



# „Polsko-szwedzkie wędrówki kulinarne”

### I. LEADER SÖDERSLÄTT  (dzień 1)

Prosimy o wymienić pięć najciekawszych pomysłów na rozwój lokalnej przedsiębiorczości na podstawie wizyt studyjnych i prezentacji w dniu 1 (region Söderslätt)

1. „Rozmowy indywidualne z mieszkańcami z przedsiębiorcami o współpracy (przekonanie)” „Bezrobocie – brak umiejętności zdrowej konkurencji (współpraca)”

„Zintegrowanie przedsiębiorców z określonych terenów”

„Zintegrowanie przedsiębiorców z określonego terenu”

„Zintegrowanie przedsiębiorców z określonego terenu”

„Ciekawie przedstawiona koncepcja przedsiębiorczości mieszkańców wsi. Łączenie ich wspólnym programem rozwoju przedsiębiorczości”

„Tworzenie grup (zespołów) przedsiębiorców w celu poszerzenia oferty rynkowej”

„Stworzenie grup do rozwijania się [regionu] i integracja”

„Stworzenie kolektywu na terenie gminy”

„Pomoc grupowa na danym terenie”

„Zintegrowanie przedsiębiorczości określonego tematu”

„Przekonanie lokalnych przedsiębiorstw do wspólnego działania w turystyce”

„Podobało mi się stworzenie szlaku, angażowanie indywidualnych przedsiębiorców do współpracy”

„Tworzenie związków – klastrów przedsiębiorców turystycznych”

„Wzajemne reklamowanie produktów i usług w ramach wspólnej grupy działania”

„Przedsiębiorstwo zielarskie Wasabi – tworzenie grup producentów zbieraczy ziół”

„Wspólna inicjatywa gospodarstw w celu ich scalenia i wspólnego współdziałania”

„Wspólna inicjatywa utworzenia klastrów przedsiębiorców, którzy wspólnie współpracują w tworzeniu sklepików, w których sprzedawane są produkty wszystkich przedsiębiorców. Każde z przedsiębiorstw posiada własną produkcję – chleb dżemy, sery, przetwórstwo mięsne i rybne.”

„Klub przedsiębiorców skupionych pod hasłem «Dobre życie na wsi»”

„«Dobre życie na wsi» - współpraca lokalnych przedsiębiorców”

„Sklepiki z lokalną żywnością (produkty nie tylko jednego producenta, ale także sąsiadów”)

„«Dobre życie na wsi» - współpraca małych przedsiębiorców”

„Klub przedsiębiorczości zrzeszający drobnych, lokalnych przedsiębiorców”

„W każdym z tych miejsc sprzedaż produktów każdego producenta”

„Klub przedsiębiorczości z hasłem «Dobre życie na wsi»”

1. „Wsparcie organizacyjne lokalnej przedsiębiorczości”

„Dofinansowanie nowopowstałych firm”

„Wsparcie nowych przedsiębiorców, udzielenie dotacji oraz udzielenie porad.”

„Tworzenie miejsc pracy”

„Wsparcie młodych przedsiębiorców poprzez udzielenie dotacji oraz opiekę nad młodzieżą”

„Pomoc młodym, powstałym firmom”

1. „Utworzenie marki regionu (uzewnętrznienie wypracowanej marki, marek)”

„Utworzenie marki regionu”

„Marka regionu”

1. „Kontakt z naturą – pikniki (to, czym obdarzyła nas natura)”

„Utworzenie szlaków przyrodniczych”

„Ciekawe miejsca noclegowe w naturalnym środowisku”

„Wykorzystanie miejscowych walorów historyczno-środowiskowych”

1. „Utworzenie szlaków kulinarnych dostosowanych do pory roku”

„Szlaki tematyczne (dostosowane do pór roku)”

„Szlaki tematyczne dostosowane do pór roku”

„Szlaki turystyczne”

„Szlaki turystyczne”

„Szlaki tematyczne dostosowane do pór roku”

„Utworzenie klubu przedsiębiorców i opracowania ofert turystycznych w oparciu o zasoby lokalne (Przyroda, kuchnia regionalna, historia)

1. „Użycie naturalnych produktów na własnym terenie, które znajdują się w zasięgu ręki”, „Bogactwo roślin, owoców i warzyw na własnym terenie”

