

PROJEKT GASTRO GUIDE KONFERENCJE KOŃCOWE

Styczeń | 2024



Co-funded by
the European Union

Biuletyn Nr 4



GASTRO-GUIDE *Projekt*



GASTRO-GUIDE

Projekt Gastro Guide dobiega końca w ciągu najbliższych kilku dni, i w tym ostatnim biuletynie chcemy pokazać wydarzenia, które miały miejsce w krajach partnerskich oraz ostatni rezultat PR4.



PR4 to gastro przewodnik, przedstawiający ciekawe miejsca agroturystyczne i ich właścicieli, miejsca do zwiedzania, lokalne przepisy oraz wskazówki dla przyszłych gastro przewodników. Ponadto, na naszym kanale Youtube można zobaczyć filmy prezentujące gastro przewodników opowiadających o swoich doświadczeniach i lokalnych produktach.

Zapraszamy do ich obejrzenia na naszej stronie:

<https://www.gastro-guide.eu>

1. CIOBISKIS - LITWA

Konferencja końcowa na Litwie (Čiobiškis) odbyła się 23.11.2023. Tam projekt GASTRO-GUIDE rozwinął swoje cele i triumfował. Wśród rozmów przy herbacie uczestnicy badali głęboki wpływ turystyki gastronomicznej na rozwój obszarów wiejskich. Lokalne skarby uświetniły stół, tworząc ucztę dla zmysłów, podczas gdy nawiązano znaczące kontakty dla przyszłej współpracy.



2. VOLOS - GRECJA

W dniu 4 listopada 2023 r. "Karaikos Farm" i "Koinsep Syn tis Allis" koordynowały konferencję końcową w Volos/Portaria, która przyciągnęła ponad 55 uczestników. Konferencja okazała się ogromnym sukcesem, o czym świadczy obecność ministra, licznych urzędników z regionu oraz wielu przedsiębiorców, którzy wzięli udział w prezentacji projektu Gastro-Guide. Wszyscy zadawali pytania i angażowali się w dyskusje dotyczące nowego Profilu Zawodowego oraz możliwości i korzyści, jakie daje on agroturystyce.



3. ZARAGOZA - HISZPANIA

20 listopada 2023 r. FASE zorganizowało w Saragossie konferencję, w której wzięło udział około 40 uczestników. Konferencja zakończyła się sukcesem, ponieważ prezentacja projektu Gastro-Guide i jego wyników wpłynęła na publiczność i wszyscy zgodzili się co do znaczenia nowego profilu zawodowego i osób, które zaangażowały się w szkolenie, aby zostać Gastro-Guide.



4. DOBRICH - BUŁGARIA

Konferencja końcowa w Bułgarii została zorganizowana przez Culinary Arts and Hospitality Association (CAHA) 24 listopada 2023 r. w Dobrich. Zespół projektu zaprezentował wyniki i osiągnięcia projektu, które wzbudziły duże zainteresowanie wśród 40 przedstawicieli grup docelowych projektu. Byli pod wrażeniem opracowanych materiałów szkoleniowych i wysoko ocenili platformę REA, dającą elastyczność uczenia się w dowolnym miejscu i czasie. 5 z 8 przeszkolonych przewodników gastronomicznych w Bułgarii również wzięło udział w wydarzeniu i zaprezentowało swoje trasy gastronomiczne - opracowane specjalnie na potrzeby projektu, wraz z przepisami, które zebrali i opisali w katalogu GG.

W ten sposób uczestnicy zapoznali się z niektórymi ukrytymi kulinarnymi skarbami Bułgarii, przedstawionymi w filmach GGs, i zostali zaproszeni do odwiedzenia wiosek i regionów w celu skosztowania autentycznych potraw i panującej tam atmosfery.



5. RZESZÓW - POLSKA

Viva Femina zorganizowała dwa wydarzenia w Rzeszowie, jedno 20.12, a drugie 28.12. Oba wydarzenia zgromadziły 38 uczestników z sektora hotelarskiego i gastronomicznego, którzy byli zainteresowani materiałami edukacyjnymi i wymianą doświadczeń. Magdalena Malinowska zaprezentowała wyniki projektu, materiały szkoleniowe online i filmy z Gastro Guides w Polsce.



6. TERUEL - HISZPANIA

Finałowa konferencja odbyła się 29 listopada 2023 r. w Teruel w Hiszpanii z okazji przyznania certyfikatów Gastroguide. W wydarzeniu wzięło udział dwóch osobistych referentów gastronomii w tym regionie, Maria José Medas, szef kuchni restauracji "El Batán", która ma kilka gwiazdek Michelin, oraz Luis Berzosa, dyrektor School of Hotel Management of Teruel. Ponadto towarzyszyło nam ponad 50 osób zainteresowanych projektem Gastro Guía w celu późniejszego szkolenia w tej specjalności.



7. BOLOGNA - WŁOCHY

Końcowa konferencja we Włoszech, zorganizowana przez Unioncamere Emilia-Romagna i I.F.O.A 24 listopada w Bolonii w biurze Unioncamere Emilia-Romagna, posłużyło jako okazja do podzielenia się osiągnięciami projektu Gastro Guide. Uczestnicy przekazali sugestie, informacje zwrotne i uzupełnienia działań projektowych. Wydarzenie ułatwiło również dyskusje na temat żywności i wina, turystyki i gościnności w regionie Emilia-Romagna. Miejsce spotkania zostało zaaranżowane jako sala lekcyjna, dzięki czemu uczestnicy mogli obejrzeć prezentację projektu na dużych ekranach.

Taka konfiguracja pomieszczenia niewątpliwie ułatwiła dialog między uczestnikami. Projekt "Gastro Guide" spotkał się z dużym uznaniem ze strony wszystkich uczestników reprezentujących różne kategorie istotne dla projektu. Należą do nich stowarzyszenia zawodowe w sektorze turystyki i hotelarstwa, regionalne stowarzyszenia/szkoły kulinarne, nauczyciele, mentorzy, trenerzy, regionalne instytucje szkoleniowe, przedsiębiorcy, pracodawcy w przedsiębiorstwach turystyki gastronomicznej, a także młodzi ludzie i osoby bezrobotne zainteresowane karierą Gastro Guide oraz firmy organizujące imprezy związane z jedzeniem i winem.

ZAANGAŻUJ SIĘ

CZY JESTEŚ ZAINTERESOWANY/A KARIERĄ GASTRO PRZEWODNIKA?

Jeśli uważasz, że ten projekt jest interesujący i pasujesz do profilu przewodnika Gastro, skontaktuj się z nami.

Kontakt:

Magda Malinowska
vivafeminafoundation@gmail.com
Viva Femina, Polska



FOLLOW US

PARTNERZY



Co-funded by
the European Union