



**Helyi termelők támogatási
lehetőségei a vidékfejlesztés
keretén belül**



Termék-termelés-
technológia

Tudás,
ismeretek

-
Idő
HR kapacitás
Speciális
tudások



Marketing
Arculat

Értékesítés
(piac, webáruház,
kosár, háztól,
étterem,
rendezvények,
boltok



ÚJ TERMÉK
RAKLETT SAJT
KOSAR.ALPOKALJAFERTOTAJ.HU

Mit adhatunk?
Hogyan adhatunk?





Védjegy Egyesület
(marketing, értékesítés, rendezvény, minősítés, tanulmányutak)



Kosár Közösség

Mikrovállalkozás Helyi Felhívás
(40 egyedi projekt)



Országos és nemzetközi Együttműködések
(jó gyakorlat)





PROJEKT A PROJEKTBEN (7 millió Ft)

1. RÁDIÓS reklám spot

2. KisFILM készítése

3. Egyedi MARKETING
CSOMAG

összesen 40 nyertes pályázó



Pályázati űrlap

a Vidék Minősége Védjegy tagjai számára

Az Alpokalja-Fertő táj Vidékfejlesztési Egyesület pályázatot hirdet a Vidék Minősége - Alpokalja-Fertő táj Védjegy Hálózat tagjai számára 2020-2021. év során megvalósuló projektelemekre. A pályázat célja a az Alpokalja-Fertő táj Védjegyek és ezzel együtt termelők, kézművesek, turisztikai szolgáltatók, illetve az általuk készített termékek és kínált szolgáltatások népszerűsítése, a régió versenyképességének erősítése.

A Pályázat benyújtási határideje: 2020.március 31. A benyújtás módja: elektronikusan, a fuzi@alpokalja-fertotaj.hu e-mail címre. Csak a határidőig beérkezett pályázatok bírálatát tudjuk elvégezni. A pályázat elbírálása áprilisában történik, Védjegy Tanács Ülés keretében, melynek eredményéről a Pályázó írásban értesítést kap, legkésőbb április végéig.

A Pályázó adatai:

Neve:	
Védjegy szektor:	
Címe:	
Telefonszáma	
E-mail címe:	

Kérem, válassza ki, mely témában kívánja pályázatát benyújtani (több cél megjelölése is lehetséges):

- Vállalkozásuk bemutatásáról szóló 1,5 perces imázs film
- Vállalkozásuk bemutatásáról szóló rádió reklám spot (1 hónapos rádiós kampány)
- Egyedi marketing csomag igénylése nettó 200eFt értékig a Sign Stúdiónál (pl. névjegykártya, molinó, roll up, banner, flag, címke, kiadványok, csomagolás, egyedi póló/kötény/stb. tervezése és/vagy gyártása)

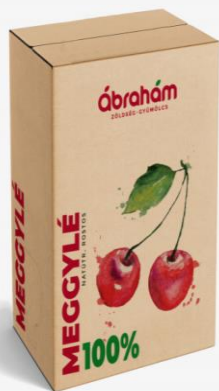
Kérem, a következőkben fogalmazza meg, mire vonatkozik a pályázata célonként és indokolja választását! Fogalmazza meg, milyen érdeke fűződhet a megvalósítással? (célonként legfeljebb 1 oldal terjedelemben)

1) Imázs film (amennyiben releváns)

2) Rádiós kampány (amennyiben releváns)

3) Egyedi marketing csomag (amennyiben releváns) Amennyiben ezt választja, úgy kérjük, hogy előzetes terveit pontosan, felsorolásszerűen jelezni szíveskedjék, mert a Bíráló Bizottságban a

Mini pályázatok 3. Egyedi marketing csomag nettó 200 e FT értékben



ötletfabrik
handmade

ROMBAI LÁSZLÓNÉ KATI
rombaine.kati@gmail.com
+36 20 4490 060
ötletfabrik



1. „Együtt” láthatóakká válnak... rendszerben...

The image shows a browser window displaying the website alpokaljafertotaj.hu. The page features a dark brown navigation bar with social media icons (Facebook, Instagram, YouTube) and a central logo for 'A Vidék Minősége' (The Quality of the Countryside). Below the navigation bar, there are menu items: 'VÉDJEGYESEINK' (Our Certificates), 'NYITOTT PORTÁK' (Open Portals), 'HÍREK' (News), 'KAPCSOLAT' (Contact), 'VÉDJEGY HÁLÓZAT' (Certificate Network), 'ÉRTÉKESÍTÉSI PONTOK' (Sales Points), and 'KOSÁRKÖZÖSSÉG' (Shopping Community). The main content area is a large photograph of a smiling man with a beard and a straw hat, holding two chickens. Overlaid on the right side of the photo is the text: *A vidék minősége.
A valódi érték.* At the bottom of the page, there are three circular logos for 'ALPOKALJA-FERTŐTÁJ' in yellow, green, and red.



