

## Wie steht es um die erfolgreiche B2B-Vermarktung regionaler Produkte?

Closing Event des EU-Projekts „Baltic Sea Food“ am 16.09.2020



Liebe Projektpartnerinnen und Projektpartner, sehr geehrte Regionalakteure in MV,

mit der Teilnahme am EU-Projekt „Baltic Sea Food“ wollte der Tourismusverband Mecklenburg-Vorpommern (TMV) die Verfügbarkeit regionaler Produkte in den Restaurants, Cafés, Unterkünften und Läden des Landes verbessern. Ist das gelungen? Welche Hindernisse gibt es nach wie vor für die Regionalvermarktung und wie können sie beseitigt werden?

Am 30.09.2020 endet das „Baltic Sea Food“-Projekt in MV. Wir wollen aus diesem Anlass gemeinsam mit Euch kurz zurück und ausführlich nach vorne schauen und laden am 16.09. herzlich nach Rostock ein. Unsere Impulsreferentin, Heike Zeller, kennt die Wertschöpfungskette von der Urproduktion bis auf den Teller. Mit ihrer Firma setzt die Unternehmerin ihre vielfältigen Erfahrungen für Landwirtschaften und andere Lebensmittelbetriebe ein und gibt ihr Wissen auch als Lehrbeauftragte, Speakerin und Bloggerin weiter. Wir freuen uns, wenn Ihr dabei seid! Für ein genussvolles und informatives Begleitprogramm rund um regionale Produkte wird gesorgt.

Wann? Mittwoch, **16. September 2020** von **9-15 Uhr**  
Wo? **Radisson Blu Hotel, Rostock** (Ostseesaal)

Wir bitten um **verbindliche Anmeldung bis zum 09.09.2020**. Agenda und Anmeldefomular siehe Rückseite

Mit herzlichen Grüßen, auch im Namen von Tobias Weitendorf und Sandra Hippauf,

Fanny Kubasch  
Projektmanagerin „Baltic Sea Food“

## Agenda 16.09.2020

09:00	Ankunft und Teilnehmerregistrierung
09:30	<b>Auftakt</b> „Einordnung des Projekts in das Gesamtbild des Regionalen Wirtschaftens in MV“ Tobias Weitendorf, Geschäftsführer des Tourismusverbandes MV
	<b>Projektrückblick</b> „Baltic Sea Food: Erfolge und Erkenntnisse“ Sandra Hippauf und Fanny Kubasch, Projektmanagerinnen Baltic Sea Food beim TMV
	<b>Erfahrungsbericht</b> „Was hat Baltic Sea Food der Pilotorganisation MECK-SCHWEIZER gebracht?“ Dörte Wollenberg, Vorstand der ELG Mecklenburgische Schweiz eG
	<b>Gastvortrag</b> „Erfolgsrezepte aus Schweden –Regionalvermarktung á la Bondens Skafferi“ Niclas Fjellström, South East Skåne Committé of Cooperation (SÖSK)
12:00	Lunchpause „Netzwerken & Genießen“
13:30	<b>Impulsreferat</b> „Weichenstellungen regionaler Wertschöpfungsketten und erfolgreiche Praxis“ Heike Zeller, aHEU - Regionale Vermarktungsstrategien (zugeschaltet per Video)
14:45	<b>Ausblick</b> „Regionale Produkte und Wertschöpfung im Tourismus in MV - da geht noch was!“ Cornelia Hass, Umsetzungsmanagement Landestourismuskonzeption, Ministerium für Wirtschaft, Arbeit und Gesundheit MV
15:00	Ende der Veranstaltung

***Aktuelle Hygiene-Hinweise:** Alle Gäste müssen die Hygienevorschriften vor Ort einhalten. Dazu gehört das Tragen eines Mund-Nasen-Schutzes wenn Sie zum Platz im Veranstaltungsraum gehen und beim Verlassen des Raumes. Am Platz und während der Veranstaltung kann der Schutz abgenommen werden. Sie werden zudem gebeten, Ihre persönlichen Kontaktdaten zu hinterlassen. Diese werden für die gesetzlich vorgeschriebene Dauer aufbewahrt und danach vernichtet.*

## Anmeldung bis 09.09.2020

Bitte füllen Sie diesen Anmeldebogen aus und schicken Sie ihn uns per Fax oder E-Mail zurück. Die Anmeldung ist ebenso per formloser E-Mail möglich. Vielen Dank.

Tourismusverband Mecklenburg-Vorpommern e.V. | fax: +49 381 4030556 | [f.kubasch@auf-nach-mv.de](mailto:f.kubasch@auf-nach-mv.de)

Teilnahmebedingungen: Diese Veranstaltung kann kostenfrei angeboten werden, da sie mit Mitteln des EU Projekts „BalticSea-Food“ unterstützt wird. Die Teilnehmerzahl ist auf 50 Personen begrenzt, die Teilnahmebestätigung erfolgt nach Reihenfolge der Anmeldungen.

Ich nehme verbindlich an der Veranstaltung **Closing Event** „Baltic Sea Food“ teil:

Firmenname .....

Teilnehmer (bitte alle auflisten) .....

.....

Telefon ..... Email .....

Datum ..... Unterschrift .....

Auf dieser Veranstaltung werden Fotos gemacht. Mit meiner Anmeldung erlaube ich die Nutzung der Fotos zu Dokumentationszwecken durch den TMV. Meine Daten werden zum Zwecke der Veranstaltung gespeichert und nicht an Dritte weitergegeben.