

ISSN: 3006-8592  
E-ISSN: 3006-8606

# kyriias

NUMËR 3, 2025

REVISTË PERIODIKE SHKENCORE-INFORMATIVE

BOTIM I KOLEGJIT UNIVERSITAR "QIRIAZI"



QIRIAZI  
UNIVERSITY  
COLLEGE



## INTERNATIONAL CONFERENCE ON TOURISM AND HOSPITALITY

Kolegji Universitar Qiriazi  
Qiriazi University College  
(30 May 2024)  
Tirana, Albania

## KONFERENCË NDËRKOMBËTARE MBI TURIZMIN DHE HOTELERINË

Conference Proceedings Book  
Libri i Punimeve të Konferencës



KOLEGJI  
UNIVERSITAR  
QIRIAZI

**kyrias**

NR 3, 2025 "REVISTË PERIODIKE SHKENCORE-INFORMATIVE".  
BOTIM I KOLEGJIT UNIVERSITAR "QIRIAZI"

KYRIAS- Është një revistë shumëdisiplinare shkencore-informative e Kolegjit Universitar Qiriazi.  
KYRIAS është revistë dygjuhëshe (shqip dhe anglisht) dhe publikohet çdo gjashtëmuor.  
Kjo revistë është një burim informacioni me qasje të hapur.

© KOLEGJI UNIVERSITAR QIRIAZI – TIRANË, SHQIPËRI

This is a multidisciplinary scientific-informative journal of Qiriazi University College.  
KYRIAS is a bilingual (Albanian and English) journal, and is published semi-annually.  
This Journal is an Open Access source of information.

© Published by: QIRIAZI UNIVERSITY COLLEGE – TIRANA, ALBANIA

**kyrias@qiriaz.edu.al**  
**+355 672070313**

Çmimi/ Price 500 ALL

Kryeredaktori: / Editor-in-Chief: Dr. Gjovalin Gjeloši

Redaktor: / Editor: Valbona Asani

Conference Organizing Committee / Komiteti Organizativ i Konferencës

|                             |                                   |
|-----------------------------|-----------------------------------|
| Viliem Kurtulaj, PhD        | Qiriazi University College        |
| Assoc. Prof. Abdullah Beram | Kutbilge Association of Academics |
| Prof. Dr. Halit Xhafa       | Qiriazi University College        |
| Prof. Asc. Dr. Arif Atak    | Bursa Uludağ University           |
| Zak Topuzi                  | Albanian Tourism Association      |
| Msc. Anxhela Uldedaj        | Kolegji Universitar Qiriazi       |

Bordi Editorial: / Editorial Board:

Prof. Dr. Hamit Boriçi, Albanian University, Tiranë  
Akademik, Prof. Dr. Gjovalin Shkurtaç Akademia e Shkencave e RSH  
Prof. Dr. Abdyl Sinani, Kolegji Universitar Qiriazi  
Prof. Dr. Vejsel Rizvanolli, Kolegji Universitar Qiriazi  
Prof. Asc. Dr. Pashk Lekaj, Kolegji Universitar Qiriazi  
Prof. Asc. Dr. Arif Atak, Bursa Uludağ University

Komiteti Shkencor: / Scientific Committee:

