



CENTRUM DORADZTWA ROLNICZEGO W BRWINOWIE

ODDZIAŁ W POZNANIU



WSPÓŁPRACA PRODUCENTÓW ROLNYCH SPOSOBEM NA ROZWÓJ ROLNICTWA I OBSZARÓW WIEJSKICH

POZNAŃ 2025



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

Operacja opracowana przez Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie Oddział w Poznaniu współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach II Schematu Pomocy Technicznej „Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.

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

**CENTRUM DORADZTWA ROLNICZEGO W BRWINOWIE
ODDZIAŁ W POZNANIU**

**WSPÓŁPRACA
PRODUCENTÓW ROLNYCH
SPOSOBEM NA ROZWÓJ ROLNICTWA
I OBSZARÓW WIEJSKICH**

MATERIAŁY KONFERENCYJNE

Poznań 2025

**Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie
Oddział w Poznaniu**

ISBN: 978-83-66823-36-5

Projekt okładki i skład tekstu:
Mariusz Gutowski

Druk:
Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie
Oddział w Poznaniu
61-659 Poznań, ul. Winogrody 63,
tel. 61 823-20-81, e-mail: poznan@cdr.gov.pl, www.cdr.gov.pl
Zlecenie nr 1/2025, nakład 200 egz.

Spis treści

Współpraca podstawą przemian na obszarach wiejskich <i>Grzegorz Cetner – CDR w Brwinowie, Oddział w Poznaniu</i>	5
Smaki powiatu poznańskiego – współpraca kulinarna regionu <i>Jan Babczyszyn – Instytut Skrzynki</i>	12
Przedsiębiorcza kobieta na Wsi <i>Agata Króliczak – SER-ce Jadzi</i>	33
Wielkopolskie Stowarzyszenie Winiarzy –jak powstał Wielkopolski szlak winnic <i>Maciej Krystowski, Paweł Gronowski, Dagmara Semrau</i>	37
„Mała Współpraca” – Krótkie Łańcuchy dostaw Żywności – „Leśny Klub Kolacyjny” <i>Magdalena Zawadzka i Jakub Chwistek – Leśny Klub Kolacyjny</i>	44
Krótkie Łańcuchy Dostaw Żywności – Skarbiec Lubuskich Smaków <i>Magdalena i Sylwester Świderyscy – Gospodarstwo Rolne Malinówka</i>	46
Krótkie Łańcuchy Dostaw Żywności – Pola Smaku <i>Barbara Mazurkiewicz-Białęcka – Gospodarstwo Sadownicze Zdrowy Owoc dr Magdalena Soł-Szewczyk – Gospodarstwo Rolno-Sadownicze</i>	56
Innowacje w zasięgu każdego gospodarstwa – Działanie „Współpraca” <i>Przemysław Leczyk – CDR w Brwinowie, Oddział w Poznaniu</i>	62
Grupa Operacyjna EPI – BETA 4.0 – Innowacyjna technologia wytworzenia warzywnych produktów mrożonych z dodatkiem probiotyków jako szansa na poprawę opłacalności produkcji buraka ćwikłowego i konkurencyjności gospodarstw rolnych <i>dr inż. Monika Przeor – Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu</i>	71
Grupa Operacyjna EPI – Vebeer – Warzywa w produkcji funkcjonalnych nisko- i bezalkoholowych napojów piwnych na bazie wyłoczyn warzywnych będących produktem ubocznym w procesie wytwarzania napojów <i>dr hab. Barbara Stachowiak – Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu</i>	75



Współpraca podstawą przemian na obszarach wiejskich

Grzegorz Cetner

*Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie,
Oddział w Poznaniu*

Współpraca lokalna przynosi wiele korzyści zarówno dla przedsiębiorców, jak i dla społeczności. Wspólne przedsięwzięcia, takie jak organizowanie wydarzeń czy kampanii reklamowych, pozwalają na **dzielenie się kosztami**, co czyni te działania bardziej opłacalnymi. Przedsiębiorcy mogą dotrzeć do nowych klientów poprzez wspólne działania marketingowe, co **zwiększa ich widoczność** w lokalnej społeczności. Firmy, które współpracują z innymi lokalnymi podmiotami, mogą budować **pozytywny wizerunek** jako wspierające społeczność, co przyciąga klientów ceniących lokalne inicjatywy. Współpraca sprzyja wymianie pomysłów i doświadczeń, co do nowych jest podstawą kreowania nowych, **innowacyjnych produktów, usług lub rozwiązań**, które inaczej by nie powstały.

Lokalne współprace pomagają **budować silniejsze więzi** między mieszkańcami i przedsiębiorcami, zacieśniają różnorodne relacje w społeczności, co z reguły towarzyszy **większemu zaangażowaniu w życie lokalne**. Razem łatwiej też przedsiębiorcom przyciągnąć klientów, podnosić skalę obrotów w regionie i tworzyć lokalne **miejsca pracy**. Współpraca lokalna może umożliwić **wspólne korzystanie z zasobów**, takich jak infrastruktura, przestrzeń czy technologie, co z kolei pozwala na **obniżenie kosztów operacyjnych**. Otwarcie na innych ludzi, na inne podmioty, to także otwarta droga do dzielenia się doświadczeniami i dobrymi praktykami oraz wykorzystywania ich w efektywnym i skutecznym działaniu na rynku.

