

## Land Brandenburg: Konzeption und Durchführung von Workshops im barrierefreien Tourismus

### Ergebnisprotokoll Site-Inspection

Tourismus Marketing Uckermark GmbH 22.01.2020, 10:30-12:30 Uhr

Ort: Prenzlau

#### TeilnehmerInnen:

- Jana Thum (LAG Uckermark)
- Ireen Kautz (Momentum e.V.)
- Anet Hoppe (tmu Tourismus Marketing Uckermark GmbH)
- Sigrid Werner (Uckermarkkurier)
- Petra Buchholz (Landkreis Uckermark Amt 80)
- Silke Rumpelt (tmu Tourismus Marketing Uckermark GmbH)
- Benjamin Suthe (NeumannConsult)
- Christoph Creutzburg (tourismus plan B)

#### Projektrahmen und Ziel der „Site-Inspection“ 22.01.2020:

- Um das barrierefreie Angebot in den Brandenburger Reiseregionen noch weiter auszubauen, unterstützen die TMB Tourismus-Marketing GmbH und das Clustermanagement Tourismus/Gesundheitswirtschaft touristische Anbieter bzw. Organisationen mit der Durchführung lokaler Workshops. 7 Regionen wurden in einer Ausschreibung ausgewählt, darunter auch die Bewerbung der tmu Tourismus Marketing Uckermark GmbH.
- In den Veranstaltungen geht es u.a. um den Aufbau oder die Weiterentwicklung von bestehenden Netzwerken, die Planung von Infrastrukturvorhaben und um die Entwicklung von barrierefreien, buchbaren Urlaubsangeboten / Tagesausflügen. Die Workshops werden fachlich von NeumannConsult/ tourismus plan B begleitet und sollen bis zum Frühjahr 2020 durchgeführt werden.
- Die sogenannte „Site-Inspection“ dient der Vorbereitung des Workshops und v.a. zur inhaltlichen Abstimmung.

## Ergebnisse:

### Ausgangssituation

- Die Uckermark wurde im Jahre 2017 als erste Region in Brandenburg als „Nachhaltige Reiseregion“ ausgezeichnet. Die Region hat sich bereits im Jahre 2011 entsprechend positioniert und arbeitet sukzessive an der Weiterentwicklung dieses Alleinstellungsmerkmals.
- Hierunter fallen auch das Thema Regionale Produkte und im weiteren Sinne auch die verschiedenen Initiativen, die bereits zum Thema barrierefreies Reisen durchgeführt werden.
- Im Rahmen der Weiterentwicklung des barrierefreien Angebotes soll gezielt ein Fokus auf den Bereich der Gastronomie gelegt werden (auch Gastronomie innerhalb von Hotels etc.).
- Im Zuge der Kombination aus Nachhaltigkeit und Barrierefreiheit soll ein Qualitätsmerkmal bedingt durch die Öffnung für die Themen Unverträglichkeiten und Allergien aufgebaut werden. Im Kennzeichnungssystem von Brandenburg Barrierefrei gibt es dazu eine eigene Kategorie / Piktogramm („Informationen für Gäste mit Allergien und speziellem Ernährungsbedarf“).
- Aktuell ist das vorhandene Angebot auf diese Themen noch nicht adäquat eingestellt. Es besteht ein hoher Sensibilisierungsbedarf. 50% der Gastronomen in der Region sind Quereinsteiger. Aktivitäten des HoGa zum Thema spielen keine Rolle. Gute Beispiele: Ferienpark Templin, Seehotel Ahorn.
- Langfristiges Ziel ist die Implementierung von Grundangeboten.
- Die Prävalenzen liegen je nach Nahrungsmittelallergie und Nahrungsmittelunverträglichkeit zwischen 1 bis zu ca. 40%. Es wird auch festgestellt, dass gerade Gäste aus dem wichtigen Berliner Quellmarkt für das Thema sensibler sind und öfter nachfragen.