Prof. Dr. Halit Xhafa, Kolegji Universitar Qiriazi, Tiranë  
Prof. Dr. Ylli Zhurda, Kolegji Universitar Qiriazi, Tiranë,  
Prof. Dr. Dr. Basil Schader, Shkolla e Lartë Pedagogjike, Zyrih, Zvicër  
Prof. Asc. Dr. Arif Atak, Bursa Uludağ University, Bursa, Turqi  
Prof. Dr. Skender Asani, ITKSHSH, Shkup, Maqedonia e Veriut.  
Dr. Mark Camaj, Universiteti Shtetëror Nikshiq, Mali i Zi  
Prof. Asc. Dr. Enida Bozheku, Kolegji Universitar Qiriazi, Tiranë  
Dr. Gurakuç Kuçi, Instituti i Sigurisë “Oktapod”, Prishtinë, Kosovë  
Prof. Dr. Arben Verçuni, Universiteti Bujqësor i Tiranës  
Dr. Meri Kraja, Kolegji Universitar Qiriazi, Tiranë  
Dr. Elsa Haxha, Kolegji Universitar Qiriazi, Tiranë  
Dr. Valentina Memini, Kolegji Universitar Qiriazi, Tiranë  
Dr. Ida Kruti, Kolegji Universitar Qiriazi, Tiranë  
Dr. Erjona Fusha, Kolegji Universitar Qiriazi, Tiranë  
Prof. Asc. Dr. Besim Beqaj, Universiteti i Prishtinës, Kosovë  
Dr. Altin Kulli, Kolegji Universitar Qiriazi, Tiranë  
Dr. Sadri Ramabaja, Instituti Shqiptar për Gjeopolitikë, Prishtinë, Kosovë  
Dr. Gjovalin Gjeloši, Kolegji Universitar Qiriazi, Tiranë.

Design: Hekuran Koka

TIRANË/TIRANA, 2025



# Siguria ushqimore-komponent thelbësor për zhvillimin e agroturizmit

*Dr. Gjovalin Gjeloši*  
*Departamenti i Hoteleri-Turizmit*  
*dhe Teknologjisë Ushqimore*  
*Kolegji Profesional i Lartë.*  
*Kolegji Universitar “Qiriazi”.*

*Msc. Msc. Ambra Mema*  
*Studente në programin*  
*Teknologji Ushqimore*  
*(Fakultet i Dytë)*  
*Kolegji Universitar “Qiriazi”*

*Fridion Ndoj*  
*Student në programin*  
*Teknologji Ushqimore,*  
*Kolegji Profesional i Lartë,*  
*Kolegji Universitar Qiriazi.*

**A B S T R A C T :** Food insecurity is defined as “limited or insecure availability for accessing food in socially acceptable ways”. The issue of food security is not important just in summer because inbound and outbound tourism is not only taking place during the summer months, but it is extending throughout the year. In particular, agro-tourism is one of the newly emerging tourism trend in Albania, although it is in its infancy. Agro-tourism will significantly affect rural development and has potential to greatly increase farmers’ employment opportunities, sources of income and benefits of other businesses.

Food safety is not only an important component for tourists, but it will serve as an attraction for their arrival in these rural areas. Agro-tourism, although in the first steps in Albania, is spreading more and more not only in the Lezha region but also in the entire northern area of the country. The research is focused on agro-tourism complexes, part of which is “Mrisi i Zanave” in village, Fishta, Lezha as well as agro-tourism center “Hylli i Dritës” set in the countryside, Troshan. Findings of the research on food security will be presented in these two aforesaid complexes for offering some thoughts to agro-tourism stakeholders.

**K E Y W O R D S :** Food safety, agritourism, food-related risks, food waste.

**A B S T R A K T :**

Pasiguria ushqimore është përkufizuar si “disponueshmëria e kufizuar ose e pasigurt për të marrë ushqime të pranueshme në mënyra të pranueshme shoqërore”. Çështja e sigurisë ushqimore është veçanërisht e rëndësishme gjatë muajve të verës, kur udhëtimet janë në kulmin e tyre dhe mijëra njerëz lëvizin nga një zonë në tjetrën, nga një shtet në tjetrin e deri nga një kontinent në tjetrin. Por nuk janë vetëm muajt e verës: sot gjithnjë e më tepër turizmi po bëhet e organizohet gjatë të gjithë muajve të vitit dhe në mënyrë të veçantë agroturizmi, si një industri që në Shqipëri, mund të themi se është në fillimet e tij. Agroturizmin mund ta konsiderojmë si një industri në rritje, i cili do të ndikojë në mënyrë të ndjeshme në zhvillimin rural dhe në rritjen e të ardhurave të fermerëve, jo vetëm të atyre që kanë objektet e ndërtuara në ferma, por edhe e të tjerëve, që kanë mini fermat e tyre në këto periferi.

