

Проект SAGA

Ръководства за IO3 -

Ръководство за опит и казуси

2020-1-HU01- KA204-078691



The European Commission's support for the production of this publication does not constitute an endorsement of the contents, which reflect the views only of the authors, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein



Erasmus+

СЪДЪРЖАНИЕ

1. Въведение	2
2. Ръководства за обучение на SAGA	2
3. ЦЕЛЕВА ГРУПА	3
4.1. БЪЛГАРИЯ	4
СОЦИАЛНАТА ЧАЙНА	4
СЛЪНЧЕВАТА ФЕРМА	4
4.2. УНГАРИЯ	5
MAGYARHERTELEND	5
KERECSENDI MALOMPARK Къща за гости и център за събития	6
4.3. НИДЕРЛАНДИЯ	6
BLOOMING BAKERY	6
GREEN HOUSE	7
4.4. ИСПАНИЯ	7
TIERRA INQUIETA	7
CÁCERES PARA COMÉRSELO	8
4.5. РУМЪНИЯ	8
GYIMESI SKANZEN PENSION	8
ZSIGMOND MALOM PENSION	9
5. SAGA – Европейски опит	9
CONTROCORRENTE SOS COOPERATIVE (Италия)	10
MOST JAVLANICA (Босна & Херцеговина)	10
TERRIUS (Португалия)	11
6. ЗАКЛЮЧЕНИЕ	11
7. ИЗТОЧНИЦИ	13

1. Въведение

Тенденцията на обезлюдяване на селските райони, пред която са изправени много европейски страни и региони, генерира райони, считани за „Празна Европа“, които са изправени пред специфични и свързани демографски и икономически предизвикателства и липса на обществени услуги. В същото време тези територии имат богато кулинарно наследство, гастрономия и/или производство на храни, което в същото време може да генерира възможности.

SAGA допринася за намаляване на неравенствата, осигурява икономическо възстановяване и приобщаващ и устойчив дългосрочен растеж чрез фокус върху съвместното създаване и сътрудничество, ангажирайки всички съответни заинтересовани страни, разработва и утвърждава програма за обучение за населението, живеещо в „Празната Европа“, но който на в същото време имат богато кулинарно наследство и/или производство на храни. Проектът разработва и оценява иновативна програма за обучение за живеещите в този тип селски райони, като се занимава с техните неотложни проблеми като безработицата и икономическото и социално съживяване, като им дава знания, компетенции и умения за развитие на социални предприятия в гастрономията, храните и кулинарията наследствени полета.

SAGA разработи набор от ръководства за улесняване на възприемането от заинтересованите страни в съответствие с философията и целите на програмата за обучение на SAGA и подкрепя, подкрепя и подобрява уменията и компетенциите на участниците и техните усилия да измислят, създават и управляват социално предприятие специфична област/сектор, т.е. свързана с храна, гастрономия и кулинарно наследство.

Тези ръководства допълват основните резултати от проекта.

2. Ръководства за обучение на SAGA

Настоящото ръководство е част от тези усилия и по-широк набор от ръководства, разработени за всяка от заинтересованите страни в SAGA.

SAGA опит и казуси: предоставя компилация от казуси и препоръки и практически опит на обучаеми и обучители, които са участвали в дейностите, и от заинтересовани страни, които са ги подкрепили. Той подчертава идеите и социалните предприятия, предвидени/създадени по време на пилотните дейности, и включва научени уроци, за да помогне за развитието на по-нататъшен опит в партньорството и възприемането на програмата SAGA в други страни. Обръща се специално внимание на споделянето на знания и взаимното обучение между всички участници на местно ниво, но също и с други

Ръководство и опит за обучители на SAGA: насочени към обучителите, които използват програмата за обучение на SAGA и изпълняват свързаните дейности лице в лице. Освен инструкциите за дейностите лице в лице на подхода за смесено обучение SAGA и методите за оценяване, които трябва да се използват в тези дейности за оценяване на придобиването на умения и компетенции от обучаемия, той включва също препоръки, съвети и трикове, уроци научено и примери от обучители, които са участвали в дейностите и идеи за това как SAGA може да бъде интегрирана във формалното и неформалното образование и обучение на институциите за ПОО.

