

Додаток 3  
до Порядку  
(в редакції постанови Кабінету Міністрів України  
від 9 жовтня 2020 р. № 942)

**РЕЗУЛЬТАТИ**  
**поточного/заключного моніторингу**  
**проекту (програми) «Культурна спадщина кухні – просування кулінарних**  
**традицій через професіоналізацію гастрономічної пропозиції Любліна та**  
**Рівного»**  
(повне найменування проекту (програми))

Піврічний/річний/заключний (зазначити необхідне)	заключний
Період звітування	01.01.2021-31.12.2021
1. Вихідні дані проекту (програми)	
Партнер з розвитку	Європейський Союз через Орган управління СОП «Україна-Польща-Білорусь» ЄС 2014-2020, представлений Міністерством фондів розвитку та регіональної політики Республіки Польща
Бенефіціар	Рівненська обласна державна адміністрація
Реципієнт	Управління з питань стратегічного розвитку та інвестицій виконавчого комітету Рівненської міської ради (код згідно з ЄДРПОУ 36565132), Громадська організація «Агенція сталого розвитку міста» (код згідно з ЄДРПОУ 41317058)
Номер реєстраційної картки проекту	№ 4294, № 4294-01
2. Інформація про досягнення очікуваних результатів	
Узагальнені результати реалізації проекту (програми) в кількісних та/або якісних показниках	У результаті впровадження проекту досягнуто такі продукти та результати: 1. Відеоролик традиційної страви міста Рівного - «мацик». 2. Каталог рецептів традиційних страв міста Рівне. 3. Рекламна кампанія соціальних мереж для кулінарної спадщини Любліна та Рівного. 4. Асоціація співпраці в сфері гастрономічного туризму. 5. Дві Стратегії співпраці та маркетингових комунікацій у просуванні традиційної кулінарної спадщини. 6. Міжнародна гастрономічна конференція в Любліні. 7. Гастрономічний фестиваль «Мацик» в Рівному.
Посилання на інтернет-ресурси, де розміщено інформацію про результати реалізації проекту (програми) та інші матеріали або документи, розроблені в рамках проекту (програми)	Інформація про результати реалізації проекту, матеріали та документи розроблені в рамках реалізації проекту розміщені на офіційній сторінці проекту у соціальній мережі «Фейсбук» <a href="https://www.facebook.com/rivnematsyk/">https://www.facebook.com/rivnematsyk/</a> , у соціальній мережі «Інстаграм» <a href="https://www.instagram.com/rivnematsyk">https://www.instagram.com/rivnematsyk</a> , на офіційному вебсайті управління з питань стратегічного розвитку та інвестицій виконавчого комітету Рівненської міської ради <a href="http://investrv.org.ua/directions-of-activity/transkordonne-spivrobotnictvo">http://investrv.org.ua/directions-of-activity/transkordonne-spivrobotnictvo</a> , на офіційній сторінці Управління у соціальній мережі «Фейсбук» <a href="https://www.facebook.com/rivnedevlopment">https://www.facebook.com/rivnedevlopment</a> , на офіційному вебсайті ГО «Агенція сталого розвитку міста» <a href="http://citydev.tilda.ws/?fbclid=IwAR1zg8OO1UdrYc8G6aJWXdgP">http://citydev.tilda.ws/?fbclid=IwAR1zg8OO1UdrYc8G6aJWXdgP</a>