A Vidék Minősége :: Alpokalja-Fertő Táj

@videkminosegealpokaljafertotaj · Közösség

Üzenetküldés

Kedveled



ezdőlap

Csoportok

Állások

Események

Továbbiak

Vidék Minősége

Közzétette: Tamás Doszpod · Május 8.

"Sok különleges embert ismertem meg, akik a saját területükön rendkívül kreatívak és figyelemre méltóak." – egyéjszette ki gondolatait Szilvia
Vidék Minősége ❤️ keresztiszes hímzések // #valódiérték #minőség #védjegy

Védjegyeként

FONTOSNAK TARTOM...

Szováti Szilvia / keresztiszes hímzés - Fertőd

...a helyi értékek és a hagyományok őrzését, ezért kíváncsian figyelem, más vidéken ezt hogyan csinálják. A Védjegy - aminek szinte a kezdetektől a tagja vagyok - egy olyan közösség, ahol a tagok alapvetően ugyanazokat az értékeket tartják fontosnak!



lévjegy

Az összes megtekintése

2573 embernek tetszik, többek között 22 ismerősödnek



2668 ember követi.

<http://www.alpokalja-fertotaj.hu/>

(20) 779 7090

Üzenet küldése

info@alpokalja-fertotaj.hu



Bejegyzés létrehozása

Fénykép/video

Bejelentkezés

Ismerősök megjelölése



A Vidék Minősége :: Alpokalja-Fertő Táj

Június 18., 10:02

"Én a tervezés során a legújabb technológiai újdonságokat ötvözöm építészeti örökségünk formavilágával, ami a kézművesség egy speciális ágának tekinthető. Munkásságomat látva a védjegy hálózat elindító megkerestek a tagság lehetőségének felajánlásával, mely... Továbbiak

Én és a Védjegy...

Professzionális fotók



Új élelmiszer és kézműves kiadványok

A VIDÉK MINŐSÉGE A VALÓDI ÉRTÉK

AZ ALPOKALJA -
FERTŐ-TÁJ
ÍZEI



www.alpokalja-fertotaj.hu
videkminosegealpokaljafertotaj



HISZÜNK ABBAN,
HOGY A VIDÉK MINŐSÉGET AD ÖNNEK!



videkminosegealpokaljafertotaj



KROIS BREWERY

„A sörözés élmény”

A barátok azt látták, hogy a térségben a magas minőségű söröknek nincs kellő képviselete sem a gyártás sem a viszonteladók oldaláról. Ezért úgy gondolták, hogy ha a felvállalják, hogy a Sopron-Fertői kistérségben elsőként és egyedülálló módon sörfőzdét alapítanak, azzal nagy lépést tesznek afelé, hogy az emberekben megjelenjen a sörtudatosság és ehhez ők tudják biztosítani a helyben készült prémium színvonalú söröket.

Mottójuk:

„Hisszük, hogy a minőségi alapanyagok felhasználásával és receptek egyedi megkomponálásával rangot adunk a sörnek, a sörözést pedig élménnyé varázsoljuk!”



NÉMETH GÁBOR ÉS MÜHL ERIK

kézműves sörfőzők

A KROIS Brewery-t Mühl Erik és Németh Gábor indították el a craft beer iránti megszállottságtól vezérelve 2016-ban. „Pár éve otthon próbáltunk sört főzni, aztán beleszerettünk, még többet főztünk! Most meg saját sörfőzdével rendelkezünk Fertőrákoson.”

Termékek:

Kézműves sörök
Aviso, Black Unicorn,
Klassik, La Grisetto, 7 C,
Seven Seas, Schokobananen



9421 Fertőrákos, Fő utca 202.
+36 20 394 58 58 | +36 30 328 25 98 | info@kroisbrewery.com
www.kroisbrewery.com | Kroisbrewery

12

A VIDÉK MINŐSÉGE. A VALÓDI ÉRTÉK.



1 CSEPP PÁLINKAMŰHELY

„1 Csepp Pálinka -
Tökéletesség minden cseppben”

BAKOS TIBOR DÖMÖTÖR ZSOLT BERÉNYI KÁROLY

cseppmesterek

Dömötör Zsolt, Bakos Tibor és Berényi Károly cseppmesterek az 1 Csepp Pálinkaházat a jellegzetes Fertő-parti környezetben hozták létre Hegykőn, az 1913-ban épült Masinaházban. A Látványfőzde 2014-ben megkapta a „Fertőtáj legszebb háza” elismerést. Családiás környezetben ötvözték a pálinkafőzéshez fűződő hagyományokat a legmodernebb technikával.