Ръководство за неправителствени организации на SAGA: за организации на гражданското общество, неправителствени организации, национални и регионални институции, работещи с/за групите в неравностойно положение в празна Европа, които се интересуват от използването на учебната програма и резултатите на SAGA, за да генерират свои собствени (съвместни) социални предприятия в идентифицираните сектор (храна, гастрономия и кулинарно наследство) или да

подкрепят своите бенефициенти при създаването на техните предприятия. Ръководството дава вдъхновение, идеи и примери за това как тези организации могат да използват и възприемат обучителната програма SAGA и резултатите го правят. Той включва практическия опит на персонала на НПО и препоръките на НПО, които са участвали пряко или непряко в дейностите по проекта.

SAGA Policy brief: набор от препоръки за политиците, свързани с подкрепата за създаването на (съвместни) социални предприятия в областта на храните, гастронимията и кулинарията, като начин за генериране на икономическа активност в „празна Европа“. Той включва примери и препоръки, които се считат за подходящи за разработване на политика от участници, а също и от създатели на политика, които са участвали или са взаимодействали с проекта.

3. ЦЕЛЕВА ГРУПА

Това ръководство на SAGA за опит и казуси има за цел да вдъхнови и информира за най-добрите практики в съвместното (социално) предприемачество, свързано с гастронимическото производство и кулинарното наследство в селските райони на така наречената Празна Европа. Като такъв, той е насочен основно към следните целеви групи, въпреки че може да се използва като инструмент за вдъхновение и консултация от всеки, който се интересува от проучване на бизнес или предприемачески възможности в сектора:

- Вие (потенциален) социален предприемач ли сте? Тогава това ръководство ще ви вдъхнови с примери и случаи. Можете да прехвърлите идеите към вашия специфичен контекст и фон. Ръководството има за цел да предизвика интереса ви към създаването на бизнес, свързан с гастронимия, храна и културно наследство
- Ако вече сте предприемач, собственик на бизнес и/или работите в сектори като туризъм, хотелиерство, гастронимия или производство на храни, тогава примерите и случаите в това ръководство могат да ви помогнат да обмислите нови подходи, които да приложите в ежедневните си дейности.
- Вие сте учител или членувате в център за професионално и образователно обучение? Тогава това ръководство може да ви помогне да събудите интерес сред вашите ученици към (социалното) предприемачество, свързано с гастронимията, храната и кулинарното наследство. Ако предоставяте обучение в областта на туризма, хотелиерството и селското стопанство, това може да ви помогне да повишите осведомеността относно възможностите за професионално развитие.
- Ако членувате в гражданска организация и/или НПО, вдъхновяващите истории за (социално) предприемачество в селските райони могат да помогнат в усилията ви за развитие на селските райони и да подкрепят местната общност. Може да предизвика идеи за социално предприемачество от вашата собствена организация или за вашите бенефициенти.

Обучителната програма SAGA предоставя широк набор от примери и казуси, които са неразделна част от учебните материали. Въпреки това, ние сме наясно, че преди някой да обмисли да влезе в учебна пътека като тази, предлагана от SAGA, той трябва да знае предварително и да бъде мотивиран да се ангажира и ангажира с обучението.

За целта подбрахме най-представителните казуси от програмата и ги обобщихме за вас. Те са допълнени с допълнителни примери (опит), които сме открили през целия живот на проекта и сметнахме за еднакво вдъхновяващи.

По-долу е дадено резюме на някои казуси относно (социално предприемачество), иновации в храните и/или процеси на сътрудничество и съвместно създаване, избрани от партньорите в техните страни, но можете да получите достъп до пълната колекция от казуси в онлайн програмата за обучение на SAGA, или като посетите платформата за обучение [ТУК](#).

4.1. БЪЛГАРИЯ

СОЦИАЛНАТА ЧАЙНА



Създадена във Варна, The Social TeaHouse е вдъхновена от предишния опит на своите собственици в организирането на работилници и дейности с деца и младежи от близки домове. По този начин това заведение, което функционира като бистро, зала за събития и споделено работно пространство, дава първата си работа на младежи над 16 години, които идват от местни сиропиталища, нефункциониращи семейства или трудни среди. В случай на лица под 16 години, които все още не са трудоспособни, се организират различни програми за обучение и доброволчество, за да им се предостави опит и инструменти за осигуряване на по-добри бъдещи перспективи.

За да развие различните си инициативи и проекти, The Social TeaHouse установи партньорства с местните власти и институции. Сградата, в която се помещава Чайната, е споделена собственост на Община Варна и Областна администрация, като в същото време има свободен достъп до различни центрове за настаняване от семеен тип и се радва на пълноценно и ползотворно сътрудничество от тяхна страна. Освен това Чайната често осъществява дейности в сътрудничество с други неправителствени организации и социални предприятия – културни събития, доброволчески инициативи, дейности, организирани по менторската програма и др. През последните години Tea Room набляга и на бизнес партньорствата, към които са насочени корпоративните продукти и услуги.