Współpraca lokalna jest zatem korzystna nie tylko dla podejmujących ją przedsiębiorców, rolników, mieszkańców wsi, ale dla całej społeczności. Sprzyja jej harmonijnemu rozwojowi i wzmacnia poczucie przynależności do wspólnoty, miejsca. Dlaczego zatem po wielu latach różnych doświadczeń i poznania zróżnicowanych form współpracy, jawi się ona wielu osobom jako wyzwanie lub ścieżka nie do przyjęcia? Czego obawiają się rolnicy, przedsiębiorcy? Co może być barierą uniemożliwiającą współpracę?

Często spotykaną odpowiedzią na to pytanie jest **brak zaufania**. Zawiązanie nowego partnerstwa, w szczególności z nieznaną dotąd osobą lub firmą, generuje wiele obaw dotyczących uczciwości potencjalnego partnera, jego zaangażowania, kultury i organizacji pracy i wielu innych czynników. Zbudowanie zaufania z reguły wymaga czasu i niemałego wysiłku. Obawy dotyczą także „ukrytego celu” partnerstwa („*co on tak naprawdę chce zyskać?*”), a więc generują strach o własną egzystencję. Stąd obliczem tego strachu jest tak częste kojarzenie współpracy z konkurencją.

Dużym problemem do rozwiązania na drodze do wspólnych działań są kwestie **komunikacji**. Otwarta i skuteczna komunikacja jest kluczowym elementem każdej współpracy. Różnice w sposobach komunikacji czy języku mogą powodować nieporozumienia i frustrację. A podstaw dysproporcji na tej niwie jest wiele: różnice kulturowe, uwarunkowania lokalne, różny poziom doświadczeń w komunikowaniu się z innymi osobami, osobiste cechy charakteru, preferowane sposoby komunikowania się, a nawet intensywność komunikacji. Między innymi takie czynniki będą kształtować ogólną zdolność do komunikowania się w partnerstwie i decydować o szansie na dialog. Będą decydować o możliwości nawiązania współpracy, a potem o jej skali i wreszcie tempie rozwoju wspólnej inicjatywy. Zaryzykowałbym stwierdzenie, że to właśnie **zdolność do komunikowania się jest najważniejszym czynnikiem, który wpływa w zdecydowany sposób na przełamywanie pozostałych barier współpracy**, w tym wspomnianego na początku braku zaufania. Czy zatem możliwe tempo komunikacji przekłada się wprost proporcjonalnie na tempo rozwoju współpracy? Niewykluczone.

Popularnym problemem w nawiązywaniu i późniejszym kształtowaniu się współpracy między podmiotami jest tzw. **nierówny wkład** sił we wspólną inicjatywę. Czasami jedna strona może więcej zyskać lub mniej się angażować, co może prowadzić do poczucia niesprawiedliwości i napięć w relacji. Dotyczy to różnych form zaangażowania, często niewymiernych i trudnych do wyszacowania. Przede wszystkim zaś do porównania, które mogłoby stanowić podstawę stwierdzenia, że wkłady stron są podobne. Dotyczy to zatem nie tylko środków trwałych i inwestycji finansowych, ale wkładu pracy, wykonywania różnych czynności, zaangażowania się na różnych niwach (np. produkcja, logistyka czy marketing). Akceptacja możliwości uzupełniania wkładu we współpracę w postaci różnych form,

a także pewna otwartość na zróżnicowane wkłady może być dobrym krokiem do wzajemnego zrozumienia. Jedna strona może oferować np. miejsce czy środki finansowe, druga – wkład wiedzy, doświadczenia, umiejętności. Jak wartościować te wkłady? Tylko w drodze zgody na tego typu uzupełnianie się, popartej umiejętnością widzenia wspólnego celu, do którego nie dało by się dojść bez połączenia sił. Próby wyszacowania różnej kategorii wkładów mogą być podstawą do konfliktu i braku zgody na określone finansowo wartości. Dużo lepszym sposobem rozmowy w takim przypadku jest określenie skali potencjalnych zysków, jakie można osiągnąć dzięki połączeniu sił. Ewentualnie – jeśli bariera niemożliwości „wyceny” zaangażowania stron jest nie do przeskoczenia – pomocnym może być ustalenie, jak przyszłe zyski będą dzielone w celu zrekompensowania nierównych wkładów.

Problemem bywa także samo **doświadczenie**, a właściwie jego brak. Współpraca zawsze wiąże się z pewnym ryzykiem, a brak doświadczenia w działaniach kooperacyjnych oraz w zarządzaniu ryzykiem może budzić obawy o ewentualne negatywne konsekwencje. Koordynacja działań między różnymi podmiotami może być złożona, wymagająca znacznego nakładu pracy i organizacji. Tu także doświadczenie bywa bezcenne.

