

SAGA Project

IO3 GIDS - Gids met ervaringen en casestudies

2020-1-HU01- KA204-078691



De steun van de Europese Commissie voor de productie van deze publicatie houdt geen goedkeuring in van de inhoud, die uitsluitend de mening van de auteurs weergeeft, en de Commissie kan niet verantwoordelijk worden gesteld voor het gebruik dat eventueel wordt gemaakt van de informatie in deze publicatie.



Erasmus+

INHOUDSOPGAVE

1. Introductie	1
2. SAGA LEERGIDS	2
3. DOELGROEP	3
4. SAGA - Case Studies	3
4.1. BULGARIJE	4
4.2. HONGARIJE	5
MAGYARHERTELEND	5
KERECSENDI MALOMPARK Pension & evenementencentrum	6
4.3. NEDERLAND	6
BLOOMING BAKERY	6
GREEN HOUSE	7
4.4. SPANJE	7
TIERRA INQUIETA	7
CÁCERES PARA COMÉRSELO	8
4.5. ROEMENIË	8
GYIMESI SKANZEN PENSION	8
ZSIGMOND MALOM PENSION	9
5. SAGA – Europese Ervaringen	9
CONTROCORRENTE SOS COOPERATIVE (Italië)	10
MOST JABLANICA (Bosnië & Herzegovina)	10
TERRIUS (Portugal)	11
6. SLOTOPMERKINGEN – Laat je inspireren!	11
7. REFERENTIES	13

1. Introductie

De trend van ontvolking van het platteland waarmee veel Europese landen en regio's worden geconfronteerd, leidt tot gebieden die als "leeg Europa" worden beschouwd en die te kampen hebben met specifieke en daarmee samenhangende demografische en economische uitdagingen en een gebrek aan openbare diensten. Tegelijkertijd hebben deze gebieden een rijk culinair erfgoed, gastronomie en/of voedselproductie, die tegelijkertijd kansen kunnen scheppen.

SAGA draagt bij tot de vermindering van ongelijkheden, zorgt voor economisch herstel en inclusieve en duurzame groei op lange termijn door een co-creatie en samenwerkingsfocus, waarbij alle relevante belanghebbenden worden betrokken, en ontwikkelt en valideert een opleidingsprogramma voor bevolkingsgroepen die in het "lege Europa" leven, maar die tegelijkertijd over een rijk culinair erfgoed en/of een rijke voedselproductie beschikken. Het project ontwikkelt en evalueert een innovatief trainingsprogramma voor diegenen die in dit soort plattelandsgebieden wonen, waarbij hun dringende problemen zoals werkloosheid en economische en sociale revitalisering worden aangepakt, zodat ze de kennis, competenties en vaardigheden krijgen om sociale ondernemingen te ontwikkelen op het gebied van gastronomie, voedsel en culinair erfgoed.

SAGA heeft een reeks gidsen ontwikkeld om de invoering door de belanghebbenden te vergemakkelijken, in overeenstemming met de filosofie en de doelstellingen van het SAGA-leerprogramma, en om de vaardigheden en competenties van de deelnemers en hun inspanningen om een sociale onderneming op een specifiek gebied/sector, d.w.z. gerelateerd aan voedsel, gastronomie en culinair erfgoed, te bedenken, op te richten en te beheren, te ondersteunen en te vergroten.

Deze gidsen vormen een aanvulling op de belangrijkste projectresultaten.

2. SAGA LEERGIDS

Deze gids maakt deel uit van deze inspanning en van een bredere reeks gidsen die voor elk van de SAGA-stakeholders zijn ontwikkeld.

SAGA-ervaringen en casestudies: biedt een compilatie van casestudies in het SAGA-leerprogramma en andere ervaringen met (sociaal) ondernemerschap in Europa die kunnen worden gebruikt als een instrument voor inspiratie en innovatie om het bewustzijn te vergroten van de rol van sociaal ondernemerschap als middel om de demografische uitdagingen van het lege Europa te verlichten. Deze gids kan ook worden gebruikt als motivatie voor trainers/studenten en potentiële sociaal ondernemers, en bevat een aantal feedbackpunten van degenen die het trainingsprogramma al hebben getest.