Por siguria ushqimore është komponent i rëndësishëm për turistët dhe është gjithmonë pjesë e rëndësishme e ardhjes së tyre në destinacionin përkatës. Agroturizmi, edhe pse në hapat e parë në Shqipëri, në rrethin e Lezhës është krijuar një traditë e cila po përhapet në të gjithë zonën e veriore të vendit. Me studimin tonë ne u përqëndruam në komplekse të tilla agroturistike si Agrofishta, pjesë e të cilit është edhe “Mrisi i Zanave” në fshatin Fishtë të



Lezhës si dhe në qendrën tjetër agroturistike “Hylli i Dritës”, në fshatin e Troshanit. Do të prezantojmë gjetjet e një kërkimi për sigurinë ushqimore në këto dy komplekse agroturistike, duke ofruar disa mendime për aktorët e agroturizmit.

**F J A L Ë K Y Ç E :** Siguri ushqimore, agroturizëm, rrezeqe të lidhura me ushqimin, mbetje ushqimore.

### *Prezantimi:*

Agroturizmi, i referuar edhe si agro-turizëm, turizëm në fermën bujqësore ose turizëm i bazuar në restorantet apo aksesoret e tjerë të fermës, ka një sërë përkufizimesh, por gjithësesi të gjitha përkufizimet të çojnë në një rezultante, e cila e koncepton agroturizmin, si një formë e turizmit, që ka një bashkëveprim midis turistëve dhe aktiviteteve bujqësore, nga njëra anë, por edhe midis turistëve dhe të ushqyerit e tyre në lokalet e fermës, nga ana tjetër. Në këtë kontekst, agroturizmi ka dy pamje: agroturizmi indirekt, ku turistët konsumojnë ushqimin e bujqëve vendas nëpër lokalet apo shtëpitë e tyre dhe agroturizmi i drejtpërdrejtë, i cili realizohet nëpërmjet një bashkëveprimi midis turistëve dhe ekonomisë bujqësore. Agroturizmi i drejtpërdrejtë fokusohet në krijimin e hapësirave bujqësore ku turistët dhe fermerët mund të ndërveprojnë. Nga ana tjetër, format indirekte të agroturizmit, përqëndrohen në ofrimin e produkteve, bagëtive, mallrave me vlerë të shtuar (si salcat, reçelërat, djathrat etj.), apo produkte të tjera bujqësore në restorante, dyqane, hotele dhe ndërmarrje të tjera që vizitohen nga turistët.

Fakti është se sot në Shqipëri, turizmi ka marrë një vlerësim të veçantë. Të gjitha “bateritë” e qeverisë dhe e gjithë vëmendja po fokusohet në këtë drejtim. Numri i lartë i turistëve që shkelën vendin tonë, vitin e kaluar dhe parashikimet për këtë vit, e tregojnë më së miri këtë interesim. Por duhet theksuar se “boritë” që bien për turizmin, duket se po bien në dëm të sektorëve të tjerë, kryesisht të bujqësisë. Shqipëria është një vend bujqësor dhe si i tillë, duhet të fokusohemi në një formë të ndërmjetme turizmi, i cili të zhvillohet