Zakładając jednak, że mamy do czynienia z mocnymi graczami na rynku, świadomymi panujących mechanizmów ekonomicznych, marketingowych, należy pamiętać, że przedsiębiorcy mogą mieć przede wszystkim **różne cele, wartości i strategie działania**. Może to być podstawą trudności w ustaleniu wspólnych kierunków współpracy lub wręcz niemożliwości jej podjęcia. W przypadku ukrytych, przeciwnych celów, podjęcie współpracy może być początkiem wielu konfliktów, a w efekcie tego wymiernych strat obu stron. Firmy mogą mieć różne podejścia do segmentacji rynku lub strategii marketingowych.

Niektórzy przedsiębiorcy są skoncentrowani na krótkoterminowych wynikach finansowych, albo nastawieni wręcz na „szybki zysk”, co może ograniczać ich skłonność do inwestowania w długoterminowe partnerstwa. Na dodatek, dostosowanie się podmiotu „z zewnątrz” do **lokalnych uwarunkowań** może także być trudne. Inne wizje partnerów co do rozwoju produktów czy usług, strategicznych odbiorców, tempa rozwoju, skali inwestycji czy promocji – wszystko może powodować postrzeganie

partnera jako „innego” podmiotu i utrudnienie dostrzeżenia możliwości uzupełniania swoich ofert. Partnerzy mogą także działać w ramach różnych **przepisów**, które nakładają na nich ograniczenia w dostosowaniu się do wzajemnych oczekiwań.

Pomimo wielu wyzwań i przeszkód pozytywne efekty współpracy lokalnej są znaczące. Kluczową okazuje się sama **wola współpracy, podejście do napotkanych trudności z otwartością i gotowością do pracy nad wspólnymi rozwiązaniami oraz budowanie silnych relacji**. Ich fundamentem jest zaufanie między partnerami. Tworzy je przede wszystkim transparentna komunikacja, dotrzymywanie obietnic i otwartość na rozmowy. Jednym słowem - pielęgnowanie współpracy na jej obecnym poziomie i staranie o jej dalszy rozwój. Istnieje wiele płaszczyzn i narzędzi umacniania współpracy lokalnej.

Czynnikiem o decydującym znaczeniu dla współpracy jest początkowe, możliwie precyzyjne **określenie wspólnych celów i wartości**, które łączą wszystkie zaangażowane strony. Ten podstawowy element wpływa na bardziej harmonijną współpracę oraz lepsze zrozumienie oczekiwań każdej z stron. Przekłada się zarówno na sposoby działania samych podmiotów, jak i kreowane produkty, ich cechy i stojące za nimi idee. Pozwala uwypuklić **wartości**, jakie stoją za ofertą przedsiębiorców, a w dalszej kolejności wybrać siły nacisku podkreślające te cechy w kampaniach marketingowych. Praca nad ofertą zgodną z osobistymi ideami daje wewnętrzny komfort przedsiębiorcom, wzmacnia ich wiarygodność w oczach partnerów i klientów, poprawia wizerunek, a także jest podłożem do uzyskania wysokiej jakości oferowanych produktów czy usług. **Jasno postawiony cel współpracy** pozwala natomiast uniknąć „rozjazdu” wizji i oczekiwań w czasie rozwoju wspólnej inicjatywy. Ewentualnie będzie podstawą do kolejnych rozmów o jego zmianie, gdyż żadna strategia nie jest sformułowana „na zawsze”, a zmiany rynkowe wymuszają wiele zmian w kierunkach i skali działania. **Elastyczność i otwartość** na dostosowywanie się do potrzeb rynku i nawiązywanie współpracy z różnymi (kolejnymi) partnerami sprzyja innowacyjności i długotrwałym relacjom.

Wzmacnianiu komunikacji i zdobywaniu doświadczeń organizacyjnych sprzyjają **wspólne inicjatywy**. Organizowanie lokalnych wydarzeń, programów lub kampanii promocyjnych, sprzyja integracji i umacnia

więzi między przedsiębiorcami oraz ich klientami. Pobudza kreatywność, pozwala na dostrzeżenie nowych szans, jest też świetną płaszczyzną promowania swej działalności czy produktów. Wydarzenia własne, jak i udział w imprezach zewnętrznych (targi, konferencje, wyjazdy studyjne i in.), to doskonałe formy zacieśniania współpracy, wzajemnego poznawania, a także podpatrywania tego, co dzieje się w branży, w tym u konkurencji. Wygenerowane pomysły, uzyskane kontakty z jednej strony, a z drugiej – spędzony wspólnie czas, wszystko ma znaczenie dla trwałości kooperacji.

Podobny efekt dla wspólnych działań przynosi **uczestnictwo w lokalnych inicjatywach** - społecznych, stowarzyszeniach, grupach czy organizacjach branżowych, biznesowych. Oferuje ono możliwość nawiązywania relacji, wymiany doświadczeń, a także poznania najbliższego środowiska, w którym działa dany podmiot. Jest to także płaszczyzna budowania pozytywnego wizerunku w lokalnym środowisku, co pozostaje w ścisłym związku z lokalną rozpoznawalnością marki, produktów, a ostatecznie z wynikiem ekonomicznym.

Kolejną platformą wzmacniania współpracy jest **edukacja i wsparcie wewnętrzne**, kierowane wzajemnie dla kadry partnerskich podmiotów - organizowanie szkoleń, warsztatów lub seminariów w celu rozwijania umiejętności, wymiany wiedzy i poznawania dobrych praktyk. Dzieląc się wiedzą i doświadczeniem, ale także zasobami, przedsiębiorcy wzajemnie wspierają się, co zwiększa szanse na sukces i innowacyjność wspólnej inicjatywy, ale także spaja mocniej samą kooperację.