„Wytwórnia marmolady jest ciekawym *wytwórcą* poprzez komponowanie wielu smaków (owoce z własnego zbioru z owocami orientu)”

„Mamy dużo warzyw i owoców na przetwory”

„Prezentacja i gościnność oraz poznanie smaków różnych zbóż w postaci chleba”

„Piekarnia Vismarlöv – użycie starych gatunków zbóż z lokalnych pól”

„Uprawy biodynamiczne i wytwórnia dżemów (Almgården)”

„Produkty wyprodukowane we własnym gospodarstwie i ich dalsza sprzedaż”

„Sklepik z własnymi produktami np. uprawa ziół, kwiatów, produkowanie nabiału”

„Produkcja dobrego, zdrowego chleba”

„Produkcja wyrobów z mleka (śmietana, masło, twaróg, maślanka)

„Uprawa ziół i przetwórstwo owoców i warzyw”

1. „Powrót do tradycji i historii (dawno temu za czasów dziadów i pradziadów)”

„Oferta historyczna”

„Wykorzystywanie tradycji do podjęcia działalności z wykorzystaniem wielu gatunków zbóż do produkcji chleba, ciasta oraz do prowadzenia jadłodajni.”

„Wykorzystanie miejscowych walorów historyczno-środowiskowych” (*myśl powtórzona*)

„Odnowienie tradycji Wikingów i rozwijanie na tej bazie rękodzieła, eventów kulturowych oraz handlu produktami nawiązującymi do epoki”

„Powrót do produktów wytwarzanych w dawnych czasach”

„Przedsiębiorstwa powracają do odtwarzania potraw dawno już zapomnianych, serwowania we własnych gospodarstwach. Odtwarzanie wnętrz gospodarstw i pomieszczeń w sposób nawiązujący do przeszłości”

„Użycie starych zbóż do produkcji i pieczenia lokalnego chleba”

1. „Ekologiczne i zdrowe uprawy warzyw i ziół oraz ich własnoręczne przetwórstwo”

„Odzysk naszych spadów przerabianych na dżemy w różnych smakach”

„Pieczenie chleba z różnych zbóż, bez sztucznych konserwantów, wyrabianie sera własnymi sposobami”

„Regionalne potrawy (chleb, pieczywo) pod wspólnym szyldem (piekarnia, sklep, restauracja)”

„Biodynamiczna hodowla kwiatów, warzyw i ziół”

„Własna uprawa ekologiczna i sprzedaż wyprodukowanych przetworów”

1. „Ścisła współpraca z mediami”

„Współpraca z mediami”

„Współpraca z mediami”

1. „Mleczarnia – obiekt godny podziwu, że jednoosobowe gospodarstwo jest w stanie skupić mleko i wytworzyć wiele gatunków sera”
2. „Pomysł na zdrowe żywienie w szkołach w oparciu o produkty lokalnych producentów”

„Lokalne sklepiki”

„Połączenie hodowli ziół ze sklepikiem zielarskim z upominkami”

„Sklepiki z lokalną żywnością (własna uprawa)”

„Uprawa ziół połączona ze sklepikiem zielarskim”

„Własna hodowla, produkcja, sprzedaż (krowy, produkcja mleka, sprzedaż mleka, serów, masła)

1. „Obejścia przyjazne dla turystów i zwiedzających”
2. „Promocja przedsiębiorczości wiejskiej pod hasłem «Dobre życie na wsi»”
3. „Lokal przy piekarni”
4. „Powiązanie produkcji z jej promocją i konsumpcją np. Piekarnia”

„Powiązanie produkcji z konsumpcją (Piekarnia)”

„Powiązanie produkcji z konsumpcją (Piekarnia, restauracja, sprzedaż produktów)”

1. „Użytkowanie starych, średniowiecznych mebli”

Wymień praktyki, które byłyby trudne lub bezcelowe do zastosowania w Polsce (dzień 1).

Dlaczego, z jakiego względu?

