

## ОТ ТРАДИЦИОННЫХ ремесленников до современных ПЛАТФОРМ: РЕГИОНАЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ БАВАРИИ

*Автор: Динара Шангареева*

**Развитие чего-либо — это всегда комплексный подход. Помимо двух основных, под руководством агентства «Альп Байерн» реализуются и другие программы, которые также направлены на поддержку местных фермеров и предприятий и на укрепление связей между производителями и потребителями.**



*Фруктовый луг в Херршинг на Аммерзее. Фото из личного архива автора*

«Шпециалитетенланд Байерн» (нем. Spezialitätenland Bayern, дословно: Бавария — земля национальных продуктов и кухни)

Благодаря своему географическому положению, Бавария характеризуется большим разнообразием климатов и ландшафтов. В результате этого образовалось множество региональных продуктов и блюд, неразрывно и исторически связанных с Баварией. Проект “Шпециалитетенланд Байерн” начал существовать с середины 90-х годов, когда в рамках исследовательского проекта Технического университета Мюнхена была собрана база данных баварских национальных продуктов и блюд. Каждый продукт сегодня имеет свой профиль, где представлены подробное описание, информация о

распространении, сезонах, производстве, производителях, даны рецепты и многое другое.

База данных пополняется, однако существуют определенные критерии для того, чтобы продукт был включен в нее:

1. продукт должен выращиваться или производиться в регионе на протяжении минимум 50-ти лет;
2. продукт должен иметь историю, которая тесно связывает его с регионом производства;
3. продукт должен восприниматься потребителями как типично баварский.

Как и во многих остальных программах, цель проекта — сохранение традиций и направленность на регионального производителя.

«Аусгецайхнете байерише кюхе» (нем. *Ausgezeichnete bayerische Küche*, дословно: Превосходная баварская кухня)

Совместная программа Министерства продовольствия, сельского и лесного хозяйства Баварии (далее — Министерство Баварии) и Ассоциации баварских отелей и гостевых домов DAHOGA Bayern e.V. Цель — сохранение кулинарных особенностей, уникальных блюд и различных сортов пива, которые определяют характер баварской культуры. Для этого были созданы знаки качества «Превосходная баварская кухня» (нем. «*Ausgezeichnete Bayerische Küche*») и «Превосходная культура пива» (нем. «*Ausgezeichnete Bierkultur*»), которые присуждают ресторанам, специализирующимся на баварской кухне.

«Ире регионален генусхандверке» (нем. *Ihre regionalen Genusshandwerke*, дословно: Ваши региональные ремесленники)

Сегодня потребителям предлагается огромное разнообразие продуктов в каждом сегменте, порой за очень низкую цену, но зачастую качество оставляет желать лучшего. Одним из главных преимуществ региональной продукции является короткий путь от производителя до конечного потребителя. В Германии ремесленное дело имеет многолетнюю историю, из поколения в поколения передаются здесь булочные, мясные лавки, пивоварни, кондитерские.

Создав новый бренд и объединившись под инициативой «Ире регионален генусхандверке», кооперативы совместно с Министерством продовольствия, сельского и лесного хозяйства Германии запустили кампанию, которая ставит в центр внимания настоящих ремесленников, их навыки и опыт, их

профессиональный этнос, их творческий потенциал, оригинальные рецепты и традиции — то, что невозможно перенести в промышленные масштабы. И приоритетом здесь является не цена, а качество.

Кроме того, цель кампании — сохранить традиции, рецепты, технологии, но при этом идти в ногу со временем. Важной задачей является заинтересовать молодых людей и передать им все знания.

#### «Байерн блют» (нем. Bayern blüht, дословно: Бавария цветёт)

При содействии Министерства Баварии сельскохозяйственные кооперативы по выращиванию цветов и растений в Баварии объединились и создали коммуникационную платформу для того, чтобы сохранить садоводство, рассказать о разнообразных садоводческих услугах, мероприятиях, акциях, предоставляемых при взаимодействии с муниципальными и государственными учреждениями, а также дать практические советы опытным и начинающим садоводам. На поддержку садоводческих кооперативов Министерством Баварии в 2020 году было выделено 10 тысяч евро.