Вижте повече информация за тази инициатива тук: [The Social TeaHouse - food, drinks, events... and a wonderful cause!](#)

СЛЪНЧЕВАТА ФЕРМА



В резултат на предишния опит и цели на своите основатели, SunFarm Camp е микро неправителствена организация, разположена в малкото село Тънково, работеща в сферата на хранително-вкусовата промишленост и туризъм, настаняване и хранителни услуги, кулинарно

изкуство, като както и развлечения и отдих, предоставяйки на клиентите разнообразие от услуги за настаняване и кулинарни услуги.

SunFarm Camp е проект и мисия на сдружение „Нови перспективи за развитие“ и съществува и се развива с вярата, че младите хора са бъдещето на България. Неформалното образование, спортът на открито и доброволчеството са сред инициативите, с които екипът на предприятието превръща младите хора в посланици на бъдещето. Всяка дейност има за цел да завърти колелото в посока устойчиво развитие, отговорен бизнес и природосъобразен начин на живот.

SunFarm Camp нямаше да има успех без контактите и подкрепата на десетки колеги, работещи в сферата на опазването на природата, естественото земеделие и алпинизма. В тази връзка SunFarm Camp си сътрудничи с Българското дружество за защита на птиците, както и с още две фондации, чиито инструктори отговарят за обучението по спорт и опазване на околната среда. Предприятието успява да си сътрудничи и с Община Стамболово, както и с няколко училища от област Кърджали, чиито ученици участват в съвместни доброволчески акции.

Вижте повече информация за тази инициатива тук: [SunFarm Camp](#)

4.2. УНГАРИЯ

MAGYARHERTELEND



Социална кооперация за млечни продукти „Фруктус Старт“ е основана през 2015 г. с цел да предлага работа на хора в затруднено положение. Magyarhertelend се намира в северната част на окръг Бараня, който е популярна туристическа дестинация поради термалните бани и близостта си до ваканционното селище Orfű и Abaliget.

Целта на кооперацията е печалба, но тя се фокусира основно върху заетостта на местните хора и производството на продукт, който да е продаваем. Те се опитват да обединят местни/регионални организации и да създадат кооперативни синергии, тъй като всички те участват в производството на различни продуктови групи, така че се допълват добре.

Производството на млечни продукти – сектор, в който досега не е съществувала социална кооперация с такъв профил – стартира през 2017 г. Дотогава служителите са участвали в обучения, където са усвоявали професията, експериментирали с продуктовата гама и усъвършенствали рецепти. В момента в Magyarhertelend работят 5-6 души, а целта е да се създадат повече възможности за работа в района като начин за намаляване на нивото на безработица. Въпреки това, най-голямото предизвикателство на кооперацията от гледна точка на бизнеса остава чувствителността към цените, тъй като кооперацията произвежда занаятчийски изделия и договарят цената на продукта, който ще закупят.

Вижте повече информация за тази инициатива тук: [Magyarhertelend](#)

KERECSENDI MALOMPARK Къща за гости и център за събития



Къщата за гости Kerecsendi Malompark и центърът за събития се управляват от Kerecsend Tourism and Tourist Social Cooperative. Тази кооперация е част от по-голям туристически комплекс, който се стреми да разшири предлагането си от услуги и събития, за да подобри заетостта и социалното положение на семействата, включени (които наема) в проекта, но също и на други членове на общността в неравностойно положение. Основната цел е да мотивира и насърчи хората, които живеят в малките села, да предприемат действия за подобряване на своите равни възможности и компетенции за качество на живот.

Със специален акцент върху екологичната осведоменост, тази кооперация организира множество събития, дейности, семинари и т.н. За целта си сътрудничете с други местни участници и съответните заинтересовани страни. Те също така си сътрудничат с местни, надместни, регионални, национални и международни партньори за развитие на услугата, а техните доставчици за създаване на туристически продукт са местни и регионални компании (напр. винарни, занаятчии, производители на сирене, велосипеди под наем). Освен това, за да се достигне до целевата група (групи деца в неравностойно положение), бяха установени контакти и с образователни институции в Северна Унгария, Словакия, Украйна и дори Канада.