1. „Mentalność Polaków – brak współpracy i obopólnego dbania o interesy”

„Trudności w zorganizowaniu się przedsiębiorców. Przedsiębiorcy są niechętni w zrzeszaniu się, płaceniu składek”

„Bariery mentalne (Polacy nie wierzą w sukces)”

„Bariery mentalne”

„Bariery mentalne”

„Bariery mentalne”

1. „Podjęcie ryzyka otworzenia biznesu”
2. „Brak znajomości dziedzictwa kulturalnego (tradycji)”
3. „Przepisy prawne”

„Odmienność praw i przepisów”

„Sanepid – ogromne schody do uzyskania różnych zezwoleń (badanie wody, umowy z różnymi dostawcami)”

„Urząd Skarbowy – kasy fiskalne i uzyskanie zezwoleń na działalność”

„Mamy trudności przez bariery wymagane [przez] Sanepid i biurokrację”

„Trudności przeniesienia na nasz teren ze względu na Sanepid”

„Lokale proste w wyposażeniu (Sanepid stawia wysokie wymagania – np. restauracyjka w starej piekarni)”

„Wysokie wymagania służb sanitarnych i budowlanych”

„Trudności Sanepidu i Urzędu Skarbowego”

„Stworzenie restauracji takiej jak w piekarni jest niemożliwe w polskich wymogach sanitarnych”

„Sprzedaż produktu lokalnego w istniejących sklepach na wydzielonym stoisku ze względu na przepisy”

„Piekarnia – w naszym systemie Sanepid nie otworzy czyli nie wyda zezwolenia na prowadzenie [działalności] w takich warunkach, jak piekarnia w Vismarlöv”

„Sprzedaż i produkcje bezpośrednią utrudniają niejasne przepisy sanitarne i skarbowe”

1. „Serowarnia – wymaga dużych nakładów finansowych na zakup kontenera serowarskiego (ok. 500 tys. zł)”
2. „Sprzedaż i produkcja bezpośrednia – brak znajomości procedur i przepisów”

„Sprzedaż i produkcja bezpośrednia – brak wiedzy o przepisach”

„Sprzedaż i produkcja bezpośrednia z braku wiedzy o przepisach”

„Sprzedaż i produkcja bezpośrednia z braku wiedzy”

1. „Nie widzę bezcelowych praktyk, pomoc u lokalnych producentów i lokalnych przedsiębiorców jest zawsze pożądany”
2. „Przedsiębiorczość i zarządzanie w powijakach”

„Małe doświadczenie w marketingu”

1. „Zdziesiątkowana gospodarka rolna. Brak młodych rolników (migracja do miasta)”

„Produkcja serów i wyrobów z mleka – brak hodowli krów”

„Produkcja serów – brak krów”

„Produkcja serów i wyrobów mlecznych – brak hodowli krów”

1. „Słaba promocja uzdolnionych ludzi”
2. „Umiejscowienie sklepików i restauracji na odludziu”

„Usytuowanie lokalu na bezludziu”

„Trudne umiejscowienie sklepików z żywnością na prowincji”

„Usytuowanie na bezludziu”

1. „Celebrowanie odżywiania się zdrową żywnością”

„Prowadzenie zdrowej żywności i celebrowanie się nią”

1. „Tempo życia slow (w Polsce jest nerwowy tryb życia)”

„Produkcję żywności w gospodarstwie utrudnia rytm życia”

„Wolny tryb życia (w Polsce szybki tryb życia)”

„Produkcję żywności w gospodarstwie utrudnia szybkie tempo życia”

1. „Nie ma zwyczaju chodzenia do lokalu”
2. „Produkcja żywności w gospodarstwie”

„Produkcja żywności w gospodarstwie, brak wiedzy nt. sprzedaży, organizacji”

1. „Utożsamianie się z regionem”

### II. BLISKO NATURY (dzień 2)

Prosimy o wymienić pięć najciekawszych pomysłów na rozwój lokalnej przedsiębiorczości na podstawie wizyt studyjnych i prezentacji w dniu 2

1. „Powrót do korzeni – historia naszych przodków (obcowanie z naturą, kilka dni na dziko)”, „Powrót do natury (ocięcie się od cywilizacji – odpoczynek)”

„Przyroda w dziewiczym stanie miejscem wypoczynku”

„Możliwość spędzenia nocy w warunkach naturalnych”

„Możliwość poznania więzi z przyrodą”

„Interesująca koncepcja wykorzystania naturalnego środowiska przyrodniczego”

„Wykorzystanie środowiska naturalnego”

