



# Centrum Chuti

Inovatívny model rozvoja regiónu



Spolufinancované z  
programu Európskej únie  
Erasmus+



VIDIECKY PARLAMENT  
NA SLOVENSKU

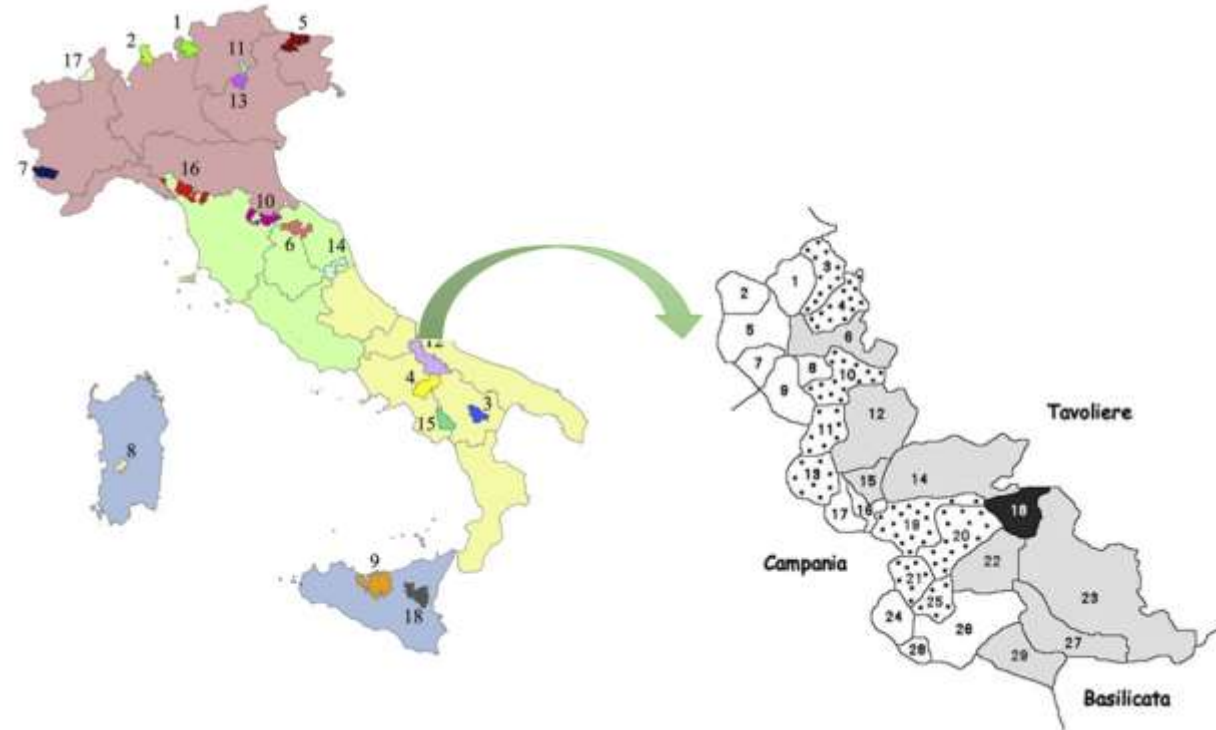
# Monte Dauni - Príklad dobrej praxe



# Monte Dauni - Príklad dobrej praxe



- Monte Dauni - turistický potenciál, ale chýbajú mu doplnkové služby
- Jedlo a víno ako prostriedok na propagáciu tejto oblasti:
  - 👍 územie je bohaté na typické produkty: tradičné a biologicky rozmanité produkty, miestne vína
  - 👍 reštauratéri vedia dobre interpretovať miestne tradície
  - 👎 výrobcovia sú roztrúsení po celom regióne
  - 👎 často nie sú vybavení vhodnými miestnosťami na senzorické laboratóriá, ochutnávky a výmeny B2B



# Monte Dauni - Príklad dobrej praxe



- Koncept Centro del Gusto:
  - vytvoriť fyzický priestor, ktorý reflektuje inovatívny koncept „jedlo ako kultúrne dedičstvo“





# Monte Dauni - Príklad dobrej praxe



# Projekt AGATA



- transformovať inovatívnu myšlienku Monti Dauni Centre del Gusto do krajín V4
- vytvoriť (agro)turistické centrum – Centrum Chuti - špecializované na gastronomickú a vinársku turistiku
- Centrum Chuti:
  - priestory na organizovanie vzdelávacích podujatí, konferencií, školení, „chutných ciest“ a workshopov o tradičných jedlách a nápojoch
  - priestor, v ktorom záujemca nájde všetky typické miestne špeciality jedlá a nápoje
  - možnosť realizovať workshopy zamerané na ochutnávky.

