

BALI

Regeneratief Toerisme

2024

Ina Slavcheva
Zitem Ziyaev



VOORWOORD

Wij willen onze oprechte dank uitspreken aan de HZ University of Applied Sciences voor de kans die we kregen om deel te nemen aan het Honours Programme en ons project tot leven te brengen. Onze diepste waardering gaat uit naar onze mentoren, Kees Bal en Joeri Versluis, wiens constante begeleiding en onwankelbare steun aanwezig waren bij elke stap van onze reis.

Onze tijd in Bali heeft ons zoveel geleerd over regeneratie en regeneratief toerisme, dankzij de geweldige mensen, organisaties en plaatsen die we daar hebben ontmoet en bezocht, waarvoor wij zeer dankbaar zijn. We willen verduidelijken dat de creatie van dit boek een passieproject is, gedreven door onze toewijding aan regeneratief toerisme, en dat de inhoud niet beïnvloed is door financiële prikkels of sponsorschappen.

Ook willen wij onze oprechte waardering uitspreken voor Valeria Stamenova voor haar expertise in het ontwikkelen van onze website, evenals voor iedereen die ons heeft geholpen en aangemoedigd tijdens deze reis.

OVER DE AUTEURS



Mijn naam is Zitem Ziyaev en ik ben opgegroeid in Varna, een badplaats en havenstad in Bulgarije. Ik ben een dubbele graadstudent in Watermanagement en Global Project & Change Management aan de HZ University of Applied Sciences in Nederland, en ik ben zeer gepassioneerd door het verkennen en begrijpen van de ingewikkelde complexiteit van onze wereld. Mijn nieuwsgierigheid drijft me om diverse onderwerpen te verkennen, naar nieuwe bestemmingen te reizen en me onder te dompelen in verschillende culturen. Mijn interesses variëren van videobewerking tot klimaatadaptatie, en recentelijk ook regeneratief toerisme! Deze reis is niets minder dan geweldig geweest, en ik ben eeuwig dankbaar voor de kans om een verschil te maken.



Mijn naam is Ina Slavcheva en ik kom uit Varna, een prachtige kuststad in Bulgarije. Ik ben afgestudeerd in Civiele Techniek aan de HZ University of Applied Sciences in Nederland, waar ik momenteel ook een tweede graad in Watermanagement volg. Ik heb veel interesses, zoals kunst, lezen, uitgaan met vrienden en bovenal hou ik het meest van reizen en het verkennen van nieuwe bestemmingen en culturen. Tijdens mijn derde jaar van de studie kwam ik in aanraking met het concept van regeneratie en regeneratief toerisme, wat me heeft laten zien dat ik ook positief kan bijdragen aan de bestemming die ik bezoek. Dit is ook een groot deel van de inspiratie voor dit project.

REGENERATIE EN HET BOEK

Toerisme op Bali, Indonesië, biedt aanzienlijke economische voordelen, maar het heeft ook nadelige effecten op het milieu en bedreigt de levensonderhoud van lokale gemeenschappen. Overtoerisme heeft geleid tot waterschaarste, milieuschade en hogere kosten van levensonderhoud. Om deze problemen aan te pakken, is het noodzakelijk om regeneratieve toerismepraktijken te implementeren die actief ecosystemen herstellen en ten goede komen aan lokale gemeenschappen.

Regeneratief toerisme is een duurzame manier van reizen. Het belangrijkste doel is dat bezoekers een positieve impact hebben op hun vakantiebestemming, wat betekent dat ze deze in een betere toestand achterlaten dan ze hem hebben aangetroffen. Regeneratie is een concept dat verder gaat dan “het niet beschadigen” van het milieu door actief te revitaliseren en te regenereren, wat resulteert in een positieve cyclus van impact op lokale gemeenschappen en economieën.

Met dit e-boek willen we een verschuiving naar duurzamere en regeneratieve toerismepraktijken in Bali en daarbuiten aanmoedigen, waarbij we een wereld voor ogen hebben waarin reizen culturele waardering, milieubehoud, gemeenschapsversterking en wereldwijde bewustwording bevordert.

We streven ernaar om onze lezers een eenvoudig en toegankelijk overzicht te bieden van regeneratief toerisme in Bali. Door zorgvuldig plaatsen en ervaringen te selecteren en te zorgen voor een authentieke en betrouwbare gids voor je reis, elimineren we de noodzaak voor persoonlijk onderzoek, waardoor het eenvoudig is om regeneratieve reisopties te verkennen door ze gewoon in het boek te vinden.

In ons e-boek ontdek je een verzameling persoonlijk ervaren regeneratieve ervaringen, variërend van accommodaties tot vogelwandelingen en unieke cafés en restaurants. Het is een gids die met zorg is samengesteld, bedoeld om je betekenisvolle regeneratieve ervaringen te bieden die niet alleen je reizen verrijken, maar ook positief bijdragen aan de bestemmingen die je bezoekt.