SAGA Trainersgids: bedoeld voor trainers die het SAGA trainingsprogramma formeel of informeel willen gebruiken. Het bevat een overzicht van het opleidingsprogramma, de inhoud en de structuren ervan en biedt een leidraad voor leraren, opleiders en opleidingscentra die gebruik willen maken van de middelen en de inhoud van het project om de ondernemersvaardigheden van hun studenten te stimuleren, of deze opleidingsmaterialen als aanvullende middelen in hun bestaande opleidingsaanbod willen opnemen.

SAGA NGO-gids: voor maatschappelijke organisaties, NGO's, nationale en regionale instellingen, die werken met/voor kansarme groepen in het lege Europa, die het SAGA-leerprogramma en de resultaten willen gebruiken om hun eigen (samenwerkende) sociale onderneming in de vastgestelde sector (voeding, gastronomie en culinair erfgoed) op te richten of om de begunstigden ervan te ondersteunen bij de oprichting van hun bedrijven. De gids biedt inspiratie en ideeën over hoe deze organisaties het SAGA-opleidingsprogramma en de resultaten kunnen gebruiken en overnemen.

SAGA Beleidsnota: reeks aanbevelingen voor beleidsmakers met betrekking tot het ondersteunen van de oprichting van sociale (samenwerkende) ondernemingen, als een manier om economische activiteit te genereren in het "lege Europa". Het richt zich specifiek op het belang van een wettelijk kader dat de acties van sociale ondernemingen beschermt en biedt een leidraad voor het SAGA-project om sociaal ondernemerschap in plattelandsgebieden te bevorderen als duurzame strategie voor de toekomst..

3. DOELGROEP

Deze SAGA-gids van ervaringen en casestudies wil inspireren en informeren over beste praktijken in collaboratief (sociaal) ondernemerschap met betrekking tot gastronomische productie en culinair erfgoed in de landelijke regio's van het zogenaamde Lege Europa. Als zodanig is hij primair gericht op de volgende doelgroepen, hoewel hij kan worden gebruikt als een instrument voor inspiratie en overleg door iedereen die geïnteresseerd is in het verkennen van zakelijke of ondernemersmogelijkheden in de sector:

- Bent u een (potentiële) sociale ondernemer? Dan is deze gids bedoeld om je te inspireren met voorbeelden en cases. U kunt de ideeën overbrengen naar uw eigen specifieke context en achtergrond. De gids is bedoeld om uw interesse te wekken voor het opzetten van een bedrijf in verband met gastronomie, voedsel en cultureel erfgoed.
- Als u al een bestaande ondernemer, bedrijfseigenaar en/of werkzaam bent in sectoren als toerisme, gastvrijheid, gastronomie of voedselproductie, dan kunnen de voorbeelden en casussen in deze gids u helpen om na te denken over nieuwe benaderingen die u in uw dagelijkse activiteiten kunt toepassen.
- Bent u leraar of behoort u tot een beroeps- en opleidingscentrum? Dan kan deze gids u helpen om bij uw studenten belangstelling te wekken voor (sociaal) ondernemerschap in verband met gastronomie, voeding en culinair erfgoed. Als u opleidingen verzorgt op het gebied van toerisme, horeca en landbouw kan deze gids u helpen de mogelijkheden voor professionele ontwikkeling onder de aandacht te brengen.
- Als u lid bent van een civiele organisatie en/of NGO, kunnen de inspirerende verhalen van (sociaal) ondernemerschap in plattlandsgebieden uw inspanningen voor de ontwikkeling van plattlandsgebieden helpen en de lokale gemeenschap ondersteunen. Het kan ideeën aanwakkeren voor sociaal ondernemerschap door uw eigen organisatie of voor uw begunstigden.

4. SAGA - Case Studies

Het SAGA-opleidingsprogramma biedt een breed scala aan voorbeelden en casestudies die een integraal onderdeel vormen van het lesmateriaal. Wij zijn ons er echter van bewust dat iemand, voordat hij overweegt een leertraject zoals dat van SAGA in te gaan, vooraf moet weten en gemotiveerd moet zijn om zich aan de opleiding te verbinden.

Daarom hebben wij de meest representatieve casestudies uit het programma geselecteerd en voor u samengevat. Deze zijn aangevuld met aanvullende voorbeelden (ervaringen) die we tijdens de looptijd van het project hebben ontdekt en die we even inspirerend vonden.