Вижте повече информация за тази инициатива тук: [Kerecsendi Malompark és Rendezvényközpont](#)

4.3. НИДЕРЛАНДИЯ

BLOOMING BAKERY



Пекарната на Fier е социално предприятие, което помага на жертвите на насилие по пътя им към независимост. В Blooming Bakery момичетата, които са обучавани от ментори в своите учебни цели, придобиват трудов опит и научават всичко както за бизнес, така и за занаятчийската страна на печенето.

Сладкарницата се управлява от Ханк Маркус, сезонен готвач с богат опит както в хотелиерството и кетъринг индустрията, така и в преподаването, който се фокусира върху качествено обучение на бъдещите професионалисти в този холандски регион и върху значението на използването на местни продукти и производители.

В този смисъл местните продукти винаги са били важни за него и затова пекарната работи само с местни доставчици и използва местни продукти. „Като фризийци трябва да се гордеем с нашите продукти. Винаги се поставям на мястото на потребителя. Ако съм на почивка в Италия и си поръчам плато със сирена, очаквам оригинални местни сирена. Същото важи и за Фризия”.

Вижте повече информация за тази инициатива тук: [Blooming Bakery](#) / [Henk Markus - Dutch Cuisine](#)

GREEN HOUSE



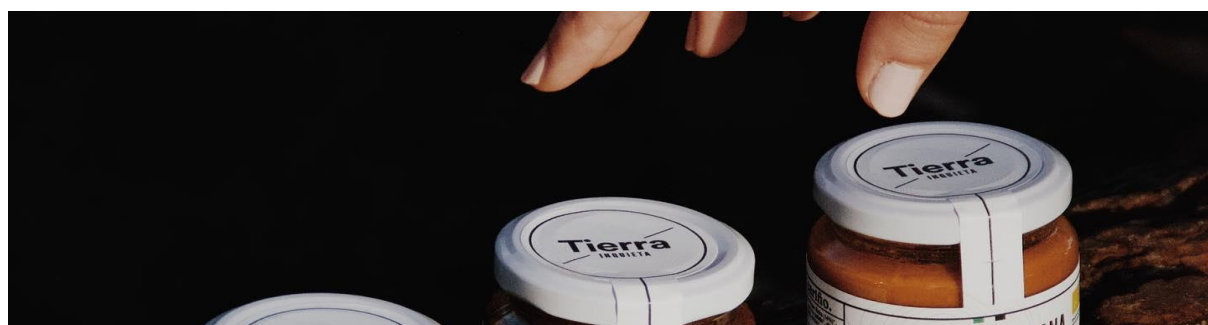
Зелената къща в Утрехт е кръгъл ресторант, където всички съставки идват от радиус от 50 километра от ресторанта. Например, една четвърт от сезонните зеленчуци и билки идват от оранжерия на HRBS (от билки, да), която работи възможно най-кръгово. По този начин се постигат две основни цели: да се сведе до минимум въздействието върху околната среда от неговата дейност и в допълнение да се подкрепи и засили производството на храни в региона.

Със силен ангажимент за насърчаване на местната заетост, Green House си партнира с The Color Kitchen, чийто ангажимент е да се бори срещу разхищението на таланти, като дава нов шанс на „неизползван талант, който сега седи у дома на дивана“. В The Green House вярват в това послание и се стремят 20% от екипа да се състои от хора с дистанция до пазара на труда.

Вижте повече информация за тази инициатива тук: [The Green House](#)

4.4. ИСПАНИЯ

TIERRA INQUIETA



Tierra Inquieta е резултат от интереса на основателя Мануел Гил Луна към комбинирането на местни и регионални продукти, отглеждани органично в Естремадура, с неговите проучвания в гастрономията и бизнеса. Основната мотивация за стартирането на този нов бизнес, според неговия основател, е да се направи нещо ново, за да се предложи нов продукт на пазара на органични и здравословни храни, с веган пастети, достъпни за всички типове клиенти.

Избраният бизнес модел насърчава местно/регионално производство и сътрудничество, така че работата с други субекти и компании, базирани в Естремадура, е в основата на Tierra Quieta и

има положително въздействие върху общността като цяло. Във връзка с това Мануел е сътрудничил/сътрудничил с други компании или социални организации през цялото си предприемаческо приключение. Тъй като Pontis участва като негов доставчик на зехтин, а производството и маркетингът на Tierra Inquieta се управляват регионално, черпейки от опита на фабрика за пастет в Санта Амалия (Индалитос). Освен това, Мануел също получи помощ от СТАЕХ, регионален център за иновации, в неговото съвместно пътуване до окончателното разработване и внедряване на Tierra Inquieta.

