak geceyi geçirmek isterler.”

“Profesyonel bir turizm işletmecisi olarak bu alanda mesleki eğitim alıp uzun yıllar turizm sektöründe aktif oldum ve Ermenistan’daki devlet üniversitelerinden birinin Turizm Fakültesinde öğretim görevlisi olarak çalıştım. Kendi işimi kurarken en önemli motivasyon kaynaklarım yıllar içinde edindiğim deneyimim ve eğlence faaliyetlerine giriş yapma konusundaki derin arzumdur.”

“Glamping’i 2020 yılının Mart ayında açılması planlanmıştı ancak Covid-19 nedeniyle açılışı yaklaşık olarak dört aylığına ertelemek durumunda kaldık. Şu an için faaliyetlerimizin önündeki en büyük engel, Covid-19 sebebiyle getirilmiş olan kısıtlamalardır.

“Yenokavan Glamping iki adet kubbeli çadırdan oluşmaktadır ve gelecekte çadır sayımızı arttırarak, misafirlerimize kahvaltıya ek olarak öğle ve akşam yemeği seçenekleri sunarak etkinliklerimizi çeşitlendirmeyi planlıyoruz. Misafirlere sunulan hizmetleri arttıracak bu adımla, yerel topluluklardan yapılan satın alımların hacmi de artmış olacak.”

“Esneklik ve hızlı karar verebilme, iş bağlantıları kurabilme, misafir ağırlama hizmetinin kurallarına hâkim olma yetenekleri turizm sektöründeki bir işletmeyi büyütme için hayati önem taşıyan özelliklerdir.”

“Hâlihazırda Covid-19 koşulları içerisinde bir turizm girişiminde bulunmak oldukça riskli olsa da tüm kısıtlamalar kalktığı zaman turizmin ciddi bir patlama yaşayacağını ümit ediyoruz. Turizm sektörüne giriş yapacak olanlara tavsiyem sebatkâr olmaları, sabır ve esneklik göstermeleridir.”

Adres: Ermenistan, Tavuş Bölgesi, Yenokavan Köyü

Telefon: +374-93-34-78-88

E-posta: [yenokavanglamping@gmail.com](mailto:yenokavanglamping@gmail.com)

<https://www.facebook.com/yenokavanglamping>



Project funded by  
EUROPEAN UNION



<https://www.facebook.com/yenokavanglamping/videos/949118755628241>



## TANAHAT GASTROYARD (TANAHAT GASTROBAHÇE)



Kurucu: Liana Gasparyan

“Ben Liana Gasparyan, 20 yıldır Vayots Dzor’un Gladozor topluluğunda yaşamaktayım. Kendi evimin bahçesinde bahçivanlık, bağcılık, bostancılık ve büyükbaş hayvan yetiştiriciliği faaliyetleri yürütüyorum. Esas mesleğim kuaförlük ve oldukça yetenekli bir aşçıyım. Misafirlerimin tabiriyle ‘elim lezzetli’dir.

“Geçen sene hobimi küçük bir işe dönüştürme fikri aklımda belirdi. Komşumdan meyve satın aldım, kendi bahçemden meyve topladım, küçük mutfağında reçel ve kurutulmuş meyveler imal ettim ve son olarak bunları “Tanahat” isimli Facebook işletme sayfam üzerinden satışa sundum.”

“Bu sayfa sayesinde farklı turist rehberleriyle tanışma şansım oldu ve bir gün Jermuk’tan dönmekte olan bir grup Hint, turist rehberleri öncülüğünde evimde çay ve kurutulmuş meyve tadımı yapmaya geldi. Gördükleri hizmetten memnun kalan misafirlerim bana ‘Neden burada akşam yemeği de vermiyorsunuz?’ ‘Eviniz oldukça temiz ve konforlu’ dediler. Ailelerini aradılar, bizden bahsettiler ve aileleriyle birlikte tekrar buraya geleceklerini ve Ermeni yemeklerini tadacaklarını dile getirdiler. Ben de bu tekliflerine karşı çıkmadım ve onlara kartvizitimi verdim, birbirimizle iletişim bilgilerimizi paylaştık ve buradan fotoğraf ve video çekerek ayrıldılar. Kızım onlara kanun çaldı ve misafirler de bundan çok keyif aldı.”

“Sonrasında elimdekileri kullanarak fikrimi uygulamaya başladım. Evde ahşap plakalar vardı, onları bir zanaatkâra vererek kendisinden sandalyeleriyle birlikte 3 metrelik bir masa sipariş ettim. Yemek takımları, rahatça şarap tadımı yapılabilecek kadehler vb. satın aldım. Yavaş yavaş 6-7 kişilik grupları ağırlamaya başladım. Onlara öğle yemeği sundum ve şarap tadımı yaptırdım. Bunların yanı sıra misafirlerime kurutulmuş meyvelerimi ve reçellerimi de sattım. Çocuklarım Ermeni şarkıları söylemeye ve misafirlere Ermeni müziği çalmaya bayılıyorlar. Komşu köyümüz olan Getap’tan gelen ve davulcu olan David, turistlerin ilgisini çeken müzik topluluğumuzda çocuklarımla birlikte yer alıyor. Artık David de aile işletmemizin bir parçası.”

“İşletmemi büyütme ve geliştirmeyi planlıyorum. Kavak ağacından kütükler yaptık, salıncak yaptık ve muhteşem bahçemizde üzeri kapalı bir çardak kurduk; böylelikle ben akşam yemeğini servis ederken yağın yağmurdan korunmuş olduk. Güneş altında meyve kurutmak için bir kurutma yeri inşa edeceğim ve bu sayede misafirlerim ustalık düzeyindeki meyve kurutma kurslarına katılabilecekler.”

“Ustalık düzeyinde lavaş ekmeği yapımı kursları düzenliyoruz. Buna ek olarak, yine ustalık düzeyindeki helva yapımı kursunda Rusya’dan gelen 12 kişilik bir gruba ders verdim. Ermeni *tonir* fırınında (bir çeşit tandır) barbekü yapıp servis ediyorum.”

“Misafirlerimin en çok ilgisini çeken şey, meyveleri kendi elleriyle mevsiminde toplayıp ağaçların altında uzanarak tadını çıkarabiliyor olmaları.

Öğlum misafirlerle daha rahat iletişim kurabilmek adına İngilizce öğreniyor.”

“Hâlâ hayata geçirmek istediğim birçok güzel fikrim var, böylece topluluğumuza kendim de katkıda bulunabilmeyi arzu ediyorum. Bu nedenle işletmemi büyütmemi sağlayacak çeşitli



hibe programlarına başvuruyorum. Misafirlerimin yoğun talebine karşın henüz yataklı hizmet vermiyorum, ancak eğer hibe alabilirsem, bunu da gelecekte sağlayacağım.”

“Gastrobahçemiz adını topluluğumuzun 6-7 km uzaklığında bulunan Tahanat Manastırı’ndan alıyor. Burası turistler tarafından çok sevilen, çok güzel bir anıttır; bizler de tarihi ve kültürel anıtlarımızı değerlendirmeye ve turistlere tanıtmaya karar verdik. Tanahat Manastırı’nın yanında bulunan tarlalardan bitkiler topluyor, kekik, papatya, kuşkonmaz, zambak gibi yeşil yapraklılardan bitkisel çaylar üretiyor ve özel turistlerimize ikram ediyoruz.”

“Kendi küçük deneyimimden yola çıkarak, kırsal turizme giriş yapmak isteyen ve benim gibi bir alanı olanlara tavsiyem ilk adımı atmaları, korkmamaları, ellerindekilerle yola çıkmaları ve işletmelerini yavaş yavaş büyütmeleleridir. Fikirlerimin hayata geçmesi ve kendi topluluğumun gelişimine katkıda bulunmak için zorlukların üstesinden sevgiyle geliyorum.”

Adres: Ermenistan, Vayots Dzor Bölgesi, Gladzor Köyü, 3. Sokak, Ev No: 19  
Telefon: +374-98-50-23-11

<https://www.facebook.com/TANAHAT->

[%D4%B9%D5%A1%D5%B6%D5%A1%D5%B0%D5%A1%D5%BF-108648434835596/?ref=page\\_internal](https://www.facebook.com/TANAHAT-%D4%B9%D5%A1%D5%B6%D5%A1%D5%B0%D5%A1%D5%BF-108648434835596/?ref=page_internal)



<https://www.facebook.com/watch/?v=1724721261250725>

<https://www.facebook.com/watch/?v=4700944426623016>

<https://www.facebook.com/watch/?v=938385843738440>

Wonderful Armenia Tour Agency



Kurucu: Doç. Dr. Marine Gevorgyan, PhD in History

Wonderful Armenia seyahat acentası 2022 Yılında Erivan'da kuruldu. Ermenistan ve Artsakh'a gelen ve yerli turistler için turlar düzenlenmektedir.

Turizmin akademik tabanında yer alarak turizm işine de girmeye karar verdim. 2017 yılından bu yana Ermenistan Cumhuriyeti Kamu Yönetimi Akademisi'nde "Turizm Kaynakları Yönetimi" dersi vermekteyim ve bilgi ve tecrübemi iş dünyasına aktarmaya karar verdim. Vatansever bir insan olarak, vatanımı herkese tanıtmak istiyorum, bu yüzden turlar düzenlemeye ve Ermenistan'ın turistik cazibesini, kültürünü, tarihini, ulusal mutfağını sunmaya karar verdim.

Turist akışları henüz tam olarak düzelmediği için işletmenin temel sorunları covid sonrası dönemle ilgili. Artık pazarlama faaliyetlerimizi dijital pazarlama ve sosyal ağlar üzerinden genişletmeye çalışıyoruz. Farklı bölgelerde faaliyet gösteren misafirhaneler ve gastro-yardlar ile işbirliği yaparak yerel toplulukların gelişimine katkıda bulunmaya çalışıyorum. Hemen hemen her yerde, verilen kırsal topluluğun ulusal mutfağını sunan, çok hoş karşılanan gastro-yardlar var.



Turlarımız sadece tarihi ve kültürel mekanları ziyaret etmeyi değil, aynı zamanda festivallere katılımı da içermektedir. Bir rehber seçerken sadece bilgiye değil, aynı zamanda şu becerilere de dikkat ederiz: ekip çalışması, zor bir durumda hızlı oryantasyon, stres direnci ve en önemlisi misafir hizmeti etiği.

