**Program warsztatów**

**„Marketing produktów serowarskich.**

**Budowa i zarządzanie marką produktu lokalnego”**

Miejsce warsztatów: **Hotel & Restauracja "DWA KSIĘŻYCE" ul. Sadowa 15 Kazimierz Dolny n/Wisłą**

Termin: **02 czerwiec 2022 r.**

Rozpoczęcie szkolenia godzina 9.30

• Godz. 9.30. – 11.00 - I moduł szkoleniowy

• Godz. 11.00 – 12.30 – II moduł szkoleniowy

• Godz. 12.30. – 13.15 – przerwa obiadowa

• Godz. 13.15 – 14.45 – III moduł szkoleniowy

• Godz. 14.45 – 16.15 – IV moduł szkoleniowy

Zakres merytoryczny szkolenia

• Punkt wyjściowy: marketing serów (działalności serowarskiej) i innych produktów lokalnych jako obowiązkowy zestaw działań i narzędzi w naszej działalności

• Trendy konsumenckie mające wpływ na naszą działalność

• Co to jest marka i do czego jest potrzebna serowarowi

• Marka serów- serowarni -serowara

• Zasady budowy marki

• Tożsamość marki - System Identyfikacji Wizualnej .

• Rola opakowania i etykiety

• Zarządzanie marką - działania operacyjne

• Jak o sobie mówimy i co nas mówią czyli budowanie pozytywnego wizerunku

• Skuteczne narzędzia i formy komunikacji marketingowej w działalności serowarskiej

• Sposoby wsparcia sprzedaży produktów własnych

Metody pracy stosowane podczas szkolenia

• Wykłady i zajęcia praktyczne

• Dyskusje w grupie szkoleniowej

• Konsultacje w zakresie zgłaszanych problemów i zagadnień

Szkolenie przeznaczone dla:

* rolników przetwarzających mleko kozie i krowie na sery świeże i dojrzewające oraz inne produkty mleczne - w ramach RHD lub MLO
* osób planujących uruchomienie własnej działalności w zakresie produkcji przetworów z mleka i serów farmerskich
* osób posiadających podstawowe kompetencje w ww. zakresie

Cele szkolenia:

• Poznanie zasad marketingu produktów serowarskich / produktów lokalnych

• Poznanie podstawowych zasad budowy marki serów, serowarni i marki osobistej serowara

• Poznanie form i sposobów komunikacji marketingowej

• Poznanie sposobów wsparcia sprzedaży produktów własnych

**Udział w warsztatach jest bezpłatny.**

Warsztaty poprowadzi pan Bartosz Wilczyński – Promotor Kulinarny, Specjalista / szkoleniowiec z zakresu marketingu produktów lokalnych