Вижте повече информация за тази инициатива тук: [TIERRA INQUIETA](#)

CÁCERES PARA COMÉRSELO



Cáceres para Comerse е микропредприятие, което възниква като кооперативен, съвместен, самоуправляващ се и проект с нестопанска цел на ACTYVA Cooperative, който се фокусира върху необходимостта от обединяване на производители (фермери, животновъди, производители на сирене, пчелари и т.н.) от Естремадура в мрежа за сътрудничество, която също им позволява да предлагат продуктите си в една електронна търговия, от която могат да достигнат до по-голям брой потенциални клиенти, като са по-ефективни в маркетинга и разпространението на малките си продукции

Всички продукти идват директно от тези, които ги произвеждат или разработват и от райони, възможно най-близо до Касерес, с изключения или съюзи със сродни инициативи, които позволяват гамата от продукти да бъде по-широка и да задоволи нуждите на всички потребители.

Основната мисия на тази кооперация се основава на два основни стълба: да консолидира и отвори нови бизнес възможности за регионални компании и производители, въз основа на ценности като устойчивост и отговорност, и да подхранва отношенията на доверие и близост с местните потребители, така че за генериране на положително дългосрочно въздействие между производители и клиенти.

Вижте повече информация за тази инициатива тук: [Cáceres para Comerse](#)

4.5. РУМЪНИЯ

GYIMESI SKANZEN PENSION



Този етнографски музей на открито посреща гости от 2008 г. и позволява на посетителите да разгледат 14 стари селски къщи, които са запазени от разрушаване. Музеят на селото предлага настаняване на туристи и също така функционира като място за сватби, лагери и различни фирмени събития. Посетителите могат също така да имат възможност да изживеят миналото чрез гастрономия в традиционна среда.

Движещата сила за създаването на този туристически бизнес беше желанието да се управлява процъфтяващ бизнес в областта на селския туризъм с основната цел да се насърчава опазването на местните културни ценности, традиции и ресурси. Социалната страна на предприятието се основава главно на подкрепа на местната икономика чрез наемане на местни хора, използване на местни ресурси и доставчици. Освен това, включването на местната общност в програмите, събитията, които предлагат, както и създаването на мрежи с тях и гостуващите гости за бъдещо сътрудничество прави бизнеса популярен.

Вижте повече информация за тази инициатива тук: [Gyimesi Skanzen Panzió](#)

ZSIGMOND MALOM PENSION



Zsigmond Malom Pension работи повече от 10 години като семеен бизнес в местния туристически сектор на окръг Харгита. Основната му цел е да запази и популяризира ценностите на Szeklerland и нейната култура, като предлага на своите клиенти висококачествени (туристически, развлекателни, кулинарни) услуги и им предоставя обогатяващи преживявания.

Социалната мисия на предприятието се определя от факта, че процесите, чрез които се постига стойностното предложение, се изпълняват с помощта на местните жители, които предоставят услуги, суровини, както и различни традиционни, културни преживявания на тези, които посещават заведението.

Съществуващите ресурси в района, както и предишният опит, знания и умения на собствениците допринесоха благоприятно за създаването на семейното предприятие. В допълнение към това, постоянната мобилизация и участие на съответните местни заинтересовани страни, членове на общността, заедно с точното познаване на нуждите на потенциалната целева група, която предприятието трябва да обслужва, направи възможно фокусирането върху конкретен клиентски сегмент, проектиране и предлагането на продуктите и услугите и насочването на тези предложения към клиентите бяха всички аспекти, взети под внимание при планирането на дейността на предприятието.

Вижте повече информация за тази инициатива тук: [Zsigmond Malom Panzió - Home](#) | [Facebook](#)

5. SAGA – Европейски опит

Намерете още вдъхновение от инициативи на държави, които не са партньори, за които вярваме, че са мощни истории за съвместно (социално) предприемачество със силно положително въздействие върху техните местни/регионални общности – или предоставяне на подкрепа и

възможности за работа на уязвими групи, и подобряване на местното (храна) производство – социално и икономически.

CONTROCORRENTE SOS COOPERATIVE (Италия)



Controcorrente SOS е италиански кооператив, който се появи като приобщаващ проект за готвене за насърчаване на интеграцията на хора с увреждания или специални нужди в света на труда, както и за повишаване на осведомеността и обучение за това как да се подходи към присъствието на тази група на работното място. Тяхната крайна мисия е да допринесат за създаване на положително въздействие в техните общности и за създаване на местни работни места.

