

Partneri / Project partners / Partner di progetto

PARTNERI U PROJEKTU:

- LB: AZRRI - Agencija za ruralni razvoj Istre d.o.o. Pazin (Hrvatska)
B1: Centar za profesionalnu edukaciju „Opera Villaggio del fanciullo“ (Italija)
B2: Turistička zajednica Zapadno- hercegovačkog Kantona (Bosna i Hercegovina)
A1: Centar za edukaciju (Italija)
A2: Istarska županija (Hrvatska)
A3: Provincija Padova (Italija)
A4: Škola za turizam, ugostiteljstvo i trgovinu, Pula (Hrvatska)
A5: Strukovna škola Eugena Kumičića, Rovinj (Hrvatska)
A6: Turističko - ugostiteljska škola Antuna Štifanića, Poreč (Hrvatska)
A7: Srednja turističko - ugostiteljska škola Mostar (Bosna i Hercegovina)

PROJECT PARTNERS:

- LB: AZRRI- Agency for rural development of Istria Ltd. Pazin (Croatia)
B1: Vocational training centre „Opera Villaggio del fanciullo“ (Italy)
B2: Tourist board of West herzegovinan Canton (Bosnia and Herzegovina)
A1: Central vocational training school (Italy)
A2: Region of Istria (Croatia)
A3: Province of Padova (Italy)
A4: School of tourism, catering and trade, Pula (Croatia)
A5: School for professional education Eugen Kumičić, Rovinj (Croatia)
A6: Secondary school for tourism and catering „Anton Štifanić“, Poreč (Croatia)
A7: Secondary tourist - catering school Mostar (Bosnia and Herzegovina)

PARTNER DI PROGETTO:

- LB: AZRRI- Agenzia per lo sviluppo rurale dell’Istria Ltd. Pisino (Croazia)
B1: Centro di formazione professionale „Opera Villaggio del fanciullo“ (Italia)
B2: Ente del turismo del Cantone dell’Herzegovina Occidentale (Bosnia e Herzegovina)
A1: Scuola Centrale Formazione (Italia)
A2: Regione Istria (Croazia)
A3: Provincia di Padova (Italia)
A4: Scuola di turismo, ristorazione e commercio, Pola (Croazia)
A5: Scuola di Istruzione professionale Eugen Kumičić, Rovigno (Croazia)
A6: Scuola secondaria per il turismo e la ristorazione „Anton Štifanić“, Parenzo (Croazia)
A7: Scuola secondaria di turismo e ristorazione Mostar (Bosnia e Herzegovina)



*Ključ za kvalitetu u razvoju i valorizacija
poljoprivredno - prehrambenih resursa na jadranskom prostoru.*

*A Key for the Quality in the development and responsible value build up of
agro- food resources from both Adriatic coasts.*

*Una chiave per la Qualità nello sviluppo e valorizzazione responsabile delle
risorse agro-alimentari di entrambe le coste Adriatiche.*



The project is co-funded by the European Union, Instrument for Pre-Accession Assistance

Key Q website: <http://keyq.azrri.hr>



KEY Q

Ključ za kvalitetu u razvoju i valorizacija poljoprivredno- prehrambenih resursa na jadranskom prostoru

KEY Q

Una chiave per la qualità nello sviluppo e valorizzazione responsabile delle risorse agroalimentari delle due coste adriatiche.

KEY Q

A Key for the Quality in the development and responsible value build up of agro-food resources from both Adriatic coasts.

CILJEVI PROJEKTA

- 1 Održivi razvoj jadranskog prostora kroz valorizaciju tipičnih proizvoda i poljoprivredno- prehrambenih resursa kroz:
 - Okolišnu i kulturnu baštinu (gastronomska kultura i eksploatacija tipičnih proizvoda)
 - Ljudski kapital (kompetencije i zapošljavanje)
 - Edukacija stanovništva vezana za potrošnju kvalitetnih proizvoda
- 2 Podržati razmjenu iskustava između studenata ugostiteljskih škola, profesora i lokalnog stanovništva partnera projekta radi razvoja integrirane turističke ponude koja se temelji na kvaliteti poljoprivredno-prehrambenih proizvoda.
- 3 Promicanje javno-privatnog partnerstva za promidžbu jadranskog gastronomskog naslijeđa.