Met vriendelijke groet,
Ina en Zitem



INHOUD

1. SEMINYAK (BADUNG REGENTSCHAP)

REGENERATIEVE ETEN

- Desa Potato Head

2. KUTA (BADUNG REGENTSCHAP)

REGENERATIEVE ERVARING

- Parfumworkshop met Scentsorylab Bali by Kala Sunara

3. UBUD (GIANYAR REGENTSCHAP)

REGENERATIEVE ERVARING

- Regeneratieve Boerderij Tour en Balinese Koken met with Astungkara Way
- Workshop Botanische Producten met Ubud Botany Interactive
- Vogelbroedcentrum en Regeneratieve Boerderijbezoek met Begawan Life

REGENERATIEVE ETEN

- Juice Ja Cafe
- The Elephant Restaurant
- Kafe Ubud
- Fair Warung Bale Restaurant

4. MOUNT BATUKARU (TABANAN REGENTSCHAP)

REGENERATIEVE ERVARING

- Sarinbuana Eco Lodge



SEMINYAK

BADUNG REGENTSCHAP





REGENERATIEVE ETEN

DESA POTATO HEAD

01 Informatie Over

Desa Potato Head is een cultureel centrum in Bali dat een resort, strandclub, restaurants en een creatief afvallaboratorium omvat dat zich richt op het transformeren van afval in ontwerpobjecten. Hun doel is om zero-waste operaties te bereiken en positieve verandering in de horecasector te inspireren. Aanvankelijk gericht op duurzaamheid, heeft Potato Head overgeschakeld naar een regeneratieve benadering, met de ambitie om de planeet beter achter te laten dan ze deze hebben aangetroffen. Ze hanteren een circulair model, waarbij ze afval dat op de Desa wordt geproduceerd omzetten in meubels, voorzieningen, kunst en meer. Voor meer informatie, bezoek hun officiële website.



02 Locatie

- **Jalan Petitenget no. 51B, Seminyak, Kuta Utara Kabupaten Badung, Bali — 80361, Indonesia**

Desa Potato Head is gelegen in Seminyak, een strandresortgebied in Bali, bekend om zijn bruisende nachtleven, stijlvolle boetieks en diverse eetgelegenheden. Het biedt een mix van luxe resorts, levendige bars en prachtige stranden, wat het een populaire bestemming maakt voor toeristen die zowel ontspanning als opwinding zoeken.



03 Contactinformatie







Website | https://seminyak.potatohead.co/

REGENERATIEVE INSPANNINGEN

Adoptie van een zero-waste beleid

Ondersteuning van lokale boeren door hun producten aan al hun restaurants te leveren

Herbruik van verzameld plastic afval door het om te zetten in meubels en decor

Bewustwording creëren over vervuiling en klimaatverandering via hun leercentrum en workshops

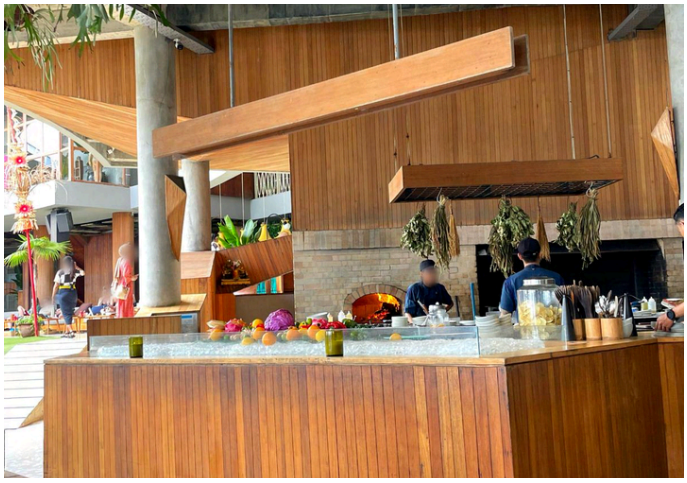
Onze Ervaring

> Toen we voor het eerst bij Desa Potato Head aankwamen, werden we onmiddellijk verwelkomd door zeer beleefd en gastvrij personeel. Vervolgens zagen we hun leercentrum, dat gericht is op het tonen van de omvang en effecten van vervuiling door de toeristenindustrie en de strategieën die het resort heeft geïmplementeerd om dit te voorkomen. Een deel van hun regeneratieve inspanningen omvat het omzetten van verzameld plastic afval in meubels en decor voor hun restaurants en hotel. Alles wordt ter plaatse gedaan in hun WasteLab. Er is ook een kunstinstallatie gemaakt van 5000 flip-flops die langs de kust zijn gevonden, om de realiteit van mariene vervuiling te demonstreren. Daarnaast wordt al het voedsel in hun restaurants lokaal ingekocht en hebben ze een zero-waste beleid. Alle voedselresten worden gebruikt als compost voor boerderijen. Het was een werkelijk unieke en inspirerende ervaring om te zien hoe duurzaamheid en regeneratie mogelijk zijn, zelfs op zo'n populaire toeristische plek. We hebben een geweldige tijd gehad, het eten was erg lekker en het personeel was uiterst vriendelijk en attent.