Kendi işini kurmak isteyen herkese piyasayı inceleyerek, iş planı geliştirerek ve kalifiye eleman seçerek iş kurmanızı tavsiye ederim. İşimin başarısının anahtarı tarihçi olmam, rehberlerimi turiste verdikleri içerik bilgisinden emin olmaları için kendim eğitmem.

<https://www.facebook.com/wonderfularmeniatour>

phone: +37491200531

email: [wonderfularmenia2022@gmail.com](mailto:wonderfularmenia2022@gmail.com)





Project funded by  
EUROPEAN UNION



WETOUR







Project funded by  
EUROPEAN UNION





## BULGARİSTAN

### Mironka Todorova – VILLA JOY

Mironka Todorova, turizm sektöründe kadın girişimci olmanın getirdiği uzun ve zorlu yolculuğuna bir önceki hükümet iktidardayken zamanın en prestijli otellerinden birinde başladı. Grand Hotel Varna’da BT departmanı yöneticisi olarak yenilikçi internet teknolojileri alanında çalışma hayatına adım attı, daha sonraları bir Fransız şirketinde görev aldı ve buranın kendi yazılımını geliştirmesine katkıda bulundu.

Bu deneyiminden yola çıkan Mironka, küçük misafirhane sahiplerinden oluşan bir Dernek kurarak bu tarz turizmi henüz başlangıç aşamasındayken daha ziyade özel mekânlarda, yani villalarda, tanıtmaya koyuldu. Bu çerçevede tanıtıma ve uluslararası turizm fuarlarına katılıma ağırlık verdi. Daha sonraları birkaç özel girişimciyle beraber bir tur acentesi kurdu ve bu çatı altında Sırbistan’dan gelen misafirleri ağırlayarak o zamana dek bu bilinmeyen pazarda faaliyet gösteren ilk şirket oldu. Birkaç sene boyunca otobüs turları düzenlediler, ancak Sırbistan vatandaşlarına getirilen vize zorunluluğuyla birlikte faaliyetler büyük darbe aldı.



Ancak iyi yürekli kadınlar hemen havlu atmadılar; birkaç ofis açarak ve ülke çapında evlerde, villalarda ve otellerde konaklama hizmeti sunarak şirketin operasyonlarını sürdürmeye devam ettiler. Bu bağlamda daha ziyade Rus turistleri çekmeye çalışıyorlar ancak bu hedef kitlede sadece bireysel paketler başarılı oluyor.

Varnalı bu girişimcinin deneyiminin ortaya koyduğu esas şey zorluklardır. Yıllar içinde küçük işletmelerin üzerinde bir camdan tavan olduğunu ve bu tavanın seviyesine gelince küçük işletmelerin daha fazla büyümediğini fark ettim. Eğer daha büyük yatırımlar çekecek fırsatlara sahip değilseniz, daha fazla büyüyemiyorsunuz.

Bir diğer büyük sorun da Bulgaristan hükümetinin kendi ülkesinin reklamını yapmıyor olması. Yurt dışındaki turizm fuarlarına gittiğimizde her şeyi kendi cebimizden ödemek zorunda kalıyoruz, buna karşın diğer ülkelerden katılan temsilcilerinse bu konuda devletleri tarafından desteklendiğini görüyoruz.

Covid-19 pandemisiyle getirilen kısıtlamalar küçük işletmelerin durumunu daha da kötüleştirdi ve Mironka’nın acentesi de bundan nasibini alarak zorunlu tur operatörlüğü sigortasını bile ödeyemedi.

Mironka, ailesinden kendisine miras kalan ve Varna’ya yakın mesafede bulunan St. Constantine and Helena sayfiye yerinde denize yakın yazlık villasını küçük bir cennete çevirerek bahçesiyle birlikte hizmete sundu. Hem Bulgar hem de yabancı turistlerin uğrak yeri olan Villa Joy, özellikle sakin, huzurlu ve temiz hava dolu bir tatil geçirmek isteyen çocuklu aileler tarafından tercih edilmekte.

<https://www.facebook.com/villajoyvarna>



## Ventsislava Ivanova – Venci’s food (Venci’nin Yemekleri)

Adım Ventsislava Ivanova, kiralık aşçı olarak çalışıyorum. Bu, henüz Bulgaristan’da pek popüler olmayan bir meslek. Şu anda özel partiler ve etkinlikler için yemek hizmeti vermenin dışında, Varna plajındaki popüler bir restoranda bir bistrom var. Orada, uzun süren araştırmalarla geliştirdiğim tariflerimle hazırladığım sıra dışı yemekler yapıyor ve misafirlerimi hayran bırakmaya çalışıyorum.

Başlangıcım kolay olmadı, yemek yapmaya neredeyse “mecburiyetten” başladım. Bulgaristan’daki hukuk eğitimimi tamamladıktan sonra evlendim ve Yunanistan’a, Rodos Adası’na taşındım.

Eşimin ailesinin sahibi olduğu eski bina vardı ve burayı kiralık restoran olarak işletiyorlardı. İşte her şey burada başladı ve burada işimi geliştirmeye başladım. Yemek yapmaya bayılıyorum ancak bunu hiçbir zaman profesyonel olarak yapmamıştım. Heyecanla giriştiğim bu işe büyük emek harcadım. İlk başlarda tek bir prensibim vardı: Deneme ve yanılma. Bin bir türlü badire atlattık; yabancı bir ülkenin yemeklerine ve kültürüne alışmak oldukça zordu. Çok çalışmamızın neticesinde adadaki en iyi ve en çok tercih edilen restoranlardan biri haline gelmeyi başardık. Jacks’in kapısında 42 kişinin sıra olduğu günün fotoğrafı bende hala durur (Jacks restoranımızın ismiydi).

“2017 yılında bana kanser teşhisi kondu ve hayatım tepetaklak oldu. Adayı terk ettim, eşimden ayrıldım ve memleketime döndüm.”

“İyileşmek ve yeni koşullara alışmak için zamana ihtiyacım vardı. Ben de en iyi yaptığım şeyle başlamaya karar verdim: Yemek hazırlayarak. Artık bunu meslek haline getirmiştim. İlk başlarda tadımlık akşam yemekleriyle, evde yemek yaparak, pasta, hamur işi yaparak, yiyecek-içecek hizmeti sunarak ve özel partilere sipariş alarak başladım. Bistromu istasyona yakın bir noktada kalabalık bir yerde açtım ancak Covid-19 pandemisi ortaya çıkınca orayı kapatmak zorunda kaldım. Birkaç açılış ve kapanışın ardından bistroyu tamamen kapattım.”

“Bu durum yeni bir bistro açmam için bana bir fırsat yarattı ve böylece şu anda bulunduğum, deniz kıyısındaki yerimi açtım.

En sevdiğim an, yemeği insanların önüne koyduğum o tamamlanma anı. Bir de biraz şüpheyle yaklaşan bir müşteriye bir porsiyon verdiğim o anı da seviyorum. O ana kadar bilmediği, tanımadığı o yemeği tattığı andaki hayranlığımı görmeyi seviyorum. Her zaman müşterilerimin yüzlerinde bir gülümseme, rahatlama, neredeyse gözle görülmeyen o huzuru arıyorum.”





## Donka Georgieva – AB TRAVEL (AB SEYAHAT)

Adım, Donka Georgieva. Hayatım boyunca turizmin içinde oldum. Çocukken babamın otel müdürlüğü yaptığı yerde resepsiyonda dururdum. Kendisi eski Ulusal Muhafızlardandı, yani yüreklerini işlerine koyanlardan. Varna Ekonomi Üniversitesinde Uluslararası Turizm eğitimi aldım ve böylece o yıllarda daha modern bir dünya görüşü geliştirebilme şansım oldu.

Golden Sands tatil beldesinin Pazarlama Departmanında görev alınca neredeyse tüm Avrupa ve Orta Doğu pazarlarından gelen

tur operatörleriyle tatil beldesinin konaklama bölümünün pazarlıklarında yer aldım. Daha sonra Grand Hotel Varna'da ve Sunny Day tatil kompleksinde de da aynı pozisyonda çalıştım. Turizmin misafir ağırlama alanında çalıştıktan sonra dışa yönelik turizme yöneldim. Altı yıl boyunca dışa yönelik turizm alanında uzmanlaşmış bir acentede çalıştım. Böylelikle sektörü farklı açılardan görme fırsatım oldu. Bu sayede kendi işimi kurmam için sağlam bir temel attım.

Ancak bu kararımı biraz geç aldım, sene 2005'ti ve ben artık 45 yaşındaydım. Bu yüzden karar vermek benim için zor oldu ancak yalnız değildim, O zamanlar iki ortağım vardı, kendisi şu anda İşletme Üniversitesinde öğretim görevlisi olan Maya Ivanova ve kız kardeşim.

Maya ile birlikte ilk uçak biletini düzenlediğimiz ve bileti karşılayabilmek için ücreti topladığımız günü hiç unutmuyacağım. Başlangıçlar hiçbir zaman unutulmaz. Kurumsal etkinlikler, seminerler ve konferanslar düzenleyerek başladık. Bu alanlardaki profesyonelliğim hâlihazırda biliniyordu. Büyük firmalar bize güvendi ve bunun için onlara minnettarım. Aşama aşama kendimizi piyasada kabul ettirdik.

Uçak biletleri, dünya çapında otel konaklaması, paket seyahatler gibi hizmetlerle portföyümüzü genişletmeye başladık. Ancak rekabetin yüksek olduğu bu sektörde hayatta kalabilmenin yolunun üç şeyden geçtiğini anladım. Birincisi, tanınır olmanız gerekiyor. İkincisi, sadece tek bir ürüne güvenemezsiniz. Üçüncüsü ise, personeliniz kalifiye olması lazım. Seneler içinde hayatta kalabilmek için portföyümüzü birçok defa değiştirmek durumunda kaldık.

Uluslararası ölçekte baktığımızda, büyük firmaların küresel hizmet sağlayıcılara yöneldiğini görüyoruz ve bizim gibi yerel firmalara çok az iş bırakılıyor. Buna ek olarak, birçok uzmanlaşmış konferans turizmi firmaları, ekmeklerini aslanın ağzından kapmak üzere kurulmuşlar.

Bu durum bizi hem bireysel hem de grup seyahatleri anlamında daha ziyade yurtdışı seyahate odaklanmaya zorladı.

Oteller, günübirlik geziler ve ek hizmetler alanında faaliyet gösteren küresel B2B (işletmeler arası) hizmet sağlayıcılardan faydalandık. IATA'nın bireysel bilet satışında lisanslı acentesi olduk.

