

Dobre praktyki związane z zaangażowaniem samorządu w rozwój krótkich łańcuchów dystrybucji – przykłady z Polski i zagranicy (jak postawić „na nogi” region z pomocą produktów lokalnych?)

Planowane kierunki wsparcia i wykorzystania środków europejskich na rozwój produktów lokalnych w perspektywie finansowej UE 2021-2027



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”.

Institucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Institucja odpowiedzialna za treść: Urząd Marszałkowski Województwa Podlaskiego w Białymstoku.

Operacja współfinansowana jest ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej "Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich" Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.

inkubator
KUCHENNY



STRYSZÓW

Gmina Stryszów ▶ Gmina ▶ Wydarzenia ▶ OTWARCIE „INKUBATORA KUCHENNEGO” W ZAKRZOWIE - 22.09.2016 r.

OTWARCIE „INKUBATORA KUCHENNEGO” W ZAKRZOWIE - 22.09.2016 r.



W Gminie Stryszów uruchomiono „Inkubator Kuchenny”, działający w zmodernizowanym budynku dawnej szkoły na Bugaju Zakrzowskim.

W Gminie Stryszów uruchomiono „Inkubator Kuchenny”, działający w zmodernizowanym budynku dawnej szkoły na Bugaju Zakrzowskim.

Zasada funkcjonowania Inkubatora polega na udostępnianiu mieszkańcom wsi, zwłaszcza przetwórcom, odpowiedniej infrastruktury po kosztach niższych niż rynkowe, aby ułatwić im rozwój działalności gospodarczej. Inkubator pozwoli lokalnym rolnikom spełniać wszelkie wymogi sanitarne i przetwarzać własne produkty bez inwestowania w kosztowne urządzenia gastronomiczne i chłodnicze. Dzięki temu znacząco obniżają się koszty wprowadzenia na rynek rodzimej oferty spożywczej.

Original

inkubator
KUCHENNY

- Inkubator powstał w ramach realizowanego w latach 2011-2017 projektu pt: „**Produkt lokalny Małopolska —rozwój lokalnej przedsiębiorczości i przetwórstwa w oparciu o partnerską inicjatywę edukacji ekonomicznej mieszkańców oraz regionalny system marketingu produktów z Małopolski**”
- Stowarzyszenie LGD Gościniec 4 Żywiołów było odpowiedzialne za powstanie pierwszego w Polsce Inkubatora Kuchennego.
- Oprócz środków funduszu szwajcarskiego i własnych środków LGD Gościniec 4 Żywiołów, **rzeczowego oraz finansowo wsparcia udzieliła również gmina Stryszów przekazując budynek szkoły w Zakrzowie wraz z terenem w 10 letni okres dzierżawy.**
- Inkubator kuchenny powstał właśnie na miejscu dawnej szkoły - niszczący budynek został całkowicie zmodernizowany, rozbudowany (piętro i klatka schodowa) oraz wyposażony w windę oraz sprzęty i urządzenia do przetwórstwa spożywczego.
- W piwnicy zainstalowana została chłodnia na surowce. Na piętrze oprócz pomieszczeń magazynów znajdują się tłocznie do owoców i warzyw, pasteryzator, kocioł warzelny, nalewarka do butelek , piec do pizzy, piec konwekcyjny, piekarniki, zamrażarki, mroźnia oraz wiele mniejszych przydatnych urządzeń gastronomicznych .
- Dzięki kompleksowemu wyposażeniu np. firmy planujące rozpocząć działalność w branży spożywczej , cateringowej nie muszą ponosić znacznych kosztów inwestycyjnych w momencie „ rozkręcania” firmy - korzystając z wynajmu kuchni inkubatora kuchennego znacznie
- Miejsce to przeznaczone jest dla drobnych przetwórców produktów rolnych, rolników, którzy mogą przygotować i przetwarzać swoje produkty w dobrze wyposażonych i przygotowanych do tego celu, zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi, pomieszczeniach. To także miejsce do prowadzenia działalności lokalnych firm cateringowych oraz powstałej spółdzielni socjalnej „ Smaki Gościńca”.

