



SAMORZĄD WOJEWÓDZTWA
WIELKOPÓLSKIEGO



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

Dobre Praktyki w ramach wyjazdu studyjnego pn. „Wymiana doświadczeń pomiędzy Lokalnymi Grupami Działania szansą na rozwój obszarów wiejskich”





SAMORZĄD WOJEWÓDZTWA
WIELKOPÓLSKIEGO



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

Stowarzyszenie „Gościniec 4 Żywiołów”

Stowarzyszenie „Gościniec” powstało w 2006 roku i zrzesza przedstawicieli czterech gmin: Lanckorony, Mucharza, Stryszowa i Sułkowic. Stowarzyszenie jest Lokalną Grupą Działania (LGD), podmiotem skupiającym przedstawicieli sektora publicznego, społecznego i prywatnego. Inicjatorem powołania LGD była gmina Lanckorona, która przyjęła na siebie w 2005 roku zobowiązanie zbudowania Zintegrowanej Strategii Rozwoju dla obszaru 4 gmin. Najważniejsze potencjały przyrodniczo-kulturowe gmin, zostały zdefiniowane w nazwach żywiołów przypisanych do gmin: **Gmina Sułkowice- Ogień, Lanckorona- Powietrze, Stryszów- Ziemia, Mucharz- Woda.**



STRYSZÓW
ziemia



MUCHARZ
woda



LANCKORONA
powietrze



KALWARIA Z.
drewno



SAMORZĄD WOJEWÓDZTWA
WIELKOPÓLSKIEGO



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

inkubator KUCHENNY

Inkubator kuchenny to inicjatywa podjęta przez Fundację Partnerstwo dla Środowiska z Krakowa w ramach projektu realizowanego ze środków Szwajcarsko-Polskiego Programu Współpracy. Głównym partnerem Fundacji zaangażowanym w to duże przedsięwzięcie jest Lokalna Grupa Działania „Gościniec 4 żywiołów”.





SAMORZĄD WOJEWÓDZTWA
WIELKOPOLSKIEGO



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

Inkubator, będący pierwszym tego typu obiektem w Polsce, powstał w Zakrzowie. Najważniejszą jego częścią jest kuchnia wyposażona w urządzenia dużej gastronomii oraz chłodnie. Pozwala to na prowadzenie działalności produkcyjnej, usługowej oraz szkoleniowo-doradczej z zakresu przetwórstwa rolno-spożywczego i gastronomii.





UNIA EUROPEJSKA



Krajowa Sieć
Obszarów Wiejskich



SAMORZĄD WOJEWÓDZTWA
WIELKOPOLSKIEGO



Program
Rozwoju
Obszarów
Wiejskich
na lata 2014-2020

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

Lokalni rolnicy, małe firmy i osoby oraz organizacje zainteresowane tego typu działalnością mogą skorzystać z inkubatora wynajmując pomieszczenia i wyposażenie kuchni oraz chłodnię w celu wyrobu i przechowywania własnych produktów. Organizacja pracy jak również spotkania dotyczące wykorzystania potencjału inkubatora odbywają się pod nadzorem wyszkolonego w tym celu personelu.





SAMORZĄD WOJEWÓDZTWA
WIELKOPOLSKIEGO



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

Usługi

Inkubator kuchenny to miejsce (budynek z urządzeniami) przeznaczone dla drobnych przetwórców produktów rolnych czy rolników, którzy mogą przygotować i przetwarzać swoje produkty w dobrze wyposażonych i przygotowanych do tego celu, zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi, pomieszczeniach.

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.





SAMORZĄD WOJEWÓDZTWA
WIELKOPÓLSKIEGO



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

W inkubatorze kuchennym w Zakrzowie można produkować:

- garmażerkę: pierogi, krokiety, uszka, kluski, naleśniki,
- 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 itp..
- wyroby cateringowe





SAMORZĄD WOJEWÓDZTWA
WIELKOPÓLSKIEGO



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

- Produkty wytworzone w inkubatorze kuchennym można zamówić poprzez tzw. klub zakupowy KoKoszyk lub kupując na targu w Lanckoronie czy w straganach Smaki Gościńca umiejscowionych w gminach Kalwaria Zebrzydowska, Stryszów i Mucharz.