€5.00 — €90.00











KUTA

BADUNG REGENTSCHAP





REGENERATIEVE ERVARING

SCENTSORYLAB BALI BY KALA SUNARA

01 Informatie Over

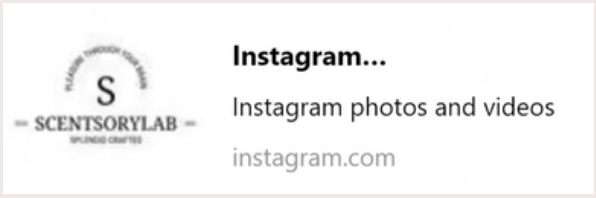
Scentsorylab Bali by Kala Sunara is een lokaal privebedrijf dat verschillende workshops aanbiedt in het maken van parfums, evenals het creëren van lichaams- en haarverzorgingsproducten. Hun geuren zijn geïnspireerd door de landschappen en culturele erfgoed van Bali. Toegewijd aan het teruggeven aan de gemeenschap, doneert Scentsorylab een deel van hun workshopwinsten aan de Bali Children Foundation, ter ondersteuning van het onderwijs en welzijn van kinderen in nood. Voor meer informatie, bezoek hun Instagram-pagina.

02 Locatie

- Jl. Dewi Sartika No.1, Tuban, Kec. Kuta, Kabupaten Badung, Bali 80361, Indonesia

Dit adres is gelegen in het Tuban-gebied van Kuta, dat deel uitmaakt van het regentschap Badung in Bali, Indonesië. Tuban is een bruisend gebied dat bekend staat om zijn nabijheid van de Ngurah Rai International Airport, waardoor het een handige locatie is voor reizigers.

03 Contactinformatie





WhatsApp | +62 851-7501-4052

REGENERATIEVE INSPANNINGEN

Mensen verbinden met de Balinese cultuur door hen te onderwijzen en te helpen bij het creëren van parfums die traditionele Balinese etherische oliën van lokale leveranciers gebruiken.
Een deel van de winst wordt gedoneerd aan een stichting die investeert in het onderwijs van kinderen.

Onze Ervaring

> Het was niet alleen een waardevolle leerervaring, maar ook hartverwarmend om te ontdekken dat een deel van hun winst naar een stichting gaat die zich inzet voor het helpen van kinderen. De workshop zelf was goed georganiseerd. Het begon met een uitleg over verschillende etherische oliën en de geurhiërarchie. Daarna mochten we verschillende etherische oliën kiezen die we wilden mengen voor het maken van onze parfums. De keuze was moeilijk omdat er veel oliën waren om uit te kiezen, allemaal met geweldige geuren. Vervolgens werden we begeleid in hoe we de etherische oliën en de andere ingrediënten moesten combineren om onze parfums te creëren. Elk van ons maakte twee parfums en we maakten ook een luchtverfrisser als gratis geschenk van hen. Over het algemeen was onze ervaring met hen verrijkend, leuk en betekenisvol.

€16.00 – €34.00











UBUD

GIANYAR REGENTSCHAP





REGENERATIEVE ERVARING

ASTUNGKARA WAY

01 Informatie Over

Astungkara Way is een organisatie in Bali die zich richt op regeneratieve toerisme en culturele onderdompeling. Hun missie is om de twee pijlers van de Balinese economie — toerisme en landbouw — opnieuw met elkaar te verbinden en een model van regeneratieve transitie te demonstreren dat wereldwijd resonantie kan vinden. Ze bieden verschillende ervaringen aan, zoals Wandelpaden en Boerderij-ervaringen, die bezoekers verbinden met het traditionele voedsel en culturele erfgoed van Bali. Voor verdere informatie, bezoek hun officiële website.

02 Locatie

- **Jl. Raya Sibang Kaja No.68, Sibang Kaja, Kec. Abiansemal, Kabupaten Badung, Bali 80352**

Hun hoofdkantoor, een bamboe Regenerative Farming Learning Center, is gelegen te midden van de rijstvelden van Abiansemal, op een korte afstand van Green School Bali. Hun Farm Experiences vinden plaats in hun Regenerative Farming Learning Center 1 in Subak Uma Lambing, Bali.