Original



Inkubator kuchenny w Zakrzowie ma dwa wymiary funkcjonalne, które się wzajemnie uzupełniają:

- wsparcie szkoleniowo-doradcze dostosowane do potrzeb, możliwości i uwarunkowań rolników i wytwórców działających na określonym obszarze (w promieniu 50 km).
- przestrzeń kuchenną wyposażoną w urządzenia dla przetwórstwa i magazynowania żywności, która odpowiada na potrzeby w zakresie produkcji żywności użytkowników inkubatora.

Inkubator kuchenny w Zakrzowie oferuje:

- wynajęcie na godziny pomieszczeń i wyposażenia kuchni
- wynajęcie w układzie miesięcznym powierzchni w chłodni i mroźni
- organizację wspólnej produkcji kilku użytkowników pod nadzorem personelu inkubatora
- szkolenia i doradztwo



Original



W inkubatorze kuchennym w Zakrzowie można produkować:

- garmażerkę: pierogi, krokiety, uszka, kluski, naleśniki i inne
- ciasta: drożdżowe, kruche, francuskie, ucierane i inne
- chleby i inne produkty piekarnicze
- syropy ziołowe, syropy owocowe, sorbety
- soki tłoczone- owocowe, warzywne
- inne przetwory owocowe i warzywne np. warzywa konserwowe, pasty warzywne, przeciery, dżemy, powidła, konfitury, galaretki i inne
- wyroby cateringowe

Już dziś można posmakować smakowitych produktów wytworzonych w inkubatorze kuchennym zamawiając je poprzez tzw. klub zakupowy KoKoszyk lub kupując na targu w Lanckoronie czy w straganach Smaki Gościńca umiejscowionych w gminach Kalwaria Zebrzydowska, Stryszów i Mucharz.

Na bazie infrastruktury inkubatora kuchennego w Zakrzowie planowane jest utworzenie Centrum Lokalnej Kultury Kulinarnej, którego jednym z celów byłoby kreowanie oferty turystycznej opartej na kulinarnym dziedzictwie.

Włoskie doświadczenia

– podejście terytorialne tzn. rozwój finansowany zgodnie z wyznaczonymi celami



Włoskie strefy produkcji ekologicznej (biodistretti - klastry ekologiczne) – łączenie produkcji żywności z ochroną środowiska

- Strefy produkcji ekologicznej - lokalne systemy produkcyjne, również o charakterze międzyprovincialnym, o wyraźnym przeznaczeniu rolniczym, w których produkcja sposobem ekologicznym ma znaczący udział. Charakteryzują się integracją działalności rolniczej z innymi rodzajami działalności gospodarczej oraz obecnością obszarów krajobrazowych o dużym znaczeniu przyrodniczym.
- Strefy ekologiczne charakteryzują się ponadto ograniczonym użyciem środków ochrony roślin na ich terenie. W szczególności podmioty publiczne mogą zakazać użycia herbicydów do czyszczenia ulic i przestrzeni publicznych oraz ustanowić świadczenia wyrównawcze dla przedsiębiorstw. Rolnicy konwencjonalni stosują niezbędne środki w celu uniemożliwienia przypadkowego zanieczyszczenia upraw ekologicznych.
- Członkowie strefy produkcji ekologicznej mogą utworzyć Komitet Sterujący, który przedstawia wniosek o uznanie do władz regionu, do którego przynależy strefa. Dekretem Ministerstwa są regulowane wymagania do utworzenia stref; kolejnym dekretem są następnie określone działania w celu zmniejszenia wpływu oddziaływania człowieka na glebę, wody i atmosferę.
- Przedsiębiorstwa, samodzielne i stowarzyszone, organizacje producenckie oraz podmioty publiczne (w tym JST) i prywatne, zamierzające promować utworzenie strefy ekologicznej, tworzą komitet ds. promocji, który przedstawia wniosek o uznanie takiej strefy w regionie, do którego należy.