	<p><a href="#">a-zzksQtDPOzENf-EcWRbEk9k-eb7Y_FysU</a>.  Інформаційні матеріали, що розроблені в рамках реалізації проекту, а саме – інформація про проект, про кулінарну спадщину міста Рівне та кулінарні експедиції по Рівненській області, поширені у місцевих ЗМІ.</p> <p>Посилання на інтернет-ресурси, де також розміщено інформацію про результати реалізації проекту:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <a href="https://rivne.media/news/matsik-kulinarna-vizitivka-rivnenshchini-39770">https://rivne.media/news/matsik-kulinarna-vizitivka-rivnenshchini-39770</a></li> <li>2. <a href="https://posteat.ua/position/macik-kulinarna-vizitivka-rivnenshhini/">https://posteat.ua/position/macik-kulinarna-vizitivka-rivnenshhini/</a></li> <li>3. <a href="https://www.ukrinform.ua/rubric-yakisne-zhyttia/3246212-gastronomicnij-festival-u-rivnomu-prezentue-avtenticnu-kuhnu.html">https://www.ukrinform.ua/rubric-yakisne-zhyttia/3246212-gastronomicnij-festival-u-rivnomu-prezentue-avtenticnu-kuhnu.html</a></li> <li>4. <a href="https://www.varash.info/varash/entertainment/kulinariya-yak-napryamok-turystychnoyi-promotsiyi-rivnogo-ta-lyublina/45794">https://www.varash.info/varash/entertainment/kulinariya-yak-napryamok-turystychnoyi-promotsiyi-rivnogo-ta-lyublina/45794</a></li> <li>5. <a href="https://expres.rv.ua/news/kulinariya-yak-napryamok-turistichnoi-promotsii-rivnoho-ta-lyublina">https://expres.rv.ua/news/kulinariya-yak-napryamok-turistichnoi-promotsii-rivnoho-ta-lyublina</a></li> <li>6. <a href="https://citydev.com.ua/uk/projects/kulinarna-spadshina-rivnenshini-macik">https://citydev.com.ua/uk/projects/kulinarna-spadshina-rivnenshini-macik</a></li> <li>7. <a href="https://yizhakultura.com/material/20210126_2146">https://yizhakultura.com/material/20210126_2146</a></li> <li>8. <a href="http://investrv.org.ua/news/vsi-novini/prezentuemo-strategiu-spivpraci-ta-marketingovih-komunikacij-z-promocii-tradicijnoi-kulinarnoi-spadsini-rivnogo">http://investrv.org.ua/news/vsi-novini/prezentuemo-strategiu-spivpraci-ta-marketingovih-komunikacij-z-promocii-tradicijnoi-kulinarnoi-spadsini-rivnogo</a></li> <li>9. <a href="http://investrv.org.ua/news/vsi-novini/pidpisano-ugodu-pro-spivpracu-u-sferi-gastronomicnogo-turizmu">http://investrv.org.ua/news/vsi-novini/pidpisano-ugodu-pro-spivpracu-u-sferi-gastronomicnogo-turizmu</a></li> <li>10. <a href="http://investrv.org.ua/news/vsi-novini/upravlinnam-z-pitan-strategicnogo-rozvitku-ta-investicij-predstavleno-strategiu-promocii-kulinarnoi-spadsini-rivnogo">http://investrv.org.ua/news/vsi-novini/upravlinnam-z-pitan-strategicnogo-rozvitku-ta-investicij-predstavleno-strategiu-promocii-kulinarnoi-spadsini-rivnogo</a></li> <li>11. <a href="https://suspilne.media/130851-u-rivnomu-projsov-gastrofest-macik-ak-ce-bulo/">https://suspilne.media/130851-u-rivnomu-projsov-gastrofest-macik-ak-ce-bulo/</a></li> <li>12. <a href="https://rivne.online/archives/40252">https://rivne.online/archives/40252</a></li> <li>13. <a href="https://business.rayon.in.ua/news/378140-vorob-iushka-vid-uriadovtsia-ta-forshmak-vid-poliakiv-abo-iak-u-rivnomu-proishov-gastrofest-matsik-foto">https://business.rayon.in.ua/news/378140-vorob-iushka-vid-uriadovtsia-ta-forshmak-vid-poliakiv-abo-iak-u-rivnomu-proishov-gastrofest-matsik-foto</a></li> <li>14. <a href="https://itvmg.com/news/u-rivnomu-tryvaye-festyval-avtentychnoyi-kuhni-matsyk-foto">https://itvmg.com/news/u-rivnomu-tryvaye-festyval-avtentychnoyi-kuhni-matsyk-foto</a></li> <li>15. <a href="https://investrv.org.ua/news/vsi-novini/prezentuemo-strategiu-spivpraci-ta-marketingovih-komunikacij-z-promocii-tradicijnoi-kulinarnoi-spadsini-rivnogo">https://investrv.org.ua/news/vsi-novini/prezentuemo-strategiu-spivpraci-ta-marketingovih-komunikacij-z-promocii-tradicijnoi-kulinarnoi-spadsini-rivnogo</a></li> <li>16. <a href="https://investrv.org.ua/news/vsi-novini/pidpisano-ugodu-pro-spivpracu-u-sferi-gastronomicnogo-turizmu">https://investrv.org.ua/news/vsi-novini/pidpisano-ugodu-pro-spivpracu-u-sferi-gastronomicnogo-turizmu</a></li> </ol>
<p>Загальна сума витрачених під час реалізації проекту (програми) коштів міжнародної технічної допомоги на кінець звітного періоду (за наявності), у тому числі за категоріями:</p>	<p><b>35 233,69 євро з української сторони</b></p>
<p>послуги з організації тренінгів, навчання, опитування, інформаційні</p>	<p><b>7356,49 євро</b></p>