03 Contactinformatie





Email | contact@astungkaraway.com

REGENERATIEVE INSPANNINGEN

Actief betrokken zijn bij lokale boeren om over te schakelen naar regeneratieve landbouwmethoden

Bewustwording creëren over de schadelijke effecten van chemicaliën zoals pesticiden en kunstmest op lokale bodems door middel van workshops en lessen

Onze Ervaring

“We namen deel aan een halve dag Regenerative Farming Tour in hun leercentrum. Het was een zeer interessante ervaring voor ons omdat we de belangrijkste principes van regeneratieve landbouw leerden kennen en de huidige inspanningen om over te schakelen naar biologische rijstteelt zonder pesticiden of kunstmest. We volgden een workshop over het maken van organische compost uit materialen zoals bananenstengels en reeds geoogste rijststelen die al gedroogd waren. We leerden hoe we zaden moesten planten en maakten ook armbanden van natuurlijke kralen geproduceerd door de lokale plant Jelly-Jelly. We sloten onze tour af met een traditionele Indonesische lunch die we samen met de lokale bevolking hadden voorbereid, en genoten daarna van een ontspannende yogasessie. Al de gidsen en locals waren zeer vriendelijk en enthousiast om ons zoveel mogelijk te laten zien en onze vragen te beantwoorden. We hadden een geweldige dag met hen die we altijd zullen herinneren.”

€30.00









UBUD BOTANY INTERACTIVE

01 Informatie Over

Ubud Botany Interactive is een lokaal eigendom gezondheids- en schoonheidsshop die workshops aanbiedt waar je kunt leren over botanicals en natuurlijke producten kunt maken. Dompel jezelf onder in de authentieke Balinese cultuur terwijl je je eigen reeks natuurlijke lichaamsverzorgingsproducten maakt van lokaal verkregen planten. Deze stapsgewijze workshops helpen je nieuwe vaardigheden te ontwikkelen om volledig natuurlijke haar- en huidverzorgingsproducten te maken in Balinese stijl. Voor meer details, bezoek hun officiële website.

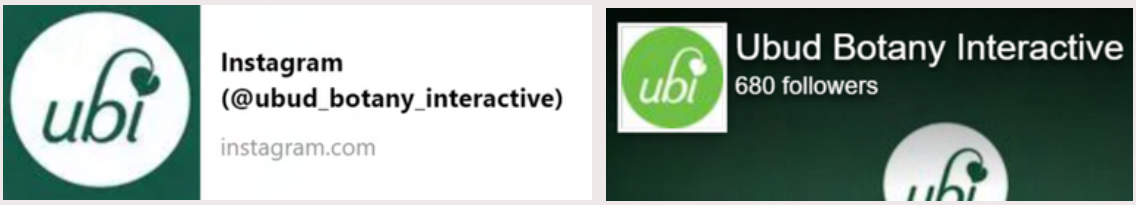


02 Locatie

- **Jalan Kajeng No.32A, Ubud, Kecamatan Ubud, Kabupaten Gianyar, Bali 80571, Indonesia**



03 Contactinformatie





Website | https://www.ubudbotany.com/

REGENERATIEVE INSPANNINGEN

Mensen verbinden met de Balinese cultuur door hen te onderwijzen en te helpen bij het maken van huidverzorgingsproducten met traditionele Balinese ingrediënten en recepten.

Onze Ervaring

“We namen deel aan een workshop over het maken van shampoo, body scrub, zonnebrandcrème en Balinese genezende scrub van volledig natuurlijke ingrediënten die typisch zijn voor de Balinese cultuur. We maakten gebruik van een aantal verschillende en interessante technieken tijdens de voorbereiding van elk product. De workshop was in een kleine groep van 5 personen, waardoor de sfeer gezellig en vriendelijk was en iedereen persoonlijke aandacht van de docent kreeg. Deze workshop was een geweldige manier voor ons om meer te leren en verbinding te maken met de Balinese cultuur en hun traditionele recepten en technieken.”

€20.00









BEGAWAN LIFE

01 Informatie Over

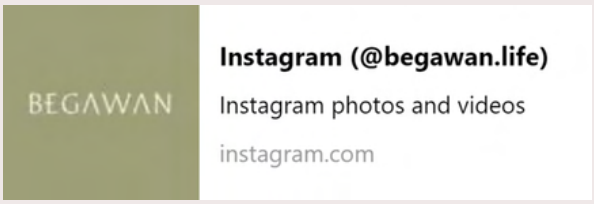
Begawan Life is een stichting in Bali die zich richt op het bevorderen van natuurbehoud en regeneratieve praktijken door middel van verschillende ervaringen. De stichting heeft jarenlange ervaring met het werken met de lokale gemeenschap voor culturele behoud en de overgang naar regeneratieve landbouwpraktijken. Ze bieden ook kwaliteitsvolle progressieve educatie voor kinderen in landelijke gebieden en hebben een fok- en conserveringsprogramma opgezet voor de bedreigde Bali Starling. Ervaringen die worden aangeboden zijn onder andere praktische leeractiviteiten in het Begawan Learning Centre en het verkennen van de culturele betekenis van de Subak-tempel en rijstvelden. Voor meer informatie kunt u hun officiële website bezoeken.

