

Akronim projektu: BASCIL

Celem projektu jest integracja konwencjonalnej produkcji żywności na małą skalę z usługami zrównoważonej turystyki kulinarnej, co umożliwi bezpośrednio dotarcie do klienta końcowego i uzyskanie najwyższej wartości ze sprzedaży produktów przy użyciu najkrótszego łańcucha wartości. Jego odbiorcami będą MŚP oraz gospodarstwa, zajmujące się produkcją żywności, zainteresowane dywersyfikacją działalności w kierunku turystyki kulinarnej, która w konsekwencji pozwoli na bezpośrednie dotarcie do klienta końcowego i zwiększenie dochodów ze sprzedaży.

W projekcie wezmą udział producenci z 12 regionów z 8 krajów obszaru Morza Bałtyckiego: Polski, Litwy, Łotwy, Estonii, Norwegii, Szwecji, Finlandii i Niemiec. W Polsce w projekcie biorą udział województwa pomorskie i lubuskie.

Projekt jest przeznaczony dla dwóch grup:

- 1) MŚP i gospodarstw, produkujących artykuły spożywcze dla klienta końcowego (sery, wędliny, napoje, itp.). Wybranych z każdego regionu (województwa) zostanie 8-10 podmiotów, które wezmą udział w działaniach pilotażowych. Będą to przedsiębiorstwa i producenci żywności, którzy chcą wzbogacić swoją ofertę o przyjmowanie turystów, jak również ci, którzy chcieliby zdywersyfikować i uatrakcyjnić już istniejącą ofertę turystyki kulinarnej w swoich gospodarstwach i przedsiębiorstwach;
- 2) NGO i innych organizacji, takich jak lokalne sieci żywności, stowarzyszenia, grupy działania, itp. zaangażowane w rozwój i marketing turystyki kulinarnej na swoim obszarze. Grupy te będą koordynować wspólne działania poszczególnych przedsiębiorstw, jednocześnie motywując je do aktywnego uczestnictwa i działania.

Wśród producentów występują przypadki łączenia z sukcesem produkcji żywności z turystyką kulinarną, problemem jest jednak, że takie działania są ograniczone tylko do tych firm. Ważnym aspektem projektu będzie zbadanie tych przykładów w celu opracowania trwałego i łatwego do przenoszenia modelu kompleksowych rozwiązań dla producentów. Ze względu na podobną specyfikę prowadzonej działalności, wypracowany model rozwiązań będzie możliwy do zastosowania w całym regionie Morza Bałtyckiego.

Organizacje partnerskie podejmą dzięki temu wysiłek w kierunku głębszej integracji producentów żywności i turystyki kulinarnej.

Projekt można podzielić na 3 etapy:

- 1) Analizowanie istniejących doświadczeń w zaangażowaniu lokalnych producentów żywności w turystykę kulinarną,
- 2) Projektowanie innowacyjnych rozwiązań w zakresie usług turystyki kulinarnej dla lokalnych producentów żywności oraz ich testowanie i dostosowanie do potrzeb lokalnych – pilotaż,
- 3) Wprowadzanie innowacyjnych rozwiązań dla marketingu produktu turystyki kulinarnej oraz szerokie ich zastosowanie w celu rozpowszechnienia i udostępnienia narzędzi i metod wypracowanych w trakcie projektu.

W działania 2 i 3 zaangażowane będzie Lubuskie Centrum Produktu Regionalnego, biorąc udział we wspólnych warsztatach oraz dzieląc się pomysłami i uwagami do wersji roboczej. LCPR odgrywać będzie aktywną rolę w testowaniu rozwiązania w regionie, angażując lokalnych producentów żywności.

LCPR wspierać będzie Partnera Projektu - Fundację Natura Polska w organizacji wydarzeń i działań podczas adaptacji i testowania rozwiązania przez producentów w lubuskim oraz będzie uczestniczyć we wspólnych warsztatach partnerskich. LCPR wspierać będzie Fundację również w ocenie wyników testów oraz upowszechnianiu praktycznych wniosków.

W trakcie realizacji projektu powstanie również podręcznik turystyki kulinarnej w ścisłej ponadnarodowej współpracy partnerów projektu, z udziałem przedstawicieli organizacji zrzeszonych. Zostanie opracowany w 9 językach (angielski + 8 języków lokalnych) i będzie rozpowszechniany w wersji online.

Podręcznik obejmie następujące tematy (MŚP):

- w jaki sposób integracja tradycyjnej produkcji żywności i turystyki kulinarnej wspierają MŚP
- jakie są główne korzyści z takiej dywersyfikacji działalności i innowacji dla producenta żywności
- jakie są główne elementy rozwiązania i jak można je dostosować do poziomu firmy, co należy wziąć pod uwagę podczas procesu adaptacji
- jakie innowacje są możliwe w adaptacji rozwiązania
- studia przypadków jako praktyczne przykłady z regionów pilotażowych ilustrujące i wyjaśniające główną ideę oraz każdy komponent zawarty w rozwiązaniu
- praktyczne wskazówki i zalecenia producentów żywności, którzy byli zaangażowani w testowanie

Podręcznik obejmie następujące tematy (NGO):

- w jaki sposób lokalne lub regionalne produkty turystyki kulinarnej wspierają odporność lokalnych MŚP na obszarach wiejskich
- jakie są główne korzyści z rozwoju i promocji obszarów wiejskich jako destynacji turystyki kulinarnej
- jak skutecznie zaangażować lokalnych producentów żywności we wspólny rozwój i marketing produktów turystyki kulinarnej i jak motywować ich do aktywnego udziału w takiej współpracy
- jakie są główne składowe rozwiązania i jak można je zaadaptować na poziomie lokalnym
- co należy wziąć pod uwagę podczas procesu adaptacji
- studia przypadków jako praktyczne przykłady z regionów pilotażowych ilustrujące i wyjaśniające główną ideę oraz każdy komponent projektu
- praktyczne wskazówki i rekomendacje od zaangażowanych lokalnych sieci gastronomicznych i turystycznych