Na niwie edukacji olbrzymią rolę odgrywają także partnerzy zewnętrzni działający na rzecz zawiązywania, wspierania lokalnych partnerstw w różnych ich formach, w tym ośrodki edukacyjne, doradztwo i samorządy. Doradcy, moderatorzy, brokerzy zewnętrzni są często najlepszymi katalizatorami na drodze docierania poglądów między partnerami. Oprócz wsparcia merytorycznego oferują cenne umiejętności socjologiczne, ułatwiające dialog i chroniące proces współpracy przed konfliktami. Nie przez przypadek także funkcje zarządcze oddawane są w części kooperatyw w ręce osoby z zewnątrz (np. zatrudnienie menadżera, kierownika projektu, specjalisty od marketingu itp.). Jest to rozwiązanie łączące godzenie partnerów w niektórych kwestiach decyzyjnych i jednocześnie oparcie się na wiedzy specjalistycznej zatrudnionej osoby.

Czynników wzmacniających współpracę jest wiele więcej, ale o jednym na pewno należy wspomnieć. O jakości współpracy mówią ostatecznie jej efekty (wzrost sprzedaży, większy zasięg rynku, wzrost jakości, skuteczność marketingu i inne). Stąd by je dostrzec i wyszacować, a dzięki temu podejmować decyzje o kolejnych krokach rozwoju, ważne są odpowiednie sposoby **monitorowania i oceny** tego, co udało się uzyskać. Regularne analizowanie wyników współpracy, szybkie reagowanie, pozwala na wprowadzanie ewentualnych korekt i usprawnień. Wspólna analiza i dyskusja o sukcesach i porażkach, o błędach i dobrych doświadczeniach, przywraca przedsięwzięcie na dobre tory i wzmacnia wewnętrzne relacje. Monitorowanie powinno być prowadzone w oparciu o dobrze dobrane narzędzia, pozostające w ścisłej relacji z założonym przez partnerów celem współpracy (produkcja, dystrybucja, marketing). Powinno dostarczyć danych, które będą podstawą oceny dotychczasowych działań, a następnie decyzji o kierunkach zmian. Bez dobrego systemu oceny efektów, opieramy się na odczuciach, a te mogą wprowadzać w błąd. Ekonomia nie opiera się na odczuciach, stąd niewłaściwe podejście do oceny efektów może boleśnie zweryfikować całą współpracę.

Wiele inicjatyw gospodarczych wskazuje, że pozostanie w pozycji „solo” na rynku jest coraz bardziej niebezpieczne. Presja konkurencji, specjalizacja i konsolidacja branż wskazuje jednoznacznie, że w wielu z nich przyszłość leży jedynie w przedsięwzięciach wspólnych. Dalsze redukcje kosztów jednostkowych uzyskiwane mogą być głównie przez dzielenie ich na większą ilość podmiotów i kolejne innowacje upraszczające technologię, redukujące zaangażowanie siły roboczej czy wydatki na działalność bieżącą i środki obrotowe. Jednak innowacje także wymagają sporych inwestycji. One także zostaną wdrożone szybciej w miejscach konsolidacji kapitału, a nie w rozproszonych strukturach. Widać zatem, że i tutaj współpraca jest fundamentem, bez którego trudno budować nowoczesne rozwiązania.

Pod wieloma względami kooperacja wydaje się być narzędziem kluczowym dla działań podejmowanych na obszarach wiejskich. Oparta na otwartości, wspólnym dążeniu do celu, sukcesu, może znacząco umocnić lokalne relacje między przedsiębiorcami oraz przyczynić się do rozwoju całej społeczności, wpłynąć na jakość życia czy bezpieczeństwo. Współpraca to lek na problemy ekonomiczne, ale także i społeczne na wsi. W obu tych

sferach istnieje wiele problemów nie do rozwiązania w pojedynkę. Trudno także wyobrazić sobie stawianie czoła globalnym wyzwaniom, w tym np. środowiskowym czy klimatycznym, bez współpracy. Tej lokalnej i tej na wyższych szczeblach. Wszystko to świadczy to o uniwersalnym charakterze tego podejścia, stąd dalsze wspieranie zawiązywania i rozwijania zróżnicowanych form kooperacji powinno być traktowane jako priorytetowe.