Hieronder vindt u een samenvatting van enkele case studies over (sociaal ondernemerschap), voedselinnovatie en/of samenwerkings- en co-creatieprocessen die door de partners in hun land zijn geselecteerd, maar u kunt toegang krijgen tot de volledige verzameling Case Studies in SAGA's online trainingsprogramma, of door [hier](#) het trainingsplatform te bezoeken.

4.1. BULGARIJE

THE SOCIAL TEAHOUSE



The Social TeaHouse, opgericht in Varna, is geïnspireerd op de eerdere ervaringen van de eigenaars met het organiseren van workshops en activiteiten met kinderen en jongeren uit nabijgelegen weeshuizen. Zo geeft deze vestiging, die functioneert als bistro, evenementenhal en gedeelde werkruimte, haar eerste baan aan jongeren boven de 16 die afkomstig zijn uit plaatselijke weeshuizen, disfunctionele gezinnen of moeilijke achtergronden. Voor jongeren onder de 16, die nog niet inzetbaar zijn, worden verschillende opleidings- en vrijwilligersprogramma's georganiseerd om hen ervaring en instrumenten aan te reiken voor betere toekomstperspectieven.

Voor de ontwikkeling van de verschillende initiatieven en projecten heeft het Sociaal Theehuis partnerschappen gesloten met lokale overheden en instellingen. Het gebouw waarin het Theehuis is gevestigd, is een gedeeld eigendom van de gemeente Varna en het districtsbestuur, terwijl het tegelijkertijd vrije toegang heeft tot verschillende opvangcentra voor gezinnen en voor hen een volledige en vruchtbare samenwerking heeft. Bovendien voert de Tea Room vaak activiteiten uit in samenwerking met andere NGO's en sociale ondernemingen - culturele evenementen, vrijwilligersinitiatieven, activiteiten in het kader van het mentorprogramma en andere. De laatste jaren legt de Tea Room ook de nadruk op zakelijke partnerschappen waarop producten en diensten van bedrijven worden gericht.

Meer informatie over dit initiatief vindt u hier: [The Social Teahouse - eten, drinken, evenementen... en een geweldig doel!](#)

SUNFARM CAMP



Als resultaat van de eerdere ervaringen en doelstellingen van de oprichters is het SunFarm Camp een niet-gouvernementele microorganisatie gevestigd in het kleine dorpje Tankovo, die actief is op het gebied van agrovoeding en toerisme, accommodatie en voedingsdiensten, culinaire kunst, alsmede amusement en recreatie, en die de klanten een verscheidenheid aan accommodatie en culinaire diensten biedt.

Het SunFarm Camp is een project en missie van de vereniging "New Perspectives for Development" en bestaat en ontwikkelt zich vanuit de overtuiging dat jongeren de toekomst van Bulgarije zijn. Niet-formeel onderwijs, buitensport en vrijwilligerswerk behoren tot de initiatieven waarmee het team van de onderneming jongeren verandert in ambassadeurs van de toekomst. Elke activiteit is erop gericht

het roer om te gooien in de richting van duurzame ontwikkeling, verantwoord ondernemen en een milieuvriendelijke levensstijl.

Het SunFarm Camp zou niet geslaagd zijn zonder de contacten en steun van tientallen collega's die werkzaam zijn op het gebied van natuurbescherming, natuurlijke landbouw en bergbeklimmen. In dit verband werkt SunFarm Camp samen met de Bulgaarse vereniging voor vogelbescherming en met twee andere stichtingen waarvan de instructeurs verantwoordelijk zijn voor het onderwijs in sport en milieubescherming. Het bedrijf werkt ook samen met de gemeente Stambolovo en met verschillende scholen uit het district Kardzjali, waarvan de leerlingen deelnemen aan gezamenlijke vrijwilligersacties.

Meer informatie over dit initiatief vindt u hier: [SunFarm Camp](#)

4.2. HONGARIJE

MAGYARHERTELEND



Fructus Start Dairy Product Social Cooperative werd opgericht in 2015, met als doel banen te bieden aan mensen in lokale moeilijkheden. Magyarhertelend ligt in het noordelijke deel van het district Baranya, dat een populaire toeristische bestemming is vanwege de thermale baden en de nabijheid van het vakantiedorp Orfú en Abaliget.