02 Locatie

- **Begawan Biji Restaurant ,Melinggih Kelod, Payangan, Gianyar Regency, Bali 80572**

De locatie bevindt zich te midden van regeneratieve rijstvelden en permacultuurtuinen in Bayad Village, op 20 minuten van het centrum van Ubud.

03 Contactinformatie





Email | hello@begawan.org

REGENERATIEVE INSPANNINGEN

Bescherming van de Bali Starling in hun fok- en vrijlatingscentrum

Het aanbieden van onderwijs aan plattelandskinderen

Adoptie van regeneratieve landbouw- en permacultuurpraktijken

Onze Ervaring

Onze ervaring met Begawan was niets minder dan geweldig. Vanaf het moment dat we arriveerden, werden we hartelijk verwelkomd door de eigenaren en onze gids voor de dag, Anyssa. Ons bezoek begon bij hun fok- en vrijlatingscentrum, waar we leerden over hun cruciale missie om de bedreigde Bali Starling te behouden. Het centrum volgt een zorgvuldig vijf-stappenproces om ervoor te zorgen dat deze zeldzame vogels veilig kunnen voortplanten en gedijen in het wild.

Naast hun inspanningen voor natuurbehoud, zet Begawan zich diep in om de levensomstandigheden van de lokale gemeenschap te verbeteren. Een van hun belangrijkste initiatieven is het organiseren van educatieve lessen voor plattelandskinderen, wat helpt om hun academische basis te versterken. Interessant is dat hun nieuwste restaurant, Biji, is ontstaan uit de wens om deze kinderen gezonde eetgewoonten bij te brengen door hen gebalanceerd voedsel te bieden tijdens hun lessen. Dit initiatief heeft uiteindelijk geleid tot de uitbreiding van het restaurant, dat nu geopend is voor het publiek, waardoor ze hun educatieve programma kunnen blijven financieren.

Begawan's betrokkenheid bij de gemeenschap stopt daar niet. Ze nemen ook het voortouw in het ondersteunen van lokale boeren bij de overgang naar regeneratieve landbouwmethoden en het herstellen van traditionele Balinese rijstteelt. Begawan ondersteunt deze boeren actief door essentiële materialen, machines en een afzetmarkt voor hun rijst te bieden, wat op zijn beurt financiële zekerheid creëert voor de boerengezinnen. Tijdens ons bezoek verkenden we hun rijstvelden, de faciliteiten waar ze de rijst sorteren en reinigen, en hun permacultuurlocaties. We kregen gedetailleerde uitleg bij elke stap en vertrokken met veel nieuwe kennis over hun missie.

Begawan werkt momenteel onvermoeibaar aan het verhogen van het bewustzijn over de Bali Starling, het belang van regeneratie en de waarde van kwaliteitsonderwijs. We raden iedereen ten zeerste aan om minstens één keer te bezoeken om het betekenisvolle en mooie werk dat ze doen te ervaren en om een heerlijke maaltijd in hun restaurant te genieten.

Onze Ervaring













REGENERATIEVE ETEN

JUICE JA CAFE

01 Informatie Over

Juice Ja Café, gelegen aan Suweta Street in Ubud, Bali, is een gezellige café-ervaring met een focus op verse, duurzame ingrediënten die afkomstig zijn van hun eigen biologische boerderij. Ze bieden een menu met lokale huisgemaakte favorieten en internationale gerechten, met als doel duurzame eetpraktijken te bevorderen en lokale boeren waar mogelijk te ondersteunen.

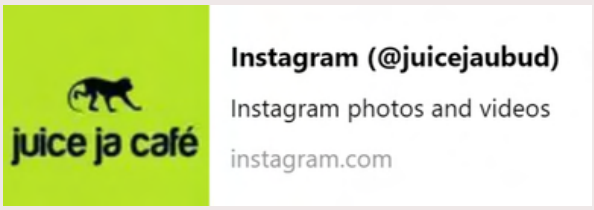


02 Locatie

- **Jalan Suweta No 49, Ubud 80571**



03 Contactinformatie





WhatsApp | +62 821-4427-9256

REGENERATIEVE INSPANNINGEN

Ondersteunen van lokale boeren door hun producten aan te bieden.

Onze Ervaring

Bij binnenkomst werden we hartelijk begroet, niet alleen door het personeel, maar ook door de gastvrije sfeer van de plek zelf. Met de verwachting een diverse en rijke selectie van sapvarianten te vinden, waren we aangenaam verrast te ontdekken dat Juice Ja niet alleen een gezond café is, maar ook producten verkoopt die niet gemakkelijk in supermarkten te vinden zijn. Van gezonde notenpasta's tot glutenvrije basisproducten en nog veel meer voedingsmiddelen, deze plek heeft een blijvende indruk op ons achtergelaten, vooral omdat ze hun best doen om duurzame eetpraktijken te bevorderen. We raden deze plek ten eerste aan aan iedereen die op zoek is naar een gezonde traktatie, maar ook als je altijd al een reinigingsprogramma hebt willen starten dat is ontworpen om je immuunsysteem een boost te geven, hebben ze alles wat je nodig hebt!

