

„Local products in tourism” (tłum. „Produkty lokalne w turystyce”)**Tytuł projektu: „Local products in tourism” (tłum. „Produkty lokalne w turystyce”)****Źródło finansowania:** Międzynarodowy Fundusz Wyszehradzki, www.visegradfund.org**Całkowity budżet projektu:** 29 134,00 EUR**Budżet dla miasta Rzeszowa:** 6 348,00 EUR (finansowany ze środków Funduszu Wyszehradzkiego)**Czas trwania projektu:** 1 czerwca 2023 - 31 maja 2024**Lider projektu:** Nyiregyhaza (Węgry)**Partnerzy:** Rzeszów oraz Koszyce (Słowacja)

Projekt realizowany jest przez miasta: Rzeszów, Nyiregyhazę i Koszyce. Dzięki wymianie doświadczeń między partnerami oraz wdrożeniu dobrych praktyk przez nich wypracowanych będzie możliwe stworzenie innowacyjnej, zrównoważonej, opartej na doświadczeniu turystyki. Projekt przyczyni się do zwiększenia rozgłosu i widoczności lokalnych producentów/rzemieślników, a także poszerzenia istniejącej oferty turystycznej w miastach wszystkich partnerów. Dzięki projektowi nastąpi efektywny przepływ informacji pomiędzy lokalnymi producentami, turystami i innymi uczestnikami projektu.

Cel główny projektu: Dążenie do zrównoważonego rozwoju turystyki na poziomie lokalnym i regionalnym poprzez łączenie międzynarodowej wiedzy eksperckiej.

Cel projektu zrealizowany będzie poprzez następujący zakres rzeczowy:

- Organizację bezpłatnych warsztatów z lokalnymi producentami dla mieszkańców, podczas których uczestnicy będą mogli poznać proces tworzenia produktu. Warsztaty odbędą się w siedzibie producenta lub w przestrzeni ogólnodostępnej na terenie Nyiregyhazy, Koszyc i Rzeszowa.
- Przygotowanie katalogu oraz mapy o lokalnych producentach, przedstawiających ich działalność wraz z krótkim opisem i zdjęciami (w języku polskim oraz angielskim).
- Organizację festiwalu produktów lokalnych, który odbędzie się w Nyiregyhazie. W trakcie wydarzenia nastąpi m.in. prezentacja lokalnych producentów pochodzących z miast będących partnerami projektu.
- Przeprowadzenie kampanii informacyjno - edukacyjnej dotyczącej zrównoważonego rozwoju turystyki na poziomie lokalnym i regionalnym.
- Promocję projektu (m.in. utworzenie strony projektu w mediach społecznościowych).

Stan realizacji

W dniach 17-18 maja 2024 roku w Nyiregyhazie odbył się Festiwal Lokalnych Produktów, będący wydarzeniem podsumowującym projekt „Produkty lokalne w turystyce”, realizowany w ramach Międzynarodowego Funduszu Wyszehradzkiego. Osoby biorące udział w Festiwalu miały okazję zapoznać się z tematyką projektu, jego założeniami oraz efektami. Podczas wydarzenia lokalni producenci i rzemieślnicy z miast Partnerów Projektu zaprezentowali uczestnikom swoje unikatowe produkty - od tradycyjnych przysmaków, po ręcznie wykonane dzieła sztuki. Zagłębienie uczestników w proces wytwarzania lokalnych produktów, umożliwienie im bezpośredniego spotkania z ludźmi tworzącymi z pasją, sprawiło, że zwiększyło się ich uwrażliwienie na pracę, którą rzemieślnicy i producenci wykonują na co dzień. Festiwal Lokalnych Produktów był wspaniałą okazją do odkrycia bogactwa i różnorodności lokalnych wyrobów Nyiregyhazy, Rzeszowa oraz Koszyc.



W ramach projektu „Lokalne produkty w turystyce” wspieranego przez Międzynarodowy Fundusz Wyszehradzki w sierpniu 2023 roku w Rzeszowie zorganizowane zostały trzy spotkania warsztatowe mające na celu przybliżenie uczestnikom procesów wytwarzania lokalnych produktów, a także zobrazowanie korzyści płynących z dokonywania zakupów u lokalnych producentów. Warsztaty miały charakter otwarty i wzięli w nich udział mieszkańcy, turyści oraz lokalni producenci.

Podczas warsztatów pt. „Malujemy magnesy”, prowadzonych przez rzemieślniczkę artystyczną Katarzynę Ziomek uczestnicy mieli okazję zapoznać się z tradycyjnymi symbolami karpackimi. Inspiracją zakresu tematycznego zajęć była tradycyjna biżuteria karpacka oraz jej kolorystyka. W trakcie zajęć uczestnicy wykonali własnoręcznie magnesy ceramiczne, które następnie ozdobione zostały farbami akrylowymi.



W trakcie warsztatów pt. „Miód rzeszowski”, prowadzonych przez pszczelarza z wieloletnim doświadczeniem - Rafała Szelę, uczestnicy mieli okazję zapoznać się z życiem pszczół (mechanizmem zbierania pokarmu przez pszczoły), a także mieli możliwość degustacji lokalnego miodu. Każdy miód ma swój specyficzny smak, związany z miejscem występowania pasieki. Istnieje bardzo dużo produktów sprowadzanych spoza kraju dlatego tak ważne jest, promowanie lokalnych pasiek.



Podczas warsztatów pt. „Karpacka Bransoletka”, prowadzonych przez Ewelinę Matusiak-Wyderkę, uczestnicy mieli okazję przyjrzeć się tradycyjnej technice wykonywania karpackiej biżuterii koralikowej. Uczestnicy wykonywali ją indywidualnie zgodnie z zasadami lokalnej techniki rękodzielniczej. Bransoletki stworzone zostały ze szklanych koralików.