Ortaklarımızla beraber Rodos'a, İtalya'da Ligurya ve Toskana'ya, İspanya'da Barselona ve Malaga'ya, Fransa'da Paris'e ve Loire Şatolarına ve farklı noktalara charter (tarifersiz) programları düzenledik.

Ancak her sektörde olduğu gibi, bu rekabette de son sözü Sofya'daki büyük tur operatörleri söylüyor.

Charter programları yavaş yavaş, havayolları ve tedarikçilerle indirimli fiyatlar üzerinde anlaşan birkaç büyük tur operatörüne pay edildi. Bu durum işin doğal bir parçası ve sizin de buna uyum sağlamanız gerekiyor.

Böylece yeni bir uzmanlaşma alanına ihtiyaç doğdu: Küçük gruplar, butik programlar, bireysel paketler. Bu yeni uzmanlık alanı, daha küçük bir acente olarak büyük acentelere programlar sunduğumuz faaliyetlerimizle tamamlandı.



Covid-19 krizi, hazırlıksız yakalanan herkese büyük bir darbe indirdi. Bizler de çok ciddi kayıplar yaşadık. Ben şahsen bu iki seneyi hayatta kalarak atlatabildiğimiz için minnettarım çünkü bu süreçte tüm müşterilerimize olan borçlarımızı kapatabildik.

Yarın bile bizleri nelerin beklediğini bilmediğimiz, oldukça stresli bir dönem geçirdik.

Ancak, artık nispeten de olsa bu bilinmezliğe alıştık. Çoğunlukla uçak bileti, büyük tur operatörlerinin charter programlarından indirimli ürün ve birkaç bireysel seyahat satın alan sadık yerel müşterilerimiz imdadımıza yetişti. Bu kriz bizlere hoşgörüyü, dayanıklılığı ve anlayışı öğretti ve umuyorum ki yakın zamanda yeniden özgürce çalışmaya ve yaratmaya devam ederiz.

<https://www.facebook.com/AB.TRAVEL.VARNA>

<http://abtravelbg.com/>





## Galina Todorova – HOTEL ACROPOLIS

Bir aile oteli olan “Acropolis”, Varna’nın en prestijli bölgesi olan Yunan Mahallesi’nde, sakin ve huzurlu bir konumda bulunmaktadır. Otelin ünlü sahibi Galina Todorova’nın dediği gibi, otel ismini bu mahalleden alıyor. Mekân, Varna Plajına ve muhteşem Sea Garden’a sadece 50 metre uzaklıkta bulunuyor.



Kurulduğu 1997 yılından beri, yani yirmi beş yıldır, otelin yönetimi ben üstleniyorum. İlk başlarda espri olsun diye başlamıştık, fikir kendiliğinden ve birdenbire gelişti. Varna’nın kalbinde bir butik otel. Üç resepsiyon görevlisi ve bir de kat görevlisiyle birlikte çalışıyorum.

Otelde 10 adet çift kişilik oda ve yeşillikler içinde bir bahçe bulunuyor. Sakin ve huzurlu ortamı sebebiyle, dünyanın dört bir yanından gelen misafirlerini ağırlıyor. İlk müşterilerimizi hiçbir zaman unutmayacağım, Çin Büyükelçiliğinden geliyorlardı. Başlangıç için iyi bir nokta sayılır. Kendi kültürümüzden uzakta bulunan bir kültürle bağ kurmak oldukça ilginç bir deneyim. Seneler içinde Avustralya, Yeni Zelanda ve Japonya’dan misafirlerimiz oldu. Ayrıca düzenli olarak bizde kalan ve bize ‘ihnet etmeyen’ müdavimlerim de var, diyor Galina gülümseyerek.

Örneğin bizi tercih eden Ruslar, bizdeki samimiyeti ve ev ortamını sevdiklerini söylüyor ve her şey dâhil tatil beldelerinden de bu nedenler kaçıyorlar.

Covid krizi dışındaki en büyük sorun, artmakta olan ücretler ve rekabet. Bir yandan maliyetler artıyor, bir yandan da ücretleri arttırmak olumsuz tepkilere sebep oluyor. Devlet bize destek olmuyor ve işletmelere gereken ilgi gösterilmiyor.

Turizm alanındaki işim oldukça ilgi çekici, farklı kültürlerden insanlarla tanışıyorum ve ne tür şehirlerden geldiklerini öğrenme isteğini ve enerjisini her zaman taşıyorum.

Tüm zorluklarına rağmen, işimi dünyadaki hiçbir şeye değiştirmem.





## GÜRCİSTAN



### Baia'nın Şarabı

#### Obça, İmereti Bölgesi, Gürcistan'da Organik Şarap Turu

Gürcistan, 8,000 yılı aşkın bir geçmişe sahip geleneğiyle dünyanın en eski şarap üreticisidir. Dünyanın geri kalanından farklı şekilde üretilen geleneksel Gürcü şarabının yapımında, kvevri denen toprak küpler kullanılmaktadır. Yaklaşık olarak 450 eşsiz şarap çeşidi vardır. Maalesef özel bakım gerektiren bazı ender çeşitlerin üretimi durmuştur ve artık bulunamamaktadır.

Yakın zamanda ülkede meydana gelen ekonomik reformların bir sonucu olarak turizme özel ilgi gösterilmiştir ve özellikle de Gürcü şarabının yeniden canlandırılmasına yönelik çalışılmıştır. Şarap üreticisi erkeklerin yanı sıra genç kadınlar da bu alanda aktif biçimde rol almaya başlamıştır. Örneğin, Batı Gürcistan'daki en nadide şarap üzümlerini yeniden keşfetmeye ve organik şarap üretim tekniklerine odaklanmaya başlayan cesur ve bağımsız şarap üreticileri Baia Abuladze ve kız kardeşi Gvantsa kendi aile işletmelerini kurmuşlardır. Bu yeniden keşif süreci, günümüzde hâlâ devam etmektedir: Genç bir kadın olan Baia Abuladze, kız kardeşi Gvanca Abuladze ve Gürcistan'ın batısında yer alan Obça, İmereti'de yaşayan ailesi, tarihi eskiye dayanan bu bölgeye yeni bir hayat ve enerji aşıyorlar. Baia Abuladze, yerel şarap çeşitlerinin tanımlanması ve sınıflandırılması üzerine çalışan Gürcü şarap üreticilerinden biri.

“Bu alanda çalışmaya henüz çocukken başladım” diyen Baiar, sözlerine şöyle devam ediyor: “Küçük kardeşlerim bu işin içinde doğup Obça'daki sıcakkanlı, geleneksel şarap üreticisi ailemizde büyüdüler. Anne ve babalarımızın ve büyük anne ve büyük babalarımızın farklı şarap üretim süreçlerinde nasıl yer aldıklarını izleyerek mutlu bir çocukluk geçirdik. Onların küçük çiftliklerinde çalışmamıza da izin veriyorlardı, böylece çiftliklerindeki bağların, sebzelerin, evcil hayvanların ve fidanlıkların düzenlenmesinde görev alır, boş zamanlarımızda doğanı ihtişamını keşfe çıkardık. O zamanlar ailemiz esas olarak İmereti'ye özgü olan şarap üretim teknolojisini kullanarak imalat yapardı: Üzümlerin kabuğuyla ve bazen de çekirdekleriyle ıslatılması işlemi olan maserasyon işlemi daha kısa sürerdi ve üzüm kabuğunun sadece %5-10'u Kvevri'deki mayalanma sırasında kullanılırdı. Üniversiteden mezun olduktan sonra eğitimimi sürdürmek için başkent Tiflis'e taşındım, ancak kalabalık şehir hayatı beni cezbetmedi, o yüzden ziraat üniversitesinden mezun olduktan kendi aile bağ evimi aktif biçimde tanıtmaya koyulduğum küçük Obça şehrine geri döndüm.”



O sıralar Baia yeni şarap firmalarının resmi kuruluşunu da tamamladı ve böylelikle Baia'nın Şarabı (Baia's Wine) doğmuş oldu. Küçük kardeşleriyle beraber üretim yapısını tamamen değiştirdiler ve organik şarap üretim tekniklerine odaklandılar. Ailenin şarap üretim sürecinin her bir aşamasına olan yaklaşımı da değişti: Maserasyon süreci üç aya kadar uzatıldı, her bir kvevri bireysel olarak işlem gördü. İçkinin bir sonraki işlem aşamasına hazır olup olmadığına karar vermek için tadıma daha fazla süre ayrıldı. Bununla birlikte, mayalanma ve yıllanma için kullanılacak olan üzüm kabuğunun yüzde kaçının kullanılacağı kararına da öncelik verildi.

İlk organik şarapları olan beyaz sek Tsolikouri 2015 yılında şişelendi. Hemen akabinde gücünü kadınlardan alan aile işletmesi, Bağdadi İlçesinin ilk organik şarap üreticisi haline geldi. Görünürlük ve şöhret bir başka zorluğu beraberinde getirdi: Restoranlar daha yüklü miktarda sipariş verdikçe, genç girişimciler de şişelemeden zamanında teslimata olan süreçte büyük ölçekli üretimi yönetmekte zorlandılar. Böylece genç üçlü, donanımlarını düzenleyerek üretimlerini hızlandırdı: Ailenin eskiden kalma ve çoktan unutulmuş olan testilerini toplayıp yıkadılar ve bu sayede yaklaşık olarak 8.000 şişeye yetecek kadar üzüm toplama imkânı elde ettiler. Böylelikle işletmeleri de büyümeye devam edebildi.

Beyaz şarapla başlayan genç girişimciler üçlüsü Otskhanusi, Saperavi ve Aladasturi, birkaç yıl sonra üzümlerinden üretilen kırmızı şarabı da hizmete soktu. Bugünse, Tsolikouri, Tsitska, Krakhuna, Aladasturi, Otskhanuri ve Saperavi gibi İmereti'ye özgü şarap çeşitlerini üretiyorlar. Hâlihazırda 18.000 şişe üretiyor ve farklı ülkelere ihraç ediyorlar (Japonya, Çin, ABD, vb.). Aile, istikrarlı biçimde çiftliklerini genişletti ve Abuladze, üretimi daha da arttırmak adına yakın zamanda 6 hektarlık bir ilave arazi satın almayı ümit ediyor. Baia Şarap, Obça, İmereti bölgesinin turistik bağ evi ve uğrak noktasıdır. Baia şirketini ziyaret eden turist grupları Gürcü yemeklerini ve içkilerini tatma şansı elde etmektedir.



