

Gourmet Centar Vrdnik
Univerzitet Educons
Adresa: Mikice Lesjaka 28,
22408 Vrdnik
PIB: 105699329
Matični broj: 08891443



Email: info@gourmet-vrdnik.com
Telefon: +381 21/4893-617

www.gourmet-vrdnik.com
www.eatpannonia.rs

Pravilnik o sticanju i korišćenju EATPANNONIA znaka

Univerzitet EDUCONS

avgust 2022.

RAZVOJ GOURMET KONCEPTA

U periodu 2018 - 2020. godine Kancelarija za lokalni razvoj i upravljanje projektima Univerziteta Educons realizovala je kraća istraživanja kada je reč o turizmu na teritoriji AP Vojvodine, u koju su bili uključeni najvažniji akteri iz ove oblasti (turističke organizacije, lokalne samouprave, pružaoci turističkih i ugostiteljskih usluga, proizvođači lokalnih proizvoda, udruženja, vodiči i drugi turistički radnici dr.), kao i sami turisti (domaći i strani), a dobijeni rezultati su ukazali na potrebu podizanja kapaciteta ljudskih resursa u turizmu i ugostiteljstvu, kao i veća podrška malim proizvođačima. U tom cilju, Univerzitet je aktivirao ekspertski tim u okviru izdvojenog odeljenja, Instituta za turizam, a prvi rezultati Instituta su dva projekta odobrena za finansiranje iz programa IPA Interreg prekogranična saradnja (sa partnerima iz Hrvatske i Mađarske) i to projekat “Autentični gurmanski ukus za održivi društveno-ekonomski razvoj prekograničnog regiona – PannoniaGourmet” i projekat “Razvoj prekogranične Učeće regije (LearningArea) u vinarstvu - EduWine”.

Učeće regije (LearningArea) su novi razvojni koncepti bazirani na principima pametne specijalizacije mikro regija, koji kroz multisektorski pristup i uključivanje najvažnijih aktera područja, unapređuju performanse pre svega malih i srednjih preduzeća, kroz podizanje kapaciteta ljudskog kapitala i proizvoda u prepoznatom sektoru. Osnova Učeće regije je umrežavanje, stvaranje koherentne mreže informacija i saradnje u sektoru, odnosno kreiranje holističkih uslova učenja, sa ciljem stvaranja preduzetničkog područja, pokretanja inovativnih procesa, unapređenja konkurentnosti i održivosti (*‘knowledge-based’ economy*).

Prvi rezultat projekta Pannonia Gourmet je izgradnja i opremanje GOURMET CENTRA u Vrdniku, postavljanje osnove za znak EATPANNONIA, i izgradnja mreže partnera, čime su postavljeni temelji formiranja Učećenje regije u sektoru turizma i ugostiteljstva. Prve aktivnosti Gourmet Centra, u cilju podrške razvoju Učeće regije, su savetavanja i edukacije (podizanje kapaciteta ljudskih resursa u sektoru) i unapređenje saradnje (umrežavanje).

Dokumenta koja prate celokupan proces, a koja je izradio Univerzitet Educons su:

- Knjiga metodoloških standarda sa vodičem za EatPannonia brend
- Pravilnik o sticanju i korišćenju EatPannonia znaka
- Knjiga vizuelnih standarda za korišćenje EatPannonia znaka (BrandBook)
- Strategija Učeće regije u sektoru vinarstva

Svi korisnici znaka EatPannonia, pored Ugovora, dobijaju i gorenavedena dokumenta, a koje mogu koristiti za sopstvene potrebe razvoja proizvoda i usluga.

Osnovne aktivnosti EatPannonia tima i Gourmet Centra:

✧ Aktivnosti za goste Gourmet Centra

(Turistički programi; Vikend programi za goste; Team building programi; Privatne i Poslovne proslave, Seminari, drugi događaji)

- „FEED your experience“ Kulinarska akademija (za turiste i goste Gourmet Centra)
- Jednodnevni i višednevni izleti - Turističke posete proizvođača, restorana, turističkih atrakcija i drugih partnera na EatPannonia ruti
- Zabavno kuvanje, degustacije, takmičenja timova (BlackBox)
- Degustacije – „Otkrijte tajne panonske kuhinje“
- Panonske priče za porodice i prijatelje – putovanje kroz Panoniju, otrivanje tradicionalnih panonskih recepata kroz zanimljive priče - "Traditional Pannonian recipes and the stories behind them"
- Predstavljanje i prodaja EatPannonia proizvoda (delikatesna prodavnica)
- Organizacija privatnih i poslovnih događaja (sa EatPannonia ponudom proizvoda/jela)