# Partnerstvo



## Slovensko:

- New Edu, n.o.
- VIPA SK

## Česká republika:

- Česká zemědělská univerzita v Prahe

## Taliansko:

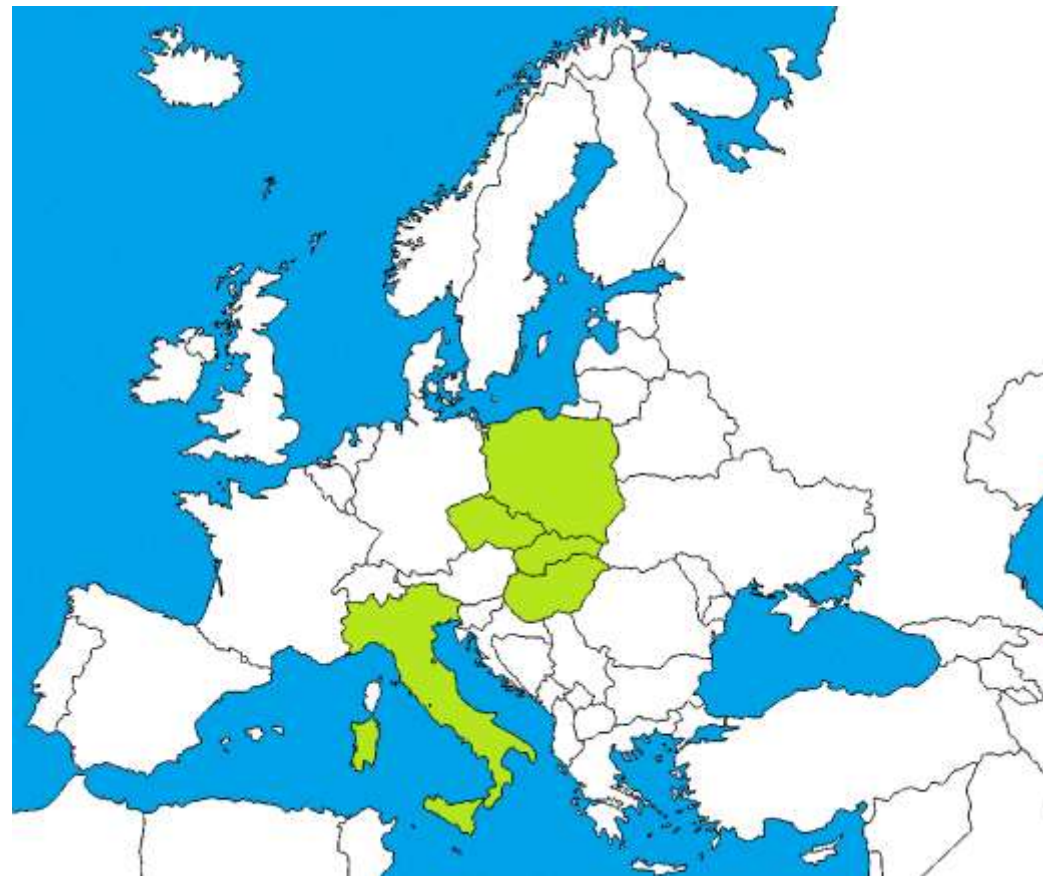
- MAS Meridaunia

## Poľsko:

- asociácia ARID

## Maďarsko:

- MAS Börzsöny-Duna-Ipoly Vidékfejlesztési Egyesület





# Centrum chuti



- budovanie siete kontaktov a nadviazanie spolupráce so zákazníkmi
- zabezpečenie vzdelávacích potrieb pre ľudí, ktorí chcú zmeniť svoju kariéru a začať podnikat' v agropotravinárstve alebo agroturizme
- tvorba pracovných príležitostí, ktoré umožňujú malým podnikateľom začať a úspešne aplikovať rastovú stratégiu



# Prínos Centra chuti



- otváranie nových trhov pre technologické inovácie ale aj lokálne produkty
- podpora väzby medzi vidieckymi a mestskými oblasťami
- umožniť študentom, absolventom ale aj farmárom a ľuďom na vidieku príležitosť začať podnikat' a ponúkať výrobky a služby

# Ďalšie výhody Centra chuti



- poskytnúť zdieľané zdroje s pridanou hodnotou a súvisiace s distribúciou, marketingom, poistením a finančnými mechanizmami
- zriadiť miestne výcvikové zariadenie pre dlhodobozamestnaných, aby mohli získať zručnosti pre zamestnanie v oblasti výroby tradičných produktov potravín, prípadne stravovania a reštauračných služieb

# Analýza regiónu



- Čo je pre Váš región charakteristické?
- Čím viete prilákať inovátorov, teda zákazníkov?
- Je možné nadviazať spoluprácu so školami?
- Máte „akčného“ predstaviteľa univerzity, prípadne starostu?



# Analýza regiónu



- hľadajte informácie o:
  - Potenciál pre rozvoj turizmu, ktorý zahŕňa kultúrne, historické a prírodné dedičstvo,
  - dostupnosť jednotlivých produktov a nedostatky infraštruktúry,
  - podnikateľská klíma,
  - start-up kultúra,
  - potenciál samostatne zárobkovo činných osôb,
  - podnikatelia v turistickom a/alebo potravinárskom sektore,
  - potenciálne prekážky v potravinárskom sektore (hygiena).



# Centrum chuti = regionálne partnerstvo





# Ďakujeme za pozornosť!