### Ziele und Inhalte des Workshops

- Darlegung der *Relevanz* von barrierefreiem Tourismus und Einordnung von Allergien und Unverträglichkeiten innerhalb dieses Themenfeldes.
- Grundsätzliche *Sensibilisierung* von touristischen Leistungsträgern, Gastronomen und weiteren Interessierten (wie z.B. regionalen Produzenten) zum Thema Nahrungsmittelallergien und -unverträglichkeiten; auch Klarstellung der Trennung von Allergien/Unverträglichkeiten gegenüber persönlichem Befinden und Lebensstilen (vegan, vegetarisch etc.).
- *Motivation* zur Öffnung für dieses Themenfeld, auch durch kurze Impulsvorträge von lokalen Anbietern und Gastronomen, die bereits dazu aktiv sind.
- Anstoß zur *Optimierung des Angebots / Kommunikation / Prozesse und Kooperationen in der Region*.
- *Neuer Praxisleitfaden des MWE soll ebenso verteilt werden*.
- *Insgesamt* wichtig: niedrigschwellig vorgehen + Darlegung der ökonomischen Bedeutung / Chancen. Die Teilnehmer sollen etwas konkretes mitnehmen.

## Inhaltlicher Rahmen des Workshops

- Diskussionsansätze:

- Tagung bei einem Anbieter, der bereits sensibilisiert ist und entsprechende Produkte und Speisen anbietet (z.B. Ahorn Seehotel Templin).
- *Arbeit auch innerhalb von Arbeitsgruppen denkbar:*
  - Erarbeitung einer Checkliste/Mini-Leitfaden für Servicekräfte, um ehrliche Informationen und Auskünfte geben zu können
  - Entwicklung von Checklisten für Organisatoren von Veranstaltungen, wie Tagungen oder Märkten
  - Wie danach weiter? Ideensammlung zur weiteren Bearbeitung des Themas im Rahmen von Projekten und Netzwerken (Fördermittel, Vernetzung mit regionalen Produzenten etc.)
  - Erarbeitung von verschiedenen regional-typischen Speisen, die für verschiedene Betroffene bzw. möglichst alle verzehrbar sind; nachhaltige Speisekarte).
  - Einbindung des Themas in wichtige Gästepfade / hotspots in der Region.
- Behandlung der häufigsten Arten von Unverträglichkeiten und Allergien, wie Laktose, Gluten, sowie Lebenseinstellungen: Vegetarisch und vegan.

- Grober Ablauf des Workshops:

Vormittag:

- Begrüßung tmu
- Impulsvortrag: Was bedeutet Barrierefreiheit und wie ordnet sich das Themenfeld Nahrungsmittelallergien / Unverträglichkeiten hier ein? (NeumannConsult / tourismus plan B)
  - Allgemeine Sensibilisierung (Begrifflichkeiten)
  - Potenzial und Zielgruppen
  - Wirtschaftlichkeit / Rentabilität
  - Beitrag ggf. auch durch Dr. Jana Fischer, Projektmanagerin beim Cluster Tourismus Brandenburg (anfragen).
- Motivierung und weitergehende Information (Erfahrungen lokale Anbieter, z.B. Geschäftsführung Seehotel...).
- Bildung von Arbeitsgruppen.

Nachmittag:

- Konzeptentwicklung und Erstellung von Checklisten
- Diskussion zur weiteren Vorgehensweise
- Auf Basis der Ergebnisse des Workshops ist ggf. die Durchführung eines weiteren Workshops bzw. einer Arbeitsrunde möglich. Dies muss aber mit der TMB bzw. dem Tourismuscluster abgestimmt werden.

### Organisatorischer Rahmen Workshop

- 12.03.2020, ca. 09/10 - ca. 15/16 Uhr; voraussichtlich in Templin.
- Beamer, Leinwand, eine Karte vom Projektgebiet und (wenn möglich) 2-3 Metaplan-Tafeln werden vom tmu gestellt.
- Catering: wird vom tmu gestellt.

### Aufgaben zur Vorbereitung des Workshops

- Aufsetzen eines Workshopkonzeptes durch NeumannConsult / tourismus plan B und rechtzeitige Abstimmung mit tmu sowie Jana Fischer und Kerstin Lehman vom Cluster/TMB (Projektträger); danach Zuarbeit einer Textvorlage für den Einladungsversand an die tmu.
- tmu prüft, wer als gutes Beispiel bzw. positiver Erfahrungsträger aus der Region in den Workshop mit einem kurzen Beitrag miteingebunden werden kann (z.B. Oliver Novatzki, Seehotel, Klinik Wolletzsee? ...).
- tmu informiert Partner und touristische Leistungsträger und versendet ein Einladungsschreiben (ca. einen Monat vor dem Termin).
- tmu organisiert Räumlichkeiten und kontaktiert Partner zur möglichen Übernahme von Impulsreferaten (oder Betriebsführungen).

Benjamin Suthe, NeumannConsult  
Christoph Creutzburg, tourismus plan B  
23.01.2020