**Cykl warsztatów**

**Pakiety turystyczne w zintegrowanym produkcie turystyczno – kulinarnym**

**„Poznaj Smak Doliny Wisły – Niech Cię Zakole”**

Celem projektu **„Poznaj Smak Doliny Wisły – Niech Cię Zakole”** jest stworzenie produktu turystyczno – kulinarnego w Dolinie Wisły na jej wyodrębnionych obszarach tzn. na: Zakolu Dolnej Wisły *(obszar od Ostromecka do Chełmna i od Chełmna drugą stroną Wisły do Bydgoszczy);* na Kociewiu i Ziemi Dobrzyńskiej.

**Istota produktu** Produkt czyli oferta turystyczna ma charakter zintegrowany, a więc winna uwzględniać potencjał danego obszaru w sposób możliwie najpełniejszy. Chodzi o rzeczywistą, lokalną ofertę turystyczną zaproponowaną, opracowaną, a potem obsługiwaną przez osoby i podmioty uczestniczące w programie czyli przez jego beneficjentów. Oferta składać się będzie z pakietów turystycznych z usługami: agroturystycznymi i turystycznymi - noclegami i wyżywieniem oraz atrakcjami zagród edukacyjnych, lokalnym folklorem i wydarzeniami kulturalnymi, rękodziełem i kulinariami opartymi na produktach lokalnych. W pakietach należy również uwzględnić atrakcyjną turystycznie okolicę jak np. parki krajobrazowe oraz infrastrukturę umożliwiającą ich zwiedzenie: ścieżki rowerowe, szlaki piesze i konne, geocaching i questing, a także atrakcje turystyczne pobliskich miast *(jak np. Bydgoszcz, Chełmno, Grudziądz czy Toruń)*.

**Beneficjenci projektu** Beneficjentami programu będą zatem podmioty i osoby oferujące wymienione usługi na obszarze objętym projektem jak: gospodarstwa agroturystyczne, zagrody edukacyjne, parki rozrywki, rękodzielnicy i wytwórcy produktów lokalnych, restauratorzy oferujący produkty i potrawy regionalne, wioski tematyczne, obiekty architektury i zabytki, lokalne organizacje turystyczne, przewodnicy oraz przedstawiciele samorządów zajmujący się promocją turystyki.

**Kwerenda i rekrutacja** Warsztaty będą poprzedzone kwerendą przeprowadzoną przez Piotra Lenarta - partnera i eksperta projektu. Celem kwerendy jest:

* przekazanie informacji o planowanej operacji zainteresowanym potencjalnym beneficjentom i z zaleceniem przygotowania ich własnych propozycji do zintegrowanej oferty turystycznej;
* zebranie informacji służących identyfikacji potencjału turystycznego uczestników i obszaru na jakim działają, określeniu ich potrzeb, wyłonieniu podmiotów o uzupełniających się usługach;
* przeprowadzenie rekrutacji uczestników na cykl warsztatów adekwatnie do celu programu i kryteriów dot. beneficjentów;

**Cel operacyjny** Celem operacyjnym warsztatów jest **stworzenie „unikalnej oferty turystycznej ”** tzn. wyróżniającej dany obszar dzięki jego specyficznemu potencjałowi **- „trzonu” marki turystycznej dla każdego z obszarów objętych programem**. Każdy obszar posiada bowiem własny jemu tylko właściwy potencjał. **Wybrane, najciekawsze oferty turystyczne będą promowane w ramach podróży studyjnej** przewidzianej w projekcie niniejszej operacji, zorganizowanej dla dziennikarzy, przewodników turystycznych i pracowników LOT z obszarów objętych projektem.Biuro Turystyczne „Copernicana” podejmie się promocji i sprzedaży pakietów na podstawie odrębnie podpisanych umów z zainteresowanymi uczestnikami programu. Jest to więc program skutkujący nie tylko produktem, ale również zapewniający możliwości jego sprzedaży.