<p>кампанії:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 2 банери з логотипом Програми та Прапором ЄС 400,00 євро</li> <li>- зйомка відео, монтаж, озвучування відео 2306,49 євро</li> <li>- промоційна кампанія відеоролика «мацик» 2000,00 євро</li> <li>- переклад відео про страву «мацик» 670,00 євро</li> <li>- розміщення в ЗМІ 12 статей 240,00 євро</li> <li>- розміщення 12 статей в 3 інтернет-виданнях 1440,00 євро</li> <li>- розробка сувенірної продукції 300,00 євро</li> </ul>	
консультаційні послуги	-
обладнання (закупівля товару: мобільні конструкції (кіоски))	<b>5206,93 євро</b>
будівельні, ремонтні роботи, технічний нагляд	-
витрати на персонал проєкту	<b>5080,00 євро</b>
<p>розробка Стратегії співпраці та маркетингових комунікацій з промоції традиційної кулінарної спадщини Рівного (далі - Стратегія), в т.ч.:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виконання робіт з проведення дослідження 500,00 євро</li> <li>- здійснення відеозйомки 250,00 євро</li> <li>- послуги з розробки документа Стратегії 850,00 євро</li> <li>- переклад документа Стратегії на англійську мову 155,39 євро</li> <li>- дизайн документа Стратегії 641,32 євро</li> <li>- друк документа Стратегії 511,36 євро</li> </ul>	<b>2 908,07 євро</b>
аудит проєкту	<b>1235,00 євро</b>

проведення гастрономічного фестивалю «Мацик» в Рівному: - 2 фотографі - 2 відеографи - харчування, проживання гостей з Любліна - оренда обладнання - монтаж, демонтаж обладнання - послуги перекладача	<b>7 451,22 євро</b>  300,00 євро 1400,00 євро  2751,22 євро 2000,00 євро  500,00 євро 500,00 євро
послуги перекладача (письмовий переклад)	<b>348,00 євро</b>
розробка та виготовлення каталогу рецептів: - розробка та оформлення каталогу - переклад каталогу - друк трьома мовами - друк шрифтом Брайля - рекламна кампанія	<b>4 493,39 євро</b>  800,00 євро 300,00 євро 2200,00 євро  393,39 євро 800,00 євро
фінансові послуги (комісія банку)	<b>125,44 євро</b>
транспортні витрати: - прибуття учасників проекту з Рівного на конференцію в Люблін - поїздка закордон на засідання членів керівного комітету (в т.ч. добова для 6-ти осіб)	<b>1029,15 євро</b>  249,15 євро  780,00 євро

### 3. Порівняння запланованих результатів проекту (програми) з досягнутими

Кількісні та/або якісні критерії результативності проекту (програми)	Заплановані результати на кінець звітної періоду	Фактичні результати на кінець звітної періоду
1. Відеоролик традиційної страви міста Рівного «мацик». 2. Каталог рецептів традиційних страв міста Рівне. 3. Рекламна кампанія соціальних мереж для кулінарної	1. Розробка відеоролика «мацик». 2. Розробка каталогу рецептів традиційних страв міста Рівне. 3. Розробка айдентики проекту, проведення прес-конференції, що відкриває проект, розробка та розміщення	1. Розроблено відеоролик «мацик». Відеоролик міститься за посиланням: <a href="https://www.facebook.com/citydev.in.ua/videos/1703940479759374">https://www.facebook.com/citydev.in.ua/videos/1703940479759374</a> (з 28:48 до 30:25), <a href="https://fi.facebook.com/rivnematsyk/videos/416957445993559/">https://fi.facebook.com/rivnematsyk/videos/416957445993559/</a> . 2. Розроблено каталог рецептів традиційних страв міста Рівного. Каталог виданий 3 мовами – українською, польською та англійською. Електронна версія каталогу міститься за посиланням: <a href="https://issuu.com/agencyforsustainabledevelopment/docs/_____?fbclid=IwAR1eR7K3sdjzYmM1Y1MOUZeF_Zj4c5i95OiiLXLySa9G24CJF_nZhGRm8SI">https://issuu.com/agencyforsustainabledevelopment/docs/_____?fbclid=IwAR1eR7K3sdjzYmM1Y1MOUZeF_Zj4c5i95OiiLXLySa9G24CJF_nZhGRm8SI</a> . Друкована версія каталогу була поширена під час гастрономічного фестивалю «Мацик» в Рівному, який