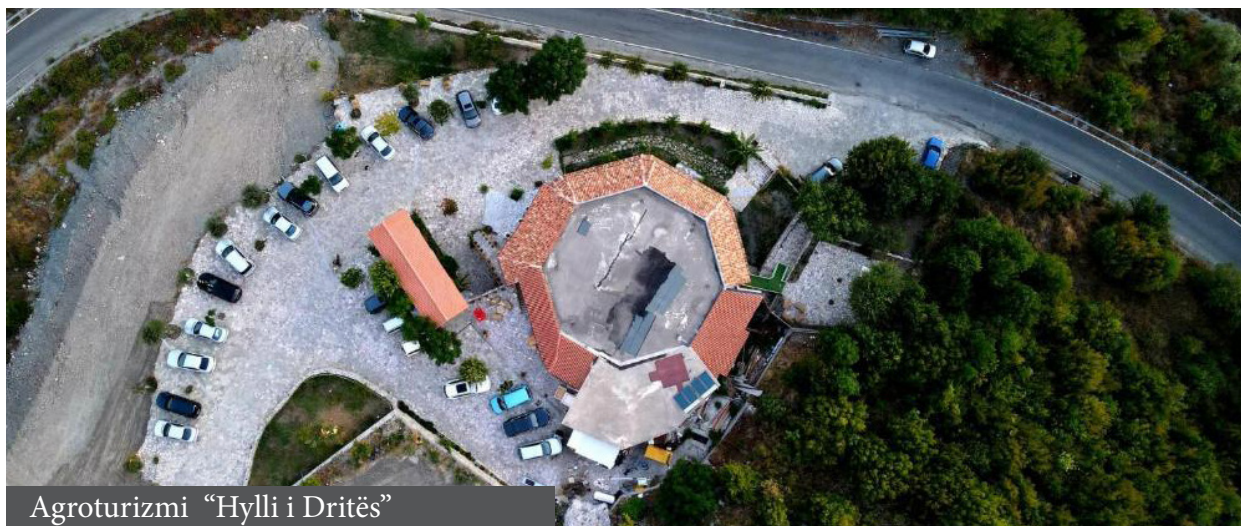
krahas zhvillimit të bujqësisë dhe kjo formë është agroturizmi. Sot vihet re se, rënia e prodhimit bujqësor brenda vendit, bën që prodhimi vendas i ushqimit të zbehet nga fluksi i ushqimeve të importuara. Për të zbutur kontradiktën midis industrisë bujqësore në rënie dhe nevojës për sasi më të mëdha ushqimesh, për të përballuar kërkesat e banorëve dhe të mijëra turistëve, duhet t'i kushtojmë një vëmendje më të madhe, pikërisht zhvillimit të agroturizmit, si një formë turizmi që çon edhe në zhvillimin e bujqësisë. Pra këta sektorë nuk duhen parë veç e veç, por agroturizmi duhet studjuar si një formë që shkon paralel, turizëm-bujqësi.

Në disa qendra turistike nëpër botë mendojnë se angazhimi i drejtpërdrejtë me turistët, është shumë më fitimprurës se sa lidhjet indirekte. Në Angli, agroturizmi supozohet të jetë një ilaç për zonat rurale që kanë pak mundësi zhvillimi. Shumë fermerë e konsiderojnë agroturizmin si një biznes të veçantë që lidhet me bujqësinë dhe nuk dëshirojnë të heqin dorë nga identiteti i tyre bujqësor. Në Itali, fermerët më të mëdhenjë shihet se janë më të aftë për të bërë kalimin në agroturizëm, sepse ata kanë më shumë kapital dhe mund të kapërcejnë rrezikun e investimit në infrastrukturën turistike. Mendimi i përgjithshëm është se, rritja në turizëm, do të thotë rritje e kërkesës për ushqim.

Agroturizmin duhet ta përceptojmë si një faktor që ofron një potencial më të madh për të rritur sigurinë dhe mirëqënien e anëtarëve të komunitetit, në krahasim me turizmin e zakonshëm.

Në zonën e Zadrimes në Lezhë, një zonë që ka dhënë një emër të mirë përse i takon zhvillimit të agroturizmit, po merr rrugë kryesisht agroturizmi i tipit indirekt, ku turistët, vendas apo të huaj, konsumojnë ushqime vendase, të ofruara në këto restorante. Përveç këtyre bazave agroturistike, ka një numër bujqish më të vegjël që ofrojnë prodhime të ndryshme bujqësore e blektorale të kopështit të tyre për këto restorante apo ofruesit e tjerë të ushqimeve. Cilësia e lartë e këtyre ushqimeve të ofruara, njihet si një përfitim i madh i prodhimeve vendase, pasi të intervistuarit tanë, thanë se artikuj të tillë të prodhuar në fushat dhe stallat e këtyre fermerëve vendas, janë më të cilësishëm se sa





Agroturizmi "Hylli i Dritës"

produktet e ardhura nga importi, të cilat mund të jenë pa shije ose jo të pjekura mirë.