Het doel van de coöperatie is winst maken, maar zij richt zich vooral op de werkgelegenheid van de plaatselijke bevolking en op de productie van een product dat verkoopbaar is. Ze proberen lokale/regionale organisaties te verenigen en een coöperatieve synergie tot stand te brengen, aangezien ze allemaal betrokken zijn bij de productie van verschillende productgroepen en elkaar dus goed aanvullen.

De productie van zuivelproducten - een sector waarin niet eerder een sociale coöperatie met een dergelijk profiel bestond - is in 2017 van start gegaan. Tot die tijd namen werknemers deel aan trainingen, waar ze het vak leerden, experimenteerden met het productaanbod en recepten verbeterden. Momenteel heeft Magyarhertelend 5-6 mensen in dienst, en het doel is om meer werkgelegenheid te creëren binnen het gebied als een manier om de werkloosheid te verminderen. De grootste uitdaging van de coöperatie vanuit zakelijk oogpunt blijft echter de prijsgevoeligheid, omdat zij als coöperatie handwerk produceren en onderhandelen over de prijs van het te kopen product.

Meer informatie over dit initiatief vindt u hier: [Magyarhertelend](#)

KERECSENDI MALOMPARK Pension & evenementencentrum



Kerecsendi Malompark Guest House and Event Centre wordt gerund door Kerecsend Tourism and Tourist Social Cooperative. Deze coöperatie maakt deel uit van een groter toeristisch complex dat zijn aanbod van diensten en evenementen wil uitbreiden om de werkgelegenheid en de sociale situatie van de betrokken gezinnen (die bij het project in dienst zijn), maar ook van andere kansarme leden van de gemeenschap te verbeteren. Het hoofddoel is mensen die in kleine dorpen wonen te motiveren en aan te moedigen om actie te ondernemen ter verbetering van hun gelijke kansen en hun levenskwaliteit.

Met speciale nadruk op milieubewustzijn, Met speciale nadruk op milieubewustzijn organiseert deze coöperatie een veelheid aan evenementen, activiteiten, workshops, enz. Daartoe werken zij samen met andere lokale actoren en relevante belanghebbenden. Ze werken ook samen met lokale, supra-lokale, regionale, nationale en internationale partners om de dienst te ontwikkelen, en hun leveranciers om een toeristisch product te creëren zijn lokale en regionale bedrijven (bijvoorbeeld wijnmakerijen, ambachtslieden, kaasmakers, fietsverhuur). Om de doelgroep (kansarme groepen kinderen) te bereiken werden bovendien contacten gelegd met onderwijsinstellingen in Noord-Hongarije, Slowakije, Oekraïne en zelfs Canada..

Meer informatie over dit initiatief vindt u hier: [Kerecsendi Malompark és Rendezvényközpont](#)

4.3. NEDERLAND

BLOOMING BAKERY



De bakkerij van Fier is een sociale onderneming die slachtoffers van geweld op weg helpt naar zelfstandigheid. Bij Blooming Bakery doen de meisjes - die in hun leerdoelen worden begeleid door mentoren - werkervaring op en leren ze alles over zowel de zakelijke als de ambachtelijke kant van het bakken.

De patisserie wordt geleid door Hank Markus, een seizoenskok met ruime ervaring in zowel de horeca als het onderwijs, die zich richt op de kwaliteitsopleiding van toekomstige vakmensen in deze Nederlandse regio en op het belang van het gebruik van lokale producten en producenten.

In die zin zijn lokale producten altijd belangrijk voor hem geweest, en daarom werkt de bakkerij alleen met lokale leveranciers en gebruikt lokale producten. "Als Friezen moeten we trots zijn op onze producten. Ik kruip altijd in de huid van de consument. Als ik op vakantie ben in Italië en ik bestel een kaasplankje, dan verwacht ik originele lokale kazen. En dat geldt ook voor Friesland".

