

PROFIL INOVAČNĚ SOCIÁLNÍHO PROJEKTU

Název projektu:	Propagace výrobků dle tradičních receptur
Zpracovatelé profilu:	Andrea Dobnerová, Michal Řeháček

Aktuální stav a cíle projektu (max. 2000 znaků)

Cílem projektu „Propagace výrobků dle tradičních receptur“ je vytvořit partnerství a zpropagovat souhrn regionálních produktů včetně tradičních postupů jejich výroby. Mezi výrobky, které jsou v prostorách komplexu Svachova Lhotka tradičně vyráběny, patří: čokoláda a pralinky, regionální pivo, ovocné destiláty a whisky. Výroba se opírá o tradiční české či regionální receptury s využitím lokálních surovin a místní pracovní síly. Jedná se o unikátní výrobu v Jihočeském kraji s předpokladem jejího dalšího rozvoje. Součástí areálu je i chráněná dílna, kde působí několik znevýhodněných pracovníků při výrobě čokolády.

Za pomoci projektu CE Responsible je cílem vytvořit partnerství se subjekty obdobného charakteru, které působí v dané přeshraniční oblasti a propojit se v jednu síť. V posledních 2 letech, období pandemie Covid-19, velmi utrpěl přeshraniční cestovní ruch. V nejbližší době bychom chtěli nastoupit do nově připravovaných regionálních aktivit a zapojit se do gastro a turistických sítí. Velkou roli hraje i sociální aspekt našeho podnikání, po kterém je v poslední době také poptávka. Věříme, že nám video spot a návrh marketingového plánu, který byl připraven za podpory projektu CE Responsible napomůže navázat nová partnerství a v nejbližší době připravit i nové výrobky vycházející z tradičních receptur.

Mise projektu/motto

Tradice s láskou

Klíčová slova (min. 5 slov)

Tradiční receptury, čokoláda, whisky, komunita

Požadavky na druh spolupráce hledaného partnera

- Obdobné hodnoty

- Výměna zkušeností
- Vytvoření přeshraniční sítě navázané na stejnou cílovou skupinu

Přínosy pro potenciálního partnera

Výměna zkušeností s výrobou tradičních receptur a provozem chráněné dílny, rozšíření území pro stejnou cílovou skupinu/zákazníky.

Udržitelnost projektu/ harmonogram

Po vytvoření přeshraniční sítě bude snaha i o rozšiřování sortimentu tradičních výrobků a náborem nových pracovníků. Nové výrobky by mohly být uvedeny do výroby v roce 2023.

Hlavní kontaktní osoba

Michal Řeháček - +420 777 160 191, gastro.manager@svachovka.cz

Facebook:

<https://www.facebook.com/search/top?q=svachovka>

Webová stránka:

www.svachovka.cz