Praca nad tworzeniem szlaku kulinarnego i wędrówek kulinarnych – można stwierdzić, że pokazanie koncepcji wędrówek kulinarnych okazało się wielką inspiracją dla uczestników, którzy skorzystają z doświadczeń wyjazdowych i spróbują przenieść produkt na rynek polski

Utworzenie miejsca spotkań (jak Suszarnia Chmielu, pub w Edenryd)

Dyskusja: inicjatywa własna czy instytucji?

3. Praca nad lokalną marką i hasłem, co pomoże we wspólnej sprzedaży i promocji – na podstawie dobrych praktyk z Söderslätt (Dobre życie na wsi) i Zielonej Skanii (Pętla Chmielna)

Dyskusja: Inicjatywa własna czy instytucji?

4. Zacieśnienie i umacnianie współpracy między przedsiębiorcami, wspólna promocja, tworzenie sieci i forum kontaktów, na wzór sieci „Dobre życie na wsi” w regionie Söderslätt.

5. Uproszczenie kontaktów między przedsiębiorcami a instytucjami i nadzorem (Sanepid, urzędy kontroli sanitarnej). Uczestnicy wyjazdu zauważyli różnice w stosowaniu przepisów sanitarnych w Polsce i w Szwecji. Wyjazd spowodował potrzebę sprawdzenia przepisów dotyczących np. gotowania na wolnym ogniu.

6. Stworzenie szlaku kulinarnego – na wzór Pętli Chmielnej.

7. Tworzenie i promocja sklepików przydomowych/ gospodarczych.

8. Popularyzacja wędrówek kulinarnych – rozwój produktu – Dyskusja: kto? W jaki sposób?

Postulaty i propozycje na przyszłość

- P. Bożena Zarecka, kierownik biura LGD, w odpowiedzi na pkt. 5 poinformowała o planowanych szkoleniach z zakresu higieny prowadzenia kuchni. Przedsiębiorcy, szczególnie właścicielka pierogarni, są bardzo zainteresowani szkoleniami.

- p. Wicestarosta poleciła Krajowy Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Brwinowie. Lokalnie można korzystać z ośrodka w Baszkowicach.

- P. Lidia Lalak-Szawiel przedstawiła plan integracji środowiska przedsiębiorców autorstwa LOTu. Prywatne inicjatywy są mile widziane, np. spotkania w Dworku Tradycja.

- LGD wyraziła zainteresowanie prowadzeniem tematu przeniesienia wędrówek kulinarnych, poprzez dalsze projekty

- p. Lidia Lalak-Szawiel przedstawiła najnowszy pakiet turystyczny pt. „Pociąg do Regi” i wyraziła zainteresowanie rozbudową pakietu o propozycje kulinarne.

- Wicestarosta p. Grażyna Karpowicz wręczyła uczestnikom pismo od Starosty Powiatu Łobeskiego, w którym starostwo zainspirowane zobowiązuje się do konkretnych działań nad rozwojem przedsiębiorczości (w załączeniu).

Jako że dotychczasowe wizyty szwedzkich grup w Dworku Tradycja wykazały, że region ma wiele do zaprezentowania klientowi szwedzkiemu, moderator dokonał próby zainspirowania uczestników sprawą promocji na rynku szwedzkim.

Pytania od moderatora:

Jaka jest jest grupa docelowa ew. szlaków tematycznych/ wędrówek kulinarnych na Pomorzu?

Czy Skandynawowie są taką grupą docelową? Projekt pokazał popularność koncepcji na rynku szwedzkim.

Czy warto zainwestować w promocję na rynku skandynawskim? Wyjazd poszerzył wiedzę uczestników nt. potencjalnego turysty szwedzkiego.

Czy wyjeździe studyjnym problematyka różnic kulturowych/ promocji na innym rynku stała się bliższa?

Można stwierdzić, że cel ogólny projektu, którym była identyfikacja i analiza możliwych do przeniesienia dobrych praktyk mieszkańców Szwecji w zakresie wykorzystania dziedzictwa kulinarnego dla utworzenia innowacyjnego wiejskiego produktu turystycznego został osiągnięty, a projekt przyczynił się do szukania nowych kierunków w rozwoju produktu turystycznego. Identyfikacja odbyła się poprzez organizację wyjazdu studyjnego, a dzięki kompetencji i lokalnym kontakom organizatorów uczestnikom zaprezentowano unikalne produkty turystyczne uznany przez partnerów szwedzkich za dobrą praktykę. W ankiecie w Uwagach dla organizatorów uczestnicy podkreślali znajomość tematu przez Wykonawców i atrakcyjność prezentacji oraz programu wizyt.

Analiza możliwości przeniesienia dobrych praktyk odbyła się przez ankietę podsumowującą, a wyniki ankiety pozwoliły zdefiniować potrzeby dodatkowych działań nad rozwojem produktu, rozwojem przedsiębiorczości i promocji regionu. Temat seminarium: „Promocja przedsiębiorczości z uwzględnieniem doświadczeń szwedzkich w rozwoju turystyki wiejskiej” był nośny, doświadczenia szwedzkie okazały się być inspiracją dla dalszych działań na terenie LGD, które przedstawiono powyżej.

Jeśli chodzi o szczegółowe cele projektu, to

1. Wzrost zainteresowania przedsiębiorczością wiejską mieszkańców zachodniopomorskiej wsi będzie stymulowany przez przyszłe działania podjęte przez uczestników projektu, LOT, powiat i gminy.

2. Identyfikacja nowych produktów turystyki wiejskiej jako inspiracji do podejmowania działalności gospodarczej w oparciu o dziedzictwo kulinarne była udana, ankietę uczestnicy wypełnili rzetelnie i ze ze zrozumieniem tematu, a wyjazd otworzył przed uczestnikami nowe perspektywy rozwoju produktu i pracy z innym rynkiem.

3. Analiza możliwych do przeniesienia dobrych praktyk kulinarnej turystyki wiejskiej oraz przekazanie informacji na ich temat mieszkańcom powiatu łobeskiego odbyła się poprzez wyjazd studyjny, ankietę podsumowującą oraz konkretne postulaty przyjęte na seminarium podsumowującym i opisane powyżej.

4. Promocja dziedzictwa kulinarnego Pomorza Zachodniego została zapoczątkowana poprzez organizację stoiska regionalnego w Suszarni Chmielu 20 maja 2015r i będzie kontynuowana poprzez prace nad broszurą promocyjną oraz kontynuację wymiany przedsiębiorców.