✧ Aktivnosti za EatPannonia partnere

(podizanje kapaciteta EatPannonia partnera)

- Kulinarska takmičenja/Takmičenje najboljeg recepta
- Takmičenje lokalnih proizvođača - Pannonia Premium Selection
- Kulinarska akademija „EatPannonia“ (profesionalna)
- Podrška u marketinškim aktivnostima, dizajnu ambalaže, tehnologiji proizvodnje i drugo prema zahtevu partnera (savetovanje, edukacija)
- Razvoj zajedničkih projekata kroz LearningArea stratešku mrežu u sektoru turizma
- Zajednički nastup na sajmovima i drugim manifestacijama

✧ Aktivnosti za menadžment/zaposlene u sektoru ugostiteljstva i turizma

(podizanje kapaciteta ljudskih resursa u sektoru ugostiteljstva/turizma)

- Kulinarska akademija „EatPannonia“ (profesionalna)
- Edukativni programi za pružaoce ugostiteljskih usluga
- Edukacija turističkih radnika kroz treninge u učionici i praktični rad (teren)
- Edukacije na temu menadžmenta događaja/manifestacija, uključujući i savremene digitalne alate
- Partnerstva sa srednjim školama i fakultetima iz zemlje i inostranstva – zajednički programi i razmene

ZNAK "EatPannonia"

Univerzitet Educons je vlasnik znaka „EatPannonia“ koji se dodeljuje u skladu sa ovim Pravilnikom (Pravilnik o sticanju i korišćenju znaka). O pravilima korišćenja znaka, pravima i obavezama, Univerzitet Educons i korisnik znaka, potpisuju Ugovor. Znak se dodeljuje na period od godinu dana, uz mogućnost produženja nakon provere ispunjenosti ugovorom definisanih uslova, kao i uz pretpostavku dobre poslovne saradnje.

Sticanje i korišćenje EatPannonia znaka za sve korisnike je potpuno besplatno.

PARTNERSTVO "EatPannonia"

Šta je "EatPannonia" partnerstvo?

EatPannonia partnerstvo je mreža pružaoca turističkih i ugostiteljskih usluga, malih proizvođača hrane i pića, gastronomskih manifestacija, udruženja, institucija i drugih nosilaca turističkih aktivnosti sa delova panonske nizije, u okviru Republike Srbije i Republike Hrvatske (područje Vojvodine, Slavonije, južne Baranje i zapadnog Srema). Partneri stiču znak potpisivanjem ugovora, čime prihvataju sva prava i obaveze koje iz istog proističu.

Ko može biti "EatPannonia" partner?

- Proizvođač hrane i pića
- Ugostiteljski objekat
- Turističke organizacije
- Turističke agencije
- Team Building agencije
- Gastronomske manifestacije
- Udruženja građana / Klasteri / Zadruga
- Lokalne akcione grupe
- Druge firme i organizacije, iz privatnog, civilnog i javnog sektora, koje iskazuju želju i ispunjavaju opšte i posebne kriterijume definisane Pravilnikom o korišćenju znaka.

Koraci u postupku dodele znaka

- prijava putem mail-a ili telefona, za pristupanja EatPannonia partnerstvu,
- omogućavanje evaluacionoj Komisiji Univerziteta pristup proizvodima uz degustaciju, pristup proizvodnim prostorijama, prostorijama za posluživanje hrane, razgovor sa menadžmentom i zaposlenima i drugo što je potrebno Komisiji za ocenu kapaciteta potencijalnog partnera,
- potpisivanje Ugovora, nakon usaglašavanja svih elemenata, a u skladu sa Pravilnikom o korišćenju znaka,
- ispunjenje svih opštih i posebnih uslova za korišćenje znaka, definisanih Pravilnikom o korišćenju znaka, uz periodične posete predstavnika Univerziteta, razgovor i, ukoliko je potrebno, usaglašavanja

- Ukoliko potencijalni partner ne ispunjava neki od uslova iz Pravilnika, a koji se može ispuniti kroz edukativne i savetodavne programe EatPannonia mreže, u okviru Gourmet Centra, partner ima obavezu da prođe neki od programa (kulinarska akademija, obuke za turističke radnike i sl.)

(Proizvođačima je omogućeno i da se prezentuju na takmičenju partnerske firme "Food Market" pri čemu, vrlo definisanim ocenjivanjem, mogu da steknu EatPannonia znak.)

