



## **BASCIL** - Innovative Lösungen für die ländliche Lebensmittelproduktion zur Diversifizierung in nachhaltige kulinarische Tourismusdienstleistungen

Das dreijährige Projekt „BASCIL“ (Baltic Sea Culinary Innovation Leadership), gefördert durch das Interreg Baltic Sea Region Programm, hat zum Ziel regionale Lebensmittelproduzenten in ländlichen Ostseeraumregionen bei der Erweiterung ihres Leistungsspektrums in Richtung nachhaltiger kulinarischer Tourismusangebote zu unterstützen. Der Absatz regionaler Produkte soll gefördert, die Kundengruppen erweitert und die Attraktivität ländlicher Regionen gesteigert werden.

Dazu sollen innovative und praktikable Lösungen erarbeitet werden, die innerhalb von Pilotregionen mit lokalen Lebensmittelproduzenten getestet, analysiert und umgesetzt werden, um so nachhaltige und übertragbare Angebote für den Tourismus zu entwickeln.

### **Projektsteckbrief**

#### **Projektpartner**

- **Lead Partner:** Krinova Food and Incubation Centre (Schweden)
- The Estonian Chamber of Agriculture and Commerce (Estland)
- Association of Rural Tourism Mecklenburg-West Pomerania (Deutschland)
- Association of Klaipeda Region Municipalities (Litauen)
- Pomorskie Tourism Board (Polen)
- Lithuanian Centre for Social Sciences (Litauen)
- Lithuanian Countryside Tourism Association (Litauen)
- Foundation „Polish Nature“ (Polen)
- HANEN- Norwegian Tourism and Local food association (Norwegen)
- Latvian Country Tourism Association „Lauku Celotajs“ (Lettland)
- NGO Latvian Farmers Parliament (Lettland)
- The Estonian Rural Tourism Organisation (Estland)
- Pomeranian Development Agency (Polen)
- LAB University of Applied Sciences (Finnland)
- Lomalaidun ry (Finnland)
- weitere angeschlossene Partner / Pilotregionen

#### **Projektzeitraum**

01.01.2023 – 31.12.2025

## Projektförderung

Das Gesamtbudget des Projektes (8 Länder, 15 Partner) beträgt 3.388.965,55 EUR, wovon die Unterstützung des Europäischen Fonds für regionale Entwicklung (EFRE) 3.026.928,75 EUR beträgt.

## Projektzusammenfassung und Ziel

Regional liegt voll im Trend!

Immer mehr Einheimische und Gäste fragen nach regionalen Produkten und möchten wissen, woher die Zutaten kommen und wie die Produkte hergestellt werden. Kurze Transportwege, die Umwelt schonen, frische Zutaten und eine authentische Angebotspalette - von diesen Vorteilen profitieren die Wertschöpfung und die regionale Identität.

Bei den Bauern und Erzeugern regionaler Produkte in den ländlichen Gebieten der Ostseeanrainer handelt es sich meist um kleine Familienbetriebe. Gerade diese kleinen Betriebe haben durch die Folgen der Pandemie, steigende Energiepreise und Produktionskosten mit großen Herausforderungen zu kämpfen. Dies hat nicht nur Auswirkungen auf die Widerstandsfähigkeit des regionalen Lebensmittelsektors im Allgemeinen, sondern auch auf die Verfügbarkeit und Sichtbarkeit der Angebote. Eine Möglichkeit für kleine regionale Produzenten ist die Erweiterung ihres Leistungsspektrums in den Bereich des nachhaltigen kulinarischen Tourismussektors. Durch die Integration der konventionellen kleinen Lebensmittelproduktion in kulinarische Tourismusedienstleistungen ist es möglich, Kunden und Gäste direkt zu erreichen und höhere Einnahmen mit einer kürzeren Wertschöpfungskette zu erzielen.

Regionale Produzenten brauchen innovative und praktische Lösungen für die Gestaltung kulinarischer Tourismusangebote, die den spezifischen Bedürfnissen und Erwartungen der Kunden und Gäste in der Zeit nach der Pandemie gerecht werden. Da die Kleinerzeuger in der Regel nur sehr begrenzt in der Lage sind, auf dem Tourismusmarkt ausreichend wahrgenommen zu werden und Aufmerksamkeit zu erregen, braucht es zudem Lösungen für die effiziente Vermarktung gemeinsamer Tourismusprodukte. Ob Hofsafaries, Kochworkshops, Verkostungen, Pop-up-Cafés oder saisonale Bauernhofrestaurants in Verbindung mit regionalen Touren oder kulinarischen Routen - im Rahmen des Projektes sollen verschiedene Maßnahmen ausgelotet und für die Umsetzung vorbereitet werden. Die aktive Einbindung von regionalen Produzenten in den Tourismussektor ist eine hervorragende Möglichkeit, gerade die ländlichen Regionen sichtbarer und attraktiver für Besucher zu machen.

Im Rahmen des BASCIL-Projektes werden über 3 Jahre insgesamt 15 Partner in 8 Ländern an Lösungen für kleine lokale Lebensmittelproduzenten arbeiten, damit diese ihr Geschäft für den Tourismussektor diversifizieren können. Der Fachverband Landurlaub Mecklenburg-Vorpommern e.V. engagiert sich in diesem Projekt als aktiver Projektpartner, in Kooperation mit dem Tourismusverein Vogelparkregion Recknitztal e.V. als Pilotregion für Mecklenburg-Vorpommern.

## Projektwebseite

[www.landurlaub.m-vp.de/unsere-projekte/bascil](http://www.landurlaub.m-vp.de/unsere-projekte/bascil)

## Ansprechpartner/in

Kristin Mielke (Projektmanagerin BASCIL)  
Telefon 0381 4030 631  
E-Mail [k.mielke@auf-nach-mv.de](mailto:k.mielke@auf-nach-mv.de)



Bildnachweis: Landurlaub MV/pocha.de