Smaki powiatu poznańskiego – współpraca kulinarna regionu

Jan Babczyszyn
Instytut Skrzynki

POZNAŃ, 10 KWIETNIA 2025



Smaki Powiatu Poznańskiego – współpraca kulinarna regionu

Jan Babczyszyn

DYREKTOR INSTYTUTU SKRZYŃKI

- INSTYTUTU DOKUMENTACJI, RÓZWOJU I PROMOCJI DZIEDZICTWA KULTUROWEGO I KULINARNEGO POWIATU POZNAŃSKIEGO



INSTYTUT SKRZYŃKI

misja



PROMOCJA

kultury centralnej części
Wielkopolski, w tym
powiatu poznańskiego



DOKUMENTACJA, TWORZENIE I OCHRONA

różnorodnych jej wartości



UDOSTĘPNIANIE

dóbr kultury



INSTYTUT SKRZYNKI

główne zadania

**PROWADZENIE
CENTRUM DZIEDZICTWA
KULTUROWEGO
I KULINARNEGO
POWIATU POZNAŃSKIEGO**



INSTYTUT SKRZYNKI

główne zadania

**PROWADZENIE OŚRODKA
KONFERENCYJNO-
SZKOLENIOWEGO
POWIATU POZNAŃSKIEGO
„DWÓR SKRZYNKI”**



INSTYTUT SKRZYNKI

główne zadania

**PROWADZENIE
SZLAKU KULINARNEGO
„SMAKI POWIATU
POZNAŃSKIEGO”**



SZLAK KULINARNY "SMAKI POWIATU POZNAŃSKIEGO"

POWSTAŁ W 2021
ROKU

OBECNIE OK. 80
CZŁONKÓW



SZLAK KULINARNY "SMAKI POWIATU POZNAŃSKIEGO"

RESTAURACJE I KAWIARNIE



SZLAK KULINARNY "SMAKI POWIATU POZNAŃSKIEGO"

PIEKARNIE I CUKIERNIE



SZLAK KULINARNY "SMAKI POWIATU POZNAŃSKIEGO"

PRODUCENCI LODÓW



SZLAK KULINARNY "SMAKI POWIATU POZNAŃSKIEGO"

PRODUCENCI WYROBÓW MIĘSNYCH



SZLAK KULINARNY "SMAKI POWIATU POZNAŃSKIEGO"

SEROWARNIE I MLECZARNIE



SZLAK KULINARNY "SMAKI POWIATU POZNAŃSKIEGO"

PRODUCENCI
PRZETWORÓW I NAPOJÓW



SZLAK KULINARNY "SMAKI POWIATU POZNAŃSKIEGO"

GOSPODARSTWA
AGROTURYSTYCZNE



SZLAK KULINARNY "SMAKI POWIATU POZNAŃSKIEGO"

GOSPODARSTWA
OGRODNICZE



SZLAK KULINARNY "SMAKI POWIATU POZNAŃSKIEGO"

PRODUCENCI PIWA RZEMIESLNICZNEGO



SZLAK KULINARNY "SMAKI POWIATU POZNAŃSKIEGO"

PASIEKI



SZLAK KULINARNY "SMAKI POWIATU POZNAŃSKIEGO"

WYDARZENIA CYKLICZNE Z KULINARNYM AKCENTEM



SZLAK KULINARNY "SMAKI POWIATU POZNAŃSKIEGO"

SKLEPY I DELIKATESY



SZLAK KULINARNY "SMAKI POWIATU POZNAŃSKIEGO"

MAPA STRONY



DWÓR SKRZYŃKI

NAJWAŻNIEJSZY OBIEKT NA KULINARNYM SZLAKU



DWÓR SKRZYŃKI

RESTAURACJA DWORU
SKRZYŃKI



DWÓR SKRZYŃKI

KOLACJE DEGUSTACYJNE
Z MUZYCZNYM AKCENTEM



DWÓR SKRZYŃKI

WARSZTATY KULINARNE
I Z DZIEDZICTWEM
KULTUROWYM W TLE



DWÓR SKRZYŃKI

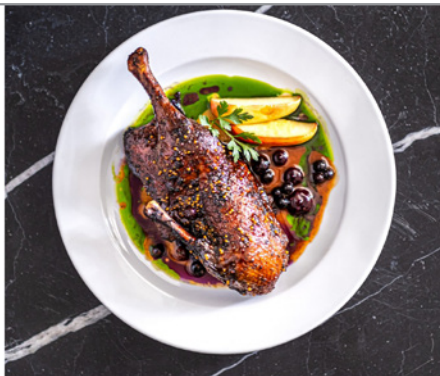
KONKURSY KULINARNE



DWÓR SKRZYŃKI

MIEJSCE, KTÓRE POKAZUJE
OCZEKIWANIA WOBEC CZŁONKÓW
SZLAKU ORAZ DOBRE PRAKTYKI:

JAKOŚĆ
SMAK
PASJA
REGIONALNOŚĆ
INTERAKCJA Z LOKALNYMI
SPOŁECZNOŚCIAMI
WSPÓŁPRACA Z BRANŻĄ



SZLAK KULINARNY "SMAKI POWIATU POZNANSKIEGO"

KOMUNIKACJA:

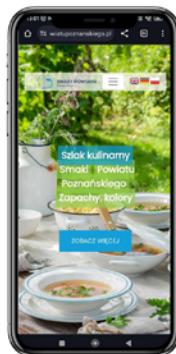
WWW.SMAKIPOWIATUPOZNANSKIEGO.PL

FB/IG: @SMAKIPOWIATUPOZNANSKIEGO

YT: RADIO PYRA

MEDIA LOKALNE
WYDARZENIA W REGIONIE I POZA NIM
PROJEKTY WŁASNE
ZAANGAŻOWANIE W ZEWNĘTRZNE PROJEKTY

PARTNERZY



SZLAK KULINARNY "SMAKI POWIATU POZNAŃSKIEGO"

WYRÓŻNIENIE W KONKURSIE NA NAJLEPSZY PRODUKT TURYSTYCZNY WIELKOPOLSKI 2023



DZIEDZICTWO KULTUROWE / KULINARNE

- WSPÓŁRACA KULINARNA REGIONU



DZIEDZICTWO KULTUROWE - OCHRONA I UPOWSZECHNIANIE

UNESCO - skala międzynarodowa

Główny cel UNESCO to aktywizacja rządów państw oraz społeczności lokalnych dla idei ochrony dziedzictwa kulturowego i naturalnego, współpracy w dziedzinie nauki i edukacji oraz tworzenia społeczeństwa informacyjnego.