E-posta: [BaiaSwine@gmail.com](mailto:BaiaSwine@gmail.com) İnternet

Sitesi: <http://www.baiawine.com/> <https://twitter.com/AbuladzeBaia>





## Marika Razikashvili - "RAZIKA" Misafirhanesi



### Pshav-Khevsureti - Gezilecek en güzel turistik bölge

Pshav-Khevsureti, Gürcistan'da gezilecek en güzel yerlerden biridir. Eşsiz doğası, dağları, yürüyüş parkurları ve turistik yerleri, ziyaretçileri oldukça cezbediyor. Pshav-Khevsureti, eşsiz bir etnokültürel mirasa sahiptir. Bu bölgenin kaleli köyleri, "jvari" adı verilen tarihi ibadet yerleri ve muhteşem mitolojik hikâyeleriyle ziyaretçileri büyülüyor. Bölgenin zirai yaşamı ve örf ve adetleri de oldukça ilgi çekici. Bölgenin yerel halk şiiri ile gelenek ve görenekleri de ünlüdür.



Aragvi Nehri'nin kenarında bulunan Chargali Köyü, Pshavi'de küçük bir aile oteli bulunuyor. Bu köşede her daim sıcaklık ve misafirperverlik hâkimdir. Marika Razikashvili, büyük Gürcü şair Vazha Pshavela'nın soyundan gelmektedir.

Gürcistan'da turizmi canlandırılma faaliyetleri başlar başlamaz Marika, yorulmak nedir bilmeden çalışarak ve az miktardaki kaynaklarıyla kendi işini kurmuş, en iyi turizm uygulamalarını öğretmiş ve hayata geçirmiştir. Yeni turizm modellerine uymanın yanı sıra geleneksel adetlerini de koruyabilmiştir. Turistlerin ilgisini çekmek adına kapsayıcı bir yapı inşa eden Marika, ziyaretçilerine hem muhteşem bir doğa hem de yerel doğal ürünler kullanılarak yapılan lezzetli ve geleneksel yemekler sunuyor (bunlara somut olmayan kültürel miras statüsüne sahip, ünlü, az yağlı çiftlik peyniri de dâhildir). Söz konusu lezzetler arasında ünlü "khinkali" (hinkal) mantısı, dağdaki bitkilerden elde edilen çaylar ve Marika'nın kendi toplayıp hazırladığı kurutulmuş meyveler de yer alıyor.

"Ailemden ötürü esasen Tiflis'te büyümüş olmama rağmen, çocukluğumdan beri turizme meraklıydım. Bir gün memleketim olan Chargali'ye geri döneceğimden ve turizm alanından değerli bir şeyler yaratacağımdan kesinlikle emindim." diyor Marika.

Yakın zamanda turizmde meydana gelen artış sonucunda eşim ve ben, ailemizden kalan eski ve terk edilmiş evimizi yenilemeye ve ona yeniden hayata döndürmeye karar verdik. Fikrimizi





başarılı bir şekilde uygulayabildik. Bankadan kredi çektim, riskleri hesapladım ve eski evi yenilemeye koyulduk. Bir süre sonra “Gürcistan’da Üret” adlı devlet programı kapsamında küçük bir hibe kazandım. Evi yenilerken, Pshavi konutlarına özgü özellikleri muhafaza etmeye çalıştık, böylece eskiyle yeniyi harmanladık. Gelen her misafiri gerçekten cezbeden, muhteşem bir güzelliğe ve sakinliğe sahip bir ortam yarattık.”



“Misafirlerimize kendi ektiğimiz ve ürettiğimiz ekolojik (organik) ürünler sunuyoruz. Benim küçük bir organik çiftliğim var. Tıbbi bitkilerden ve orman meyvelerinden elde ettiğimiz çaylar ve kurutulmuş meyveler, turistlere ve yerel gezginlere sunmaktan mutluluk duyduğumuz ve artık otelimizin klasik hediyelikleridir.”

Pandeminin işletmemiz üzerindeki etkisine gelecek olursak, elbette pandemi işletmemizin çalışma şeklini radikal biçimde değiştirdi: Yabancı turist akışı neredeyse tamamen durdu, ancak yerli turistleri hızlı bir şekilde çekmeyi başardık ve faaliyetlerimiz ile gelişmelerimiz hakkında bilgilendirme çalışmalarına giriştik. Hizmetlerimize balıkçılığı, biniciliği ve dağ yürüyüşünü ekledik. Kültürel alanların ziyaret edilebilmesi için özel bir güzergâh yarattık. Turistik alanlara ve internet sitelerine otelimizin broşürlerini bıraktık. Bulduğumuz aşamada yoğun biçimde iş geliştirme üzerinde çalışıyoruz ve mali bir krizle karşılaşmamak için baharda yeni fikirleri uygulamaya sokmayı planlıyoruz. Başarıya ulaşmak için farklı kullanıcıların ustalıklı ve koordineli biçimde yönetilmesi gerektiğini, yüksek kaliteli hizmet sunumunun da devamlı güncelleme ve verimli kaynak planlaması gerektirdiğini biliyorum.

Marika, karşılaştığı sorunlar ve zorluklar konusunda bilgi vermeye devam ediyor: “Köydeki bir ailenin küçük bir işletme kurabilmesi, turizm hizmetleri sunabilmesi veya istihdam ve gelir elde etme amacıyla hâlihazırda var olan bir işletmeyi geliştirebilmesi için kurucuların hakiki motivasyona ve uyarıcı etkenlere sahip olmaları gerekmektedir. Bunlar kaliteli otelcilik hizmetleri, uzmanlar tarafından sunulan tavsiye ve öneriler, girişimcilik becerileri, dünyada olup biten hakkında bilgi sahibi olma, başarılı olmuş aile otel hizmetleri konusunda yerel deneyim, öğrenim materyallerinin tedariki, işletme alanında temel bir eğitim (yani, kırsal turizmin nasıl başarılı bir gelir işletmesi modeline dönüştürebileceğine dair eğitim), pazarlama ve reklam araçlarının kullanımı ve bunların önemi hakkında temel bilgiye sahip olma, finansman ve yatırım kaynakları hakkında temel bilgiye sahip olmaktır.”

“Bir insanın başarılı olmasına yardımcı olan etkenlerin, amaca odaklı olmak, dirayet, yorulmak bilmeden çalışmak ve geleceğe yönelik umuda sahip olmak olduğuna gerçekten inanıyorum. Ayrıca, kendinize ve fikrinize inanmanın, hedefinize ulaşacağınızı bilmenin de önemli olduğunu düşünüyorum! Tüm bunların sonucunda da tüm kalbinizle sevdiğiniz bir işin kesinlikle iyi sonuçlanacağını düşünüyorum!”

E-posta: [razikashvilimarina@gmail.com](mailto:razikashvilimarina@gmail.com)

<https://www.facebook.com/profile.php?id=100019863397967>



## Nato Japaridze - “Edena” Aile Oteli



### Raca Leçhumi Bölgesi, Gürcistan

Adım, Nato Japaridze. Ekonomistim ve coğrafi konumu itibarıyla eşsiz, çeşitli hayvanları, bitki örtüsü, nehirleri ve şelaleleri, çok sayıda ormanı, doğal mağaraları ve geçitleriyle zengin olan Raca Leçhumi bölgesinde yaşıyorum. Burada birçok ilgi çekici ve eşsiz tarihi, etnografik, arkeolojik ve mimari anıt, ziyaretçileri kendine hayran bırakıyor. Ancak güzellikler güzeli bölgemde turizm pek öncelik verilen bir sektör değildi, hatta önceki yıllarda bu alan tamamen ihmal edilmişti ve her geçen gün yerli turistlerden gelen ilgi ve talebin artmasına karşın düzgün turistik altyapının ve hizmetlerin eksikliği nedeniyle sektör hiçbir zaman gerektiği gibi gelişmemişti. Ben de sürekli bir turizm işletmesi kurmayı düşünüyordum. İşte bu yüzden binamı bir aile oteline dönüştürme kararı aldım.



Ancak bu tarz bir işletmeyi kuracak girişimcilik yeteneklerine ve kaynaklarına sahip değildim. O dönem ‘İş Kadınları Derneği’ bölgemizde çeşitli toplantılar ve eğitimler düzenliyordu. İlgimi oldukça fazla çekince ben de iş kurma eğitimlerine katıldım ve kendi iş stratejimi oluşturdum. Bankadan kredi çektim ve binayı restore etmeye başladım. Böylelikle, 2014 yılında Ambrolauri’deki ilk Edena Oteli’ni açtım.

Tüm aile, oteli iyileştirmek adına büyük hevesle çalıştı. Ben dört çocuk annesiyim ve çocuklarım bana her konuda aktif biçimde yardımcı oluyor. Buna peyzaj işleri, otelle ilgili pazarlama ve reklam, beldeyle ilgili bilgi hazırlama ve turistleri otele getirme dahil. En büyük kızım, turizm rehberliği mesleğinde iyice uzmanlaştı ve turistlere rehberlik yaparak Raca’nın doğal ve kültürel zenginliklerini tanıtıyor. Çeşitli bitkilerin yetiştiriciliği ve dinlenme alanlarının düzenlenmesini içeren bahçenin iyileştirilmesi başta olmak üzere iç ve dış mekanların uluslararası standartlara uygun biçimde düzenlenmesine büyük bir özen gösterdik. Raca ormanlarından eşsiz bitkiler ve çiçekler ve bahçeyi süslemek için nehirden taşlar topladık.





Sıkı çalışmamızın sonucunda kısa süre içinde başarıya ulaştık. Her sezon turist sayısı ile birlikte turistlerden gelen talepler de arttı. Aynı zamanda gelirimiz de arttı ve bu sayede otelimizi genişletme ve hizmetleri iyileştirme fırsatı elde ettik. Böylelikle 2017 yılında ikinci küçük Royal Edena Oteli'ni açtım. Bu otelin güzel bir tasarımı var ve burada misafirlere özel ve sıcak bir ortam sunuyoruz. Her iki otelde toplam 22 misafir ağırlayabiliyor ve farklı hizmetler sunabiliyoruz.



Aynı zamanda işletmemizin çeşitliliği ve misafirlere gelen talep doğrultusunda bir aile mahzeni inşa etmeye ve yöreye özgü üzüm çeşitlerinden kendi şarabımızı üretmeye karar verdim. İlk şişeleme üzerinden bir yıl geçti; misafirlerimize geleneksel mutfağımızı ve yöresel türlerden 5 farklı şarap türü sunuyoruz. 2022 yılı bahar mevsimi itibarıyla şarabımızı piyasaya süreceğiz.