€1.00 — €4.00





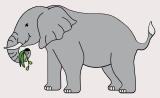




THE ELEPHANT RESTAURANT

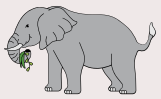
01 Informatie Over

The Elephant Restaurant, gelegen in Ubud, Bali, is een informeel eetgelegenheid die internationale vegetarische gerechten aanbiedt, met een bar en openlucht zitgelegenheid. Toegewijd aan het creëren van heerlijke en gezonde voeding die de planeet niet schaadt, streven ze ernaar een ethisch bedrijf te zijn. Al hun gerechten zijn 100% vegetarisch, met veel opties die gemakkelijk kunnen worden aangepast om veganistisch en glutenvrij te zijn. Het restaurant scheidt op uitgebreide wijze afval, haalt chemievrije groenten en fruit van betrouwbare boeren, en filtert hun eigen water voor het wassen van producten, wat hun ecologische voetafdruk verder vermindert. Ze onderhouden ook een permacultuurtuin achter de parkeerplaats van hun zusterrestaurant, DUMBO.



02 Locatie

- **Hotel Taman Indrakila, Jl. Raya Sanggingan, Sayan, Kecamatan Ubud, Kabupaten Gianyar, Bali 80571, Indonesia**



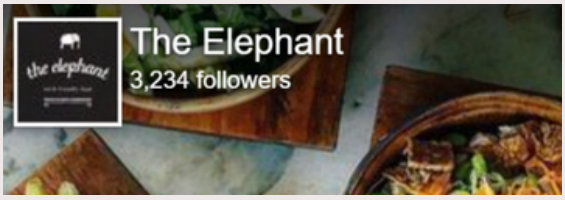
03 Contactinformatie

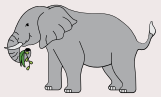


Instagram...

Instagram photos and videos

instagram.com





Website | https://www.elephantbali.com/

REGENERATIEVE INSPANNINGEN

Verantwoordelijke afvalbeheerbeleid

Ondersteuning van lokale boeren door hun producten aan te kopen

Ze hebben permacultuur op locatie die wordt gebruikt in hun menu

Onze Ervaring

“Geïnspireerd door hun model en enthousiast om de prachtige Tjampuhan Ridge in het culturele hart van Bali te zien, brachten we een bezoek aan het Elephant Restaurant! Allereerst was het restaurant niet alleen prachtig ingericht met verschillende planten, maar het verraste ons ook met het gevarieerde menu, dat volledig vegetarisch was. Met een verscheidenheid aan verfrissingen, bijgerechten, salades en hartige gerechten om uit te kiezen, was het een uitdaging om te kiezen, maar alles was ontzettend lekker! Wetende dat het Elephant Restaurant voedsel creëert dat zowel heerlijk als milieuvriendelijk is, voelden we ons goed over ons bezoek. Bovendien was het fascinerend om hun permacultuurtuin te zien en te leren dat ze biologische fruit- en groenteproducten betrekken van betrouwbare boeren in Bali. Al met al, absoluut een plek om te bezoeken!”

€1.00 — €10.00









KAFE UBUD

01 Informatie Over

Kafe Ubud is een buurtrestaurant en een café voor gezonde comfortfood, gelegen in het hart van Ubud aan Jalan Hanoman, Bali. Ze bieden zowel vegetarische als niet-vegetarische menu's aan, gemaakt van natuurlijke, biologische en lokale ingrediënten. Hun menu bevat een diverse reeks smaakvolle gerechten, geïnspireerd door wereldkeukens zoals Jamaica, India, Australië, Thailand, Italië en Zuid-Amerika. Waar mogelijk gebruiken ze biologische producten uit Bali die vrij zijn van chemicaliën. Veel van hun groenten worden ingekocht bij Yogi's Garden Farm in Payangan, waar ze biologisch worden gekweekt of zich in de overgang naar biologische landbouwmethoden bevinden.



02 Locatie

- **Jl. Hanoman No.44B, Ubud, Kecamatan Ubud, Kabupaten Gianyar, Bali 80571, Indonesia**