Lista reprezentatywna niematerialnego dziedzictwa kulturowego UNESCO obejmuje również [tradycyjne metody przygotowywania dań](#) i [produktów spożywczych dla danego kraju/regionu](#)



DZIEDZICTWO KULTUROWE - OCHRONA I UPOWSZECHNIANIE

Krajowa lista niematerialnego dziedzictwa kulturowego - skala ogólnopolska

Listę prowadzi Minister Kultury i Dziedzictwa Narodowego we współpracy z Narodowym Instytutem Dziedzictwa. Obecnie obejmują 108 wpisów, niektóre z nich związane są z dziedzictwem kulinarnym:

- Bartnictwo | 2016
- Tradycje kulturowe Biskupizny | 2016
- Tradycyjne święcenie pokarmów w Dąbrowie Chotomowskiej | 2019
- Wypiek bysków i nowych latek Kurpiów Puszczy Zielonej | 2019
- Bacowanie | 2022
- Zielaństwo i ziołolecznictwo na Śląsku Opolskim | 2023
- Garncarstwo w Medyni Głogowskiej, Medyni Łańcuckiej, Pogwizdowie i Zalesiu | 2023
- Tradycje Wigilii Bożego Narodzenia w Polsce | 2025



DZIEDZICTWO KULINARNE

Dziedzictwo kulinarne jest istotnym elementem składowym dziedzictwa kulturowego i obejmuje między innymi takie elementy jak:

- Wiedza i umiejętności dotyczące pozyskiwania produktów roślinnych i zwierzęcych
- Wiedza i umiejętności dotyczące wywarzania, przygotowywania potraw/dań tradycyjnych, lokalnych i regionalnych oraz ich przechowywania i konserwacji
- Zwyczaje i tradycje kulinarne
- Produkty lokalne i regionalne

Ogrywają one kluczową rolę w dziedzictwie kulturowym, zwłaszcza w dziedzictwie kulinarnym. Są nie tylko źródłem pożywienia, ale także nośnikiem tradycji, historii i tożsamości danego regionu. Oto, jak wpisują się w mapę dziedzictwa kulturowego:



DZIEDZICTWO KULINARNE

Jak produkty lokalne i regionalne wpisują się w mapę dziedzictwa kulturowego:

I. Nośniki tradycji i historii:

- Produkty te często wytwarzane są według tradycyjnych receptur, przekazywanych z pokolenia na pokolenie.
- Ich historia nierozdzielnie wiąże się z historią danego regionu, jego mieszkańców i ich zwyczajów.
- Są one świadectwem dawnych metod uprawy, hodowli i przetwórstwa, które kształtowały lokalną kulturę.

II. Elementy tożsamości regionalnej:

- Produkty lokalne i regionalne stanowią ważny element tożsamości mieszkańców danego obszaru.
- Są one źródłem dumy i poczucia przynależności do lokalnej społeczności.
- Poprzez ich promocję i ochronę, społeczności lokalne zachowują swoją unikalną tożsamość kulturową.



DZIEDZICTWO KULINARNE

Jak produkty lokalne i regionalne wpisują się w mapę dziedzictwa kulturowego:

III. Atrakcje turystyczne:

- Produkty regionalne stanowią coraz ważniejszy element oferty turystycznej.
- Turyści poszukują autentycznych doświadczeń kulinarnych, które pozwalają im poznać lokalną kulturę.
- Szlaki kulinarne, festiwale smaków i targi lokalnych produktów przyciągają turystów, promując region i jego dziedzictwo.

IV. Ochrona bioróżnorodności:

- Tradycyjne metody uprawy i hodowli, stosowane przy produkcji lokalnych produktów, często sprzyjają zachowaniu bioróżnorodności.
- Ochrona lokalnych odmian roślin i ras zwierząt jest ważna dla zachowania dziedzictwa przyrodniczego i kulturowego.

V. Wsparcie dla lokalnej gospodarki:

- Produkcja i sprzedaż produktów lokalnych i regionalnych wspiera lokalną gospodarkę, tworząc miejsca pracy i generując dochody dla lokalnych producentów.
- Krótki łańcuch dostaw, charakterystyczny dla tych produktów, przyczynia się do zmniejszenia negatywnego wpływu na środowisko.