Meer informatie over dit initiatief vindt u hier: [Blooming Bakery](#) / [Henk Markus - Dutch Cuisine](#)

GREEN HOUSE



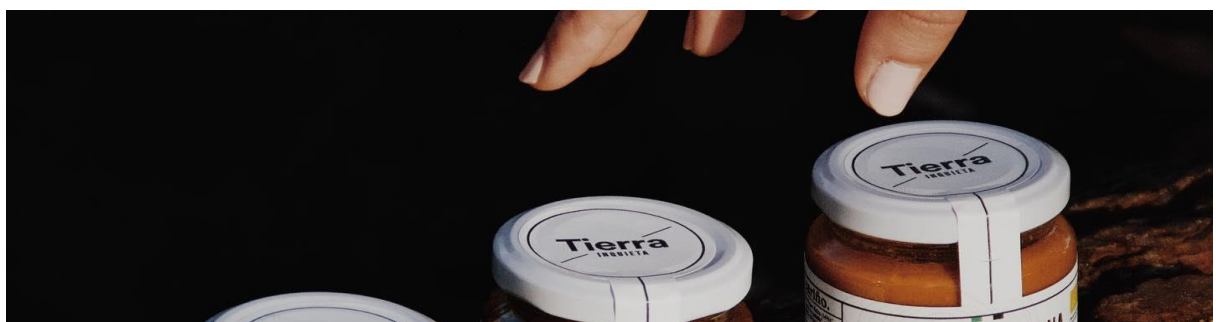
The Green House in Utrecht is een circulair restaurant waar alle ingrediënten uit een straal van 50 kilometer van het restaurant komen. Zo komt een kwart van de seizoensgroenten en kruiden uit een kas van HRBS (van kruiden, jawel), die zo circulair mogelijk werkt. Op die manier worden twee essentiële doelstellingen bereikt: de milieu-impact van haar activiteit minimaliseren en bovendien de voedselproductie in de regio ondersteunen en versterken.

Met een sterk engagement om de lokale werkgelegenheid te stimuleren, werkt The Green House samen met The Colour Kitchen die zich inzet om de verspilling van talenten tegen te gaan door een nieuwe kans te geven aan "ongebruikt talent dat nu thuis op de bank zit". Bij The Green House geloven ze in deze boodschap en streven ze ernaar dat 20% van het team bestaat uit mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt.

Meer info over dit initiatief vindt u hier: [The Green House](#)

4.4. SPANJE

TIERRA INQUIETA



Tierra Inquieta is het resultaat van de belangstelling van oprichter Manuel Gil Luna voor het combineren van lokale en regionale producten die op biologische wijze in Extremadura worden geteeld, met zijn studies gastronomie en bedrijfskunde. De belangrijkste motivatie om dit nieuwe bedrijf te starten, was volgens de oprichter om iets nieuws te doen, om een nieuw product aan te bieden op de markt van biologische en gezonde voeding, met veganistische patés die toegankelijk zijn voor alle soorten klanten.

Het gekozen bedrijfsmodel bevordert lokale/regionale productie en samenwerking, dus samenwerking met andere entiteiten en bedrijven uit Extremadura is de kern van Tierra Quieta en heeft een positieve invloed op de gemeenschap als geheel. In dit verband heeft Manuel gedurende zijn hele ondernemersavontuur samengewerkt met andere bedrijven of maatschappelijke organisaties. [As Pontis](#) is betrokken als leverancier van olijfolie, en de productie en marketing van Tierra Inquieta worden regionaal beheerd, waarbij gebruik wordt gemaakt van de ervaring van een patéfabriek in Santa Amalia (Indalitos). Bovendien heeft Manuel ook hulp gekregen van CTAEX, een regionaal innovatiecentrum, bij zijn gezamenlijke reis naar de uiteindelijke ontwikkeling en uitvoering van Tierra Inquieta.

Meer informatie over dit initiatief vindt u hier: [TIERRA INQUIETA -](#)

CÁCERES PARA COMÉRSELO



Cáceres para Comérsele is een micro-onderneming die ontstaat als een coöperatief, collaboratief, zelfbeheerd en non-profit project van de coöperatie ACTYVA, die zich richt op de noodzaak om producenten (landbouwers, veehouders, kaasmakers, bijenhouders, enz.) uit Extremadura te verenigen in een samenwerkingsnetwerk dat hen ook in staat stelt hun producten aan te bieden in één enkele e-commerce van waaruit zij een groter aantal potentiële klanten kunnen bereiken en efficiënter zijn in de marketing en distributie van hun kleine producties.

