

Įvadinio BASCIL renginio programa

2023 m. balandžio 21 d.

Klaipėdos rajono savivaldybės Jono Lankučio viešoji biblioteka

Klaipėdos g. 15, I a., LT-96135 Gargždai

10:40 – 11:00	Registracija ir pasitikimo kava.
11:00 – 11:10	Renginio atidarymas ir įžanginis žodis. <ul style="list-style-type: none">- Raimonda Mc Geever, asociacijos „Klaipėdos regionas“ projektų vadovė, BASCIL įgyvendinimo Lietuvoje komandos narė.
11:10 – 11:30	BASCIL - projektas, skirtas kurti inovatyvius sprendimus kaimiškų vietovių maisto gamintojams. <ul style="list-style-type: none">- Raimonda Mc Geever, asociacijos „Klaipėdos regionas“ projektų vadovė, BASCIL įgyvendinimo Lietuvoje komandos narė.
11:30 – 12:00	Veiklos įvairinimo galimybės pagal BASCIL: verslo modelio drobė (angl. Business Model Canvas). <ul style="list-style-type: none">- Dr. Živilė Gedminaitė-Raudonė, Lietuvos socialinių mokslų centro Kaimo vystymo institutas, BASCIL įgyvendinimo Lietuvoje komandos narė- Dr. Rita Lankauskienė, Lietuvos socialinių mokslų centro Kaimo vystymo institutas, BASCIL įgyvendinimo Lietuvoje komandos narė
12:00 – 12:30	Inovatyvūs veiklos įvairinimo sprendimai: „Kitoks daržas“ geroji praktika <ul style="list-style-type: none">- Dr. Vitalija Simonaitytė, Lietuvos socialinių mokslų centro Kaimo vystymo institutas, BASCIL įgyvendinimo Lietuvoje komandos narė
12:30 – 12:50	Kavos pertrauka
12:50 – 13:50	Diskusija: veiklos įvairinimo galimybės ir poreikiai teikiant kulinarinio turizmo paslaugas. Moderuoja: BASCIL įgyvendinimo Lietuvoje komandos nariai.
13:50 – 14:00	Klausimai-atsakymai, refleksijos. Apibendrinimas ir kitų susitikimų turinio aptarimas.

BASCIL - Inovatyvūs sprendimai kaimiškų vietovių maisto gamintojams: veiklos įvairinimo skatinimas, teikiant kulinarinio turizmo paslaugas

PROJEKTO ĮVADINIS RENGINYS KLAIPĖDOS REGIONE

2023 m. balandžio 21 d.

Klaipėdos g. 15, I a., LT-96135 Gargždai

Maloniai kviečiame dalyvauti įvadiniam projekto „**BASCIL – Inovatyvūs sprendimai kaimiškų vietovių maisto gamintojams: veiklos įvairinimo skatinimas, teikiant kulinarinio turizmo paslaugas**“ renginyje. Susitikimo metu supažindinsime su projekto BASCIL tikslais, turiniu, pagrindinėmis veiklomis, kurios atvers naujas galimybes Jūsų verslui. Remiantis Lietuvos gerosios patirties pavyzdžiu, pristatysime BASCIL inovacijų kūrimo metodiką, kuri gali tapti naudingu įrankiu ieškant naujų sprendimų maisto gamintojams kaimo vietovėse. Susipažinsime iš arčiau ir pasidalinsime įžvalgomis, kokie inovatyvūs sprendimai būtini Jūsų verslo ateičiai ir kaip juos galite įgyvendinti, dalyvaudami BASCIL projekto veiklose.

Trumpai apie projektą. Pastaraisiais metais smulkius maisto gamintojus kaimo vietovėse stipriai paveikė pandemija, kylančios energijos kainos ir padidėjusios gamybos sąnaudos. Tai daro didelę įtaką vietinio maisto sektoriaus atsparumui kaimo vietovėse. Vienas iš sprendimų, galinčių padėti smulkiems vietos maisto gamintojams, yra jų verslo veiklos įvairinimas, įsitraukiant į kulinarinio turizmo paslaugų teikimą. Tai padėtų jiems lengviau pasiekti galutinius vartotojus bei padaryti regioną patrauklesnį ir labiau matomą lankytojams.

Projekto tikslas - didinti vietos maisto gamintojų kaimo vietovėse atsparumą ir skatinti tvarų augimą, įvairinant veiklas ir teikiant kulinarinio turizmo paslaugas.

Pagrindinės veiklos:

1. Išanalizuoti esamą vietos maisto gamintojų į(si)traukimo į kulinarinį turizmą patirtį.
2. Sukurti inovatyvų sprendimą efektyviam kulinarinio turizmo paslaugų planavimui, įtraukiant vietos maisto gamintojus.
3. Sukurti inovatyvų sprendimą efektyviai kulinarinio turizmo produkto rinkodarai.
4. Sukurti sprendimus maisto gamybos ir kulinarinio turizmo integravimui įmonės lygiu bei pristatyti juos smulkaus ir vidutinio verslo atstovams.

