

Workshop 1: Produktentwicklung - „Radler-Imbiss“

- am **31.08.2016, 10:00 Uhr bis 12:00 Uhr**
- Ort: **Restaurant „Venerius“**, Darnstedter Straße 23, 99510 Eckolstädt
- maximale Teilnehmerzahl: **15 Personen**
- Workshopleitung: Felix und Beatrice Thomas
- Um das Mitbringen einer **eigenen Küchenschürze** wird gebeten



Foto: restaurant-venerius.de

Der Workshop soll durch die Entwicklung eines gemeinsamen Produktes („Radler-Imbiss“) die Vernetzung von Gastronomen im Weimarer Land fördern. Besonders Gastronomiebetriebe entlang der (über)regionalen Rad- und Wanderwege im Weimarer Land können durch die Etablierung eines gemeinsamen Produktes mit touristischem Wiedererkennungswert profitieren.

Bei der gemeinsamen Zubereitung des Gerichtes werden Vorschläge für verschiedene Zutatenvariationen und Gestaltungsoptionen gegeben. Neben der aktiven Mitarbeit der Teilnehmer werden parallel wichtige gastronomische Qualitätsmerkmale übermittlelt und verschiedene Möglichkeiten der Produktpräsentation vorgestellt.

Programm:

- Begrüßung und Vorstellungsrunde
- Kurzvorstellung des Themas Produktentwicklung „Radler-Imbiss“
- Diskussionsrunde zur Umsetzbarkeit
- Entwicklung des Rezeptes und möglicher Abwandlungsmöglichkeiten
- Festlegung von Qualitätsmerkmalen unter Berücksichtigung der HACCP-Richtlinie
- Herstellung des Radler-Imbiss (durch Workshop-Leitung)
- Aufzeigen von verschiedene Präsentationsmöglichkeiten und Abwandlungsmöglichkeiten
- Teilnehmer bereiten den „Radler-Imbiss“ selbstständig zu

Workshop 2: „Geschichte leicht verdaulich“ - Vermarktungsstrategien von Handgemachtem für Kleinerzeuger, Handwerker und Gastronomen im Weimarer Land“

- am **07.09.2016, 14:00 Uhr bis 17:00 Uhr**
- Ort: **Probierstube Kulinarische Zeitreisen**, Hauptstraße 1, 99439 Heichelheim
- maximale Teilnehmerzahl: **15 Personen**
- Workshopleitung: Margitta Braun



Foto: Uwe Germer

Das Weimarer Land ist reich an Geschichte und Geschichten, die nicht nur Touristen, sondern auch Einheimischen Tradition und Regionalität vermitteln. Solche Geschichten eignen sich vortrefflich für die Vermarktung von Produkten.

- *Der Workshop verfolgt daher folgende Zielstellungen:*
- *Geschichte/ Tradition der teilnehmenden Unternehmen kennenlernen - Alleinstellungsmerkmale filtern*
- *Beispiele für die Vermarktung regionaler Produkte kennenlernen - Erfahrungen austauschen*
- *„Geschichte leicht verdaulich...“ - einfache Umsetzung und praktische Anregungen*
- *Vermarktungsstrategien entwickeln, regionale Produkte schmecken und erleben*

Programm:

- Begrüßung und Vorstellungsrunde
- Kurzvortrag zum Thema Vermarktungsstrategie
- Arbeit in den 3 Arbeitsgruppen:
 - Weimarer-Land-Mühlen-Brot von Einkorn (Produktentw. für Weimarer Land Tourismus e.V.)
 - Weimarer-Land-Mühlen-Kuchen im Glas (Produktentw. für Weimarer Land Tourismus e.V.)
 - Heichelheimer Pflaumenklöße mit Zucker und Zimt
- Pause und Erfahrungsaustausch
- Präsentation und Verkostung
- Zusammenfassung und Auswertung