NATO sürekli olarak zorluklardan bahsediyor. Bugün turizm piyasasında yüksek rekabet var, aynı zamanda var olan Covid-19 kısıtlamaları turistler açısından sorun yaratıyor. Birçok turist rezervasyon yapmaya çekiniyor, turist çekmek zorlaştı, bu yüzden turistlere karşı özenli davranıyor, onların ihtiyaçlarını karşılamak için uygun ortamı yaratıyoruz. Bizler turizme çok bağımlıyız. Maddi desteğimizi ve kalkınmamızı turizmle sağlıyoruz.

“Bir kadın olarak, bu alanda çalışıyor olmaktan gurur duyuyorum. Hedefim bu bölgenin restorasyonuna ve gelişimine katkı sağlamak ve ülkemizin eşsiz kültürü, doğal mirası ve ulusal misafirperverlik gelenekleriyle tüm dünyada dört mevsim kaliteli turizm bölgesi olarak tanınmasını sağlamak.”



E-posta: [questhouseedena@gmail.com](mailto:questhouseedena@gmail.com),

<https://www.facebook.com/Hotel-Royal-Edena>,

İnternet Sitesi:

<https://www.facebook.com/watch/?v=797341030943374>





## Zaira Jibladze - “Natural Product“ (“Doğal Ürün”) Firması



Bir gazeteci olan Zaira Jibladze, Acara Bölgesi’nde bulunan Makhinjauri’de yaşıyor. Zaira ve eşi ilk başlarda restoranlarında yabancı turistlerden oluşan küçük gruplara yemek servisi yaparak bu işe başladılar.

Ancak zamanla daha fazla turistin mekânlarına ilgi göstermesiyle Zaira ve ailesi, “Şato Iveri”yi kurmaya karar verdiler. Burası, ziyaretçilerin Gürcistan’ın zengin kültürünü deneyimleyebileceği yüksek kaliteli bir otel. İlerleyen zamanlarda kurutulmuş meyve, reçel ve şarap üretmeye de başlamışlar.

Zaira Jibladze, aile işletmesinin geleceği, müşterilerine sunacağı yenilikler ve üç çocuklu bir anne olarak zamanını nasıl değerlendirdiği hakkında konuşuyor.

Son yıllarda Gürcistan, doğayı, tarihi, kültürü ve şarabı seven yabancı turistler için popüler bir seyahat yeri haline geldi. Gürcistan’ın en güzel yerlerinden biri olan Acara, sadece olağanüstü doğası, Karadeniz’in cazibesi ve güneşli günleriyle değil, sıcak ve cana yakın insanları, zengin yerel kültürü ve kültürel varlığıyla da önce çıkıyor.



“12 odalı bir otelim ve otelin yanında bir aile şarap mahzenim var. Burada neredeyse her gün yabancı ve yerli misafirleri ağırlıyoruz. Gürcü şarabı ve Gürcü yemeklerini yerinde tadabiliyorsunuz. Aynı zamanda, çeşitli atölye çalışmaları da düzenliyoruz. Bugüne kadar gerçekleştirmiş olduklarımın yanı sıra, kendim ve ailem için yepyeni bir maceraya atılmayı hep istemiştim. Gürcistan’ın çok çeşitli ve besin değeri açısından çoğu eşsiz olan meyvelere ev sahipliği yapıyor olduğundan ötürü, ‘Nugbari’ (kurutulmuş meyveler) yaratma fikri ortaya çıktı. Böylece, meyvelerin işleminden geçirilmesiyle müşterilerin dört mevsim yiyebilecekleri yeni bir ürün yaratmış oldum. Örneğin, narenciye veya kivi yazın bile kuru haliyle yiyebilirsiniz. Meyve parçacıkları lezzetli olmanın yanı sıra sağlık ve bağışıklık için de faydalar sağlıyor.” diyor Zaira ve sözlerine şöyle devam ediyor:

“Geniş ölçekli üretim konusuna gelecek olursak, esasen o alanda hiç tecrübem yoktu, ancak yaptığım şeyi yarı yolda bırakmak da bize yakışmaz. İlk önce bir test ürünü yarattık ve





akrabalarımızın değerlendirmesine sunduk. Sonrasında ürünlerimizi yerel ve uluslararası fuarlarda tanıttık ve müşterinin hangi ürünleri ve tatları tercih ettiğini de öğrenmiş olduk. Bu, bizi faaliyetlerimizi genişletmeye ve ‘Doğal Ürün’ şirketi çatısı altında Gürcü meyvesi içeriğine sahip doğal bir ürün üretmeye teşvik etti. Bugün, ‘Doğal Ürün’ markasını çok sayıda insan tanıyor ve bu markaya güveniyor.”



“Mali boyut üretimin en önemli parçası, çünkü hammaddenin satın alınması, işleminden geçirme, markalama oldukça önemli mali kaynaklar gerektiriyor. Hükümet programları olmasaydı ve uluslararası hibe kuruluşlarının desteği olmasaydı, gerek modern donanım konusunda olsun, gerekse organizasyonel kapasitemizi güçlendirme konusunda olsun, bunların hiçbirini başaramazdık. Şu an için yeni ürünler geliştirme üzerinde çalışıyoruz ve müşterilerimize bölgemizde üretilmeyen ve büyük ihtimalle bir yenilik olacak olan yepyeni bir ‘Nugbari’yi yakında sunacağız.”



<https://natural.b2c.ge>

E-posta: [zairajbladze@gmail.com](mailto:zairajbladze@gmail.com)

<https://www.facebook.com/Beridze-Wine-Cellar>

<https://ajaratv.ge/video/10504>



## YUNANİSTAN



### “THEA Seyahat”

Firma Sahibi ve CEO: Athanasia Theocharidou

“THEA Seyahat” Yunanistan’ın Selanik şehrinde bulunan genel bir turizm ve seyahat acentesidir. Firmanın ana hedefleri, her bir seyahati her yolcu için daha kolay ve güvenli hale getirmektir. THEA, iş ve bireysel seyahatler ile din turizminde ve Kutsal Topraklar’a yapılan seyahatlerde uzmanlaşmıştır. Deneyimleri, rehberlikleri ve iş birlikleriyle her bir seyahatin planlanmasında ortaya çıkabilecek stresi, hataları ve engelleri ortadan kaldırmaya, tasarruflu ve hatta katma değerli seyahatler yaratmayı hedefler.

Seyahat planlaması, internet üzerinden araştırma yapma ve birkaç defa fareye tıklamanın çok ötesinde bir çalışma gerektirir. THEA’nın ekibinin seyahatle ve seyahat yönetimiyle ilgili konulardaki aralıksız çalışması, her bilgiyi özet halinde sunuyor: Güncel seyahat güzergâhları, kısıtlamalar ve ön şartlar hakkında güvenilir bilgiler.

THEA Seyahatin sorumlu olduğu faaliyet alanları arasında esnek iptal politikaları sağlayan Yunanistan içi konaklama (oteller, rezidanslar, tatil köyleri, villalar, kır köşkleri, vb.), uçak biletlerinin araştırılıp rezerve edilmesi ve düzenlenmesi, seyahat boyu destek, kendi portföyünde yer alan araç kiralama hizmetleri, feribot ve tren biletlerinin düzenlenmesi yer almaktadır.

Bunlara ek olarak THEA, turlar düzenlemekte, görülmesi ve yapılması gerekenleri içeren programlar, günübirlik seyahatler, helikopterle şehir turları, aşçılık dersleri, dalgıçlık ve daha nice etkinlik ve deneyimler organize etmektedir. Ayrıca, talep eden müşteriler için de özel olarak hazırlanmış grup rezervasyonları da almaktadır.

Firmanın hizmetleri sadece Yunanistan’la sınırlı kalmayıp tüm dünya çapında seyahat yönetimini de kapsamaktadır. Güncel seyahat talimatları, kısıtlamaları, yasakları ve ön şartları hakkında en güvenilir bilgiyi derleyip sunmanın yanı sıra THEA, Covid-19 koşulları altında seyahat sigortası konusunda da yolcularını bilgilendirmekte ve tüm dünyadaki seyahatlerinizden önce ve bu seyahatler sırasında ihtiyaçlarınızın karşılanması için gereken esnekliği göstermektedir. Bir yolcu için, arzu ettiği desteğin kendisine verileceğini bilmek olmazsa olmazdır. Bu ihtiyaçlar, online check-in’den THEA Seyahat bürosunun ve tüm dünyadaki iş ortakları ağının organizasyonu ile planlanmış grup seyahatlerinin kayıt/rezervasyon işlemlerine kadar uzanmaktadır.

*Evimiz Yunanistan’ı keşfedin; unutulmaz anılar, anlar yaratın & en iyi “Thea\*” ile sihirli yerleri keşfedin.*



*\*Thea Yunancada “manzara” anlamına gelmektedir.*

**Adres:** 26is Oktovriou 26A – 6. Kat, Selanik, Yunanistan, P.K. 54627

**Telefon:** +302310229037, +302310283661

**E-posta:** [info@theatravel.gr](mailto:info@theatravel.gr)

**İnternet Sitesi:** <https://www.theatravel.com/>

**Facebook Hesabı:** <https://www.facebook.com/TheaTravel.GR>

**Instagram Hesabı:** <https://www.instagram.com/theatravel.gr/?hl=el>







## “MEDITERRANEAN OTELLERİNDE OLYMPUS RIVIERA DENEYİMİ”

Kurucu Ortaklar: Evaggelia Xyptera, Vassilios Lamprou

Mediterranean Grubu aşağıdaki otelleri kapsamaktadır:

Mediterranean Village 5\* – PARALIA KATERINI

Mediterranean Princess 4\* – PARALIA KATERINI

Mediterranean Resort 4\* – PARALIA KATERINI

Mediterranean Olympus 4\* – LITCHORO PIERIA

Tatillerinde kaliteyi arayanların tek tercihi. Paralia Katerinis’in merkezinden yürüme mesafesinde bulunan otel, uçsuz bucaksız altın rengi bir kumsala sahip kıyıdan yalnızca 80 metre uzaklıktadır. Akdeniz yemekleri, zengin bir şarap mahzeni ve serinletici içecekler sizleri bekliyor. Arkanıza yaslanın ve barda veya havuzda bir içeceğin tadını çıkarın. Tam donanımlı 68 oda tüm taleplerinizi karşılamakta ve sizlere huzur ve rahatlama sunmaktadır.

