

Charakterystyka projektu „ZASMAKUJ W TRADYCJI”

Projekt realizowany będzie na terenie partnerskich LGD oraz poza obszarem (targi produktów regionalnych, spotkania promocyjne).

Projekt skierowany jest do mieszkańców obszaru LGD „Kraina wokół Lublina”, LGD „Ziemia Biłgorajska”, LGD Ziemi Kraśnickiej. Grupy docelowe: organizacje pozarządowe, sektor prywatny(przedsiębiorcy) – branża gastronomiczna, rodziny rolnicze, mieszkańcy, nowo osiedleni mieszkańcy, turyści, mężczyźni, kobiety, młodzież, właściciele gospodarstw agroturystycznych, wytwórcy lokalnych produktów

W ramach projektu zrealizowane zostaną następujące zadania:

1. **Spotkania informacyjno-promocyjne** dotyczące projektu. W programie: przedstawienie założeń, działań i harmonogramu realizacji projektu, prezentacja pokazu kulinarnego z uwzględnieniem tradycyjnych produktów w wykonaniu Ewy Wachowicz, prezentacja produktów tradycyjnych dostępnych na rynku oraz ich producentów, prezentacja zasad oraz korzyści z rejestracji produktów na liście produktów tradycyjnych.

Zrealizowane zostaną 3 spotkania w: Kraśnik, Biłgoraj, Lublin pozwoli to na jak najszersze dotarcie z informacją o celach i założeniach projektu do mieszkańców obszaru partnerskich. Planuje się udział 300 osób łącznie w spotkaniach. Rekrutacja uczestników spotkania: zaproszenia imienne (lokalni liderzy, producenci produktów regionalnych, przedstawiciele organizacji formalnych i nieformalnych działających na rzecz rozwoju lokalnego, informacja rozpowszechniona na oficjalnych stronach partnerów projektu.

Realizacja zadania przyczyni się do: Zwiększenia zainteresowania produktami tradycyjnymi i lokalnymi wywodzącymi się z obszaru partnerskich LGD wśród mieszkańców województwa lubelskiego 2) Aktywizacji mieszkańców obszaru partnerskich LGD w kierunku rozwoju przedsiębiorczości w oparciu o lokalne zasoby. Efektem zadania będzie udział mieszkańców obszaru partnerskich LGD w kolejnych działaniach w ramach projektu (warsztaty kulinarne, festiwal produktów lokalnych i tradycyjnych). Czas trwania 1 spotkania 4 godziny (wynajem sali 5 godzin z uwagi na konieczność przygotowania)

Termin realizacji: marzec 2014r.

2. **Warsztaty produktu lokalnego.** W programie:

- 1) Prezentacja informacji nt. produktów tradycyjnych (lista produktów tradycyjnych, Chroniona Nazwa Pochodzenia, Chronione Oznaczenie Geograficzne, Gwarantowana Tradycyjna Specjalność))-forma multimedialna
- 2) Prezentacja informacji nt. wykorzystania produktów tradycyjnych w branży turystycznej, gastronomicznej, hotelarskiej, spożywczej.
- 3) Pokaz kulinarny (wybrana potrawa zarejestrowana na liście produktów tradycyjnych) wraz z degustacją

4) Analiza receptur oraz degustacja produktów prezentowanych przez uczestników podczas warsztatów kulinarnych w kontekście spełniania warunków produktu lub potrawy tradycyjnej /produktu lub potrawy lokalnej

Czas trwania jednego spotkania – 4 godziny, łącznie na terenie partnerskich LGD zrealizowanych zostanie 164 godzin warsztatów, łączna liczba uczestników 1230 osób (41 warsztatów po 30 osób)

Planowane miejsca realizacji: LGD „KwL: Bełżyce, Bychawa, Bychawka, Borzechów, Strzyżewice Garbów, Leśce, Głusk, Niemce, Nasutów, Jastków, Jabłonna, Piotrków, Konopnica, Motycz, Krzczonów, Niedrzwica Duża, Wysokie, Wólka, Zakrzew

LGD „ZB”: Aleksandrów, Biłgoraj, Biszczka, Frampol, Goraj, Księżpol, Łukowa, Obsza, Terespol, Potok Górny, Tarnogród, Turobin.

LGD „ZK”: Wilkołaz, Zakrzówek, Urzędów, Kraśnik, Szastarka, Annapol, Gościeradów, Dzierzkowice, Trzydnik Duży.