<p>спадщини Рівного (промоційна кампанія кулінарної спадщини Рівного, 12 статей популяризації кулінарної спадщини Рівного). 4. Стратегія співпраці та маркетингових комунікацій у просуванні традиційної кулінарної спадщини Рівного. 5. Гастрономічний фестиваль «Мацик» в Рівному (200 учасників). 6. Асоціація співпраці в сфері гастрономічного туризму.</p>	<p>статей в ЗМІ, що популяризують кулінарну спадщину міста Рівного. 4. Розробка Стратегії співпраці та маркетингових комунікацій з промоції традиційної кулінарної спадщини Рівного. Проведення воркшопів дослідження традиційної кулінарної спадщини Рівненщини. 5. Проведення гастрономічного фестивалю «Мацик» в Рівному. 6. Підписання Угоди про співпрацю в сфері гастрономічного туризму.</p>	<p>відбувся 15 травня 2021 року. Також було розроблено та представлено каталог автентичних страв шрифтом Брайля: <a href="https://pl-pl.facebook.com/rivnematsyk/videos/3754591194578002/">https://pl-pl.facebook.com/rivnematsyk/videos/3754591194578002/</a>.</p> <p>3. Проведена промоційна кампанія проекту: розроблено айдентику проекту, матеріали візуалізації, створено офіційні сторінки проекту в соціальних мережах, які наповнені відповідним контентом. На офіційному сайті управління з питань стратегічного розвитку та інвестицій виконавчого комітету Рівненської міської ради, в розділі «Міжнародна співпраця», підрозділі «Транскордонне співробітництво» <a href="http://investrv.org.ua/directions-of-activity/transkordonne-spivrobitnictvo">http://investrv.org.ua/directions-of-activity/transkordonne-spivrobitnictvo</a> розміщено основну інформацію про проєкт та хід його реалізації. Проведено презентацію проєкту (публікації в ЗМІ, презентація проєкту в рамках регіонального форуму та в тематичній програмі на регіональному телебаченні). Про кулінарну спадщину Рівного розроблено 12 статей, які містять професійні фотоматеріали, оформлені відповідно до вимог візуалізації проєкту. Кожну статтю розміщено в 3 інтернет-виданнях. 4. Розроблено Стратегію співпраці та маркетингових комунікацій з промоції традиційної кулінарної спадщини Рівного: <a href="http://investrv.org.ua/storage/web/source/1/IWhbCbzIt-ALC18IG5WkXuB6U89HvkdC.pdf">http://investrv.org.ua/storage/web/source/1/IWhbCbzIt-ALC18IG5WkXuB6U89HvkdC.pdf</a>. Також документ Стратегії перекладено на англійську мову: <a href="https://drive.google.com/file/d/17udW2QzJznoFsKHsElaX2q1DLRRHz4Lf/view?fbclid=IwAR3iK_nU2wkFcpkltQIO_JidvxdW_3FzczbavKZikG2WCp9lXcmb5slb6DQ">https://drive.google.com/file/d/17udW2QzJznoFsKHsElaX2q1DLRRHz4Lf/view?fbclid=IwAR3iK_nU2wkFcpkltQIO_JidvxdW_3FzczbavKZikG2WCp9lXcmb5slb6DQ</a>. В рамках розробки Стратегії проведено дослідження (опитування) гастрономічних традицій Рівного та рівня обізнаності з ними мешканців міста: <a href="https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSeiFDE-vQBRBIu-eATDO9mtYJ3RK6wjZvfULGwd-9l0If-Spg/viewform?fbclid=IwAR34RfVE-UCxDGmneQXoksYU0thdhj6NVUSIXOjCG4noOpFcVcRHEIROZK8">https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSeiFDE-vQBRBIu-eATDO9mtYJ3RK6wjZvfULGwd-9l0If-Spg/viewform?fbclid=IwAR34RfVE-UCxDGmneQXoksYU0thdhj6NVUSIXOjCG4noOpFcVcRHEIROZK8</a>. Виконано роботи з проведення дослідження в галузі традиційної кулінарної спадщини Рівненщини «Нарис історії кулінарних традицій Рівненщини». Дослідження розміщено за посиланням: <a href="https://www.facebook.com/rivnedevlopment/videos/302738224304261/">https://www.facebook.com/rivnedevlopment/videos/302738224304261/</a> Виконано роботи з дослідження в галузі традиційної кулінарної спадщини Рівненщини (воркшоп з приготування традиційних кулінарних страв Рівненщини). Відео (воркшоп) з приготування страв та напоїв за рецептами предків, які жили на території</p>
--	---	---