Sene boyunca kişisel bakım ve sağlığı zirvede yaşayacağınız anlar için kapalı havuzumuzda spor yapabilir veya yüzebilirsiniz. Hemen sonrasında jakuzide rahatlayabilir veya saunanın keyfini çıkarabilirsiniz. İş toplantılarınız için özel olarak tasarlanmış alanda sunum ve konferanslarınızı kendi ihtiyaçlarınıza göre ayarlanmış olan en modern donanımla gerçekleştirebilirsiniz.

Mediterranean Otellerinin yönetimi ve personeli, gündelik faaliyetlerimizin çevreye olan etkilerini ciddi anlamda her gün kontrol altında tutmaya çalışıyor. Sizler de Mediterranean Otellerinin Akdeniz’i temiz tutma taahhüdüne ortak olur ve bizden sonraki nesiller için kısıtlı su ve enerji kaynaklarını korumamıza yardımcı olabilirsiniz çok mutlu oluruz.

Mediterranean Otellerinin yönetimi ve personeli çevreyi korumak için birçok alternatif yöntemin olduğu bilincindedir. Bizler, çevre politikamızı sürekli olarak güncelliyor ve gezegenimizin etkili biçimde korunmasına yönelik atılan her adımı kucaklıyoruz. Sizlerin de bu konuda katkı sağladığınızı görmek bizi onurlandırıyor ve çok mutlu ediyor.

Mediterranean Oteller Grubu çatısı altındaki Pieria, Olympus, Riviera otelleri, Organize Bitki Koruma Departmanı altında kalifiye teknisyenler ve şirket yetkilileriyle sürekli olarak yeni teknolojileri güncelleyip bunlarla ilgili olarak personellerini eğitime tâbi tutmaktadır. Bu kararın arkasında yatan sebep, kolay ve sürekli gözetim altında, otellerimiz yoğun olarak işlesin veya işlemez, operasyonlarımızın çevre üzerindeki etkilerini azaltabileceğimize olan inancımızdır. Bu çerçevede, Mediterranean Oteller Grubu’nun Başkanı Vassilis Lambrou’nun





aldığı kararla Pieria, Olympus ve Riviera otellerimizde sembolik olarak Çevre Yönetim Grubu oluşturulmuş ve “Mavi Bayrak” ile “Yeşil Anahtar” konularının sorumluluğu Mediterranean Otelleri Grubu’nun Koruma Grubu Liderine verilmiştir. Pieria, Olympus ve Riviera Otellerinden oluşan Mediterranean Otellerinde, Grubun “Organize Çevresel Eylem Planı” çerçevesinde oluşturulan alanlarda bir Çevre Eylem Planı uygulanmaktadır. Mediterranean Grubu çevrenin, ekosistemin, Olimposlu tanrıların topraklarının korunmasına yönelik çalışmalarına devam edecektir ve böylelikle çocuklarımızdan ödünç aldığımız toprakları onlara temiz bir şekilde teslim edebileceğiz.

**Adres:** Paralia Katerinis, Pieria, Yunanistan, P.K. 60100

**Telefon:** (+30) 2351 064600

**E-posta:** [village@mediterraneanhotels.gr](mailto:village@mediterraneanhotels.gr)

**İnternet Sitesi:** <https://mediterraneanhotels.gr/>

**Facebook Hesabı:** <https://www.facebook.com/MediterraneanVillageHotelSpa/>

**Instagram Hesabı:** [https://www.instagram.com/hotel\\_mediterranean\\_village/](https://www.instagram.com/hotel_mediterranean_village/)





**BUSINESS TRAVEL**  
DMC & MICE SINCE 1989



## “BUSINESS TRAVEL ACENTESİ”

Kurucu: Evi Koussi

Business Travel, iş seyahatleri, özendirme turizmi, konferans, etkinlik ve eğlence amaçlı seyahatler düzenlemek üzere 1989 yılında Selanik’te kuruldu. 2017 yılında ise şirket spor ve Yunanistan konusundaki tutkusunu gerçekleştirebilmek adına GreeceOnTheGo.gr adlı iştiraki kurdu ve Yunanistan’da gerçekleşecek spor kampları ve her türlü etkinliğe yönelik entegre hizmetler sunmaya başladı. Deneyimli ve güvenilir insan kaynağımız ile Yunanistan ve tüm dünyadaki uzmanlaşmış iş ortaklarımız bugüne kadarki başarılı ilerleyişimizde kilit rol oynadı. Business Travel’ın MİSYONU, gerçekleştirilen her bir etkinliğin başarılı geçmesidir ve bu yüzden de ürünlerimizin her biri eşsizdir. Tıpkı her biri eşsiz olan müşterilerimiz gibi. Müşterilerimizin taleplerini karşılayabilmek ve her etkinliğin mükemmel biçimde sonuçlanmasını sağlamak için kurulduğumuz günden bu yana aynı temel değerlere bağlıyız.

Neden Yunanistan?

Yunanistan’da aradığımız her şeyi bulmanız mümkün. Yunanistan, mükemmel bir havaya, olağanüstü bir mutfağa ve denize sahip, dünyanın en çok ziyaret edilen ülkelerinden biridir. İster büyük şehirlerinde olun, ister bir adasına gidin, ister kırsalında zirai turizm yapıyor olun veya Olimpos Dağı’nda Antik Yunan tanrılarının mabedini ziyaret ediyor olun, Yunanistan en yüksek beklentilerinizi bile karşılayacak özelliklere ve birçok alternatife sahiptir.

Tasarımdan uygulama aşamasına kadar düzenlediğimiz her bir etkinlikte güvenilir ve yüksek kaliteli hizmetler sunmaya gayret gösteriyoruz. Bu doğrultuda, etkinliklerimiz kapsamında ekip ruhu ve iş birliğiyle en mükemmel sonucu sunmaya odaklanıyoruz. Açık fikirli, arkadaş canlısı, dürüst ve müşteriye saygılı personelimiz, onları diğerlerinden ayıran deneyimleri ve sürekli eğitimleri ve yaratıcılıklarıyla en zorlu iş birliklerinin bile olumlu sonuçlanması için özverili bir şekilde çalışıyor.

Business Travel Acentesinin sunduğu hizmetler arasında iş seyahatleri, Özel Konferans hizmetleri, Hibrit Kongreler, Konferans Prodüksiyonu, İnteraktif Oylama Sistemi ve Tercüme Sistemleri yer almaktadır. Ekip kurma da oldukça önemlidir. Bizler bir takımın ne olduğu iyi biliyor ve onu yenilikçi ve muhteşem takım etkinlikleriyle zorluyoruz, bunları da muhteşem konumlarda ve heyecan verici finallerle gerçekleştiriyoruz! Bir başka deyişle, personeliniz arasında toplumsal ilişkileri, rol tanımını ve iş birliğini güçlendirmek adına eşsiz etkinlikler planlıyor ve uyguluyoruz. Etkinliklerimizin amacı, katılımcıların başarıya ulaşmak için iş birliği yapmaları ve birlikte çalışmalarını yönündeki eğlenceli teşviklerimizle ekip ruhunu güçlendirmektir! Bizler planlıyoruz, sizler ise eğleniyor ve ediyorsunuz. Ve sonuçlar da heyecan verici oluyor!





Günümüzde tanıtım ve reklamcılık alanında her şey pazarlama ve sunuma bağlıdır. Bu yüzden, çoğu firma yeni bir ürün, hizmet veya yıllık takvim sunarken yaratıcı olmaya çalışıyor. Reklam stratejilerinden, medya gücünden ve dinamik bir lansmandan oluşacak bir karışım, bir ürünün zirveye oturması için gereken mükemmel heyecanı yaratabilir.

Yunanistan, reklam ekiplerinin cenneti haline gelebilir, çünkü varış yerleri ve lokasyonları açısından dünyada bu kadar fazla çeşitlilik yaratabilecek çok sayıda ülke yok. Kampanyanızın teması ne olursa olsun, ürün ve manzara arasındaki mükemmel uyumu yakalamak üzere en uygun yeri sizler için buluyoruz. Yaratıcı ekibimiz sürekli olarak yeni fikirler geliştirmekte ve etkinlik departmanımız bu fikirleri gerçeğe dönüştürerek ihtişamlı etkinlikler yaratacak deneyime sahip.

Önemli bir başka nokta ise, Business Travel olarak özendirme seyahatleri düzenliyoruz. Bir özendirme seyahati sadece meslektaşlarla ve ofisten ekiple çıkılan bir tatil değildir. Bu bir “zorunluluk” veya bir iş seyahati de değildir; bunlardan çok daha fazlasıdır. Özendirme seyahati bir ödüdür, personelin ekip olarak başardıklarına teşekkür etme şekli olup şirketin bir sonraki hedefleri için iyi bir motivasyon kaynağıdır. Şirketinizin yöneticileri veya tüm personeli arasında eşsiz bir bağ yaratın, onların bir ailenin parçası gibi hissetmesini sağlayın, geleceğe yönelik vizyonunuzu onlarla paylaşın ve bunu gerçekleştirmek için onları en iyi şekilde motive edin!

**Adres:** Kalapothaki 3, Selanik, Yunanistan, P.K. 54624

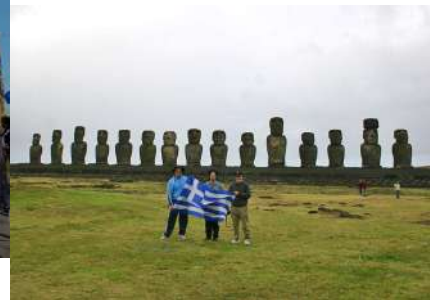
**Telefon:** +(30) 2310 222 373

**E-posta:** [info@business-travel.gr](mailto:info@business-travel.gr)

**İnternet Sitesi:** <https://business-travel.gr/en>

**Facebook Hesabı:** <https://www.facebook.com/BusinessTravelGreece/?fref=nf>

**LinkedIn Hesabı:** <https://www.linkedin.com/company/business-travel-greece/>





## TÜRKİYE

### İksir Resort Town Tatil Kasabası

Her Gün Yeniden Doğar!