Strefy ekologiczne są tworzone w celu:

- a) promowania przekształcania w produkcję ekologiczną i zachęcania do zrównoważonego wykorzystania zasobów naturalnych i lokalnych w rolniczych procesach produkcyjnych, a także zagwarantowania ochrony ekosystemów, poprzez wsparcie projektowania i innowacji na rzecz gospodarki o obiegu zamkniętym;
- b) **stymulowania i sprzyjania podejściu terytorialnemu do przekształcania i utrzymywania produkcji ekologicznej, również poza granicami administracyjnymi, poprzez promowanie spójności i udziału wszystkich podmiotów ekonomicznych i społecznych z zamiarem prowadzenia rozwoju z dbałością o zachowanie zasobów, wykorzystując je w procesach produkcyjnych w taki sposób, aby chronione były środowisko, zdrowie i lokalna różnorodność;**
- c) uproszczenia, dla producentów ekologicznych działających w strefie, wdrażania norm certyfikacji ekologicznej oraz norm certyfikacji środowiskowej i terytorialnej określonych przez obowiązujące prawodawstwo;
- d) **sprzyjania rozwojowi, podkreślania wartości i promocji procesów przygotowania, przetwarzania i wprowadzania do obrotu produktów ekologicznych;**
- e) **promowania i wspierania działalności wielofunkcyjnej związanej z produkcją ekologiczną, takiej jak podawanie posiłków ekologicznych w żywieniu publicznym i zbiorowym, sprzedaż bezpośrednia produktów ekologicznych, działalność agroturystyczna i turystyka rybacka, turystyka wiejska, rolnictwo społeczne, działania nakierowane na ochronę, podkreślanie wartości i zachowanie bioróżnorodności rolniczej i naturalnej, a także zmniejszenie użycia plastiku;**
- f) promowania większego rozpowszechnienia i podkreślenia wartości produktów ekologicznych na poziomie lokalnym;
- g) promowania i realizowania projektów badawczych z udziałem przedsiębiorstw i rozpowszechniania innowacyjnych praktyk.