„Wykorzystanie leśnych polan do spędzenia wolnego czasu i wymiany praktyk kulinarnych”

„Możliwość spędzenia mile czasu na świeżym powietrzu”

„Degustacja soków z miejscowych ziół, drzew”

„Idea godna polecenia pod warunkiem, że się Sanepid o niej nie dowie”

„Posiłki na wolnym ogniu”

„Znajomość tradycyjnych przepisów”

„Serwowanie posiłków z posiłków, które można znaleźć w lesie – zioła, roślinki, korzonki, kora, dziczyzna, źródlana woda”

„Serwowanie produktów zrobionych, znalezionych w lesie”

1. „Prehistoryczny szlak kulinarny – wykorzystanie naturalnych zasobów i naszej ziemi”

„Wykorzystanie do posiłków produktów z własnego gospodarstwa”

„Przygotowanie posiłku z własnych ogrodów na naszych szlakach i polanach”

„Degustacja własnych wyrobów”

„Pokaz i poczęstunek wyrobów z mleka krowiego oraz współpraca z producentami w całej okolicy”

„Szlak pieszy/kulinarny w oparciu o markę lokalną (chleb wiejski, konfitury, wędzarnie ryb, mięsa, suszarnie grzybów). Mamy zasoby – należy poprawić infrastrukturę, wykonać wędzarnie, smażalnie, pierogarnie, warsztaty kwiatowo-zielarskie”

„Popularyzować kozie mleko i przetwory”

„Wędrówka kulinarna”

„Wędrówki kulinarne to pomysł na wysiłek fizyczny uwieńczony smacznym posiłkiem (nagroda za trudy wędrówki)”

„Wykorzystywanie produktów lokalnych dla wytwarzania serów, dżemów itp.”

„Szlak pieszy degustacji lokalnych produktów”

„Degustacje serów zrobionych z własnej produkcji z dodatkiem ziół”

„Wycieczki rowerowe z degustacją lokalnych wyrobów kulinarnych”

„Szlak pieszy w lesie z degustacją dań samo przygotowanych”

„Serwowanie produktów z lasu (liście, zioła, korzonki)”

1. „Tematyczne szlaki historyczne”

„Dużo ciekawych miejsc do promocji”

„Trasy i gry tematyczne”

„Wsie tematyczne np. ziołowa, lawendowa, nagietkowa”

1. „Wspólne przygotowanie posiłków”

„Wspólne przygotowywanie posiłków (grupowa praca i współodpowiedzialność za efekty)”

„Cudowny pomysł na wspólny posiłek własnoręcznie przygotowany (Nyrups Naturhotell)”

„Łączenie przygotowania posiłków ze spożyciem”

„Zapoznanie osób odwiedzających z technologią powstawania posiłków na wolnym powietrzu”

„Gotowanie na świeżym powietrzu”

„Jednym z ciekawszych pomysłów do naśladowania było przygotowanie posiłku na wolnym ogniu – powrót do przeszłości”

„Przygotowanie samemu posiłków”

„Posiłki na wolnym ogniu to strzał w dziesiątkę, ograniczona ilość produktów, wyzwolenie w człowieku inicjatywy i kreatywności”

„Grupowe gotowanie na wolnym ogniu (możliwość obserwacji reakcji, relacji w grupie)”

„Promocja gotowania na wolnym ogniu w naturze – wspólna współpraca”

„Wspólne przygotowanie posiłków na wolnym ogniu”

„Wspólne przygotowywanie posiłków na łonie natury podczas wycieczki z produktów zabranych ze sobą”

1. „Czasem uczenie się dobrej organizacji pracy”

„Wspólna nauka”

„Współpraca z grupą”

1. „Tworzenie punktów sprzedaży nadwyżek gospodarstw rolnych i agroturystycznych”

„Tworzenie własnych sklepików ekologicznych”

1. „Nietypowe miejsce hotelowe”

„Jurty – wspaniałe rozwiązanie na noclegi i przygotowanie posiłków oraz integracji grupy”

„Hotel”

„Minihotel w lesie”