KOKOSZYK
KOOPERATYWA
LANCKOROŃSKA





SAMORZĄD WOJEWÓDZTWA
WIELKOPOLSKIEGO



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

Spółdzielnia Socjalna „Smaki Gościńca”

Powołana została w 2015 r. przez stowarzyszenie ekologiczno-kulturalne „Na Bursztynowym Szklaku” oraz stowarzyszenie „Gościniec 4 Żywiół”. Zatrudnia osoby bezrobotne, zrzesza indywidualnych i drobnych producentów żywności z terenu powiatu wadowickiego.

Głównym obszarem działalności są branże: gastronomiczna i turystyczna. Spółdzielnia zajmuje się wytwarzaniem gotowych posiłków i dań, produkcją m.in. soków, pieczywa i wyrobów cukierniczych.

W spółdzielni pracują osoby pełne pasji, posiadające duże umiejętności a także doświadczenie oraz ogromny potencjał w zakresie oferowanych usług. Wspólna praca daje im możliwość realizowania swoich pasji, ale także sprzyja aktywizacji zawodowej i społecznej.





SAMORZĄD WOJEWÓDZTWA
WIELKOPÓLSKIEGO



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

Spółdzielnia daje możliwość:

- zatrudnienia osób bezrobotnych w tym rolników/rolniczek, zatrudnienia osób niepełnosprawnych
- możliwość dokształcania w produkcji spożywczej
- pracy na profesjonalnym sprzęcie
- udziału w konkursach, targach, imprezach okolicznościowych

Czym się zajmuje Spółdzielnia Socjalna?

- produkcja m.in. soków, pieczywa i wyrobów cukierniczych
- produkcja garmażeryjna: pierogi, krokiety
- sprzedaż produktów na różnego rodzaju imprezach kulturalnych oraz targach np. „Targi prosto od rolnika”, „Afrodyzjaki od rolnika”, „Anielskie przysmaki”
- organizacja stałych punktów sprzedaży produktów spółdzielni oraz rolników i producentów współpracujących
- prowadzenie klubu zakupowego KoKoszyk
- obsługa szkoleń, konferencji, seminariów, „spotkań biznesowych
- organizacja i obsługa uroczystości rodzinnych oraz imprez i wydarzeń okolicznościowych
- catering
- wytwarzanie gotowych posiłków i dań





SAMORZĄD WOJEWÓDZTWA
WIELKOPÓLSKIEGO



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

Oferta spółdzielni:

- ciasta i ciasteczka,
- Pieczywo,
- paszteciki, krostki, gołąbki, naleśniki,
- Pierogi,
- soki i syropy,
- przetwory owocowe,
- przetwory warzywne,
- Miody,
- Oleje.





SAMORZĄD WOJEWÓDZTWA
WIELKOPÓLSKIEGO



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

Punkty Sprzedaży

- **KoKoszyk** - jako tzw. **Kooperatywa Lańckorońska**.
- **Imprezy lokalne** na terenie gmin wchodzących w skład LGD. Spółdzielnia bierze udział w imprezach gminnych, powiatowych oraz wydarzeniach o szerszym zasięgu. Jest to działalność promocyjna i handlowa, ale służy także do pozyskiwania nowych klientów.
- **Punkty sprzedaży** - Produkty Spółdzielni można nabyć lub spróbować w kilku miejscach na terenie LDG „Gościniec 4 żywiołów”, m.in. w Pensjonat Café, w Niebieskiej Kawiarence i w Galerii Stryzów.
- **Stałe punkty sprzedaży** – w tym celu opracowywany jest projekt domku sprzedażowego oraz regałów przeznaczonych do sklepów opatrzonych logo „Gościńca 4 żywiołów” oraz spółdzielni.