### *Materiali dhe metoda:*

Çështjet e sigurisë që lidhen me ushqimin mund të identifikohen më së miri në kuadër të përpjekjeve të bëra për sigurinë. Hulumtimi jonë u fokusua në rreziqet e mundshme të lidhura me ushqimin krijuar nga mundësitë e zgjerimit të agroturizmit në vendin tonë dhe kryesisht në zonën e marrë në studim. Brenda një afati dy mujor, u realizua një anketë me pyetsorë në dy grupe me fokus vizitorët e huaj dhe vendas. Grupet kishin një numër prej 50 personash secili. Pyetsori fokusohej në pritshmëritë e klientëve (turistëve pra) për sigurinë ushqimore; rreziqet që ata mund të përceptonin; cilat ushqime pëlqenin, të vendit apo të importit; çfarë marrëdhënie kishin me ujin e pishëm; a e pëlqenin shumëllojshmërinë e bimësisë që ka qenë lënda e parë në përgatitjen e ushqimeve; ku është baza e besimit të tyre për sigurinë ushqimore; a ka pasur raste ku turistët kanë kërkuar certifikata ndërkombëtare të sigurisë ushqimore; çfarë humbjesh përceptonin ata, nëse sëmureshin nga konsumimi i një ushqimi; ofruesi i ushqimit a është i kujdesshëm për të dhënë informacion për ushqimet alergjene, a pëlqejnë turistët që të shikojnë me sytë e tyre se ku dhe si gatohen ushqimet e tyre etj.

Meqenëse përceptimi i turistëve për rrezikun e sigurisë ushqimore është një nga faktorët bazë në zgjedhjen e destinacionit të tyre turistik, është shumë e rëndësishme që operatorët e

agroturizmit të kenë një kuptim të qartë se si dhe pse turisti e përcepton rrezikun e sigurisë ushqimore.

### *Rezultatet dhe diskutimi i tyre:*

Shqetësimi në rritje për sëmundjet e shkaktuara nga ushqimi gjatë pushimeve, dëmton imazhin e destinacionit dhe ndikon në vendimin e zgjedhjes së udhëtimit turistik. Në botë ka rreth 200 kombe dhe 2 milion destinacione, nga të cilat turistët mund të zgjedhin (Ruth Yeung-2010). Në këtë aspekt, imazhi i destinacionit mund të tërheqë ose të pengojë turistët të vizitojnë vendin. Vështuar në këtë kënd, në këto dy qendra të agroturizmit, i kushtohet një rëndësi e madhe krijimit të imazhit nëpërmjet pritjes mirë të turistëve vendas apo të huaj dhe servirjes së ushqimeve me garanci aftagjatë. Sipas disa autorëve (Lepp dhe Gibson 2003) që kanë studiuar marrëdhënien midis perceptimit të turistëve për rrezikun e lidhur me turizmin ndërkombëtar, del se rreziku i lidhur me shëndetin ka rezultatin mesatar më të lartë midis të gjitha rreziqeve të tjera. Dhe këtu nuk është fjala për rrezikun që vjen prej aksidenteve apo diçka tjetër të kësaj natyre, por sëmundshmërinë që ka lidhje me ushqimet. Tre kërcënimeve më të rëndësishme për sigurinë ushqimore: Kërcënimet mikrobiologjike, e lidhur me praninë e patogjenëve; kërcënimet kimike, me praninë e komponentëve të toksicitetit dhe kërcënimeve fizike, me praninë e trupave të huaj, u shtohet edhe një kërcënim i



katërt që janë pasojat prej fatëkeqësive natyrore, si tërmetet, cunamet etj.

Në qendrën e agroturizmit Agrofishta, qysh me themelimin e saj, numri i vizitorëve vendas dhe të huaj ka ardhur në rritje, po kështu edhe në qendrën tjetër “Hylli i Dritës”, pavarësisht se me ritme më të ulta. Të arrish në një fluks turistësh me një numër mesatar prej 400 persona në ditë, siç është Mrizi i Zanave, apo edhe me 600 persona në javë që arrihet tek Hylli i Dritës, kjo është një arritje që natyrisht e ka bazën tek krijimi i imazhit të mirë dhe te fakti se këta operatorë kanë bindur klientelën për një siguri të lartë në ushqimet e servirura.