Termékek: 1Csepp pálinka (sárgabarack, meggy, szilvák, körték, szőlők, almák) és díjnyertes pálinkaházastások, különleges párlatok



9437 Hegykő, Fertő u. „Masinaház”
+36 30 227 45 44 | +36 20 931 03 06 | info@1csepppalinka.hu
www.1csepppalinka.hu | 1csepppalinka

13

A VIDÉK MINŐSÉGE. A VALÓDI ÉRTÉK.



**2. Kapcsolatban
maradni –
párbeszéd tere**



nyitott porták

ALPOKALJA - FERTŐ-TÁJ

Járd körbe, csodáld meg, kóstolj bele!

16 településen 23 portahelyszínen
25+ védjegyes tag 50+ program
3 kerékpáros portatúra

2023. JÚLIUS 14-16.

Megnyitó: Július 14. 17:00
Hidegségi Papkert

www.alpokaljafertotaj.hu/nyitottportak2023/



3. Saját rendezvények
szervezése – bemutatkozási
lehetőség



Nyitott Porta Nap helyszínei



2021. július 17.
www.alpokalja-fertotaj.hu

Minden információ egy helyen!

www.alpokaljafertotaj.hu/nyitottportak/



Bemutkozás

Nyitott Porták

Programok

Porta túrák

Térkép





Nyitott Porta túra Sopronból Fertőrákosra

16

nyitott porták 2022. július 16. 9:00, 16:00 hagyományos kerékpár túra 2022. július 16. 15:00 E-Bike túra

2022. JÚLIUS 16., SZOMBAT, 9:00-14:00

Nyitott Porta Túra Sopronból Fertőrákosra

Tourinform Sopron

Elemzések Esemény kiemelése

júl. 16., Szo júl. 16., Szo júl. 16., Szo



Családi Por

nyitott porták ALPOKALJA - FERTŐ-TÁJ

2022 2022



Nyitott Porta túra

nyitott porták ALPOKALJA - FERTŐ-TÁJ

2022. július 16. 9:00 2022. július 16. 15:00



Nyitott Porta túra Hegykőről Sarródig

nyitott porták ALPOKALJA - FERTŐ-TÁJ

2022. július 16. délután 14:00 óra 2022. július 16. délután 16:00 óra

Aktív Magyarország Fekete Erdei Maketusz



A Vidék Minősége :: Alpokalja-Fertő Táj

★ Kedvencek · május 26. · 🌐

Látogass el Nyitott Portákra és hagyd, hogy a védjegyes szálláshelyek otthonossá és különlegessé tegyék a kirándulásod. 😊
Érezd magad teljes kényelemben a modern... Továbbiak





SZENTKŐI SÖRHÁZ

**4. Nyitott Porták
egész évben
állandó kínálat**



EDÓ & RENKA

2023. július 15 - 16. 10:00-18:00

Fertőboz, Fő utca 34.

Vincellér Vinotéka Történelmi pincelátogatás, borkóstoló, kiállítás, túra

**nyitott
porták**
ALPOKALJA - FERTŐ-TÁJ



SZO, JÚL. 15.

Vincellér Vinotéka történelmi
pincelátogatás, borkóstoló, kiállítás, túra I...

★ Érdekel ▾

Fertőboz, Győr-Moson-Sopron

Diana, Katalin és további 2 ismerős

Turisztikai és élelmiszer szektor együttműködése – „Élményporta más portáján...”



4

2023. NOVEMBER 4., SZOMBAT, 9:00–16:00

Vidék ízei- kovászos kenyérsütő- és alkotóműhely

Rozália Vendégház Sarród

[Névjegy](#)

[Beszélgetés](#)

[★ Érdekel](#)

[🕒 Ott leszek](#)

[✉ Meghívás](#)



PIKNIK A PARKBAN

Próbálja ki a kézműves, helyi ízeket!

5. Közös
termékkínálat

edo
kencék és lekvárok

Renka
szezónális szörpök

Ehardt
KÉZMŰVES PÉKESZ
kovászos buci

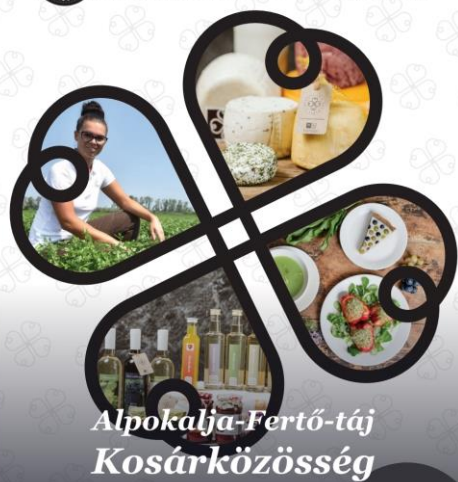
HELEBRAND
SAJTŐRŐZŐ
házi sajt

Szelessy
BIRÓK
mangalica sonka

Piknikkosár bérlése: **7900 Ft**



KERESD TERMÉKEINKET
A KOSÁRKÖZÖSSÉG WEBOLDALÁN!