PILOT AKTIVNOSTI PROJEKTA SU:

- promicanje kulture za lokalne- kvalitetne - poljoprivredno prehrambene proizvode
- zajedničko obrazovanje ljudskih resursa putem prekogranične razmjene iskustava i kompetencija;
- zajednička implementacija resursa za poboljšanje i razvoj ugostiteljskog sektora (restorani, seljačka domaćinstva, hotelijerstvo) kao:
 - suvremena i potpuno opremljena prekogranična didaktička kuhinja koja će biti centar izvrsnosti za razvoj tipičnih poljoprivredno-prehrambenih proizvoda
 - zajednički obrazovni programi i materijali namijenjeni raznim ciljnim skupinama: mladi ljudi, stanovništvo i gospodarski subjekti iz poljoprivredno-prehrambenog, ugostiteljskog i agro-turističkog sektora
 - stalna tematska radna skupina sastavljena od stručnjaka iz područja obrazovanja, turizma, proizvodnje poljoprivredno prehrambenih proizvoda, ugostiteljstva, seljačkog domaćinstva kao i lokalnih vlasti.

.....

Projekt je sufinanciran od strane Europske unije – Program IPA Jadranska prekogranična suradnja u sklopu Mjere 2- Prirodna i kulturna bogatstva i sprječavanje rizika, Prioritet 2.4. Održivi turizam

OBIETTIVI DEL PROGETTO

- 1 Sviluppo sostenibile dell'area adriatica tramite la valorizzazione di prodotti tipici e di risorse agroalimentari in termini di:
 - patrimonio ambientale e culturale (cultura gastronomica e utilizzo di prodotti tipici);
 - risorse umane (competenze e occupazione)
 - educazione dei cittadini al consumo alimentare consapevole e alla qualità dei prodotti .
- 2 Sostenere lo scambio di esperienze, di competenze, di professionalità e professionisti, la mobilità di lavoratori e di studenti per lo sviluppo e la qualificazione dei prodotti agroalimentari e della ristorazione.
- 3 Favorire la collaborazione pubblico-privata allo scopo di promuovere il patrimonio gastronomico della zona adriatica.

LE INIZIATIVE PILOTA DEL PROGETTO CONSISTONO IN:

- promozione di una cultura dei prodotti agroalimentari locali - di qualità – tipici
- qualificazione congiunta delle risorse umane tramite scambi transfrontalieri di esperienze e competenze;
- implementazione congiunta di risorse per il miglioramento e lo sviluppo del settore alberghiero (ristoranti, agriturismi, hotel), quali:
 - una cucina didattica transfrontaliera moderna e completamente equipaggiata, che costituisca un centro di eccellenza per lo sviluppo di prodotti agroalimentari tipici.
 - programmi e materiali didattici comuni creati rivolti a gruppi specifici: giovani, cittadini in generale e attori economici che operano nel settore agroalimentare, alberghiero e agrituristic.
 - un gruppo di lavoro tematico permanente, formato da esperti nel campo dell'educazione, del turismo, della produzione agroalimentare, della ristorazione, dell'agriturismo nonché da autorità locali.

.....

Il progetto è cofinanziato dall'Unione Europea – Programma di collaborazione transfrontaliera IPA adriatico nell'ambito della „Priorità 2” – Risorse naturali e culturali e prevenzione dei rischi - misura 2.4 Turismo sostenibile

PROJECT OBJECTIVES

- 1 Sustainable development of the Adriatic area by the valorisation of typical products and agro-food resources in terms of:
 - Environmental and cultural heritage (gastronomic culture and exploitation of typical products);
 - Human capital (competences and employment),
 - Citizens education to increase awareness on food consumption and quality products.
- 2 Support the exchange of experiences, competences, expertise and professionals, the mobility of workers and students for the development and qualification of quality agro-food products and catering.
- 3 Promote public-private partnerships for the promotion of the Adriatic gastronomic patrimony.

PILOT ACTIONS IN THE PROJECT CONSIST IN:

- the promotion of a culture for local - quality - typical agro-food products
- the joint qualification of human resources through the cross-border exchange of experiences and competences;
- the joint implementation of resources for the improvement and development of the catering sector (restaurants, agro-tourisms, hospitality industry) such as:
 - a modern and fully equipped cross-border didactic kitchen that will be an excellence centre for the development of typical agro-food products
 - common educational curricula and materials addressed to different target groups: young people, citizens in general and economic actors from the agro-food, catering and agro-tourism sectors
 - standing thematic workgroup of experts from the training, tourism, agro-food, catering and agro-tourism and from local authorities.

.....

The project is cofinanced by the European Union - IPA Adriatic CBC Programme within Priority 2 – Natural and cultural resources and risk prevention, measure 2.4 Sustainable Tourism