Dy probleme bashkëudhëtare të agroturizmit dhe që lidhen me sigurinë ushqimore janë:

Alergjia ushqimore, një çështje shëndetësore në rritje në mbarë botën..

Dhe e dyta, shumëllojshmëria e produkteve bimore: Ndërsa ka më shumë se 50,000 lloje bimësh të ngrënshme në botë, vetëm disa qindra kontribuojnë në mënyrë të konsiderueshme si burime ushqimore. Për më tepër, vetëm pesëmbëdhjetë kultura ushqimore bazë sigurojnë 90% të energjisë së marrjes së ushqimit në botë me oriz, misër dhe grurë që përbëjnë dy të tretat e këtij konsumi - nga 80% e popullsisë së botës (Fuleky, 2009). Fatkeqësisht, ndërsa ushqimet bazë janë të mbingopura me energji, ato nuk plotësojnë nevojat totale ushqyese dhe për këtë arsye kërkohet një shumëllojshmëri ushqimesh, veçanërisht për fëmijët, të moshuarit, si dhe grupet e tjera vulnerabël. Frutat dhe perimet, duke përfshirë speciet tropikale dhe subtropikale, janë një burim i pasur i një sërë mineralesh esenciale, vitamina, acide yndyrore, antioksidantë, proteina dhe fibra.

## *Sfidat që lidhen me konsumin e ushqimit*

Një nga sfidat më të mëdha në lidhje me sigurinë e qëndrueshme të ushqimit është menaxhimi i suksesshëm i sasisë në rritje të mbetjeve të prodhuara nga turizmi apo agroturizmi.

Sipas raportit botuar nga Organizata e Ushqimit dhe Bujqësisë të Kombeve të Bashkuara në vitin 2022, rreth një e treta e ushqimit total

të prodhuar (afërsisht 1.3 miliardë ton) përfundojnë si mbetje, ndërsa në të njëjtën kohë, pothuajse 800 milionë njerëz vuajnë nga kequshqyerja ose mungesa e ushqimit. Ndryshon kjo gjendje problematike kryekëput në sektorin e agroturizmit, ku mbeturinat e ushqimit, në njëfarë mënyre kthehen në ushqim për kafshët që mbarështohen në ferma. Në të dy operatorët e agroturizmit mbarështohen një sasi e konsiderueshme kafshësh për mish dhe shpend për vezë e mish. Në të dy operatorët llogaritet një sasi prej 20 përqind e ushqimit që kthehet në mbetje, por që shërben si ushqim në stallat e blektorisë së fermës.

Gjetjet e pyetësorëve rezultuan në mënyrë të përgjithshme si më poshtë:

1. Vizitorët vendas dhe të huaj, përgjithësisht kanë prioritete të njëjta lidhur me sigurinë ushqimore.
2. Për shkak të mungesës së njohurive të tyre mbi zakonet lokale dhe proceset e prodhimit, turistët e huaj priren të mosbesimi ndaj produkteve vendore, përjashtojnë ato raste kur ata janë të shoqëruar me udhërrëfyes vendor, të cilit i besojnë. Në shumicën e rasteve turistët e huaj patën udhërrëfyes vendor.
3. Turistët e huaj priren t'i besojnë ekskluzivitetit ndërkombëtar në zinxhirët ushqimorë, për shkak të çështjeve të sigurisë ushqimore. Ata janë të gatshëm të provojnë produkte ushqimore vendase me rekomandim.
4. Turisti i huaj e konsideron ujin e pishëm si ushqim dhe kërkon të njëjtat garanci për të, ndërsa vendorët nuk e kanë një kërkesë të tillë të kësaj shkalle.
5. Pamja dhe pastërtia e lokalit- dyqaneve apo restoranteve është prioritet për vizitorët vendas.
6. Të dy grupet e vizitorëve pëlqejnë shumëllojshmërinë e produkteve ushqimore, që u serviren në restorant.
7. Të dy grupet dëshirojnë të shohin me sytë e tyre se ku dhe si gatuheshin ushqimet që kishin përpara.
8. Në 75 përqind të rasteve, vizitorët vendas porosisin në bazë të çmimit të favorshëm.
9. Vizitorët vendas besojnë më shumë



te prodhuesit vendas se sa te markat ndërkombëtare.