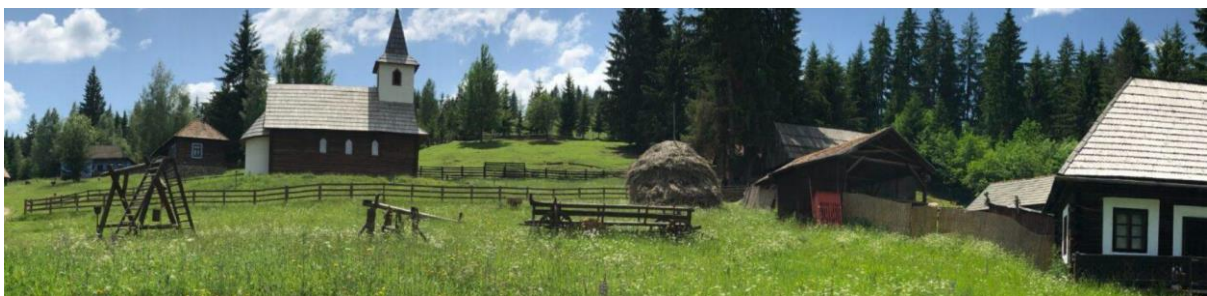
Alle producten komen rechtstreeks van degenen die ze produceren of bewerken en uit gebieden die zo dicht mogelijk bij Cáceres liggen, met uitzonderingen of allianties met verwante initiatieven die het mogelijk maken het aanbod te verbreden en aan de behoeften van alle consumenten te voldoen.

De fundamentele missie van deze coöperatie is gebaseerd op twee essentiële pijlers: het consolideren en openen van nieuwe zakelijke mogelijkheden voor regionale bedrijven en producenten, gebaseerd op waarden als duurzaamheid en verantwoordelijkheid, en het koesteren van de vertrouwensrelatie en de nabijheid van de lokale consumenten, om zo een positief langetermijneffect te genereren tussen producenten en klanten.

Meer informatie over dit initiatief vindt u hier: [Cáceres para Comerselo](#)

4.5. ROEMENIË

GYIMESI SKANZEN PENSION



Dit etnografisch openluchtmuseum verwelkomt gasten sinds 2008 en stelt bezoekers in staat 14 oude boerderijen te verkennen die voor verval zijn behoeft. Het dorpsmuseum biedt onderdak aan toeristen en fungeert ook als evenementenlocatie voor bruiloften, kampen en diverse bedrijfsevenementen. Bezoekers kunnen er ook het verleden beleven door middel van gastronomie in een traditionele omgeving.

De drijvende kracht achter het opzetten van dit toeristische bedrijf was de wens om een bloeiend bedrijf voor plattelandstoerisme te runnen met als hoofddoel het bevorderen van het behoud van lokale culturele waarden, tradities en hulpbronnen. De sociale kant van de onderneming is vooral gebaseerd op ondersteuning van de plaatselijke economie door werkgelegenheid voor de plaatselijke bevolking en het gebruik van plaatselijke hulpbronnen en leveranciers. Bovendien maakt het betrekken van de lokale gemeenschap bij de programma's en evenementen die zij aanbieden en het opzetten van netwerken met hen en de bezoekende gasten voor toekomstige samenwerking het bedrijf populair.

Meer informatie over dit initiatief vindt u hier: [Gyimesi Skanzen Panzió](#)

ZSIGMOND MALOM PENSION



Pension Zsigmond Malom is al meer dan 10 jaar een familiebedrijf in de toeristische sector van het district Harghita. Het hoofddoel is de waarden van Szeklerland en zijn cultuur te behouden en te bevorderen door zijn klanten hoogwaardige (toeristische, recreatieve en culinaire) diensten aan te bieden en hen verrijkende ervaringen te bezorgen.

De sociale missie van de onderneming blijkt uit het feit dat de processen waarmee de waard propositie wordt bereikt, worden uitgevoerd met de hulp van de plaatselijke bevolking die diensten, grondstoffen en ook verschillende traditionele, culturele ervaringen levert aan degenen die het etablissement bezoeken.

