

RE-ACTION

Papsajt Biokocma és Bisztró – helyi ízek, közösségi tér és rurális turisztikai tapasztalat a RE-ACTION projekt jövőkutatásában

A RE-ACTION projekt jövőkutatási folyamatának részeként szakmai találkozóra került sor a boncodföldi Papsajt Biokocma és Bisztró képviselőivel. A vállalkozás működése több ponton is kapcsolódik a rurális turizmushoz, a helyi gasztronómiai kínálat fejlesztéséhez, a közösségi terek szerepéhez, valamint a vidéki térségekben megvalósuló új típusú szolgáltatási modellekhez. A Papsajt nem csupán vendéglátóhelyként értelmezhető, hanem olyan falusi találkozópontként is, amely egyszerre tölt be bolti, biokocmai, bisztró- és közösség-szervező funkciót.

A Papsajt Boncodföldre szívében, egy felújított régi paplak épületében működik. Ez önmagában is fontos üzenetet hordoz a rurális térségek fejlesztése szempontjából: egy korábbi, helyi jelentőségű épület új funkciót kapott, és olyan szolgáltatóhellyé alakult, amely képes megszólítani a helyi lakosságot, a környékről érkező vendégeket, valamint a vidéki, természetközeli és egészségtudatos élményeket kereső látogatókat is. A vállalkozás saját bemutatkozása szerint a Papsajt „családi hely”, ahol a bolt, a biokocma és a bisztró funkciója gyógynövényes szemlélettel kapcsolódik össze. Ez a működési modell jól illeszkedik a RE-ACTION projekt azon céljához, hogy feltárja: a rurális térségekben milyen új, fenntartható és élményalapú turisztikai szolgáltatások erősíthetik a helyi gazdaságot.

A Papsajt kínálatában hangsúlyosan jelenik meg a természetközeli, egészséges és helyi alapanyagokra építő gasztronómiai szemlélet. A nyilvánosan elérhető étlap és bemutatkozó alapján a helyi kínálatában megtalálhatók saját készítésű mártogatósok, friss csírák, bébinövények, nyers gyökérzöltségek, kovászos lepénykenyér, helyi kistermelők kézműves sajtjai és termelői sonkái, vadkovászos lepények, valamint zöltségekre, fűszerekre és gyógynövényes ízvilágra épülő fogások. Ez a kínálat nem hagyományos, tömezturisztikai éttermi modellre épít, hanem a helyi, egyedi, személyes és egészségtudatos élményre. A Papsajt így a vendéglátáson keresztül is képes bemutatni a térség természeti és gazdasági adottságait, valamint a helyi termelők és vidéki szolgáltatók szerepét.

A vállalkozás különösen fontos példát jelent abból a szempontból, hogy miként lehet egy kistelepülésen több funkciót egyesítő szolgáltatóhelyet létrehozni. A bolt, biokocma és bisztró hármas funkciója egyszerre ad választ helyi ellátási, vendéglátási, közösségi és turisztikai igényekre. A Papsajt nemcsak ételt és italt kínál, hanem találkozási lehetőséget, helyi hangulatot, közösségi élményt és programhelyszínt is. Ez a sokoldalúság a rurális turizmus jövője szempontjából kiemelten fontos, hiszen a kisebb települések turisztikai vonzereje gyakran nem egyetlen attrakcióra, hanem több egymást erősítő szolgáltatásra épül.

A RE-ACTION projekt jövőkutatásában a Papsajt részvétele azért értékes, mert gyakorlati tapasztalatokat tud nyújtani a falusi vendéglátás, a helyi termékekre épülő gasztronómia, a közösségi térként működő vállalkozások és a vidéki szolgáltatásfejlesztés lehetőségeiről. A szakmai egyeztetés során feltárhatóvá vált, hogy egy ilyen típusú vállalkozás milyen célcsoportokat ér el, hogyan tudja ötvözni a helyi lakosság kiszolgálását a turisztikai vendéglátással, milyen szerepet tölthet be egy kistelepülés mindennapi életében, és milyen fejlesztési irányok képzelhetők el a jövőben.

A Papsajt működése arra is rámutat, hogy a rurális turizmus jövője nem kizárólag szálláshelyekben vagy klasszikus turisztikai attrakciókban keresendő. Legalább ilyen fontosak azok a helyek, amelyek összekapcsolják a helyi élelmiszert, az egészségtudatos szemléletet, a vendéglátást, a közösségi élményt, a programlehetőségeket és a települési identitást. A Papsajt ilyen értelemben nemcsak egy étterem vagy bisztró, hanem egy vidéki közösségi és turisztikai csomópont is, amelynek tapasztalatai fontos bemenetet adhatnak a szlovén–magyar rurális turizmus jövőképek kialakításához.

A vállalkozás működése jól példázza, hogy a vidéki térségekben milyen lehetőségek rejlenek a helyi alapanyagokra, egészséges gasztronómiára, gyógynövényes szemléletre, közösségi térteremtésre és többfunkciós szolgáltatásfejlesztésre épülő modellekben.