**Program warsztatów**

Planowany cykl obejmuje 4 jednodniowe zajęcia warsztatowe realizowanena każdym z wyodrębnionych obszarów tzn.:

* na Zakolu Dolnej Wisly w m. Gzin – Gospodarstwo Agroturystyczne Gzinianka w dniu 10 maja
* na Ziemi Dobrzyńskiej w m. Wielgie w dniu 24 maja
* „U Mennonitów” w Chrystkowie w dniu 7 czerwca
* na Kociewiu w m. Żur w dniu (do uzgodnienia)

Efektem warsztatów winny być pakiety turystyczne skierowane do różnych grup odbiorców w zależności od specyfiki oferowanych usług i mogą uwzględniać tak turystę indywidualnego jak i zorganizowane grupy wycieczkowe. Istotnym jest, aby były oparte na potencjale rzeczywiście istniejącym łączącym indywidualne usługi podmiotów i osób z lokalnymi atrakcjami i folklorem, wydarzeniami kulturowymi i produktem lokalnym będącym integralnym ogniwem produktu turystycznego-kulinarnego.

Istotnym ogniwem projektu jest produkt lokalny i kuchnia regionalna stąd warunkiem realizacji warsztatów w danym miejscu jest prezentacja lokalnych produktów i zapewnienie uczestnikom wyżywienia złożonego z wybranych regionalnych potraw.

Uczestnicy w liczbie 12 osób będą pracować pod kierunkiem moderatora i 2 ekspertów wg programu składającego się z trzech części:

**Wprowadzająca** z informacją dot. istoty i założeń programu oraz prezentacją ofert poszczególnych uczestników;

**Zasadnicza – praca w dwóch zespołach** nad zgłoszonymi ofertami – konkretyzacja i integracja ofert;

**Podsumowująca – prezentacja opracowanych pakietów** przez ich autorów oraz typowanie ofert do promocji w ramach podróży studyjnej oraz przez partnera projektu Biuro Turystyczne „Copernicana”;

**Harmonogram**

**9.00 – 9.45** Prezentacja założeń projektu **„Zintegrowany produkt turystyczno – kulinarny – „Poznaj Smak Doliny Wisły – Niech Cię Zakole” –** moderator Tłok lub w zastępstwie Piotr Lenart

**9.45 – 11.15 –** Prezentacja potencjału i wstępnych ofert przygotowanych przez uczestników w wyniku przeprowadzonej kwerendy. Wyłonienie i przydział podmiotów o uzupełniającym się potencjale do dwóch zespołów roboczych – moderator Tłok lub w zastępstwie Piotr Lenart

**11.15 – 11.30** – przerwa kawowa

**11.30 – 13.00 –** Praca nad pakietami w dwóch zespołach roboczych – tematyka: baza noclegowa i kulinarna z produktem lokalnym, sezonowość ofert w połączeniu z walorami krajobrazowymi, wykorzystaniem lokalnego obyczaju, folkloru, wydarzeń kulturowych i rękodzieła – eksperci Copernicana i Piotr Lenart.

**13.00 – 13.30** – obiad z produktów i potraw lokalnych

**13.30 – 15.00** – Praca nad pakietami w grupach roboczych. Pakiety dla turysty indywidualnego, pakiety dla zorganizowanych grup w oparciu o potencjał podmiotów – wykorzystanie infrastruktury ścieżek rowerowych, szlaków pieszych i konnych; miejscowe atrakcje i ciekawostki turystyczne – eksperci „Copernicana” i Piotr Lenart

**15.00 – 15.15** – Przerwa kawowa

**15.15 – 16.00** – integracja ofert i wybór do prezentacji przez autorów pakietów – eksperci „Copernicana” i Piotr Lenart

**16.00 – 16.45** – prezentacja ofert przez uczestników - autorów pakietów wybranych do prezentacji – uczestnicy autorzy pakietów;

**16.45 – 17.30**- kolacja z wybranych produktów i potraw lokalnych.