#### «Штройобст блют» (нем. Streuobst blüht, дословно: Фруктовые луга цветут)

Высадка фруктовых деревьев произвольным образом, или так называемый фруктовый луг является традиционной формой фруктового сада в Баварии и поэтому их защита и сохранение играют важное социально-политическое значение — это не только сохраняет характерный ландшафт региона, но также является частью баварской культуры.

С 1965 года количество таких лугов в Германии сократилось на 70%, ежегодно это около 100 тысяч деревьев. В связи с этим возникла инициатива “Штройобст блют”. Мероприятия, проводимые агентством Альп Бавария, направлены на сохранение и восстановление фруктовых лугов, увеличение спроса на продукцию (яблоки, вишня, груша, слива, грецкие орехи), совместную работу с гастрономией и на привлечение внимания к данной теме (развитие сайта и социальных сетей, участие в различных мероприятиях и выставках, доклады и статьи в прессе).

Фруктовые луга являются ценной средой обитания для животных и растений, что способствует биоразнообразию (это стало особенно актуально в связи с исчезновением пчел в Германии и запуском акции “Сохраните пчел”), а также препятствуют высыханию сельскохозяйственных угодий.

### «Байерн брент» (нем. Bayern brand, дословно: Бавария горит)

В июле 2013 года была запущена инициатива «Байерн брент — Вир бреннен фюр Байерн» (нем. «Bayern Brand — Wir brennen für Bayern!», дословно: «Бавария горит — мы горим для Баварии») с целью сохранения и поддержки фруктовых садов, которые представляют собой не ровно высаженные плантации, а разбросанные на лугу фруктовые деревья разных сортов и возрастов (некоторым деревьям по 120 лет), чаще всего встречающиеся на юго-востоке Баварии, в регионе Франкен и на Боденском озере. Подобные луга имеют историческое значение для региона и нужна была программа, способствующая сохранению экологически чистых посадок в будущем. Из выращенных таким методом фруктов, баварские ремесленники производят фруктовый самогон, бренди и ликер. Министерством Баварии были предприняты и осуществлены различные меры для повышения узнаваемости данной продукции в качестве региональной: вручение государственной премии лучшим производителям, создание сайта, публикация статей в журналах, поддержка в рамках выставочных мероприятий и так далее.

### «ЕУ-Херкунфтшутц» (нем. EU-Herkunftsschutz, дословно: Европейский союз — защита происхождения)

В странах Европейского союза (далее — ЕС) существуют два вида знака (“Защита происхождения” и “Защита географических данных”), с помощью которых производители из Европы имеют возможность защитить определенные продукты как интеллектуальную собственность. Первоочередная цель данной инициативы — защита потребителей от фальшивой продукции, а производителей от плагиата. Продукты могут быть произведены только в соответствующем регионе из-за специфики, например, их истории, рецептуры — и, таким образом, неразрывно связаны с конкретным регионом или местом.



#### *Знаки EU-Herkunftsschutz*

Более 3200 европейских продуктов питания, вин и спиртных напитков уже отмечены знаками ЕС. В настоящее время в Германии защищено около 170 продуктов — баварское пиво, сыр из горного региона Альгой, нюрнбергская

колбаса и т.д. Бавария при этом занимает лидирующее положение в Германии, имея примерно треть продукции, защищенной ЕС.

Министерство Баварии продвигает отмеченные знаками ЕС баварские продукты и спиртные напитки под маркой «Велт генус ербе Байерн» (нем. «WeltGenussErbe Bayern», дословно: Мировое наследие продуктов Баварии).