KRITERIJUMI ZA DOBIJANJE EAT PANNONIA ZNAKA

OPŠTA PRAVILA članstva i korišćenja znaka

Član partnerstva "EatPannonia" u obavezi je da:

- označi objekat (oznaka treba da bude vidljiva prilikom ulaska u ugostiteljski objekat, poslovne prostorije, u proizvodnju, u meniju pored jela koje je pod znakom "EatPannonia", itd.);
- objavi oznaku "EatPannonia" u okviru svojih promotivnih materijala, ukoliko je tema materijala neki od proizvoda ili usluga koji su odabrani pod oznaku "EatPannonia";
- objavi oznaku „Eat Pannonia“ na početnoj stranici web stranice i/ili društvenih mreža;
- rukovodioci / menadžeri / šef kuhnje / turistički vodič, svi drugi koji su u kontaktu sa gostima/turistima moraju imati informacije o receptima, proizvodima, tradiciji, posluživanju, i pripremljenu verziju kratkog predavljanja istog (ukoliko nemaju, potrebno je da pohađaju neki od edukativnih/savetodavnih programa Gourmet Centra);
- učestvuje minimalno jednom godišnje na nekom od promotivnih događaja mreže EatPannonia;
- ima mogućnost prijema gostiju / turista u okviru svog proizvodnog pogona/ugostiteljskog objekta/poslovnog prostora, da organizuje prezentaciju, degustaciju, prodaju svojih proizvoda, usluga.
- ukoliko nema uslove za prijem gostiju/turista preporučuje se da prezentacije, degustacije, prodaje svojih proizvoda, održi u okviru Gourmet Centra u Vrdniku;
- obezbedi minimalno jedan aktivni profil na odabranoj društvenoj mreži, i da na istoj objavljuje informacije u vezi sa sopstvenim učešćem i aktivnostima u okviru mreže "EatPannonia". Ukoliko partner nije imao otvoren profil na nekoj od društvenih mreža, isti je poželjno aktivirati po dobijanju znaka;
- uključi zaposlene u edukacije koje organizuje Gourmet Centar, ukoliko je reč o temama koje utiču na kvalitet proizvoda/usluge koji su pod znakom „EatPannonia“;
- ostvari saradnju sa ostalim partnerima iz mreže „EatPannonia“;

- obezbedi materijal (tekst, slike, vesti, promo film i sl.) predstavnicima Univerziteta koji bi bili postavljeni na profil partnera u okviru web platforme i mob. app. EatPannonia (www.eatpannonia.rs; EatPannonia – GooglePlay/AppStore);
- omogućí posetu predstavnika Univerziteta jednom godišnje sa ciljem provere ugovorenih uslova;
- za korišćenje znaka EatPannonia u potpunosti koristi pravila definisana Knjigom vizuelnih standarda (BrandBook).

Krovno strateško partnerstvo čine institucije sa kojima se ne potpisuju posebni ugovori, već okvirni sporazumi o saradnji, a to su: Pokrajinski sekretarijat za privredu i turizam, Turistička organizacija Vojvodine i Privredna komora Vojvodine.

Pored gorenavedenih opštih pravila za sticanje znaka, definisani su i pojedinačni kriterijumi, u zavisnosti od kategorije partnera.

POSEBNA PRAVILA članstva i korišćenja znaka

Ugostiteljski objekti

- ponuda ugostiteljskog objekta obavezna je da sadrži minimano jedno jelo iz popisa predloženih jela u knjizi receptata „EatPannonia“;
- partner može predložiti i drugo tradicionalno panonsko jelo, koje nije u knjizi receptata, a u tom slučaju Komisija Univerziteta vrši procenu da li je jelo moguće staviti pod znak „EatPannonia“;
- preporuka je uključivanje više proizvoda proizvođača iz lanca Eat Pannonia u ponudu ugostiteljskog objekta;
- proceduru pripreme jela je poželjno ispratiti kao minimum u proizvodnom procesu rada, kako je navedeno u Knjizi metodoloških standarda;
- ulazne namirnice koje se koriste moraju biti budu lokalnog porekla, sveže i sezonski proizvedene ili prerađene, a u skladu sa propisima u oblasti proizvodnje i prerade hrane. Poreklo treba da bude sertifikovano ili lako proverljivo.
- jela je potrebno adekvatno servirati i prezentovati (pojedinačno i/ili grupno), a kako je definisano u Knjizi metodoloških standarda;
- ponuda ugostiteljskog objekta mora biti čitljiva, uredna, lektorisana i prevedena na minimalno engleski jezik.

