

Naziv projekta / Project title	HR: Analiza i razvoj lokalne gastronomije u turističkoj destinaciji: Istraživanje turističke ponude primjenom mix metoda EN: Mapping and enhancing local gastronomy in tourism destination: A supply-side perspective using a mixed-methods approach
Šifra projekta / Project code	uniri-iz-25-301
Znanstveno područje, polje i grana / Scientific area, field and branch	Društvene znanosti / Ekonomija / Ekonomika poduzetništva Social Sciences / Economics / Economics of Entrepreneurship
Vrsta istraživanja / Type of research	Primijenjeno istraživanje Applied research
Vrijeme trajanja istraživanja / Duration of the research	10/2025 – 09/2029
Vrijednost projekta / Project value	45.613,96 EUR
Izvor financiranja / Source of funding	Europska unija – NextGenerationEU European union – NextGenerationEU
Gljučne riječi / Keywords	Lokalna gastronomija, turistička destinacija, turistička ponuda, destinacijski menadžment, mješovite metode Local gastronomy, Tourist destination, Tourism supply, Destination management, Mixed methods
Sažetak Summary	HR: Ovo istraživanje usmjereno je na sustavnu analizu i unapređenje lokalne gastronomije u turističkim destinacijama, s posebnim fokusom na analizu sa stajališta ponude. Lokalna gastronomija sve više postaje prepoznatljiv element identiteta destinacije, ključan za stvaranje diferenciranih, autentičnih i održivih turističkih iskustava. Kao takva, postaje i strateški resurs u razvoju destinacijskog menadžmenta. Međutim, unatoč rastućem znanstvenom interesu, lokalna gastronomija još uvijek nije u potpunosti integrirana u turističku ponudu, a uloga ponudbenih dionika – poput ugostitelja, lokalnih proizvođača, turističkih zajednica i donositelja odluka – često ostaje nedovoljno istražena i valorizirana. Iako se u posljednjem desetljeću oblikuje sve življa akademska rasprava o ulozi lokalne hrane u promociji i razvoju turističkih destinacija, empirijski doprinosi koji bi konceptualno i praktično utemeljili pojam "lokalne gastronomije" iz perspektive ponude i dalje su fragmentirani i metodološki ograničeni. U odgovoru na taj istraživački jaz, ovaj projekt će istražiti percepcije, stavove i razumijevanja lokalne gastronomije među dionicima ponude na području Kvarnera – regije koja nosi prestižnu titulu Europske regije gastronomije 2026. godine. Istraživanje će obuhvatiti različite dimenzije poimanja "lokalnog" – uključujući geografske, kulturne i socio-ekonomske aspekte – te će analizirati postojeće prakse, izazove i razvojne potencijale. Projekt će se odvijati u četiri međusobno povezane faze: (1) analiza postojećih resursa, praksi i politika, (2) provođenje intervjua i fokus grupa s ključnim dionicima, (3) provođenje anketnog istraživanja (4) identifikaciju barijera i prilika za jaču integraciju lokalne hrane u turističku ponudu, te (5) razvoj modela strateškog upravljanja lokalnim gastronomskim sustavima u destinacijskom kontekstu. Znanstveni doprinos projekta ogleda se u teorijskom razgraničenju višedimenzionalnog koncepta lokalne gastronomije, te u popunjavanju istraživačkog jaza prisutnog u dosadašnjoj, nedovoljno istraženoj literaturi na ovu temu. Praktični doprinos očituje se u oblikovanju konkretnih preporuka za donositelje odluka i praktičara, te razvoju alata za planiranje i upravljanje turističkim destinacijama temeljenim na održivosti, prehrambenoj autentičnosti i lokalnim vrijednostima. EN: This research project aims to systematically mapping and enhance local gastronomy in tourism destinations, focusing on the supply side perspective. Local gastronomy is increasingly recognised as an essential element of destination identity and a key factor for sustainable, authentic and experience-oriented

tourism. As such, it is becoming a strategic resource for the development and management of destinations. However, despite growing academic interest, the integration of local food systems into tourism offerings remains uneven, and the role of supply-side stakeholders — such as hospitality providers, local producers, destination management organizations and policy makers — remains under-researched and under-utilized. Although the academic debate on the role of local food in the promotion and development of tourism has intensified over the last decade, empirical contributions that conceptually and practically define 'local gastronomy' from a supply-side perspective remain scarce and fragmented. In response to this research gap, this project will explore the perceptions, attitudes and understanding of local gastronomy among key supply-side stakeholders in the Croatian region of Kvarner, which has been nominated as the European Region of Gastronomy for 2026. The research will explore how 'local' is interpreted and enacted across geographical, cultural and socio-economic dimensions and how these interpretations influence the design, delivery and positioning of gastronomic tourism experiences. The project will be conducted in four interconnected phases: (1) mapping existing resources, practices and policies; (2) conducting in-depth interviews and focus groups with key stakeholders; (3) identifying barriers and opportunities for the integration of local food into tourism supply chains; and (4) developing a model for the strategic governance of local gastronomic systems in the context of destinations. The expected scientific contribution includes a theoretical delineation of the multidimensional concept of local gastronomy, the formulation of practical recommendations for tourism and food system stakeholders, and the development of planning and management tools to support strategies for food-based destinations based on sustainability, authenticity and local value creation.

ISTRAŽIVAČKI TIM / RESEARCH TEAM

*Voditelj/ica projekta
/ Project leader*

dr. sc. Krešimir Mikinac, izvanredni profesor
Sveučilište u Rijeci, Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu

Krešimir Mikinac, PhD, Associate Professor
University of Rijeka, Faculty of Tourism and Hospitality Management

*Članovi tima /
Team members*

dr. sc. Marina Laškarin Ažić, izvanredna profesorica
Sveučilište u Rijeci, Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu

Marina Laškarin Ažić, PhD, Associate Professor
University of Rijeka, Faculty of Tourism and Hospitality Management

dr. sc. Marta Cerović, izvanredna profesorica
Sveučilište u Rijeci, Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu

Marta Cerović, PhD, Associate Professor,
University of Rijeka, Faculty of Tourism and Hospitality Management

dr. sc. Maša Trinajstić, docentica
Sveučilište u Rijeci, Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu

Maša Trinajstić, PhD, Assistant Professor
University of Rijeka, Faculty of Tourism and Hospitality Management

Saša Bešlić, doktorand
Sveučilište u Rijeci, Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu

Saša Bešlić, PhD Student
University of Rijeka, Faculty of Tourism and Hospitality Management

Dalia Krešić