„Jurty mongolskie – często ludzie zmęczeni są codziennością, a zwłaszcza mieszkający w dużych miastach i pracujący w dużych korporacjach. Chętnie odetną się do telewizji, światła, życia codziennego, mogą zająć się sami sobą i przemyśleć wiele spraw. Prowadząc gospodarstwo agroturystyczne wiem, że taki produkt można sprzedać w naszym regionie i zapotrzebowanie byłoby duże”

„Urządzenie miejsc noclegowych w lesie (oryginalne, nietypowe)”

„Tworzenie miejsc noclegowych w lesie”

1. „Świetny pomysł na lokalny produkt, tj. unikatowy ser (Nyrups Osteria)”
2. „Zrobić konkurs powiatowy na najlepszą usługę turystyczną. Lubimy konkurować, więc konkurs może wyzwolić energię i zapał”
3. „Konkurencja dla współpracy – pomysły na markę kulinarną”
4. „Przygotowanie stoiska i zaprezentowanie swoich wyrobów”

Wymień praktyki, które byłyby trudne lub bezcelowe do zastosowania w Polsce (dzień 2).

Dlaczego, z jakiego względu?

1. „Przepisy prawne”

„Zezwolenia”

„Wymogi Sanepidu”

„Jurty mongolskie – ze względu na przepisy prawa dot. przetwarzania żywności”

„Przepisy, przepisy, przepisy”

„Wszystko, co związane z działalnością wymagającą stosowania kas fiskalnych itp.”

„Jurty mongolskie i posiłki na wolnym ogniu. W obu wymienionych przypadkach nasz system ustawodawczy stawia duże wymagania wobec przedsiębiorców, którzy chcą stworzyć coś poza system. Podobnie z gotowaniem na wolnym ogniu – mycie naczyń w lwtniej wodzie, popiół w jedzeniu i wychodek na uboczu. Sanepid!”

„Przygotowanie i serwowanie posiłków dla grup na świeżym powietrzu w lesie – przepisy BHP”

„Przygotowanie posiłków dla grup młodzieży i dzieci ze względu na przepisy sanitarne”

1. „Podjęcie ryzyka”
2. „Nie widzę żadnych praktyk, które nie mogłyby być zastosowane w Polsce. Wystarczy nam liderów, dobry pomysł i wytrwałość w dążeniu do wyznaczonego celu. Chętnie pomogłabym w rozpowszechnieniu dobrych praktyk. Dobrze też byłoby pomóc wypromować się już istniejącym i działającym przedsiębiorstwom, tak, aby mogli dotrzeć ze swą ofertą do szerszej rzeszy odbiorców”

„Nie widzę żadnych bezcelowych zastosowań w Polsce. Wspólna współpraca z wieloma przedsiębiorcami, z którymi można utworzyć coś pożytecznego”

1. „Brak zapaleńców do takiej działalności”
2. „Na terenie naszej gminy jest bardzo mało bydła mlecznego”
3. „Obawy zdrowotne itp.”
4. „Ustawienie jurt w lesie i pozostawienie ich bez opieki”

„Jurty w lasach – trudności w uzyskaniu miejsca, zatrudnieniu ochrony”

„Stawianie jurt w lasach zostawionych bez opieki”

„Ustawienie jurt w lesie i pozostawienie ich bez opieki”

„Ustawienie jurt a ochrona”

1. „Hotel w jurtach. Brak klientów na takie usługi. Obawa, że zostałyby zniszczone. Brak zgody nadleśnictwa. Lasy są państwowe i nie wyrażą zgody na usługi hotelowe”

„Zakładanie takiej działalności jak: Minihotel w lesie”

„Trudność zorganizowania wypoczynku w lesie z powodu tytułu własności lasów, konieczność uzyskania zezwolenia”

### III. ZIELONA SKANIA (dzień 3)

Prosimy o wymienić pięć najciekawszych pomysłów na rozwój lokalnej przedsiębiorczości na podstawie wizyt studyjnych i prezentacji w dniu 3 (region Zielona Skania)

1. „Wyłuskanie i umocnienie marki na dane przedsięwzięcie na danym terenie”

„Odwaga przedsiębiorców w promocji i tworzenie lokalnej marki”

„Promocja lokalnej marki”

„Oznakowanie jednym znakiem towarowym: Gościu, o łobeskim powiecie za mało wiecie… Poznaj! Zatrzymaj się!”

