

Prace nad Lokalną Strategią Rozwoju to również czas, przygotowania projektu współpracy, dla nas ważnego, bo opierającego się na lokalnych zasobach, przedsiębiorcach i organizacjach. Pomysł podsunął nam Kamil Kotarski, który nie tak dawno temu zainicjował przedsięwzięcie, które realizowaliśmy- grzybobranie połączone z warsztatami kulinarnymi. To działanie pokazało nam jak wiele naszych zasobów, produktów nie jest wykorzystywanych przez lokalnych przedsiębiorców w taki sposób, aby przynosiło im to zyski związane ze zwiększoną liczbą turystów.

Podczas spotkań Grup Roboczych przeanalizowaliśmy zaproponowaną koncepcję i stwierdziliśmy, że jest to pomysł, który warto realizować, którym warto zainteresować inne Lokalne Grupy Działania, ponieważ przyniesie on wymierne efekty. Jego elementami są:

- przeszkolenie pracowników firm świadczących usługi gastronomiczne z zakresu przygotowania potraw z wykorzystaniem lokalnych produktów oraz osób, które mają doświadczenie w wykonywaniu potraw tradycyjnych (np. członkiń KGW),
- pokazanie właścicielom firm świadczących usługi związane z turystyką jak inni z powodzeniem zarabiają na sprzedaży lokalnych produktów, potraw, z wykorzystaniem lokalnych produktów,
- przeprowadzenie systemu certyfikacji gastronomii, hoteli, kwater, producentów produktów pod kątem świadczenia usług/produkcji produktów lokalnych odpowiedniej jakości,
- opracowanie portalu oraz aplikacji na smartfony, zawierającej zarówno miejsca atrakcyjne przyrodniczo, historycznie na obszarze objętym projektem, jak i wszelkie szlaki - piesze, rowerowe, konne oraz miejsca, w których świadczone są usługi noclegowe i gastronomiczne- ze szczególnym uwzględnieniem miejsc, które poddały się procesowi certyfikacji.

Ważnym elementem projektu będzie również Gala, na której będą przyznawane wyróżnienia dla podmiotów, które utrzymują wymagane certyfikatem standardy, publikacja oraz w przyszłości- reportaże telewizyjne, które będą przyczyniały się do promocji firm i regionu. A wszystko zaczęło się od grzybów, jabłek, miodu ... Sosnowego Zacisza i wspaniałych potraw, których przepisy niebawem zamieścimy na naszej stronie.