De bestaande middelen in het gebied en de eerdere ervaring, kennis en vaardigheden van de eigenaars hebben allemaal een positieve bijdrage geleverd aan de oprichting van het familiebedrijf. Daarnaast hebben de voortdurende mobilisatie en betrokkenheid van de juiste lokale belanghebbenden, leden van de gemeenschap, en de kennis van de behoeften van de potentiële doelgroep die het bedrijf zou moeten bedienen, het mogelijk gemaakt om zich te richten op een bepaald klantensegment, het ontwerpen en aanbieden van producten en diensten en het richten van deze aanbiedingen op de klanten waren allemaal aspecten waarmee rekening is gehouden bij het plannen van de activiteiten van het bedrijf.

Meer informatie over dit initiatief vindt u hier: [Zsigmond Malom Panzió - Home | Facebook](#)

5. SAGA – Europese Ervaringen

Meer inspiratie vinden bij initiatieven van niet-partnerlanden die volgens ons krachtige verhalen zijn over collaboratief (sociaal) ondernemerschap met een sterke positieve impact op hun lokale/regionale

gemeenschappen - hetzij door steun en werkmogelijkheden te bieden aan kwetsbare groepen, hetzij door de lokale (voedsel)productie te verbeteren - in sociaal en economisch opzicht.

CONTROCORRENTE SOS COOPERATIVE (Italië)



Controcorrente SOS is een Italiaanse coöperatie die is ontstaan als een inclusief kookproject om de integratie van mensen met een handicap of speciale behoeften in de wereld van het werk te bevorderen, maar ook om het bewustzijn te vergroten en voorlichting te geven over hoe de aanwezigheid van deze groep op de werkplek te benaderen. Hun uiteindelijke missie is bij te dragen aan het creëren van een positieve impact in hun gemeenschap en het creëren van lokale banen.

Dit regionaal gefinancierde project is ontstaan in Bisceglie (Puglia), een van de meest ontvolkte plattelandsregio's van het Italiaanse land, maar dankzij het Food Truck-systeem dat door de drie oprichters is bedacht, trekt Controcorrente SOS rond in verschillende Italiaanse regio's om zichtbaarheid te geven aan de sociale en arbeidsintegratie van de meest kwetsbare groepen en om heerlijk eten aan te bieden tijdens verschillende soorten evenementen. Daarnaast organiseren ze speel- en sportactiviteiten voor kinderen met een handicap.

Dit project zou niet mogelijk zijn geweest zonder de steun van andere lokale actoren in de regio Puglia en steeds meer gezinnen in het gebied die contact opnemen met Controcorrente SOS om hun kinderen te kunnen betrekken bij een echt inclusieve realiteit, die aan het eind van de schooltijd geconfronteerd worden met alle drama's van hun achtergestelde toestand.

Om meer te weten te komen over Controcorrente SOS en haar vele activiteiten en evenementen, kunt u een kijkje nemen op: [Controcorrente SOS Cooperativa sociale | Trani | Facebook](#)

MOST JABLANICA (Bosnië & Herzegovina)



Merima Kukic Gego, landbouwingenieur en oprichtster van het bedrijf Most Jablanica, startte een onderneming midden in de pandemie, met alle risico's en onzekerheid van dien, maar ook met de overtuiging dat haar bedrijfsidee een positieve impact op haar gemeenschap kon hebben en de regio als toeristische trekpleister kon positioneren.

MOST Jablanica werd geboren met de bedoeling gezonde, lokaal en biologisch geproduceerde voedingsproducten te produceren en werk te geven aan vrouwen in de regio die zich in een kwetsbare

situatie bevinden. Om een positieve sociale impact in de regio te genereren, geeft MOST Jablanica prioriteit aan de ontwikkeling van plattelandsboerderijen en faciliteert het netwerken tussen regionale en lokale actoren.

Tegenwoordig breidt het aanbod zich ook uit tot binnenlandse en toeristische diensten en werkt het samen met overheidsorganisaties om Jablanica op de kaart te zetten.