Proizvođači hrane i pića

- sirovine je potrebno da budu sa područja gorenavedenih delova panonske nizije u Republici Srbiji i Republici Hrvatskoj, sveže i sezonski proizvedene ili prerađene, a u skladu sa propisima u oblasti proizvodnje i prerade hrane i pića;
- poreklo sirovine poželjno je da bude sertifikovano ili lako proverljivo;
- proces proizvodnje je poželjno istaći kako bi potrošači imali uvid u razliku između sličnih proizvoda na tržištu.
- u opisu proizvoda poželjno je da sadrži sastav proizvoda, nutritivnu vrednost i alergene.

Turističke organizacije

- da je lokalna turistička organizacija registrovana na području gorenavedenih delova panonske nizije, u Republici Srbiji i Republici Hrvatskoj;
- da zaposleni imaju potrebne informacije o znaku EatPannonia i da jasno prezentuju partnere, gastronomsku rutu i sve druge programe koji prate rad Gourmet Centra;
- da ukoliko zaposleni nemaju potrebna znanja, pohađaju neki od edukativnih i savetodavnih programa koje organizuje Gourmet Centar.

Turističke agencije

Znak EatPannonia stiču turističke receptivne agencije (organizatori putovanja i subagenti) koje su registrovane za bavljenje receptivnim turističkim aktivnostima, što podrazumeva organizaciju i realizaciju putovanja za strane turiste i domaće turiste isključivo u Republici Srbiji. Turističke receptivne agencije posebno su značajan partner EatPannonia mreže, uzimajući u obzir da su registrovane za promociju turističkih resursa Republike Srbije, što uključuje sve prethodno navedene aktere, proizvođače, ugostiteljske objekte, kulturno-istorijsko i prirodno nasleđe čije turističko aktiviranje je u nadležnosti lokalnih turističkih organizacija.

Za turističke agencije važe gorenavedeni Opšti kriterijumi za dobijanje EatPannonia znaka.

Pored opštih kriterijuma, turističke agencije treba da ispune jedan poseban kriterijum, a to je:

- da u svojoj ponudi, prema domaćim i stranim turistima, imaju minimum jedan turistički program (jednodnevni izlet ili višednevni turistički aranžman) kreiran od strane EatPannonia mreže.

Team Building agencije

Znak EatPannonia stiču i Team Building agencije koje se bave organizacijom putovanja i programa, za domaće i strane goste.

Za Team Building agencije važe gorenavedeni Opšti kriterijumi za dobijanje EatPannonia znaka.

Pored opštih kriterijuma, turističke agencije treba da ispune jedan poseban kriterijum, a to je:

- da u svojoj ponudi, prema domaćim i stranim turistima, imaju minimum jedan team bulding program (jednodnevni ili višednevni) kreiran od strane EatPannonia mreže.

Gastronomske manifestacije

Gastronomske manifestacije predstavljaju tradiciju ovog područja, i već dugi niz godina okupljaju veliki broj gostiju i turista, što ih svrstava u grupu veoma značajnih turističkih aktera. Nosici organizacije gastronomskih manifestacija su lokalne samouprave, turističke organizacija, udruženja građana, proizvođači.

Pored opštih kriterijuma, gastronomske manifestacije treba da ispune jedan poseban kriterijum, a to je:

- da u svojoj ponudi, kao izlagača, imaju najmanje jednog proizvođača sa znakom EatPannonia;
- da izlagački prostor navedenog izlagača bude označen u skladu sa Knjigom vizuelnih standarda znaka EatPannonia (BrandBook);
- da informacija o znaku EatPannonia, proizvođačima i Gourmet Centru budi ispraćena najmanje kroz lokalne medije.

Udruženja građana / Klasteri / Zadruga

Udruženja građana/klasteri/zadruga su često nosioci aktivnosti u promociji lokalnih proizvoda, organizaciji gastronomskih manifestacija, unapređenju kvaliteta proizvoda i usluga, a vrlo često obavljaju i turističke aktivnosti, kroz prijem gostiju i turista, gde vrše prezentacije, degustacije i prodaje lokalnih proizvoda.