Termin realizacji marzec-maj 2014r. Rekrutacja: Rekrutacja uczestników spotkania: zaproszenia imienne (lokalni liderzy, producenci produktów regionalnych, przedstawiciele organizacji formalnych i nieformalnych działających na rzecz rozwoju lokalnego, właściciele gospodarstw agroturystycznych, obiektów gastronomicznych i noclegowych), informacja rozpowszechniona na oficjalnych stronach partnerów projektu.

Efektom realizacji zadania będzie: 1) Ochrona dziedzictwa kulinarnego regionu poprzez upowszechnianie informacji o Liście Produktów Tradycyjnych, Systemie Chronionych Nazw Pochodzenia i Chronionych Oznaczeń Geograficznych 2) Aktywizacja mieszkańców obszaru partnerskich LGD w kierunku rozwoju przedsiębiorczości w oparciu o lokalne zasoby - tradycje kulinarne 3) Wybór produktów do rejestracji na Liście Produktów Tradycyjnych 4) Zwiększenie świadomości mieszkańców i rolników na obszarach partnerskich LGD w zakresie wykorzystania lokalnych zasobów w celu wykreowania produktów lokalnych

3. Udział w Targach Produktów Regionalnych Regionalia w Warszawie.

Targi 3 dniowe w dniach 3-6 kwietnia 2014r.

Zorganizowane zostanie wspólne stoisko wystawiennicze z produktami już zarejestrowanymi na liście produktów tradycyjnych z terenu partnerskich LGD.

Prezentowane będą następujące produkty:

- ✓ paszteciki niedrzwickie
- ✓ kielbasa krzczonowska
- ✓ szynka wieprzowa krzczonowska
- ✓ całuski pszczelowolskie
- ✓ zawijas nasutowski
- ✓ piernik lubelski
- ✓ piernik żydowski
- ✓ kaszak tradycyjne wędliny
- ✓ bigos
 - ✓ smalec wiejski
 - ✓ chleb wiejski

- ✓ ogórki kiszzone
- ✓ Piróg biłgorajski
- ✓ Olej tarnogrodzki
- Tomasz Obszyński
- ✓ Zupa cebulowa z Goraja

Do obsługi targów zaangażowanych będzie 18 osób (wytwórcy , dystrybutorzy produktów lokalnych, po 1 osobie z LGD do organizacji), powierzchnia wystawiennicza 27m2

Efektem realizacji zadania będzie zwiększenie zainteresowania produktami tradycyjnymi i lokalnymi wywodzącymi się z obszaru partnerskich LGD wśród mieszkańców kraju, nawiązanie współpracy pomiędzy wytwórcami, znalezienie nowych rynków zbytu na produkty.

Niezbędne do realizacji zadania będzie również: zapewnienie noclegów i wyżywienia dla wystawców (3 noclegi), transport wystawców oraz produktów
- 4. **Zasmakuj w Tradycji – Festiwal kulinariów i sztuki ludowej.**

Zorganizowane będą 3 festiwale w: Dylach, Trzydniku Dużym, Radawcu. W ramach każdego festiwalu zorganizowanych zostanie 21 stoisk prezentujących wyroby lokalne i tradycyjne. Festiwale w miarę możliwości organizowane będą jako odrębne imprezy przy współpracy z organizatorami imprez o charakterze regionalnym np. Dożynki Powiatowe w Radawcu. Zagwarantuje to jak największą liczbę uczestników festiwalu – planuje się, że w festiwalach weźmie udział łącznie 3 000 osób. Efektem realizacji zadania będzie 1) Zwiększenie zainteresowania produktami tradycyjnymi i lokalnymi wywodzącymi się z obszaru partnerskich LGD wśród mieszkańców kraju 2) Promocja obszaru partnerskich LGD i rozwój turystyki w oparciu o tradycje kulinarne obszaru. Niezbędne do realizacji zadania jest zapewnienie: stoisk wystawienniczych i toalet (zgodnie z wymaganiami sanepidu) oraz dojazdu dla wystawców i transportu produktów.

5. Wykonanie i dystrybucja materiałów promocyjnych:

- *Zestaw kuchenny (Nóż + deska)
- *Fartuch kuchenny
- *Rękawica kuchenna
- *Ręcznik kuchenny
- *Torba na ramię
- *Długopis
- *Zestaw drewnianych sztućców
- *Kalendarz planszowy A3 spirala
- *ulotka

Materiały będą dystrybuowane podczas spotkań informacyjno-promocyjnych, warsztatów, targów, festiwali. Oznaczone będą logo projektu i wymaganymi logotypami (UE, PROW, LESDER) Materiały promocyjne wzmocnią efekt promocji produktów lokalnych. Materiały są niezbędne do promocji produktów podczas targów, festiwali, podczas pokazów.

