

Par BASCIL

BASCIL projekts ir kā tilts starp Baltijas jūras reģiona lauku saimniekiem un pasauli – tas palīdz vietējiem pārtikas ražotājiem ne tikai audzēt un ražot, bet arī atvērt savas sētas durvis ciemiņiem, pārvēršot tradicionālās saimniecības par garšu ceļojuma galamērķiem. Šī iniciatīva dod ražotājiem iespēju stāstīt savu produktu stāstu caur autentiskiem tūrisma piedzīvojumiem. BASCIL ir par to, kā no produkta var tikt radīts piedzīvojums, un no saimniecības – dzīvs, elpojošs stāsts, kas piesaista jaunus draugus un atbalstītājus.



BASCIL: Kulinārā tūrisma attīstīšana lauku reģionos.



Interreg
Baltic Sea Region



Co-funded by
the European Union



RESILIENT ECONOMIES AND COMMUNITIES
BASCIL

BASCIL



Inovātīvi risinājumi lauku
pārtikas ražošanas sektora
dažādošanai ar
ilgtspējīgiem kulinārā
tūrisma pakalpojumiem



Par projektu:

Ilgst no 2023. gada janvāra – 2025. gada decembrim

Budžets 3,35 miljoni eiro Eiropas Reģionālās attīstības fonds (ERAF): 2,39 miljoni eiro Norvēģijas finansējums: 181 000 eiro

Partneri 15 organizācijas no 8 valstīm (Norvēģija, Zviedrija, Somija, Igaunija, Latvija, Lietuva, Polija un Vācija)

Vadošais partneris Krinova Inkubators un Zinātnes parks

SADARBĪBA UN IETEKME

Mazo un vidējo uzņēmumu sadarbības spēks

Viens no BASCIL projekta stūrakmeņiem ir mazo un vidējo uzņēmumu (MVU) sadarbības veicināšana. Uzņēmumi dalās zināšanās, resursos un pieredzē, radot augsni inovatīviem risinājumiem un stiprinot nozares noturību. Piemēram, Zviedrijas uzņēmumi, kas iesaistījušies BASCIL projektā, devās iedvesmas braucienā uz Dāniju, lai iepazītu vietējo kulināro kultūru un veiksmīgas pārtikas tūrisma prakses. Šāda ideju un pieredzes apmaiņa ir neatsverama – tā iedvesmo jauniem darbiem un veido pārrobežu sadarbības tīklus.

Visā projekta gaitā MVU ir bijusi iespēja piedalīties kopīgās sanāksmēs. Tās kļuvušas par būtisku daļu jaunu tūrisma produktu attīstībā un radošas iedvesmas avotu.

Veiksmes stāsti

Latvijā divi projekta partneri - mājražotāju kooperatīvs “Provinces produkti” un saimniecība “Pilslejas” aktīvi ievieš inovatīvus risinājumus, lai būtu tuvāk saviem klientiem, patērētājiem. Kopumā vairāk kā 10 tirdzniecības vietās ir uzstādīti pašapkalpošanās ledusskapji, kas ļauj iegādāties un izbaudīt Latvijas saimniecībās ražotus produktus, sasniedzot ražotāju tiešā veidā.

Kašubijā, Polijas ziemeļos Pomožes vojevodistē, "savvaļas gatavošanas" darbnīcas ir pārvērtušas priekšstatu par kulināro tūrismu. Šajās nodarbībās ēdiena gatavo bez elektrības, izmantojot vietējos produktus un svaigus augus uz atklātas uguns. Dalībnieki iesaistās unikālā, dabiskā ēdiena gatavošanas pieredzē, kas akcentē vietējās vērtības un cieņu pret dabu. Tas ir tikai viens piemērs no daudzajiem lieliskajiem attīstības projektiem, kas īstenoti BASCIL ietvaros.

Skats nākotnē

Turpinot BASCIL ideju īstenošanu, tas atbalsta iespējas lauku pārtikas ražotājiem būt inovatīviem un pielāgoties, nodrošinot savu uzņēmumu ilgtspēju un izaugsmi. Integrējot kulināro tūrismu, šie ražotāji ne tikai saglabā vietējās tradīcijas, bet arī veicina savu kopienu dzīvotspēju.

Plašāka informācija: BASCIL projekta mājaslapā <https://interreg-baltic.eu/project/bascil/>

Projekta mērķi

Stiprināt vietējo pārtikas ražotāju noturību un ilgtspējīgu izaugsmi lauku reģionos.

Izstrādāt inovatīvus risinājumus kulinārā tūrisma pakalpojumu plānošanai un mārketingam.

Integrēt un sasaistīt pārtikas ražošanu ar tūrismu uzņēmumu līmenī.

Nodrošināt praktiskus rīkus un stratēģijas maziem un vidējiem uzņēmumiem (MVU), lai dažādotu savu piedāvājumu.

Galvenās aktivitātes

Apmācības treneriem (Train-the-Trainer darbnīcas): Projekta partneriem tiek nodrošināti praktiski biznesa modeļi un rīki, kas pielāgoti gastrotūrismam.

BASCIL rokasgrāmata: Visaptverošs ceļvedis ar instrukcijām kulinārā tūrisma pakalpojumu izstrādei un mārketingam, balstīts uz Biznesa modeli (Business Model Canvas) un reāliem piemēriem.

Pilotprojekti: Apmēram 100 uzņēmumi 12 reģionos izstrādā un testē jaunus tūrisma piedāvājumus, piemēram, saimniecību apskates, ēst gatavošanas meistarklases, degustācijas un pop-up kafejnīcas.

Mārketinga rīki: Tiek izstrādātas interaktīvas tīmekļa vietnes, reklāmas video un spēles, lai palielinātu redzamību un piesaistītu tūristus.