Този регионално финансиран проект е роден в Bisceglie (Пулия), един от най-обезлюдените селски региони на италианската страна, но благодарение на системата Food Truck, разработена от тримата му основатели, Controcorrente SOS се движи из различни италиански региони, осигурявайки видимост на социалните и трудово включване на най-уязвимите групи и предлагане на вкусна храна в различни видове събития. Освен това организират игри и спортни занимания за деца с увреждания.

Този проект не би бил възможен без подкрепата на други местни участници в региона Пулия и все повече и повече семейства в района, които се свързват с Controcorrente SOS, за да могат да включат децата си в една наистина приобщаваща реалност, която в края на училище се сблъсква цялата драма на тяхното неравностойно положение.

За да научите повече за Controcorrente SOS и неговите много дейности и събития, можете да разгледате: [Controcorrente SOS Cooperativa sociale | Trani | Facebook](#)

MOST JABLANICA (Босна & Херцеговина)



Мерима Кукич Гего, селскостопански инженер и основател на компанията Most Jablanica, стартира начинание в разгара на пандемията, с целия риск и несигурност, които го съпътстват, но също и с убеждението, че нейната бизнес идея може да създаде положително въздействие върху нейната общност и позициониране на региона като туристическа дестинация от интерес.

MOST Jablanica е създадена с намерението да произвежда здравословни, местни и органично произведени хранителни продукти, като дава работа на жени в региона, които са в уязвимо положение. За да генерира положително социално въздействие в региона, MOST Jablanica дава приоритет на развитието на селските ферми и улеснява работата в мрежа между регионални и местни участници.

Днес предлагането му се простира и до домашни и туристически услуги, като си сътрудничи с обществени организации, за да постави Ябланица на радар.

За да научите повече за тази инициатива, вижте видеото: [Entrepreneur turns problems into profit - MOST Jablanica](#)

TERRIUS (Португалия)



TerriuS е компания от Alentejo, чиято основна мисия е да запази кулинарното и гастрономическо наследство на този селски регион във вътрешността на Португалия (Alentejo) и да популяризира гастрономическото и туристическо разпознаване на региона. С ясен ангажимент към корпоративната социална отговорност, TerriuS се фокусира върху устойчивото производство, опазването и маркетинга на дивни продукти, плодове и зеленчуци с отличен произход от региона, претендирайки за стойността на местните продукти и производство. Той също така разработва иновативни хранителни продукти на растителна основа от недостатъчно експлоатирани ресурси или странични продукти, всички съсредоточени върху устойчивостта и принципите на кръговата икономика.

През последните години TerriuS също така си сътрудничи с други местни и регионални участници (публични и частни субекти), за да внедри туристически и гастрономически изживявания, които допълват предлагането му, и също така постави Alentejo на радар на вътрешния и международния туризъм.

Вижте повече информация за тази инициатива тук: [TerriuS | Flavours with history](#)

6. ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Както читателят е имал възможността да отбележи, казусите на SAGA са безценни ресурси за изучаване и разработване на нови форми на бизнес със социално и икономическо въздействие върху общността.

Това е основната причина, поради която тези, които вече са имали възможността да изследват и да се възползват от обучителните материали, се съгласиха, че казусите са сред най-ценните ресурси. Благодарение на техния практически подход, тези примери могат да се използват като ръководство за разработване на нови възможности за развитие на бизнес или продукт/услуга в сътрудничество с други участници и заинтересовани страни.

Всъщност, попитани кои три думи са им дошли на ум, когато са концептуализирали програмата за обучение SAGA, испанските участници в пилотния проект са се съгласили предимно с идеи като:

" Сътрудничество, съвместно създаване, предприемачество, лидерство, положително въздействие, социална икономика..."

Вярваме, че всички тези идеи са отразени и в основата на настоящото Ръководство, което отразява тези ценности и може да се използва като наистина мощни вдъхновяващи ресурси, за да доведете до промяна във вашата общност.

Чувствате ли се вече вдъхновени? Така че, знайте, че е ваш ред да използвате тези прозрения:

- Какво е за вас значението на сътрудничеството/съвместното създаване с други по отношение на социално/икономическо въздействие в моята общност?
- Кой е основният свързващ елемент сред всички тези примери? Какво можете да научите от това?
- Как мога аз/моята организация да приложа тези придобити знания в действие?
- Появи ли се страхотна идея за нов бизнес/продукт/услуга, след като прочетохте случаите?
- Ще можете ли да използвате казусите и опита, за да вдъхновите другите?

7. ИЗТОЧНИЦИ

[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](#)