DZIEDZICTWO KULINARNE - OCHRONA I UPOWSZECHNIANIE

Lista reprezentatywna niematerialnego dziedzictwa kulturowego UNESCO
przykłady ze świata:



Bagietka
Francja
2022



Borszcz ukraiński
Ukraina
2022
Wpisany pilnie na listę dziedzictwa zagrożonego



Harris
Tunezja
2022



Kawa po turecku
Turcja
2013



Kuchnia meksykańska
Meksyk
2010



Piwo belgijskie
Belgia
2016



Pizza neapolitańska
Włochy
2017



Sake
Japonia
2024



DZIEDZICTWO KULINARNE - OCHRONA I UPOWSZECHNIANIE

Produkty zarejestrowane jako Chroniona Nazwa Pochodzenia, Chronione Oznaczenie Geograficzne oraz Gwarantowana Tradycyjna Specjalność | skala europejska

Produkty zarejestrowane, czyli wpisane na listę przez Komisję Europejską.
Polska - obecnie posiada 47 wpisów (na dzień 04.03.2025).



DZIEDZICTWO KULINARNE - OCHRONA I UPOWSZECHNIANIE

Produkty zarejestrowane przez Polskę jako: Chroniona Nazwa Pochodzenia, Chronione Oznaczenie Geograficzne oraz Gwarantowana Tradycyjna Specjalność | skala europejska

1. Bydka podhalańska

2. Oscypek

3. Miód wrzosewy z Borów Dolnośląskich

4. Piłtorak staropolski tradycyjny

5. Dwójniak staropolski tradycyjny

6. Trójniak staropolski tradycyjny

7. Czwórniak staropolski tradycyjny

8. Rogal świętomarciński

9. Wielkopolski ser smażony

10. Andruty kaliskie

11. Olej rydzowy tradycyjny

12. Piernikaczewnik

13. Truskawka kaszubska

14. Bedykółka

15. Wiśnia nadwiślańska

16. Fasola korczyńska

17. Miód kurpiowski

18. Podkarpacki miód spadziowy

19. Susza sechlińska

20. Kielbasa łowicka

21. Obwarzanek krakowski

22. Słodka sztylowka

23. Jabłka łęgkie

24. Chleb prądnicki

25. Kielbasa jałowcowa staropolska

26. Kielbasa myśliwska staropolska

27. Karp zatorski

28. Miód drałimski

29. Kołocz śląski / kołacz śląski

30. Jabłka grójdzie

31. Kabanosy staropolskie

32. Fasola Piękny Jas z Doliny Dunajca / Fasola z Doliny Dunajca

33. Fasola wrzawska

34. Miód z Sejneńszczyzny / Łódzieszczyzny / Seim / Łazdij krašto medus

35. Ser koryński swojski

36. Jagęcinna pochłaniska

37. Cebularz lubelski

38. Krupniki śląskie

39. Kielbasa biała parzona wielkopolska

40. Kielbasa piastowska

41. Kielbasa krakowska sucha staropolska

42. Czosnek galicyjski

43. Podpiek kujawski

44. Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego

45. Powidla śląskie z Doliny Dolnej Wisły

46. Twierdź wietrzny

47. Wędzone jabłko sechlińskie



DZIEDZICTWO KULINARNE - OCHRONA I UPOWSZECHNIANIE

Lista produktów tradycyjnych | skala ogólnopolska

Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi prowadzi Listę produktów tradycyjnych dla danego regionu (województwa) - łącznie 2 136 (na dzień 24.02.2024).

Dla województwa wielkopolskiego wpisanych jest 99 dań i produktów spożywczych w kategoriach:

- Produkty mleczne
- Produkty mięsne
- Produkty rybnołowiwa
- Warzywa i owoce
- Wyroby piekarnicze i cukiernicze
- Oleje i tłuszcze
- Miody
- Gotowe dania i potrawy
- Napoje
- Inne



DZIEDZICTWO KULINARNE - OCHRONA I UPOWSZECHNIANIE

Lista produktów tradycyjnych | woj. wielkopolskie | przykłady



Wielkopolski ser smażony 2005



Andruty kaliskie 2005



Susz wigilijny wielkopolski 2006



Kielbasa biała parzona wielkopolska 2007



Gzik wielkopolski 2007



Marynata z korbola 2007



Jabłka wielkopolskie 2020



Bambrzok 2013



DZIEDZICTWO KULINARNE - OCHRONA I UPOWSZECHNIANIE

Lista produktów tradycyjnych | woj. wielkopolskie | przykłady



Rumpuś
(Ajntopf)
2010



Parzybroda
2006



Wielkopolski
rosół z kury
2010



Żur na kielbasie
2009



Ślepe ryby
2009



Bigos
wielkopolski
2009



Kaczka
pieczona po
wielkopolsku
2008



Golonka
po wielkopolsku
2008



WSPÓŁPRACA KULINARNA – RÓŻNE JEJ FORMATY

Konferencje tematyczne:

- Integracja i wymiana doświadczeń
- Rozwój turystyki kulinarnej
- Nawiązywanie współpracy i tworzenie sieci kontaktów
- Edukacja i podnoszenie kwalifikacji
- Promocja lokalnych produktów i tradycji



WSPÓŁPRACA KULINARNA – RÓŻNE JEJ FORMATY

Targi i festiwale:

- Targi regionalnych produktów:
 - Prezentacja i sprzedaż lokalnych wyrobów spożywczych.
 - Nawiązywanie kontaktów z dystrybutorami i restauratorami.
- Festiwale smaków:
 - Degustacje potraw regionalnych.
 - Pokazy kulinarne i warsztaty.
 - Promocja lokalnych restauracji i producentów.
- Jarmarki żywnościowe:
 - Sezonowa sprzedaż świeżych produktów rolnych.
 - Prezentacja tradycyjnych metod przetwórstwa.