Alpokalja-Fertő-táj
Kosárközösség

KOSAR.ALPOKALJAFERTOTAJ.HU



A Vidék Minősége :: Alpokalja-Fertő Táj

★ Kedvencek · március 12. · 🌐

Csütörtökön megtartottuk első átadási napunkat.. FOLYTATJUK!
KÉTHETENTE tartjuk a jövőben is ezeket az alkalmakat.

<https://kosar.alpokaljafertotaj.hu>

<https://alpokaljafertotaj.hu>



KISALFOLD.HU

KISALFOLD - Fertő-táji Kosárközösség – Több mint 200 portéka között válogathatnak a vásárlók

Önkéntesek
Termelők (több táj!)

Marketing
Hálózat (nem
vagyunk egyedül!!)

Két értékesítési pont
Egyetemi projekt

KOSÁRKÖZÖSSÉG NYEREMÉNYJÁTÉK!

Részvételhez csupán regisztrálj a
www.kosar.alpokaljafertotaj.hu weboldalon!



ÖSSZNYEREMÉNY
25.000 FT
ÉRTÉKBEN

KOSÁRKÖZÖSSÉG NYEREMÉNYJÁTÉK SOROLÁS



Rendelj legalább 5000 ft értékben
a www.kosar.alpokaljafertotaj.hu weboldalon,

**ÉS NYERD MEG A
LAJCSILI 5.500 FT ÉRTÉKŰ
AJÁNDÉKCSOMAGJÁT!**



Nagy cégek, önkormányzatok bevonása

Ajándékcsomagok (GYSEV), belső céges napok (VELUX)



Nemzetközi jó gyakorlat



A KulinART éttermek Téged is várnak...



Sopronban és Hegykőn 2020. augusztus 10-16. között!



Kulinart
ALPOKALJA-FERTŐ TÁJ

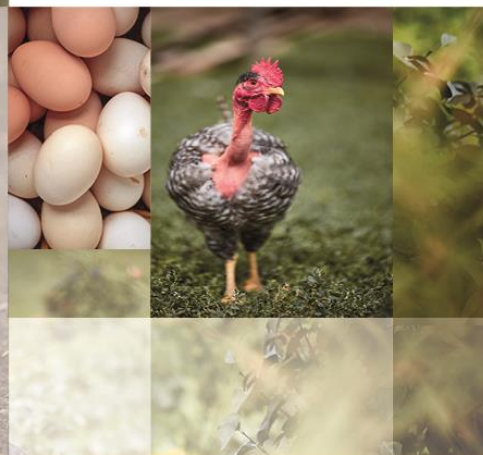


AUGUSZTUS 10-16.

Erdélyi kopasznyakú tyúk



Ízek...
Séfek...
Kalandok...



György
Károly

Az erdélyi származású, Fertőszéplakon élő György Károly több mint tíz éve foglalkozik génmegőrzési program keretében őshonos magyar háziállatok közül az erdélyi kopasznyakú tyúkok tenyésztésével.

Az erdélyi kopasznyakú fajta régi magyar tyúk, 1875-től jegyzett, ízletes húsu, betegségekkel szemben ellenálló, szilaj fajta. A tyúkok természetes tartása és nevelése biztosítja a hús minőségének és tisztaságának a garanciáját. Kizárólag kukoricán, zabon és búzán nevelt egyedek kerülnek ki portájáról, szavatolva ezzel is a tökéletes minőséget (GMO mentes takarmány). A felnőtt állatot 2 évesen húsként míg a tenyésztésbe be nem állított egyedeket 4-7 hónaposan értékesíti húsként.

www.alpokalja-fertotaj.hu



Európai Unió
Európai Mezőgazdasági
Vidékfejlesztési Alap
A VIDÉKI TERÜLETEKBE BÉRÜHÁZÓ EURÓPA



**Tematikus
hetek**

Recepteskönyv



Kulinart
ALPOKALJA-FERTŐ TÁJ
PIKNIK

21/06/05
szombat

FERTŐSZÉPLAK
Széchenyi
-kastély





Köszönöm a megtisztelő figyelmet!

Páliné Keller Csilla
munkaszervezet vezető

csilla.keller@alpokalja-fertotaj.hu

www.alpokalja-fertotaj.hu

Fbook: @videkminosegealpokaljafertotaj

**HISZÜNK ABBAN,
HOGY A VIDÉK MINŐSÉGET AD ÖNNEK**