10. Vizitorët vendas interesohen më pak për çertifikatën e sigurisë se sa vizitorët e huaj. Turistët e huaj në disa raste interesohen për certifikatat e guzhinierëve, më shumë se sa të vetë lokalit.
11. Të dy grupet e vizitorëve pëlqejnë faktin e rritjes së shpendëve dhe kafshëve në fermë, dhe e konsiderojnë si një garanci të përdorimit të mishit.
12. Të dy grupet e vizitorëve konsiderojnë pikë të fortë përpunimin e produkteve bujqësore e blektorale në fermë dhe kanë garanci në përdorimin e tyre, kur i shikojnë me sytë e tyre proceset e përpunimit, siç janë llojet e ndryshme të djathit, pastërma, reçelëra etj.
13. Të dy grupet e vizitorëve pëlqejnë përgatitjen e produkteve të pijeve alkoolike si verëra dhe raki nga vetë operatori i ofrimit të agroturizmit si dhe pijet e ndryshme freskuese e aperitive.
14. Vizitorët vendas pëlqyen shumë këndin e lojërave për fëmijët dhe mjete të tjera argëtimi për ta dhe të njëjtët turistë kanë frekuentuar herën tjetër së bashku me fëmijët.
15. Të dy grupet e vizitorëve thanë se, kamariери u kujton atyre ushqimet alergjene, duke u thënë se cilat ushqime disponojnë ata prej listës së miratuar të alergjenëve.
16. Në rreziqet e përceptuara, që mund të vijnë nga konsumimi i një ushqimi të pasigurt,

disa pjestarë të grupit të vizitorëve të huaj, rendisnin disa lloj humbjesh:

**Humbje shëndetësore:** Mundësia për t'u sëmure dhe për të pasur probleme gjatë udhëtimit ose në destinacion për shkak të një infeksioni ushqimor.

**Humbje financiare:** Mundësia që përvoja e udhëtimit nuk do të japë vlerë për paratë e shpenzuara, për shkak të një infeksioni të shkaktuar nga ushqimi.

**Humbje kohe:** Mundësia që udhëtimi do të humbasë kohë për të kërkuar trajtim mjekësor për shkak të një infeksioni ushqimor.

**Humbje e performancës:** Mundësia që udhëtimi të shkurtrohet dhe disa vende mund të mos vizitohen siç është planifikuar për shkak të një ushqimi.

**Humbje Sociale:** Mundësia që miqtë ose të afërmit mund të mos miratojnë zgjedhjen e destinacionit për shkak të një infeksioni të shkaktuar nga ushqimi.

**Humbje psikologjike:** Mundësi për t'u ndjerë stresues për mundësinë e infektimit nga një sëmundje e shkaktuar nga ushqimi.

**Humbje e kënaqësisë:** Mundësi për të prishur të gjithë përvojën e pushimeve për shkak të një infeksion i shkaktuar nga ushqimi

## Konkluzione

Gjetjet të hulumtimit në sektorin e agroturizmit për këto dy operatorë, tregojnë qartë se prioritetet e sigurisë ushqimore të vizitorëve



Agroturizmi "Mrizi i Zanave"



vendas dhe atyre të huaj nuk janë shumë të ndryshme. Një shpjegim i mundshëm për këtë është që, të dy palët e vlerësojnë situatën mbi bazën e shqisave të të shikuarit me sy dhe e të prekurit me dorë. Ky fenomen ngjet se këta operatorë, me prodhimet e tyre, nuk synojnë vetëm tregun e vizitorëve vendas, por edhe fashën e vizitorëve të huaj.

Koncepti i sigurisë ushqimore ka pothuaj kuptime të njëjta për palët e interesuara të turizmit. Kjo ngjet se edhe në Shqipëri, tema e sigurisë ushqimore është çështje e ditës. Së paku flitet për këtë temë, tjetër gjë se sa realizojnë organizmat shtetërore dhe sa është i plotësuar kadri ligjor i sigurisë ushqimore.