„Promowanie”

„Oznakowanie jednym znakiem towarowym”

„Oznakowanie jednym szyldem. Gościu, o Łobeskim powiecie mało wiecie”

„Oznakowanie wsi jednym szyldem/znak towarowy – hasło”

„Tworzenie lokalnej marki”

„Utworzenie marki lokalnej pozwoli na rozpoznawalność w regionie, jak i poza jego granicami.”

1. „Wspólne działanie to bogata oferta”
2. „Tworzenie ciekawych, atrakcyjnych i edukacyjnych szlaków turystycznych”

„Posiadanie wspaniałych miejsc, bardzo ciekawych”

„Jezioro i jego otoczenie jako atrakcyjne miejsce do życia i zarabiania na agroturystyce”

„Jeden charakterystyczny budynek jako serce większego projektu (u nas może to być młyn, spichlerz lub charakterystyczne przyrodniczo miejsce”

„Utworzenie szlaków turystycznych. Wszyscy przyjemni, gościnni.”

„Budowanie nowych szlaków turystycznych”

„Tworzenie szlaków turystycznych”

„…poznanie [istniejących] szlaków na danym terenie”

„Tworzenie pakietów bożonarodzeniowych, „Jesień” itp.

„Tworzenie wspólnego pomysłu na szlak, wzajemne wsparcie. Uzupełnienie jednej oferty o usługi innej lokalnej firmy”

„Tematyczny szlak rowerowy, pieszy, konny z przystankami i serwowanie posiłków oraz noclegi w wyznaczonych obiektach”

„Gry terenowe, tematyczne – przyrodnicze, rośliny, zwierzęta, ptaki lub historia lokalna, w formie pytań z wielowariantowymi odpowiedziami mającymi na celu utwalenie wiadomości, wrażeń. Sondaże ankietowe”

„Najważniejszym i istotnym [działaniem] w naszym powiecie jest utworzenie szlaku turystycznego z wykorzystaniem lokalnych walorów gospodarczych, naturalnych i kulturowych.”

„Tworzenie szlaku chmielnego – współpraca przedsiębiorców i lokalnych rolników”

„Utworzenie wspólnego szlaku chmielnego i reklamowanie”

„Tworzenie szlaku chmielowego i jego reklamowanie”

1. „Kultywowanie tradycji naszych przodków”

„Szereg tradycji kultywowanych w «szafie»”

„Można pokazać rękodzieło, wyroby lokalne”

„Utożsamianie się z tradycją lokalną”

1. „Pomysł na współpracę wielu przedsiębiorców w celu osiągnięcia wspólnego celu”

„Silna współpraca lokalnych przedsiębiorców na rzecz lokalnych szlaków turystycznych”

„…współpraca lokalnych przedsiębiorców”

„Wspaniały pomysł na wspólną współpracę”

„Działalność sieciowa gestorów branży turystycznej – różne przykłady (producenci, usługodawcy) dla różnych grup odbiorców”

„Wzajemne wspieranie się przedsiębiorców, samorządów, *właścicieli*”

„Klaster przedsiębiorców wspieranych przez gminę”

„Organizowanie wspólnych wymian swoich produktów i ich *konsumpcji*”

„Współpraca z lokalnymi przedsiębiorcami”

„Współpraca drobnych wytwórców w regionie”

„Wspieranie się wzajemne i polecanie jeden drugiemu”

„Wspólna inicjatywa przedsiębiorców z regionu”

1. „Wspaniały przykład współpracy organów państwowych z prywatnymi przedsiębiorcami (zamek Bäckaskogslott)”
2. „Wykorzystanie łagodnego klimatu na wyspie Ivö do założenia sadu i winnicy”
3. „Zazdrościć im tego, że mają gdzie się spotkać, wymienić swoje poglądy, pomysły itd.”