6. Wydanie publikacji Przewodnika Kulinarnego Celem opracowania i wydania przewodnika kulinarnego jest przedstawienie potencjału kulturowego, przyrodniczego i historycznego obszaru partnerskich LGD poprzez prezentację tradycji kulinarnych, sposobu ich wytwarzania, miejsc występowania oraz wytwórców tych produktów. Autor przewodnika będzie towarzyszył "odkrywaniu" receptur produktów lokalnych i tradycyjnych podczas ww. wydarzeń. Publikacja będzie powstawać przy udziale osób biorących udział w

projekcie (wytwórców produktów, osoby posiadające wiedzę nt. zwyczajów, historii lokalnych związanych z danym produktem, unikalnym sposobem wytwarzania).

Przewodnik kulinarny będzie zawierać opis co najmniej 72 potraw tradycyjnych i regionalnych występujących na terenie partnerskich lokalnych grup działania z uwzględnieniem informacji nt.

- miejsca występowania (miejscowość, gmina),
- sposobie wytwarzania,
- produktów na bazie których powstał,
- osób/podmiotów wytwarzających dany produkt,
- historii, zwyczajów, tradycji kulinarnych związanych z potrawą/produktem
- przewodnik zawierać będzie wstęp (1 strona A4) oraz podzielony zostanie na rozdziały: przekąski, dania główne, ciasta, napoje i nalewki regionalne
- przewodnik zawierać będzie produkty zarejestrowane na liście produktów tradycyjnych oraz potrawy/produkty wytwarzane na terenie partnerskich LGD posiadające co najmniej 25 letnią tradycję, niezmienny skład i sposób wytwarzania na bazie produktów występujących lokalnie

Przewodnik kulinarny będzie dystrybuowany bezpłatnie: podczas wydarzeń kulturalnych na obszarze partnerskich LGD, do restauracji i gospodarstw agroturystycznych, obiektów noclegowych, bibliotek, szkół, do KGW i organizacji wiejskich, targów i prezentacji produktów lokalnych.

Efektami realizacji zadania będzie 1) Zwiększenie zainteresowania produktami tradycyjnymi i lokalnymi wywodzącymi się z obszaru partnerskich LGD wśród mieszkańców kraju 2) Aktywizacja mieszkańców obszaru partnerskich LGD w kierunku rozwoju przedsiębiorczości w oparciu o lokalne zasoby - tradycje kulinarne 3) Promocja obszaru partnerskich LGD i rozwój turystyki w oparciu o tradycje kulinarne obszaru

7. Akcja promocyjna: TVP Lublin Cykl programów ZASMAKUJ W TRADYCJI:

* 14 odcinków (emisja w TVP) emisja MARZEC 2014- STYCZEŃ 2015

*zdjęcia w terenie

*realizacja

*montaż

Telewizyjny program cykliczny pt. "Zasmakuj w tradycji" składający się z 14 odcinków emitowanych na przestrzeni od MARCA 2014 R do STYCZNIA 2015 roku z możliwością emisji powtórkowych na antenie TVP :

- ujednolicone tytuły, szata graficzna i logotypia (ewentualnie sygnał dźwiękowy) z innymi narzędziami medialnymi dla wzmocnienia efektu siły przekazu medialnego
- program realizowany podczas warsztatów i konferencji
- program składa się z narracji gospodarza programu oraz kilku (od dwóch do pięciu) felietonów obrazujących poszczególne wydarzenia i ich bohaterów, twórców projektu oraz wszelkie działania istotne dla projektu
- program przedstawi poszczególnych bohaterów nie tylko w miejscu dziania się warsztatów, ale również w ich rzeczywistym otoczeniu, co w przypadku np. artystów ludowych czy osób zajmujących się kulinariami stanie się dodatkowym walorem
- program zaprezentuje walory krajoznawcze, turystyczne i historyczne miejsc akcji/ miejscowości, gmin/ poszczególnych odcinków
- podczas realizacji zdjęć na planie każdorazowo zostanie wykonana profesjonalna dokumentacja fotograficzna

W wyniku realizacji zadania planuje się, że informacja nt, produktów lokalnych, wytwórców oraz miejsc wytwarzania dotrze do 2,5 mln odbiorców – mieszkańców województwa lubelskiego oraz całego kraju (na podstawie <http://www.tvp.pl/lublin/o-tvp-lublin/oferta-biura-reklamy/1605474> zasięg odbiorców TVP Lublin obejmuje blisko 2,5 mln potencjalnych widzów programu regionalnego)