İksir Resort Town'ın hikâyesi matematik öğretmeni İksir Sema Aydın'ın geçmişine dönüş ve girişimcilik hikâyesidir. İksir Hanım, çocukluğunda ve yetişkinlik yıllarında babasının resmi görevi sebebiyle memleketi olan Kastamonu'nun Daday Köyü'nden çok uzakta yaşadı. Ancak, ne köyüyle ne de akrabalarıyla bağlarını kopardı. Er ya da geç Daday'a dönmenin hayalini kurdu. Böylece bugün adı İksir Hanım Konağı olan ve 1926 yılında inşa edilen köyün ilk köşkünü satın aldı ve restore ettirdi. Kızı Duygu Ece Aydın ve ailesinin de destekleriyle İksir Resort Town'ın bölümlerini adım adım inşa etti ve 2010 yılında da tesisi açtı.

1926 yılında aile konağı olarak inşa edilen evin iki bölümü var: Bir bölümü kadınlara, diğeri de erkeklere ayrılmıştı. Üç ana kat, bir çatı katından ve bir de sarnıçtan oluşan konak, restorasyon sonrasında özüne sadık kalınarak 24 odasına kavuştu. Her iki cephesinde de ana kapısı bulunan ve her katına ahşap merdivenlerle çıkılan konağın her bir köşesi yaşanmışlık kokuyor. Tatil kasabası, konak odaları, toplamda 60 odası, (kapalı havuz, Türk hamamı, sauna, masaj odalarından oluşan) spa merkezi, (kapalı ve açık at manejleriyle) binicilik merkezi ve toplantı odaları da dâhil olmak üzere 60.000 m<sup>2</sup>'lik bir alana sahiptir. Ana restoran ile kafekarlar yerel ve mevsimsel yemekler, çiftlik ve dalından toplanmış ürünler sunmaktadır.

İksir'de sayfiye alanı olarak bir adet Göl Evi ve altı odalı Dağ Evi de bulunmaktadır. Böylelikle misafirler, değişik konaklama konsepti deneyimleri elde edebiliyor. İksir Resort Town, mevsimlere ve doğaya bağlı olarak çok özel etkinliklere ve atölyelere ev sahipliği yapıyor. Mantar Toplama Festivali, 10 yıldır devam eden en önemli festivallerden biri. Yiyecek Toplama Turları, Uçurtma Yapım Festivali, Siyez Buğdayı Hasadı Festivali, Kardan Heykel Festivali de İksir'in bilinen etkinlikleri arasında yer almaktadır. Bu etkinlikler sayesinde bölge turistler tarafından tercih edilen ve doğasıyla bilinen bir yer haline gelmiştir.

Aile, İksir Resort Town'ı açtıktan sonra tatil kompleksinden 3 km ötede bulunan bir çiftliği satın alır. Bu 100.000 m<sup>2</sup>'lik "İksirli Çiftliği"nde altı oda bulunmaktadır ve organik sertifikasıyla organik, geleneksel ürünler ve bölgeye özgü Siyez buğdayı üretilmektedir. İksirli Çiftliği'nin aynı zamanda bir çevrim içi mağazası ve İstanbul'da dükkânı bulunmaktadır. Burada markaya ait ürünler, Kastamonu'ya ve diğer bölgelere ait özgün ürünler ve İksir'e ve Kastamonu yöresine ait yemekler bulmak mümkün.

İksir Hanım'ın Daday ve Kastamonu'nun doğal güzelliklerini, tarihini, yerel mimarisini, yöresel sanatlarını ve zanaatlarını temsil etme, yerel halkın yaşam kalitesini artırma, İksir Resort Town ve İksirli Çiftliği sayesinde sürdürülebilir ziraata katkıda bulunma hayali sonunda gerçeğe dönüşmüş oldu.

İksir Hanım'ın gerçekleştirdiği bu çocukluk rüyası, 2014 yılında kendisine Türkiye'nin Yöresinde Fark Yaratan Kadın Girişimcisi Ödülünü kazandırdı.





### İksir Resort Town Daday

Kelebek Mh. 37860 Daday,  
Kastamonu

T: 0366 616 10 16 pbx

F: 0366 616 10 46

E: [info@iksirresorttown.com](mailto:info@iksirresorttown.com)

### İstanbul Dükkan & Mutfak

Muradım Sk. No:5/B Reşitpaşa,

Sarıyer, İstanbul

T: 0530 664 26 43

### İksirli Çiftlik

Bayır Köyü 37872 Daday,  
Kastamonu

T: 0366 616 10 16

F: 0366 616 10 46

E: [info@iksirliciftlik.com](mailto:info@iksirliciftlik.com)





Project funded by  
EUROPEAN UNION







## ARCADIA BAĞLARI - DOĞADA SÜRDÜRÜLEBİLİR BİR GASTRONOMİ VAHA MODELİ



### ARCADIA BAĞLARI ARAZİSİ

Zeynep Arca Şallıel ve Özcan Arca baba-kız ikilisi tarafından kurulmuş olan Arcadia Bağları, bir aile arazisi olmanın yanı sıra oldukça meşhur bir üst segment teruar şarap üretim bölgesidir. Ancak bundan çok daha fazlasıdır da: Disiplinlerarası ve eşsiz kalkınma projelerinde uzmanlaşan marka, şarap üretiminin yanı sıra üst segment, sürdürülebilir turizm ve yaşam tarzı alternatifleri yaratıp sunmaktadır.

Baba-kız, Konaklama ve Otel inşaatı sektöründe yıllar boyu elde ettikleri deneyimi rafine tüketicilerin değişen talepleri doğrultusunda bir niş haline getirdi ve üst segment şaraplara duydukları tutkudan yola çıkarak, yeni ve bütünsel bir yaklaşımla kalkınma alanında değer yarattı. Arcadia Bağları, 2004 yılında işlenmemiş ve rafine teruar şarapları üretmek üzere kurulmuştur. Kırklareli kırsalında, Istranca Dağları'nın altında uzanan vadide yer alan Arcadia arazisi, toplam 200 hektarlık bir alan üzerinde kurulmuştur. Arcadia Bağları, bölgedeki şarap üretimine yüz yıllık bir ara verilmesinden sonra yörenin ilk bağı olma özelliğini taşımaktadır ve eski dönemlerde şarap üreticisi olan bu bölgeyi yeniden canlandırmıştır.

Arcadia Arazisi, sürdürülebilir biçimde yetiştirilen bağlarından, şato usulü üst segment şarap üretiminden, meyve bahçelerinden, bostanlarından, yerel bal arılarından ve 50 yıldan daha yaşlı meşe ağaçlarından oluşan korulara sahip simbiyotik ekosistemiyle, zirai korumaya güzel bir örnek oluşturmaktadır. Arazinin bu biyoçeşitliliği, sürdürülebilir bir ekosistem aracılığıyla şarapların kalitesinin muhafaza edilmesi amacıyla tasarlanmıştır.

Doğadaki bir gastronomi vahası olarak tasarlanan arazi, sunduğu rafine tatlarla huzurlu bir keşif alternatifi arayanlara yöneliktir. Arcadia Projesi, 35 hektarlık bağlardan, en ileri teknolojiyle donatılmış şarap evinden, 15 hektarlık meyve bahçelerinden, 5 hektarlık lavanta tarlalarından ve arazi boyunca uzanan yoğun meşe korularından oluşan kalite odaklı teruar şarap üretimini kapsamaktadır.

Bağlar, ilk ekildikleri günden bu yana sürdürülebilir bağcılık yöntemleriyle muhafaza edilmektedir. Bağlarda böcek ilaçları ve otkıranlar kullanılmamaktadır. Şarap evi, şarap üretimine “eli hafif” bir yaklaşım etrafında tasarlanmış ve donatılmış olup yer çekimi akımı



ilkesine göre işlemektedir. Tüm şaraplar, üzümün ve teruarın gerçek tadının muhafaza edilmesi amacıyla rafine edilmeden ve minimum düzeyde filtrelemeyle şişelenir.

Arcadia Bağları'nın felsefesi, her bir adımda sağlıklı bir ekosistemi, çeşitliliği, doğanın nimetlerini ve tarihi mirası kucaklamak ve korumaktır. Arazide Bakucha Vineyard Hotel and SPA adında 26 odalı bir butik otel bulunmakta olup doğa ve gastronomi düşkünlerine ev sahipliği yapmaktadır. Bakucha'da lüks, modern ihtiyaçların yerine getirilmesi olarak tanımlanmaktadır: Geniş alan, huzur, rahat ve modern tasarım, ses veya ışık kirliliğinden uzak olmak, lezzetli yemekler, kaliteli şaraplar, doğal bir manzara ve SPA merkezinin menüsünden iyi bir masaj lüks tanımına girmektedir.



Özel teraslı geniş odalar konforlu bir özel alan sunuyor. Bahçe ise dışarıda bulunan şöminenin etrafında sosyalleşmek ve muhteşem gün batımını izlemek için mükemmel bir fırsat sunuyor.



Otelin lezzetli ve sürdürülebilir restoranı bahçeden veya etraftaki köylerden toplanan sebzeleri, köy kooperatifinin serbest gezen ve geleneksel yöntemlerle yetiştirilen büyükbaş hayvanlarından elde edilen süt ürünleri ve eti, bölgenin en iyi üreticilerinden peynir ve reçel sunmaktadır. Ekşi mayalı gurme lezzetler, soslar, garnitürler ve şarküteri ürünleri de ya tesiste üretiliyor ya da yerel üreticilerden tedarik ediliyor. Mutfak, eski ve modern yöntemleri kullanıyor ve modern, rafine damak zevkine uygun klasik tarifleri uyguluyor; böylece ortaya eşsiz bir gastronomi deneyimi çıkmış oluyor. Şef, her gün taze ve mevsiminde uygun malzemelerle hazırlanan ve mevsiminde yerel porcini mantarını da içeren farklı bir menü sunuyor. Menü en uygun şaraplarla eşleştiriliyor.





Yaşadığımız bölgenin zenginliğinin ve yemeklerinin kültürel boyutunun bilincinde olarak gerek birçok geleneksel yemeği yeniden hayata geçiriyor ve yorumluyor, gerekse kendi yaratıcı tariflerimizi oluşturuyoruz. Sene içerisinde birkaç defa misafir şef etkinlikleri düzenliyor, yeni tatları tanıtmak ve kültür alışverişinde bulunmak üzere Türkiye’den ve yurt dışından şeflere ev sahipliği yapıyoruz.

Misafirlerimiz günlük bağ turlarının ve tadımların, bağlar arasındaki yürüyüş parkurlarının, meyve bahçelerinin, lavanta bahçelerinin ve meşe korularının tadını çıkarabiliyor. Bakucha Vineyard Hotel, aynı zamanda kurumsal toplantılara ve inzivalara yönelik imkânlar da sunuyor. Her ne kadar arazi üzerinde imal edilen ana ürün şarap olsa da Arcadia, hammaddesi arazinin çeşitli zirai doğasından elde edilen bir dizi el yapımı yiyecek ve doğal kozmetik ürünleri de imal ediyor. Şarap dükkânında meyve ve sebze seçkileri, çiğ bal, antik yerel buğday çeşitlerinden üretilmiş taze makarna, lavanta sabunu ve esans yağları bulmak mümkün.