„Spotkania z lokalna społecznością, gdzie można porozmawiać na różne tematy”

„Utworzenie miejsc spotkań lokalnej społeczności spowoduje lepsze poznanie ludzi, co pomoże we wspólnej integracji i działaniu”

„Zagroda rycerska jako miejsce lokalnych spotkań”

„Utworzenie wspólnego miejsca spotkań lokalnych ludzi”

1. „Propagowanie miejscowych walorów smakowych poprzez degustację miejscowych produktów”

„Kulinaria z najstarszych receptur”

„Wyhodowanie wszelkich ziół”

„Wykorzystanie lokalnych produktów”

„Produkcja lokalnej żywności”

„Szlak kulinarny pozwoliłby na pokazanie produktów regionalnych”

„Wykorzystanie produktu kulinarnego jako atrakcji turystycznej”

„Organizowanie degustacji na świeżym powietrzu”

„Degustacja lokalnych produktów na wolnym powietrzu”

„Degustacja lokalnych produktów na świeżym powietrzu”

1. „Przygotowanie imprez integracyjnych pracowników różnych zakładów pracy, uczniów szkół”
2. „Suszarnia chmielu – bądź stworzenie uprawy połączonej z produkcją piwa w małym browarze”
3. „Plantacja chmielu przy suszarni – reklama”
4. „Tworzenie miejsc noclegowych u producentów”

„Dostosowanie wolnych pomieszczeń gospodarczych na punkty sprzedaży lub punkty noclegowe”

„Tworzenie miejsc noclegowych u producentów w wolnych pomieszczeniach, dostosowanie do sprzedaży produktów wytwarzanych w gospodarstwie lub innych producentów”

„Lokalny sklepik naszego regionu”

„Tworzenie małych sklepików”

„Tworzenie małych sklepików”

„Tworzenie bazy noclegowej w gospodarstwach rolnych”

„Wykorzystanie obiektów zabytkowych do prowadzenia działalności hotelowo-gastronomicznej”

„Wykorzystanie obiektów przemysłowych (młyny, gorzelnie), magazynowych (stodoły) na stanice turystyczne”

„Wypożyczalnia sprzętu (rowerów, kajaków, quadów)”

„Samoobsługowy sklepik z lokalnymi produktami, z zaufaniem do klientów (samodzielne rozliczanie)

„Sklepik bez sprzedawcy (samoobsługa)”

„Stworzenie samoobsługowego sklepiku bez nadzoru”

„Utworzenie sklepu samoobsługowego bez nadzoru”

„Samoobsługowy sklepik z żywnością i pamiątkami (bez nadzoru)”

„Samoobsługowy sklepik bez nadzoru”

Wymień praktyki, które byłyby trudne lub bezcelowe do zastosowania w Polsce (dzień 3).

Dlaczego, z jakiego względu?

1. „Przekonanie do uzewnętrznienia się”
2. „Podjęcie ryzyka”

„Trudności w realizacji pomysłów”

1. „Jak zawsze przepisy, które uniemożliwiają rozwinięcie skrzydeł”

„Utrudnianie przez urzędników – brak pomocy i podpowiedzi”

„Wymogi Sanepidu”

„Trudności pomocy ze strony władz lokalnych”

1. „Brak ogólnej koncepcji w tworzeniu lokalnej marki. Nie ma całościowej wizji na turystykę”
2. „Brak bazy lokalowej na spotkania dla lokalnej społeczności”
3. „Małe zainteresowanie ekologią na naszym terenie”
4. „Wszystko możliwe do realizacji pod warunkiem posiadania możliwości finansowych (dyskusyjna kwestia kredytów, partnerstwa publiczno-prawnego)”

„Uważam, że żaden z wymienionych pomysłów nie byłby trudny do wykonania. Wszystko zależy od chęci i pracy przedsiębiorców. Wyjazd do Szwecji pokazał ludzi, którzy to zrobili i że to działa, a jeszcze dodatkowo przynosi dochody. Myślę jednak, że brak nam chęci, a zwłaszcza funduszy na realizację tych projektów. Zauważyłam też, że wiele produktów zostało wykonanych własnoręcznie, niewielkim kosztem, a jest sprzedawane i jednocześnie tworzy markę danego gospodarstwa, bądź regionu”

1. „Małe zainteresowanie się ludźmi aktywnymi”

„Słaba promocja uzdolnionych ludzi”

1. „Działalność w zamku będącym własnością Państwa”

„Działalność w zamku będącym własnością Państwa. Prawo nie przewiduje wydzierżawiania zabytków (restrykcyjne przepisy o ochronie zabytków”

1. „Zorganizowanie samoobsługowego sklepiku bez nadzoru. (Możliwość utraty towaru, mienia, pieniędzy)”