8. Akcja promocyjna produktów–bilbordy w Lublinie, Kraśniku i Biłgoraju.

Bilbordy promować będą: produkty regionalne, festiwale produktów. Koszt zadania obejmować będzie:

*projekt

*opracowanie graficzne

*wyklejenie

*wynajem powierzchni (1-30 czerwca 2014, 1-31 sierpnia 2014)

Planuje się umieszczenie 20 bilbordów x 2 miesiące. Bilbordy będą miały rozmiar 12m2. Będą zamieszczone w miejscach atrakcyjnych ze względu na natężenie komunikacyjne i docelową liczbę odbiorców.

Efekt promocyjny bilbordów: ekspozycja informacji o produktach kulinarnych i festiwalach w 3 dużych miastach: Lublin, Biłgoraj, Kraśnik zwiększy efekt promocji. Bilbordy będą zapraszać na Festiwale ale również będą przez okres 2 miesięcy (czerwiec, sierpień) zwracać uwagę mieszkańców, turystów, przejezdnych na produkty tradycyjne wytwarzane na terenie partnerskich LGD. Głównym celem będzie wzrost zainteresowania produktami co prowadzi do poszerzenia rynku zbytu i wzrostu zapotrzebowania na tego typu produktu.

9. Spotkanie promujące:

- wydanie przewodnika kulinarnego „Zasmakuj w Tradycji”,

-Filmu promocyjnego „Zasmakuj w tradycji”

-produkty oraz ich wytwórców zgłoszone do rejestracji na Liście Produktów Tradycyjnych

W spotkaniu udział weźmie 150 osób: producenci, dystrybutorzy produktów lokalnych i tradycyjnych, właściciele restauracji i gospodarstw agroturystycznych, członkinie KGW i lokalnych organizacji wiejskich, członkowie partnerskich LGD. Celem spotkania będzie zaprezentowanie efektów realizacji projektu: przewodnika kulinarnego, filmu promocyjnego oraz promocja produktów lokalnych i tradycyjnych „odkrytych” podczas warsztatów i pokazów w ramach projektu oraz ich wytwórców. Przedstawione będą również produkty zgłoszone do rejestracji na liście produktów tradycyjnych. Niezbędne do realizacji zadania są: wynajem sali, poczęstunek produktami tradycyjnymi w formie degustacji. Spotkanie trwać będzie 4 godziny.

Rezultatem realizacji projektu będzie:

Na poziomie produktu:

- realizacja 3 spotkań informacyjno – promocyjnych

- realizacja 164 godzin warsztatów kulinarnych

- realizacja 14 odcinków filmów promocyjnych emitowanych w TVP o zasięgu regionalnym

- udział w targach produktów regionalnych

- zorganizowanie 3 festiwali smaków

- umieszczenie 20 bilbordów promocyjnych x 2 miesiące

Realizację ww wskaźników planuje się do końca stycznia 2014r. Źródło weryfikacji: listy ze spotkań, dokumentacja fotograficzna i filmowa, dokumentacja rzeczowa i finansowa (przedmioty, publikacje będące wynikiem realizacji zadań, faktury, rachunki).

Na poziomie rezultatu:

- 1530 osób zwiększy swoją wiedzę nt. produktów tradycyjnych (sposobie rejestracji na liście produktów tradycyjnych i korzyściach z tego płynących) – (źródło weryfikacji: ankiety badające wiedzę i zainteresowanie nt. produktów)
- dotarcie z informacją nt. zasobów lokalnych, produktów tradycyjnych oraz miejsc ich wytwarzania do 2,5 mln odbiorców poprzez produkcję i emisję filmów antenie TVP Lublin - zwiększenie świadomości mieszkańców i rolników na obszarach partnerskich LGD w zakresie wykorzystania lokalnych zasobów w celu wykreowania produktów lokalnych poprzez opracowanie, wydanie i dystrybucję przewodnika kulinarnego u 3000 osób (źródło weryfikacji: listy dystrybucji przewodnika)
- zwiększenie aktywności mieszkańców obszaru partnerskich LGD w kierunku rozwoju przedsiębiorczości w oparciu o lokalne zasoby - tradycje kulinarne – zostaną zarejestrowane 3 produkty na liście produktów tradycyjnych (źródło weryfikacji : dokumenty zw. z rejestracją produktów)

WW. rezultaty zostaną osiągnięte do końca stycznia 2015r.