03 Contactinformatie





WhatsApp | +62 819-0711-8242

REGENERATIEVE INSPANNINGEN

Ondersteuning van lokale boeren door hun producten in te kopen

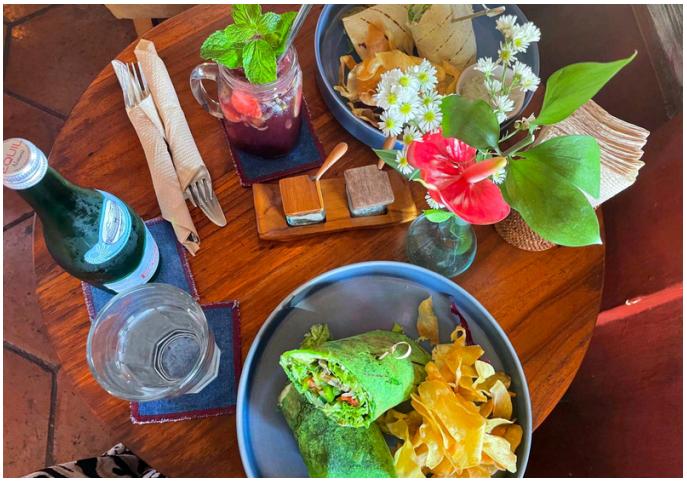
Ze hebben permacultuur op het terrein die wordt gebruikt in hun menu

Onze Ervaring

Een bezoek aan Ubud zou niet compleet zijn zonder een stop bij deze populaire plek. Na veel over deze locatie gehoord te hebben, waren we enthousiast om de charme zelf te ervaren, en het stelde niet teleur! Het menu was indrukwekkend, met een verscheidenheid aan wereldse smaken die voor iedereen geschikt zijn, inclusief vegetariërs, veganisten en mensen die een keto-dieet volgen. Bovendien waren er geweldige cocktails voor een heerlijke avond uit. Wat de sfeer voor ons echt verbeterde, was hun unieke concept: een muur versierd met verticaal gerangschikte planten en groenten. Veel van de groenten die bij Kafe Ubud worden gebruikt, worden gekweekt op een boerderij in Payangan, wat voor ons erg belangrijk was en zeker heeft bijgedragen aan onze ervaring!

€1.00 — €10.00









FAIR WARUNG BALE

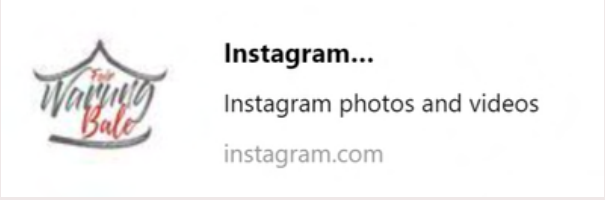
01 Informatie Over

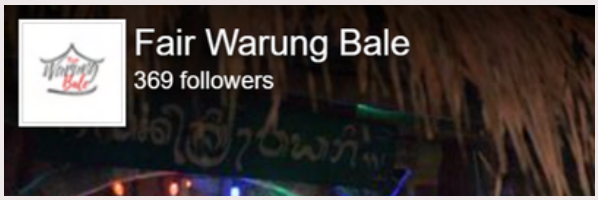
The Fair Warung Bale is een unieke eetervaring in Bali, beheerd door de Bali Sari Foundation, die heerlijke gerechten combineert met een diepgaande sociale missie. Het biedt niet alleen geweldige maaltijden, maar verstrekt ook gratis medische zorg aan degenen die dat nodig hebben via een innovatief economisch model. Elke maaltijd die hier wordt genoten, draagt rechtstreeks bij aan de financiering van gezondheidsdiensten, waardoor gasten een zinvolle zaak ondersteunen bij elk bezoek. De missie van het restaurant wordt gefinancierd door het opleiden van jonge mensen en het ontvangen van donaties, die rechtstreeks ten goede komen aan degenen die medische hulp nodig hebben.

02 Locatie

- **Jl. Sri Wedari No.6, Taman Kaja, Kecamatan Ubud, Kabupaten Gianyar, Bali 80571, Indonesia**

03 Contactinformatie





WhatsApp | +62 813-5337-0466

REGENERATIEVE INSPANNINGEN

Een groot deel van de winst wordt gedoneerd aan de Bali Sari Foundation, die gezondheidszorg biedt aan arme mensen.

Onze Ervaring

“Een restaurant met een belangrijke en waardevolle missie! Verborgen in een klein straatje te midden van de drukte in Ubud, biedt dit eetgelegenheid een gezellige sfeer en geweldige keuken. Bij aankomst waren we blij te zien dat het restaurant een drukke opkomst had, wetende dat alle nettowinst wordt gedoneerd aan de Bali Sari Foundation, die mensen helpt die medische zorg nodig hebben. Het interieur is charmant, met foto’s van kinderen aan de muren die herinneren aan het feit dat elke maaltijd direct bijdraagt aan deze zaak, wat de dinerende gasten een gevoel van voldoening en doelgerichtheid geeft.”