„Sklepik samoobsługowy – mentalność”

„Samoobsługowe sklepiki”

„Sklepik samoobsługowy (mentalność ludzi)”

„Sklepik bez nadzoru ze względu na mentalność”

„Mentalność ludzi – by mógł funkcjonować taki sklepik”

1. „Brak współpracy między przedsiębiorcami”

„Problem w zgromadzeniu przedsiębiorców do wspólnego pomysłu (brak zaufania)”

„Współpraca lokalnych przedsiębiorców”

„Trudności w zaufaniu przedsiębiorców”

„Trudności w porozumieniu się z lokalnymi ludźmi”

„Trudności w samoorganizowaniu się przedsiębiorców”

1. „Wykorzystanie lokalnych produktów”

„Wykorzystanie lokalnych produktów. Przedsiębiorca będzie poszukiwał najtańszych [produktów] w sieciach np. «Biedronce», nie zamówi u lokalnych producentów”

### IV. Uwagi dotyczące organizacji wyjazdu

1. „Bardzo dobrze przygotowane tematycznie, merytorycznie i organizacyjnie. W bardzo zrozumiały sposób prowadzone”
2. „Bez uwag”

„Bez uwag”

1. „Mam jedynie pozytywne uwagi. Opieka organizatorów i równocześnie tłumaczy była profesjonalna. Byli przygotowani merytorycznie. Przekazali mi wiele ciekawostek i dygresji, które pomogły dogłębnie docenić oglądanie miejsca, serwowane dania i kulturę szwedzką. Baza noclegowa bez zastrzeżeń. Miła atmosfera. Wiele ciekawych miejsc, bogaty program. Jestem bardzo zadowolona”
2. „Wyjazd bardzo ciekawy, pouczający, inspirujący do działalności. Miła atmosfera, rzeczowy prowadzący wyjazd studyjny. Dziękuję za prowadzenie zajęć, przybliżenie nam historii Szwecji, jej zwyczajów i obyczajów”
3. „Uważam, że wyjazd był zorganizowany perfekcyjnie!”
4. „Organizacja wyjazdu bez żadnych zastrzeżeń, była bardzo naukowa i budująca”
5. „Podziękowanie organizatorom za sprawne działanie i załatwienie spraw organizacyjnych między Polską a Szwecją”
6. „Dobra organizacja. «Dopięty» program, bez opóźnień. Dużo informacji o Szwecji”
7. „Dziękuję bardzo, że mogłam wziąć udział w wyjeździe studyjnym. Dziękuję p. Tomaszowi Oczkowskiemu za wspaniały, przeprowadzony merytorycznie przebieg całego wyjazdu studyjnego”
8. „Bardzo dobre prowadzenie programu wyjazdu w rytmie dostosowanym do kondycji grupy”
9. „Profesjonalne przygotowanie prowadzących”
10. „Miła koleżeńska atmosfera i wzajemna satysfakcja gospodarzy i gości”
11. „Trochę ciasny środek lokomocji”
12. „Cały wyjazd był bardzo przemyślany krok po kroku. Będąc właścicielką własnego gospodarstwa znalazłam wiele inspiracji i nowych pomysłów, które na pewno zrealizuje u siebie. Chcę jednocześnie podkreślić, iż organizator – pan Tomasz – przez cały czas trwania podróży był osobą bardzo skoncentrowaną na pracy, tłumacząc nam i opowiadając o Szwecji – zwyczajach i kulinarnych doznaniach. Jednym słowem wszystko w najlepszym wydaniu. Dziękuję”
13. „Bardzo kompetentny pilot, tłumacz. Szeroka wiedza, znajomość realiów. Doskonała organizacja pobytu. Dogodne tempo realizacji spotkań. Bardzo ciekawie dobrane miejsca wizyt. Dostatek atrakcji. Pouczające, inspirujące, odkrywcze spotkania”
14. „Wyjazd zorganizowany wzorowo, bardzo sprawnie i profesjonalnie. Pilot i tłumacz w jednej osobie potrafił rozwiązać każdy problem i odpowiedzieć na każde pytanie. Ogromna wiedza dotycząca tematu wyjazdu”
15. „Bardzo dobre, sympatyczne, pouczające”
16. „Dobra organizacja”
17. „Bardzo mi się podobało”