BASCIL PROJEKTO NAUDA BANDOMIESIEMS REGIONAMS

1) 5-10 regiono vietos maisto gamintojų gali sukurti arba atnaujinti patrauklias kulinarinio turizmo paslaugas ar kitokias iniciatyvas, naudodamiesi asmenine turizmo konsultanto ir projekto komandos pagalba:

- išanalizuoti dabartinę kulinarinio turizmo situaciją ir išteklius;
- nustatyti potencialias klientų grupes, kokią vertę joms galima pasiūlyti;
- kokios kulinarinio turizmo paslaugos ir (arba) pasiūlymai turi didžiausią potencialą verslui, atsižvelgiant į turimus išteklius ir vertę potencialiems klientams.

(2023 m. rugsėjo-spalio mėn.)

2) Gamintojai kviečiami į kulinarinio turizmo hakatoną¹, kur kartu su savo komanda, bendradarbiaudami su kulinarijos ir turizmo ekspertais, vietos suinteresuotaisiais subjektais ir projekto komanda, parengia idėją. Iki renginio pabaigos dalyvaujantis verslininkas turi turėti naują arba atnaujintą kulinarinio turizmo paslaugos ir (arba) pasiūlymo koncepciją - kokia tai paslauga, kokiems klientams ji skirta ir kaip šiuos klientus galima pasiekti.

(2023 m. spalio-lapkričio mėn.)

3) Po hakatono vyksta produkto kūrimo seminaras, kuriame įmonės jau pristato ir su konsultantu bei ekspertais aptaria veiksmų planą: kokių veiksmų reikėtų imtis, kad 2024 m. būtų galima pradėti teikti naują/atnaujintą paslaugą.

(2023 m. lapkričio-gruodžio mėn.)

4) Gamintojai kviečiami į 2-3 praktinius seminarus ir (arba) mokymus tam tikra konkrečia tema, pavyzdžiui: patrauklaus kulinarinio renginio organizavimas, maisto dirbtuvių, degustacijų ir ekskursijų organizavimas, internetinė rinkodara ir pan. Temos bus suderintos su bandomojo regiono atstovais - kokios yra aktualiausios ir reikalingiausios dalyvaujantiems verslininkams.

(2023 m. lapkritis-2024 m. balandis)

5) Tikimasi, kad dalyvaujantys verslininkai naują ir (arba) atnaujintą kulinarinio turizmo paslaugą ar pasiūlymą pradės teikti ir išbandys 2024 m. pavasarį, vasarą arba rudenį, priklausomai nuo paslaugos turinio ir klientų grupės. Testavimo laikotarpiu mentorai ir projekto komanda teiks paramą ir konsultacijas.

6) Bendradarbiaujant su turizmo rinkodaros konsultantais, projekto komanda ir įkvepiančiais ekspertais, bus sukurtas (arba patobulintas) patrauklus kulinarinio turizmo pasiūlymas, kelionė, maršrutas, įskaitant rinkodaros strategiją. Vietos maisto gamintojai – projekte dalyvaujantys

¹ Renginys, skirtas naujoms idėjoms ir sprendimams, kaip sumažinti maisto švaistymą, generuoti.



verslininkai, gali aktyviai dalyvauti šiame procese, nes jie yra pagrindiniai rezultato naudos gavėjai - jie bus labiau matomi turizmo rinkoje, į regioną atvyks daugiau lankytojų ir pan.

(2024 m. birželis-lapkritis)

7) Rinkodaros strategijai išbandyti bus sukurtos patrauklios rinkodaros priemonės (internetinės, popierinės ir kt.), kaip numatyta strategijoje (nuotraukos, vaizdo įrašai internete ir socialinėje žiniasklaidoje ir kt.).

(2024 m. rugsėjo-gruodžio mėn.)

8) Bus surengti 1-2 praktiniai seminarai apie patrauklaus kulinarinio maršruto ar turo kūrimą ir apie veiksmingą ir patrauklią regiono, kaip kulinarinio turizmo vietovės, rinkodarą. Temos bus suderintos bendradarbiaujant su bandomuoju regionu pagal realius poreikius.

(2024 m. lapkritis-2025 m. kovas)

9) Bandomiesiems regionams ir (arba) tinklams organizuojama 1 arba 2 dienų vietinių mainų patirties kelionė į kurį nors kitą šalies regioną, kuris demonstruoja gerus rezultatus plėtojant ir reklamuojant regioną kaip kulinarinio turizmo vietovę.

(2024 m. lapkritis-2025 m. kovas)

10) Naujas arba atnaujintas kulinarinio turizmo pasiūlymas - kulinarinis maršrutas, gastro turas ar pan. - turėtų būti pradėtas teikti rinkai *iki 2025 m. pavasario ir (arba) vasaros*.

11) Bandomųjų regionų ir (arba) tinklų atstovai gali dalyvauti tarptautiniame kulinarinio ir (arba) kaimo turizmo organizacijų ir tinklų veikloje, aktyviai dalyvauti ir prisidėti kuriant ir išbandant kulinarinio turizmo verslo modelį, skirtą vietos maisto gamintojams ir (arba) tinklams, aplankyti kitus Baltijos jūros regionus. Pilotinių regionų atstovai turės galimybę dalyvauti preliminariai 5 bendruose partnerių seminaruose įvairiose šalyse.

Dalyvaudami BASCIL projekte, bandomojo regiono vietos maisto gamintojai, verslininkai ir tinklai turi galimybę pajvairinti savo verslo pasiūlymus, kad pritrauktų daugiau klientų ir padidintų savo pajamas.