Siguria e prodhimit dhe furnizimit me ushqime, është një prioritet kryesor si për aktorët e turizmit ashtu edhe për konsumatorët-turistët. Siguria është një çështje kyçe në të gjitha aspektet e turizmit, duke përfshirë edhe të gjitha fushat e lidhura me ushqimin.

Disa sfida të agroturizmit dhe të sigurisë ushqimore në këtë sektor.

1. Sipas mendimeve të konsoliduara, sistemi i dhënies me qira të tokës nuk është i favorshëm për zhvillimin e infrastrukturës për qëllime agroturistike, sepse ka pak nxitje që fermeri të investojë në infrastrukturë, kur toka nuk është në pronësi. Tregu i tokës në Shqipëri ekziston vetëm për blerjen e trojeve, por jo toka për qëllime biznesi bujqësor.
2. Një sfidë tjetër është mungesa e vazhdimësisë në prodhimin e ushqimit vendas. Kur prodhime të tilla të primeve si domatet, qepët dhe kastravecet janë jashtë sezonit në këtë zonë, kërkesa e konsumatorëve për to nuk ulet, duke krijuar zbrazëti në furnizim dhe në lindjen e nevojës për këta artikuj që vijnë nga jashtë. Por nga ana tjetër këta artikuj nganjëherë identifikohen se kanë cilësi, shkallë dhe madhësi pakësimi më uniforme sesa homologët e tyre vendas.
3. Vazhdimësia e sigurimit të këtyre artikujve, duke bërë që të mos ndryshojë menuja, fatkeqësisht rrisin besimin tek ushqimet e importuara nga hotelet dhe restorantet. Intervista me një guzhinier, evidentoi sfidën

e mbështetjes vetëm në prodhimet vendase, duke deklaruar se “mbështetja vetëm në ushqimin e prodhuar në vend, do të kërkonte ndryshimin e menisë së restorantit çdo ditë, në varësi të disponueshmërisë së artikujve”. Ndërsa një restorant i vogël ose furnizues ushqimi mund të jetë në gjendje të akomodojë një menu që ndryshon vazhdimisht, ky model nuk do të ishte ideal për institucione më të mëdha, siç është edhe Mrizi i Zanave apo Hylli i Dritës.

4. Këto barriera ndaj agroturizmit janë gjithashtu të lidhura me sfidat në përmirësimin e sigurisë ushqimore për vendin. Mungesa e një plani kombëtar për stimulimin e prodhimit të ushqimit së bashku me fokusimin e zgjatur në turizëm në dëm të industrive të tjera, kryesisht bujqësisë, fermerët shprehen dyshues në potencialin e agroturizmit për të rritur sigurinë ushqimore.
5. Mungesa e një brezi të ri fermerësh shihet gjithashtu si një pengesë për arritjen e sigurisë ushqimore. Mosha është një faktor strukturor dhe fermerët e moshuar kanë më pak gjasa të hyjnë në agroturizëm, për faktin se qëllimet e tyre janë më afatshkurtëra. Të rinjtë tregohen më të interesuar për të ndjekur karriera më pak intensive të punës, duke çuar në mungesën e fermerëve dhe rënien e ekonomisë bujqësore.

### *Literatura e konsultuar:*

- Ruth Yeung, Ph.D: “Tourist Perception of Food Safety Risk and Destination Choice”.
- Dr. Peter E. Tarlow : Importance of Food and Food Safety for Travel and Tourism.
- Martin Balazs Zsarnoczky, et.al: Food Safety Challenges in the Tourism Processes.
- Barry Sperling: “Food quality and Safety” Waste Monitoring for Food Processing Facilities. How tracking water and utility waste can optimize your sanitation process. Vol 29, nr 6, fq 28-29, 2022.
- Steve Taylor, Joseph Baumert: “Food quality and Safety”. Current GMPs for Controlling Food Allergens. Vol. 30, nr 4, faqe 14-17.
- Karin Hannweg: Feeding the future. Chronica horticulturae, nr 61/04, 2021, faqe 12-15.