Рівненщини (Старопанська кухня XVI-XIX століття) можна переглянути за посиланням: <https://www.facebook.com/rivnedevlopment/videos/402791521066145>.

Документ стратегії надруковано українською та англійською мовами, для можливості представлення на міжнародних заходах та під час офіційних зустрічей.

5. Проведено гастрономічний фестиваль «Мацик» в місті Рівному.

Дата та час проведення: 15 травня 2021 року, 15:00 – 22:00.

Місце проведення: історичний дворик готельно-ресторанного комплексу «Reikartz Бергшлосс Рівне», вул. Петра Могили, 14, м.Рівне.

Для збереження та популяризації традиційної кулінарної спадщини та промоції міста Рівне, відбувся гастрономічний фестиваль автентичної кухні «Мацик», на якому були представлені страви Рівненщини та Любеліщини (Польща).

Розпочався фестиваль з українсько-польської міжнародної конференції «Гастроспадщина регіонів», де партнери проєкту запрезентували віднайдені автентичні страви та напої, їх рецепти, а також представили Стратегію співпраці та маркетингових комунікацій з промоції традиційної кулінарної спадщини Рівного (посилання на презентацію Стратегії:

[http://investrv.org.ua/storage/web/source/1/PfIUcYtF\\_BEDgl7RmS7w9WDAo\\_iNAnRB.pdf](http://investrv.org.ua/storage/web/source/1/PfIUcYtF_BEDgl7RmS7w9WDAo_iNAnRB.pdf)).

Акцентом фестивалю стали кулінарні майстер-класи, де наживо шеф-кухарі з Рівного та Любліна відтворили рецепти регіональних автентичних страв. Під час фестивалю постійно діяв ярмарок крафтових виробів Рівненщини – мацика, сирів, риби, варення, трав, а також фуд-корт з регіональними стравами та напоями. Для дітей були проведені цікаві майстер-класи щодо кулінарії.

Програма фестивалю була такою:

15:00 – 17:00 – міжнародна конференція «Гастроспадщина регіонів».

17:00 – 17:30 – офіційна частина відкриття фестивалю, представлення кулінарної спадщини Рівненщини – автентичні страви та напої.

17:30 – 20:00 – кулінарні майстер-класи з приготування страв Рівного та Любліна. Готували страви Павло Клімкін (Міністр закордонних справ України 2014-2019 рр.) та Андрій Шараскін (народний депутат України).

20:00 – 22:00 – культурно-розважальна програма.

Управлінням з питань стратегічного розвитку та інвестицій виконавчого комітету Рівненської міської ради проведено процедуру закупівлі восьми мобільних конструкцій (кіосків), які були використані на гастрономічному фестивалі «Мацик» для представлення крафтових продуктів

		<p>Рівненщини (в тому числі мацика).</p> <p>6. Підписано Угоду про співпрацю в сфері гастрономічного туризму між гміною Люблін та Рівненською міською територіальною громадою. Угоду підписано 29.06.2021 року в Любліні, в ході проведення міжнародної гастрономічної конференції. Угода передбачає співпрацю у сфері туризму як фактора збереження та поглиблення дружніх відносин. Відповідно до Угоди сторони-підписанти всебічно сприятимуть розвиткові пріоритетних напрямків туризму спільних для міст, розроблятимуть та реалізовуватимуть спільні проекти, а також сприятимуть обміні досвідом в сфері туризму та проведенні спільних семінарів, конференцій на туристичну тематику.</p>
4. Проблемні питання та/або пропозиції		
-		

Відповідальна особа

\_\_\_\_\_

(підпис)

\_\_\_\_\_

(ініціали та прізвище)

Керівник реципієнта

\_\_\_\_\_

(підпис)

\_\_\_\_\_

(ініціали та прізвище)