



European  
Regional  
Development  
Fund

Fish Markets - STHB.02.01.00-DE-0025/15

## ZAPROSZENIE

Serdecznie zapraszamy do udziału w bezpłatnych warsztatach, które przyczynią się do powstania sieciowego produktu turystyczny opartego o potencjał rybołówstwa przybrzeżnego Pomorza Zachodniego.

Podczas warsztatów zostanie przekazana praktyczna wiedza i umiejętności w zakresie budowania turystycznego produktu sieciowego, tworzenia jego marki i prowadzenia komunikacji z rynkiem. Każdy uczestnik pod okiem doświadczonych konsultantów będzie miał okazję przygotować opis własnej oferty turystycznej związanej z rybołówstwem. Do końca czerwca 2018 roku oferta zostanie włączona w promocję turystyczną regionu jako sieciowy produkt turystyczny oparty na dziedzictwie rybołówstwa przybrzeżnego.

Zakłada się przeprowadzenie trzech warsztatów. Pierwsze z nich mają na celu wprowadzenie wszystkich zainteresowanych w tematykę projektu oraz nawiązanie współpracy. Drugie warsztaty adresowane są do szeroko pojętej branży turystycznej, a trzecie do sektora gastronomicznego.

Efektom przeprowadzonych warsztatów będzie opracowanie, wydruk i dystrybucja kart turystycznych opisujących Państwa ofertę w ramach sieciowego produktu turystycznego opartego o dziedzictwo rybołówstwa przybrzeżnego.

### Warunki udziału w warsztatach:

- Zgłoszenia przyjmujemy do dnia **15 marca 2018 roku**. Z uwagi na ograniczoną liczbę miejsc decyduje kolejność zgłoszeń.
- Z uwagi na powiązanie tematyczne udział w pierwszym warsztacie umożliwia uczestnictwo w 2 i 3. **Nie ma możliwości wzięcia udziału tylko w 2 lub 3 warsztacie.**
- Poszczególne podmioty mogą reprezentować **maksymalnie 2 osoby** podczas warsztatu.
- Uczestnicy warsztatów muszą **prowadzić działalność na obszarze Pomorza Zachodniego** w pasie nadmorskim lub w rejonie Zalewu Szczecińskiego w tym w Szczecinie.
- Uczestnikami warsztatów mogą być wyłącznie podmioty/osoby wskazane w grupach odbiorców poszczególnych warsztatów.
- Uczestnikami mogą być podmioty całoroczne lub prowadzące działalność sezonowo, które mają za sobą co najmniej jeden przepracowany rok / sezon turystyczny
- Restauracje, smażalnie oraz wędzarnie zgłaszające się do udziału w warsztatach muszą posiadać w swojej ofercie głównie ryby z lokalnych połowów.

Warsztaty są realizowane w ramach zadania: „Utworzenie koncepcji, kompleksowe przygotowanie oraz przeprowadzenie warsztatów z zakresu budowania marki oraz rozwoju turystyki poprzez wykorzystanie i promocję dziedzictwa rybołówstwa przybrzeżnego oraz warsztatów z zakresu regionalnej i tradycyjnej kuchni rybnej.” realizowanego na zlecenie Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego przez firmę landbrand. Firma landbrand od 10 lat specjalizuje się w marketingu turystycznym dostarczając innowacyjnych rozwiązań z zakresu rozwoju turystyki i sieciowania jej promocji.

**Zgłoszenia należy rejestrować pod adresem email: [info@landbrand.pl](mailto:info@landbrand.pl) lub telefonicznie: 61 221 79 17.**

Zgłaszając się do udziału w warsztatach wyrażają Państwo zgodę na utrwalanie swojego wizerunku i wykorzystanie zdjęć i filmów w materiałach informacyjnych i promocyjnych oraz sprawozdawczych, związanych z realizacją projektu Fish Markets STHB.02.01.00-DE-0025/15, a także we wszelkich innych działaniach i materiałach promocyjnych Województwa Zachodniopomorskiego.



European  
Regional  
Development  
Fund

Fish Markets - STHB.02.01.00-DE-0025/15

### **Warsztaty 1 - „Witamy na pokładzie” - wtorek 27 marca, godzina 10:00 – 16:00 (miejsce wkrótce)**

- **W programie:** Inspirujące przykłady sieciowych produktów turystycznych korzystających z dziedzictwa rybołówstwa w Polsce i na świecie. Budowanie wizerunku regionu i sposoby tworzenia atrakcyjnych ofert turystycznych w oparciu o dziedzictwo rybołówstwa. Opis poszczególnych gatunków ryb występujących w obszarze Południowego Bałtyku. Prezentacja dań opartych o rybołówstwo opracowanych w innych regionach. Wskazanie możliwości dołączenia do sieci dziedzictwa kulinarnego Pomorza Zachodniego Integracja.
- **Odbiorcy:** Pracownicy jednostek samorządu terytorialnego, informacji turystycznych, portów, lokalnych grup rybackich, stowarzyszeń, podmiotów z branży turystycznej oraz restauratorzy, szefowie kuchni i pracownicy gastronomii.

### **Warsztaty 2 - „Budujemy ofertę turystyczną” - wtorek 24 kwietnia, godzina 10:00 – 16:00 (miejsce wkrótce)**

- **W programie:** Budowa marki oraz rozwoju turystyki poprzez wykorzystanie i promocję dziedzictwa rybołówstwa przybrzeżnego. Kreowanie produktów turystycznych oraz oferty sprzedażowej. Możliwości promocji miejsc związanych z dziedzictwem rybołówstwa ze szczególnym uwzględnieniem lokalizacji, z których pochodzą uczestnicy warsztatów. Uszczegółowienie wspólnej koncepcji utworzenia sieciowego produktu turystycznego.
- **Odbiorcy:** Pracownicy jednostek samorządu terytorialnego, informacji turystycznych, zarządcy portów, lokalnych grup rybackich, stowarzyszenia, podmioty z branży turystycznej oraz restauratorzy i pracownicy gastronomii.

### **Warsztaty 3- „Doskonalimy regionalną i tradycyjną kuchnię rybną” - zajęcia kulinarne praktyczne z udziałem szefów kuchni - wtorek 08.05, godzina 10:00 – 16:00 (miejsce wkrótce)**

- **W programie:** Opracowanie/dopracowanie oferty sprzedażowej bazującej na daniach rybnych z ryb występujących w regionie Południowego Bałtyku wraz z opracowaniem autorskich przepisów kulinarnych w oparciu o wnioski wypracowane podczas pierwszych warsztatów. Szczegółowy opis poszczególnych gatunków ryb występujących w obszarze Południowego Bałtyku. Przedstawienie metod filetowania ryb (zajęcia praktyczne). Tradycyjne i staropolskie przepisy kulinarne na potrawy wykonane z użyciem ryb występujących w obszarze Południowego Bałtyku. Przedstawienie produktów/przetworów dostępnych w Województwie Zachodniopomorskim wykonanych z ryb występujących w regionie Południowego Bałtyku. Autorskie opracowanie przepisów na dania rybne z wykorzystaniem produktów regionalnych wpisanych na listę „produktów tradycyjnych”.
- **Odbiorcy:** właściciele i menedżerowie restauracji, szefowie kuchni, kucharze, pracownicy wędzarni i smaźalni, firm przetwórstwa żywności.