Pored opštih kriterijuma, udruženja građana/ klasteri/zadruga treba da ispune jedan poseban kriterijum, a to je:

- da u svojoj ponudi imaju proizvod/uslugu najmanje jednog partnera iz mreže EatPannonia

Lokalne akcione grupe (LAG)

Lokalna akciona grupa je partnerstvo privatnog, civilnog i javnog sektora koje se formira na osnovu EU regulative (The Common Provisions Regulation (CPR) EU No 1305/2013 Articles 32 – 34 sets common basic requirements for LAGs and Community-Led Local Development the Rural Development Regulation EU No 1305/2013 Articles 42 – 44 makes additional specific provisions for LEADER LAGs), kao i Pravilnika donetog od strane Ministarstva poljoprivrede, šumarstva i vodoprivrede u skladu sa IPARD programom (Pravilnik o podsticajima za podršku programima koji se odnose na pripremu i sprovođenje lokalnih strategija ruralnog razvoja, "Sl.Glasnik RS" broj 3/19 od 18.januara 2019. godine).

Kako su Lokane akcione grupe značajan akter koji vrši promociju lokalnih resursa, pre svega gastronomskih, i aktiviranje istih za potrebe turizma, iste predstavljaju značajnog partnera mreže EatPannonia.

Pored opštih kriterijuma, turističke agencije treba da ispune jedan poseban kriterijum, a to je:

- da u svom članstvu imaju najmanje jednog partnera iz mreže EatPannonia

Druge firme i organizacije, iz privatnog, civilnog i javnog sektora

Mogućnost članstva u mreži EatPannonia otvoreno je i za sve firme i organizacije iz privatnog, civilnog i javnog sektora, koje ispunjavaju opšta pravila, a nisu prepoznate kroz ovaj Pravilnik. Za navedene aktere, u skladu sa oblasti delovanja, biće definisana posebna pravila.

PRAVA KORISNIKA EatPannonia znaka

Pored prethodno navedenih obaveza korisnika znaka EatPannonia, definisanih kroz opšte i posebne uslove, korisnici ostvaruju i prava i koristi kao što su:

- prisustvo na gourmet turističkoj ruti EatPannonia (mobilna aplikacija i web platforma);
- učešće u zajedničkim promotivnim aktivnostima partnera u lancu „EatPannonia“ (nastupi na sajmovima, online prodajama i izložbenim prostorima, promo filmovi, TV i YouTube emisije, takmičenja i dr.)
- obezbeđivanje turističkih grupa i posetilaca ugostiteljskom objektu ili proizvodnom pogonu proizvođača, sa mogućnostima degustacije i prodaje proizvoda/usluga;
- prodaja proizvoda (kroz kulinarsku akademiju/kurseve, turističke gourmet događaje, degustacije, turističke ture Gourmet Centra i dr.)
- povećanja vidljivost kroz goste i učesnike manifestacija Gourmet Centra i Food Marketa;
- horizontalno i vertikalno umrežavanje sa drugim vlasnicima znaka, partnerima mreže EatPannonia u cilju razmene iskustva, znanja, zajedničke prodaje i promocije (npr. ugostiteljski objekti u svoje menije uključuju proizvode partnera iz mreže EatPannonia; turističke agencije u svoje aranžmane uključuju posete ugostiteljskim objektima iz mreže EatPannonia i sl.);
- izlaganje i prodaja proizvoda u okviru show room-a u Gourmet Centru u Vrdniku (prodaja) i u prostoru na Petrovaradinskoj tvrđavi;
- prezentacija, degustacija i prodaja proizvoda u okviru Gourmet Centra;
- učešće u edukativnim programima i informativnim kampanjama;
- uključivanje u projekte Univerziteta;

Gourmet Centar Vrdnik
Univerzitet Educons
Adresa: Mikice Lesjaka 28,
22408 Vrdnik
PIB: 105699329
Matični broj: 08891443



Email: info@gourmet-vrdnik.com
Telefon: +381 21/4893-617

www.gourmet-vrdnik.com
www.eatpannonia.rs

- prisustvo na manifestacijama u organizaciji Univerziteta;
- pružanje različite stručne i savetodavne pomoći (eksperti sa univerziteta su na raspolaganju, tehnolozi, enolozi, turizmolozi i dr.)
- pružanje savetodavnih usluga u prodaji, marketingu, povezivanju;
- unapređenje kvaliteta lokanih proizvoda i usluga kroz savetodavnu ulogu Instituta (tehnolozi, enolozi, kulinari, dr.);
- podizanje kapaciteta ljudskih resursa, zaposlenih i menadžmenta;
- povećanje vrednosti proizvoda malih lokalnih proizvođača kroz unapređenje pakovanja, promocije i kanala prodaje.