Arcadia Bağlarında her adımda sürdürülebilirliğe önem veriyoruz. Sürdürülebilir zirai uygulamalarımızın yanı sıra arazi üzerinde 500 kW kapasiteli bir güneş enerjisi santrali de yer almakta olup tüm arazi üzerindeki operasyonlar için gerekli olan enerjinin iki katı enerjiyi üretmektedir.



**Solda Bakucha Vineyard Hotel, sađ üst köşede güneş enerjisi santrali, sađ alt köşede birkaç özel mülkiyet görölmektedir.**

Arcadia'nın bir diđer eşsiz özelliđi de, meyve bahçeleriyle beraber yüzölçümleri 0,5 hektardan 4,5 hektar arasında deđişen 36 özel mülkiyetli arazinin de inşaat aşamasında oluşudur. 18 araziden oluşan ilk iki mahalle tamamlanmış, kalan ikisi ise son planlama aşamasındadır. Malzemelerin tasarımı ve seçimi, çevrenin genel görünüşüyle uyumlu olacak şekilde gerçekleştirilmiştir. Aynı zamanda, projelere çok sayıda yerel taş ve ahşap işçiliđi de dâhil edilmiştir.

Amacımız, hâlihazırda kendi mesleklerini yapan şarap tutkunlarından bir topluluk oluşturmak, onların kendi üst segment şaraplarını üretmelerini sağlamak ve bunu yaparken de Arcadia uzmanlık ve bakım hizmetlerini onlara sunmak. Bu sistem sayesinde arazi sahipleri istedikleri zaman -arzu etmeleri durumunda- bakım ekibinin de desteđiyle bağlarında bağcılık uygulamalarını yürütebilecek, aynı zamanda profesyonel bağ yönetim hizmetinden de faydalanabilecekler. Biyoçeşitliliđe olan sarsılmaz inancımızla bağlar içerisinde başta lavanta, meyve bahçeleri ve bal arıları olmak üzere diđer ürünlerin de yetiştirilmesini teşvik ediyoruz.

Otelin Restoranı ve SPA merkezi, topluluk sakinlerine özel kulüp olanakları da sağlayacak.

200 hektarlık bir tarım arazisine sahip olan Arcadia Bağları projesi, bu topluluk oluşturma fikrinden, Trakya Bölgesi'nde üst düzey ve sürdürülebilir turizm tesisleri yaratma isteđinden, zirai ve gastronomi turizmine örnek olmak amacıyla tasarlandı ve bu tarz işletmelere de önderlik ederek bunların sayısının çođalmasına vesile oldu. Bunun sonucunda Dođu Trakya Bölgesi de artık bir turizm beldesi olarak kabul görmektedir.

Bölgedeki şarap ve gastronomi turizminin geliştirilmesi amacıyla bir dernek kurulmuştur. Kurucumuz ve İdari Ortađımız Zeynep Arca Şallıel bu derneđin başkanlığını yürütmektedir. Şallıel aynı zamanda Trakya Kalkınma Ajansı tarafından 2014 yılında finanse edilen Trakya Şarap Bağ Rotası Projesinin de öncülerinden biridir.





### Zeynep Arca Şallıel

### Özcan Arca

Projenin eşsiz ve dönüştürücü nitelikleri yıllar içerisinde birçok kurum ve kuruluş tarafından ödüllendirilmiş ve desteklenmiştir:

- Kurucu Ortağımız Zeynep Arca Şallıel, Arcadia Bağları Projesiyle Kagider, Garanti Bankası ve Ekonomist Dergisi'nin 2016 Türkiye'nin Yöresinde Fark Yaratın Kadın Girişimcisi Ödülünü almaya hak kazanmıştır.
- Daha sonraları Şallıel, EY Girişimci Kadın Liderler Programınının 2018 sınıfına kabul edilen 10 Türk kadın girişimciden biri olmuştur.
- Arcadia Bağları, Temmuz 2019'da Selanik'te gerçekleşen Giesco Uluslararası Bağcılık Konferansında Sürdürülebilir Bağcılık vaka çalışması olarak ve bağcılığın geleceğine bir örnek olarak sunulmuştur.
- 2020 yılında Şallıel, Fast Company 100 Kadın Kurucu (Female Founder 100) Listesinde 60'ıncı sırada yer almıştır.



## VENN BUTİK OTEL VE RESTORAN

Bir Akyol Gıda İnşaat Turizm Otel Petrol Ltd. Şti markası olan VENN, kadın girişimci Vennas Akyol Haznedar tarafından kurulmuştur. Venn markasının macerası, Haznedar'ın 1988 yılında Samsun Çarşamba Havalimanında büfe işletmesiyle başlamıştır.

Büfe işletmesiyle başlayan yolculuğumuz, günümüzde Samsun Çarşamba Havalimanını kullanan tüm misafirlerin ziyaret edebileceği 200 oturma kapasiteli restoranımızla devam etmektedir. Konfor, kalite, kaliteli hizmet anlayışı, lezzet ve hijyenin hâkim olduğu toplam 200 kapasiteli dört kafemiz, bir büfemiz ve 350 araçlık otoparkımızla misafirlerimizi hem ağırlıyor hem de onların mal güvenliklerine katkıda bulunuyoruz.

Tüm bu hizmetleri sürdürebilmek ve kendi sektörümüzde fark yaratabilmek adına havalimanı ikram üretimi ve servisi alanında uzmanlaşmaya odaklandık. En ileri teknolojik ekipmanlarla donattığımız mutfağımızda, azami hijyen koşulları içerisinde en iyi lezzetleri yaratarak 24 saatte 200 kişilik ikram ve yemeği hazırlıyoruz. Çeşitli soğuk ve sıcak menülerin üretilebildiği mutfağımızda malzemelerimiz ve ürünlerimiz, soğuk zincir konseptiyle kademeli soğutma odalarında muhafaza edilmektedir.

ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin uygulandığı mutfağımızda üretilen ikramlar, 24 saat boyunca kapalı devre kamera güvenlik sistemiyle izlenmekte ve soğutuculu araçlar içerisinde Ordu, Giresun, Merzifon, Kastamonu, Sivas, Erzurum ve Malatya Havalimanlarına ulaştırılmaktadır. Bu bağlamda firmamız, Ulaştırma Bakanlığı tarafından verilen ve havayolu şirketlerine ikram, üretim ve servis hizmetlerinin sunulmasını sağlayan C Grubu Çalışma Ruhsatına sahip Türkiye'deki dört şirketten biri olmanın yanı sıra Anadolu'da bu niteliğe sahip tek şirkettir.

Sahip olduğumuz standartlar ve yeterlilikler çerçevesinde, Türk Hava Yolları, Atlas Jet, Corendon ve Freebird Hava Yolları şirketlerine sözleşmeli ikram desteği sunuyoruz. Bunun yanı sıra, Samsun Çarşamba Havalimanına inişlerinde T.C. Cumhurbaşkanlığı'na ait Ana ve Ata uçaklarına da ikram desteği sunuyor ve 10'dan fazla ulusal ve uluslararası havayolu şirketine hizmet sunuyoruz.

Mükemmeliyet odaklı hizmet anlayışımızla Samsun'da değer yaratmak için Samsun'un ilk Turizm Bakanlığı Yatırım Sertifikalı butik otelini açtık. Şehrin denizle buluştuğu ve Samsun'un en sevilen semtlerinden biri olan Atakum'da bulunan butik otelimizin içindeki restoran farklı konseptlerde hizmet sunmakta ve yerel gurme lezzetlerin yanı sıra Türk mutfağının gözde lezzetlerine de yer vermektedir.

Aralarında gıda mühendisleri, catering güvenlik görevlileri, muhasebeciler, profesyonel aşçılar, depo sorumluları, catering görevlileri, garsonlar, kasiyerler, otopark görevlileri ve diğer hizmet görevlilerinin yer aldığı toplamda 70 kişilik bir personelimiz var. Tüm personelimiz, Samsun Çarşamba Havalimanında yer alan ve operasyon birimlerimizi yöneten Operasyon Müdürümüze bağlı çalışmaktadır. Buna ek olarak, şirketimiz bünyesinde yer alan Venn Butik Otel ve Restoran'da 45 personelimiz görev almaktadır.





### Vennas Akyol Haznedar

1965 yılında Samsun'da doğan Vennas Akyol Haznedar, Eskişehir Anadolu Üniversitesi Yerel Yönetimler Bölümünden mezun olmuştur. 1998 yılında Samsun Havalimanında ilk büfesini açmıştır. Ardından 2001 yılında yine Samsun Havalimanında ilk restoranını açmış ve markalaşma-kurumsallaşma yolunda büyük hız kazanarak kendi markası olan “Venn”i yaratmıştır. 2006 yılında kurduğu havayolu ikram şirketiyle ülkenin bu alandaki üç girişimcisinden biri olup dünya ölçeğinde bu işi yapan ilk ve tek kadın girişimci olmuştur. Karadeniz ve Anadolu'daki tüm havalimanlarına, yerli ve yabancı havayolu şirketlerine ikram, üretim ve servis (yiyecek, içecek, kırtasiye) hizmeti vermektedir.



KOSGEB destekli, yöresini tanıttığı ve yöresel yemek tariflerine de yer verdiği bir kitap çıkarmış, yine Orta Karadeniz Kalkınma Ajansı'yla ortak projeler gerçekleştirmiştir.

2011 yılında Samsun'un sahil şeridinde yer alan Karadeniz'in ilk yatırım belgeli butik otelini Venn Butik Otel & Restoran adıyla hizmete sokarak kendi sektöründe şehre yeni bir bakış açısı getirmiştir.

Deniz ve yelken tutkunu olan Haznedar, Samsunspor taraftarıdır ve takımın Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısıdır. Samsun TSO İcra Kurulu, Doğu Anadolu İhracatçılar Birliği ve Rotisörler Zinciri Derneği Üyesidir.

Kagider üyesi de olan Vennas Akyol Haznedar, sivil toplum kuruluşlarında aktif olarak görev almaktadır. Pınar adında bir kızı ve iki de torunu vardır.





Project funded by  
EUROPEAN UNION