€1.00 — €5.00





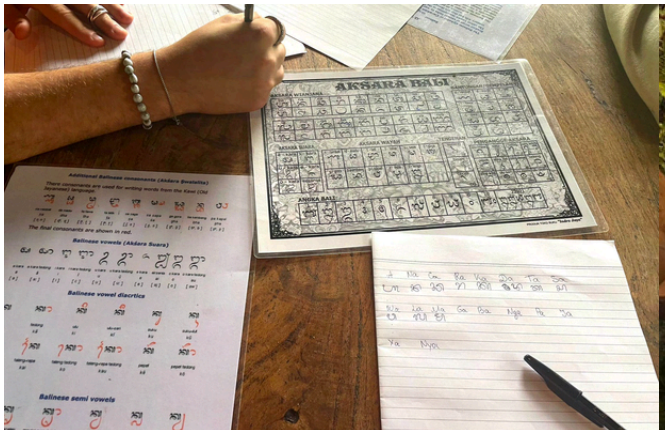






MOUNT BATUKARU

TABANAN REGENTSCHAP





REGENERATIEVE ERVARING

SARINBUANA ECO LODGE

01 Informatie Over

Sarinbuana Eco Lodge, gelegen op de afgelegen hellingen van Mount Batukaru, ligt op slechts 15 minuten lopen van een prachtig regenwoud en 1,5 uur met de auto van Canggu en Ubud. De lodge biedt een scala aan activiteiten, waaronder begeleide trektochten, Balinese kooklessen, houtbewerking en kalligrafie workshops, geleid door de lokale gemeenschap. Gasten kunnen ook genieten van het natuurlijke, chemievrije zwembad en de houtgestookte stoomsauna. Toegewijd aan regeneratie, gebruikt de lodge kruiden en specerijen uit de biologische tuinen en plant voortdurend om de lokale vogel- en vlinderpopulaties te ondersteunen, naast vele andere dingen. Voor meer informatie, bezoek hun officiële website.

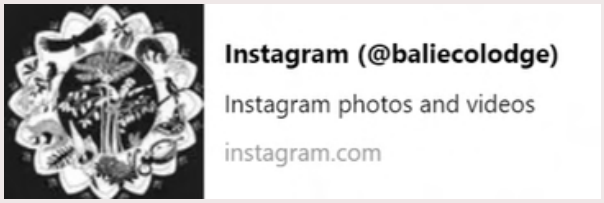


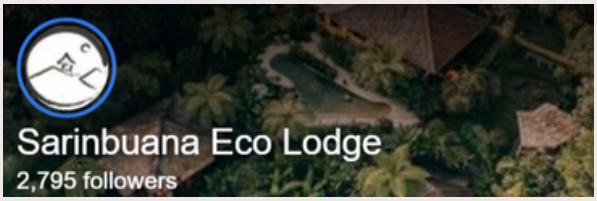
02 Locatie

- **Jalan Arjuna, Br. Biyahan Desa Wanagiri, Dalang, Kec. Selemadeg Tim., Kabupaten Tabanan, Bali 82152**



03 Contactinformatie







Website | https://www.baliecolodge.com/

REGENERATIEVE INSPANNINGEN

Het in dienst nemen en opleiden van lokale dorpsbewoners, waarbij de Balinese cultuur en traditionele vaardigheden worden gepromoot.

Voortdurende inspanningen voor natuurbehoud, waaronder het fokken van de Bali Starling en de rehabilitatie van orang-oetans in samenwerking met Begawan Life.

Focus op het ondersteunen van lokale leveranciers en het verminderen van importen.

Sponsoring van gemeenschapsprojecten, waaronder onderwijs en sportactiviteiten voor kinderen.

Verantwoord toerisme met een focus op regeneratie boven duurzaamheid.

Onze Ervaring

Bij aankomst op de bestemming waren we onmiddellijk onder de indruk van het weelderige groen en het prachtige landschap. Binnen enkele minuten was duidelijk hoeveel jaren van inspanning in deze plek waren gestoken, met het geweldige natuurlijke zwembad zonder chemicaliën en het gezang van vogels overal om ons heen. Na een maaltijd in hun restaurant, waar gerechten worden geserveerd met biologische kruiden van lokale boeren, namen we deel aan een houtbewerkingworkshop. Tot onze verrassing bleek het moeilijker te zijn dan we hadden verwacht! Gelukkig was de lokale gids ongelooflijk vriendelijk en heeft hij twee prachtige bloemen voor ons gesneden om mee naar huis te nemen, wat we altijd zullen herinneren. Daarna hadden we nog een workshop met dezelfde aardige man, die ons Balinese kalligrafie leerde en hoe we de verschillende Balinese medeklinkers en klinkers konden schrijven en spellen. Hij schreef zelfs een speciale boodschap naar keuze, die we mee naar huis konden nemen om aan vrienden en familie te laten zien. Al met al was het een geweldige ervaring die ons in staat stelde volledig op te gaan in het weelderige regenwoud van Bali.











CONTACTEER ONS

ZITEM.ZIYAEV@GMAIL.COM

INA.SLAVCHEVA02@GMAIL.COM

BOEK BESCHIKBAAR IN MEERDERE TALEN

HTTPS://TINYURL.COM/REGENERATIVE-TOURISM-INA-ZITEM