Онлайн-платформы «Регионалес Байерн» (нем. Regionales Bayern, дословно: Региональная Бавария), «Вирт зухт бауер» (нем. Wirt sucht Bauer, дословно: Хозяин ищет фермера) и «Регио ферпфлегунг» (нем. RegionVerpflegung, дословно: Региональное питание)

«Регионалес Байерн» — это платформа в сфере сельского хозяйства, работающая в режиме онлайн с весны 2014 года, которая помогает потребителям в поиске продуктов, услуг и инициатив из различных регионов Баварии и ее окрестностей.

Посетителям предлагается расширенный поиск отдельных продуктов, услуг или мероприятий, а также поиск с помощью почтового индекса, что позволяет найти нужного производителя/поставщика в нужном диапазоне. Каждое предприятие имеет на портале свой личный профиль, на котором представлен весь спектр предложений, квалификация и сертификаты, места продаж и партнеры, а также области доставки.

Основная цель платформы состоит в том, чтобы дать потребителям представление о предложениях, предлагаемых по соседству, и наладить связь между производителями и потребителями. При этом делается ставка на краткосрочность, информативность и рыночную прозрачность.

Онлайн-платформа «Вирт зухт бауер» ставит своей целью объединить производителей, гастрономов (рестораторов) и ремесленников, упростив взаимный поиск и контакт. Через эту платформу баварские рестораны, которые хотят предлагать своим посетителям не только местную кухню, но и использовать при этом местные ингредиенты, имеют возможность целенаправленно искать фермеров, виноделов, пекарей, мясников и других ремесленников в своем регионе, чтобы работать с ними. И наоборот, все производители и переработчики, которые продают свою продукцию локально, могут объединиться с заинтересованными гастрономами.



*Цепочка взаимодействия между участниками онлайн платформ. Фото с сайта [www.regio-verpflegung.bayern](http://www.regio-verpflegung.bayern)*

С конца июля 2020 года работает в режиме онлайн третья региональная платформа — «Регио ферпфлегунг», которая является местом встречи для всех участников производственной цепочки — начиная от производителей и переработчиков, через дистрибьюторов региональных продуктов и заканчивая учреждениями общественного питания.

Несмотря на то, что данный проект не входит в сферу деятельности агентства продовольствия, стоит о нем упомянуть, поскольку все три платформы взаимодействуют друг с другом. Здесь производители, переработчики и дистрибьюторы находят объекты общественного питания с интересом к региональным продуктам, будь то детские сады, школы, дома престарелых, столовые. Они, в свою очередь, могут искать подходящих поставщиков в своем регионе. Основная цель платформы — пользователи должны быстро и легко получать информацию о потенциальных деловых партнерах с помощью профилей компании, чтобы иметь возможность связаться с ними.

Все три платформы разделяют одну базу данных и работают по единому принципу. То есть можно зарегистрироваться лишь один раз — на любой из платформ, и профиль появится сразу на тех платформах.

После прочтения данной статьи многие, возможно, скажут, что все это уже не ново и многие программы на стадии реализации или уже реализованы в Башкирии. Но, порой, взгляд со стороны помогает отметить свои достоинства и выявить недоработки.

*Источники:*

1. [www.alp-bayern.de](http://www.alp-bayern.de)
2. [www.spezialitaetenland-bayern.de](http://www.spezialitaetenland-bayern.de)
3. [www.bayerischekueche.de](http://www.bayerischekueche.de)
4. [www.genusshandwerke.bayern](http://www.genusshandwerke.bayern)
5. [www.bayern-blueht.de](http://www.bayern-blueht.de)
6. [www.weltgenusserbe.eu](http://www.weltgenusserbe.eu)
7. [www.bayern-brand.de](http://www.bayern-brand.de)
8. [www.regionales-bayern.de](http://www.regionales-bayern.de)
9. [www.wirt-sucht-bauer.de](http://www.wirt-sucht-bauer.de)
10. [www.streuobst-blueht.de](http://www.streuobst-blueht.de)
11. [www.regio-verpflegung.bayern](http://www.regio-verpflegung.bayern)
12. Результаты исследования Баварского института сельского хозяйства  
“Региональные продажи”, 2010 год