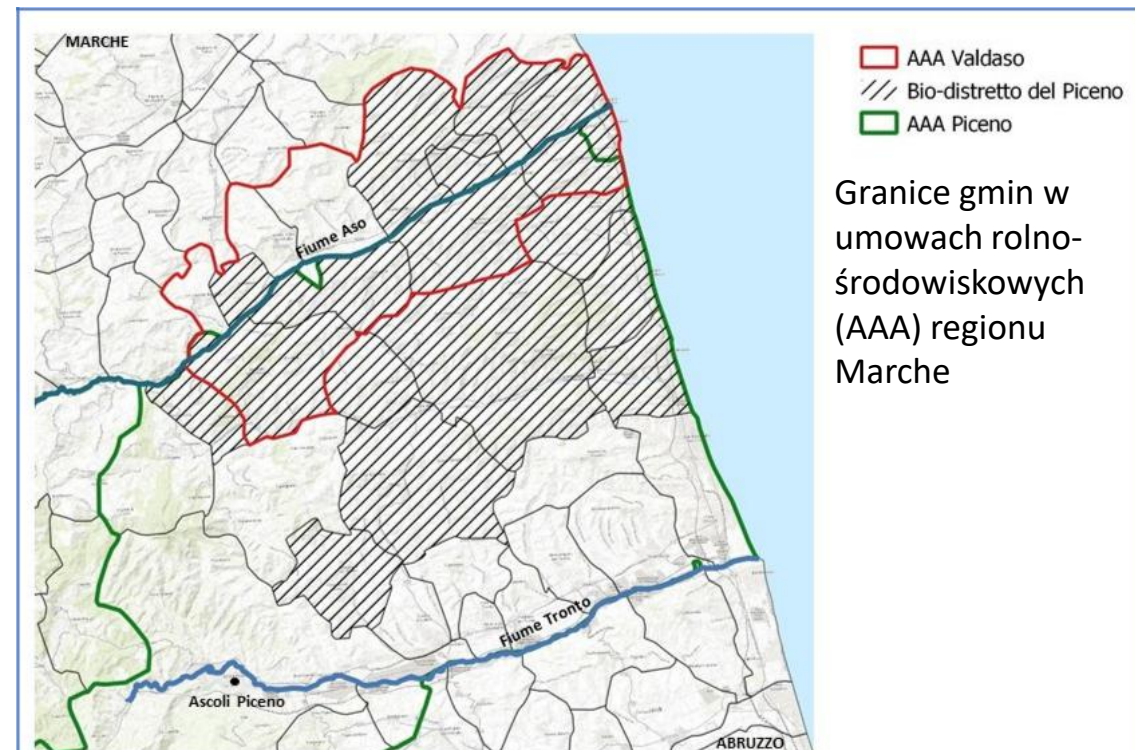
Original

Włoskie doświadczenia – region Marche



Region Marche, jako jedyny we Włoszech, przyjmuje innowacyjne podejście do zintegrowanego planowania działań w zakresie ochrony środowiska - za pośrednictwem regionalnych umów rolno-środowiskowych oraz stref ekologicznych.

- Część działań w ramach regionalnego PROW jest dostępnych wyłącznie w oparciu o regionalne umowy rolno-środowiskowe.
- Podobnie jak w przypadku innych środków współpracy, koszty zarządzania i koordynacji są finansowane z działania 16 PROW (współpraca), ale w przeciwieństwie do innych zbiorowych działań na rzecz ochrony środowiska umowy są powiązane z poszczególnymi terytoriami, określonymi na poziomie regionalnym zgodnie z wyznaczonym celem.
- Umowy rolno-środowiskowe przewidują wspólne opracowanie projektu rozwoju obszaru skierowanego na osiągnięcie określonego celu rolno-środowiskowego uprzednio określonego przez region, a także wyraźne rozgraniczenie danego obszaru i działań, które mają zostać aktywowane w ramach pakietu składającego się z środków PROW
- Wspólne działania mogą być narzędziem wspierania tworzenia stref ekologicznych na danym terytorium.



Original



ASSOCIAZIONE
DIFESA
ORIENTAMENTO
CONSUMATORI



Region Marche, ma także bardzo dobrze rozbudowaną sieć sprzedaży lokalnych produktów – bezpośrednio od producenta.

„Zero km ... więcej zdrowia” to projekt realizowany przez stowarzyszenie Adoc Marche w ramach działań promowanych przez Region Marche w dziedzinie ochrony konsumentów, którego celem jest zwiększenie świadomości konsumentów i jakości konsumpcji. W szczególności ADOC zamierza nakierować konsumentów ku zdrowszej diecie - poprzez odkrycie typowych lokalnych produktów i lokalnych tradycji żywieniowych oraz zachęcając do spożywania tych lokalnych wyrobów.

zero km_piu salute.pdf - Adobe Acrobat Reader DC

Strona główna Narzędzia zero km_piu salute... x

Zaloguj się

Udostępnij

Szukaj 'Podpisz'

Eksportuj plik PDF

Adobe Acrobat Pro DC
Konwertuj pliki PDF na dokumenty programu Word lub Excel Online

Więcej informacji

Utwórz plik PDF

Edytuj plik PDF

Skomentuj

Połącz pliki

Redaguj

Chroń

Optymalizuj dokument PDF

Konwertuj i edytuj dokumenty PDF w Acrobat Pro DC

Zaczynaj bezpłatny okres próbny

Fermo

- Mercato del contadino: da Lunedì a Venerdì 7.30 - 12.30, Mercoledì, 17.00 - 20.00; Piazza Dante (ex Consorzio Agrario)
- Mercato del contadino (Campagna Amica): Tutti i giorni, 7.30 - 12.00, Via Donizzetti, 6
- Punto vendita La Spesa sull'Aia: Spreca Ivano e Sollini Alberta, via Storno, 14/b tel. 0734/4226339 (per maggiori informazioni visita

Original

Dziękujemy za uwagę



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”.