Bekijk voor meer informatie over dit initiatief de video: [Entrepreneur turns problems into profit - MOST Jablanica](#)

TERRIUS (Portugal)



TerriuS is een bedrijf uit Alentejo met als belangrijkste missie het behoud van het culinaire en gastronomische erfgoed van deze landelijke regio in het binnenland van Portugal (Alentejo) en het bevorderen van de gastronomische en toeristische erkenning van de regio. Met een duidelijk engagement voor maatschappelijk verantwoord ondernemen richt TerriuS zich op de duurzame productie, het behoud en de marketing van wilde producten, fruit en groenten van topkwaliteit afkomstig uit de regio, waarbij de waarde van lokale producten en productie wordt opgeëist. Het bedrijf ontwikkelt ook innovatieve plantaardige voedingsproducten op basis van onderbenutte hulpbronnen of bijproducten, waarbij de beginselen van duurzaamheid en de circulaire economie centraal staan.

In de afgelopen jaren heeft TerriuS ook samengewerkt met andere lokale en regionale actoren (publieke en particuliere instanties) om toeristische en gastronomische ervaringen op te doen die het aanbod aanvullen en de Alentejo op de radar van het binnenlands en internationaal toerisme zetten.

Meer informatie over dit initiatief vindt u hier: [TerriuS | Flavours with history](#)

6. SLOTOPMERKINGEN – Laat je inspireren!

Zoals de lezer heeft kunnen vaststellen, zijn de SAGA Case Studies van onschatbare waarde voor het leren over en het bedenken van nieuwe vormen van ondernemen met sociale en economische impact op de eigen gemeenschap.

Dat is de voornaamste reden waarom degenen die reeds de gelegenheid hebben gehad om het opleidingsmateriaal te onderzoeken en er hun voordeel mee te doen, de Case Studies als een van de meest gewaardeerde hulpmiddelen beschouwen. Dankzij hun praktische aanpak kunnen deze voorbeelden worden gebruikt als leidraad voor het bedenken van nieuwe mogelijkheden voor de ontwikkeling van bedrijven of producten/diensten in samenwerking met andere actoren en belanghebbenden.

Op de vraag welke drie woorden bij de conceptie van het SAGA-opleidingsprogramma in gedachten kwamen, waren de Spaanse deelnemers aan het proefproject het eens over ideeën als:

" Samenwerking, co-creatie, ondernemerschap, leiderschap, positieve impact, sociale economie, ..."

Wij geloven dat al deze ideeën ook terug te vinden zijn in de kern van de huidige Gids, die deze waarden weerspiegelt en gebruikt kan worden als echt krachtige inspiratiebron om verandering teweeg te brengen in uw gemeenschap.

Voelt u zich al geïnspireerd? Weet dan dat het uw beurt is om deze inzichten in gebruik te nemen:

- Wat is voor jou de relevantie van samenwerken/co-creëren met anderen in termen van sociale/economische impact in mijn gemeenschap?
- Wat is de belangrijkste verbinding tussen al deze voorbeelden? Wat kun je daarvan leren?
- Hoe kan ik/mijn organisatie deze opgedane kennis in daden omzetten?
- Is er een geweldig idee voor een nieuw bedrijf/product/dienst ontstaan na het lezen van de cases?
- Zou je de cases en ervaringen kunnen gebruiken om anderen te inspireren?

7. REFERENTIES

[Magyarhertelend](#)

<https://csuporkahertelend.hu/egyutt-tobbre-visszuk/>

[Kerecsendi Malompark és Rendezvényközpont](#)

[Kerecsendi Idegenforgalmi és Turisztikai Szociális Szövetkezet](#)

[The Social Teahouse - food, drinks, events... and a wonderful cause!](#)

[Слънчевата ферма](#)

[Gyimesi Skanzen Panzió](#)

www.facebook.com/ZsigmondMalomFogado

[Cáceres para Comerselo](#)

[Tierra Inquieta | Facebook](#)

[Controcorrente illumina l'estate tranese: foodtruck, lavoro inclusivo e sogni - TraniLive.it](#)

[Manual on Social Entrepreneurship](#)

[Controcorrente SOS Cooperativa sociale | Trani | Facebook](#)

[Entrepreneur turns problems into profit | ILO Voices](#)

[Una emprendedora transforma los problemas en ganancias](#)

[Tzoumakers in a nutshell – Τζουμέικερς](#)

[Noticias y Media | TerriuS](#)

[TerriuS | Flavours with history](#)

[FEATURE-Herbs and hotels: The small businesses helping revive rural Portugal | Reuters](#)

[Blooming Bakery](#)

[Henk Markus - Dutch Cuisine](#)

[The Green House](#)