WSPÓŁPRACA KULINARNA – RÓŻNE JEJ FORMATY

Warsztaty i szkolenia:

- **Warsztaty kulinarne:**
 - Nauka przygotowywania tradycyjnych potraw.
 - Prezentacja nowoczesnych technik kulinarnych.
 - Warsztaty dla dzieci i dorosłych.
 - Warsztaty dla uczniów szkół gastronomicznych.
- **Szkolenia dla producentów:**
 - Szkolenia z zakresu higieny i bezpieczeństwa żywności.
 - Szkolenia z marketingu i sprzedaży produktów regionalnych.
 - Szkolenia carvingu.
- **Szkolenia dla restauratorów:**
 - Szkolenia z zakresu obsługi klienta.
 - Szkolenia z zakresu prezentacji dań.



WSPÓŁPRACA KULINARNA – RÓŻNE JEJ FORMATY

Wydarzenia plenerowe:

- **Pikniki kulinarne:**
 - Degustacje potraw na świeżym powietrzu.
 - Atrakcje dla dzieci i dorosłych.
- **Kulinarne szlaki rowerowe:**
 - Wycieczki rowerowe połączone z degustacją lokalnych produktów.
 - Promocja aktywnego wypoczynku i zdrowego odżywiania.
- **Biesiady regionalne:**
 - Prezentacja lokalnych tradycji kulinarnych i folkloru.



WSPÓŁPRACA KULINARNA – RÓŻNE JEJ FORMATY

Współpraca z branżą turystyczną:

- **Tworzenie pakietów turystycznych:**
 - Oferowanie wycieczek kulinarnych połączonych ze zwiedzaniem regionu.
 - Współpraca z biurami podróży i hotelami.
- **Promocja szlaków kulinarnych:**
 - Oznakowanie szlaków kulinarnych i udostępnianie map.
 - Promocja szlaków w punktach informacji turystycznej.
- **Organizacja wizyt studyjnych:**
 - Zapraszanie dziennikarzy kulinarnych i blogerów.



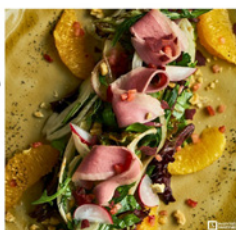
WSPÓŁPRACA KULINARNA – RÓŻNE JEJ FORMATY

Konkursy kulinarne:

- **Konkursy dla profesjonalistów:**
 - Rywalizacja między szefami kuchni i restauracjami.
 - Ocena innowacyjności i jakości potraw.
- **Konkursy dla amatorów:**
 - Prezentacja domowych przepisów i tradycyjnych dań.
 - Integracja lokalnej społeczności.
- **Konkursy tematyczne:**
 - Konkursy poświęcone konkretnym produktom lub potrawom.
 - Promocja lokalnych specjałów.



KONKURSY KULINARNE – krajowe, regionalne i lokalne



KONKURSY KULINARNE

Platforma promocji lokalnych produktów i talentów

- Prezentacja różnorodności kulinarnej regionu.
- Odkrywanie i promowanie nowych talentów kulinarnych.
- Wykorzystanie lokalnych produktów w kreatywnych daniach.
- Konfrontacja tradycji z nowoczesnością w kuchni.
- Budowanie społeczności miłośników lokalnej kuchni.
- Promocja produktów lokalnych producentów.
- Pokazywanie jak w prosty sposób wykorzystać lokalne produkty w potrawach.



KONKURSY KULINARNE

Narzędzie edukacji i integracji lokalnej społeczności

- Edukacja w zakresie zdrowego odżywiania i wykorzystania lokalnych produktów.
- Integracja międzypokoleniowa poprzez wspólne gotowanie i degustacje.
- Wzmacnianie więzi społecznych i budowanie lokalnej tożsamości.
- Promocja dziedzictwa kulinarnego wśród młodego pokolenia.
- Współpraca kół gospodyń wiejskich, szkół gastronomicznych i restauracji.
- Podnoszenie poziomu wiedzy o lokalnych produktach i ich wykorzystaniu.



WSPÓŁPRACA KULINARNA – RÓŻNE JEJ FORMATY

Inne Formaty:

Degustacje w restauracjach:

- Organizacja tematycznych wieczorów degustacyjnych.
- Prezentacja lokalnych win i piw.

Wydawanie publikacji kulinarnych:

- Tworzenie książek kucharskich i przewodników kulinarnych.
- Promocja lokalnych przepisów i tradycji.

Współpraca z mediami:

- Organizowanie konferencji prasowych i wywiadów.
- Publikowanie artykułów i reportaży o lokalnej kuchni.

Sprzedaż internetowa:

- Tworzenie internetowych platform sprzedażowych dla lokalnych producentów.
- Promocja produktów regionalnych w mediach społecznościowych.

Współpraca ze szkołami:

- Organizowanie lekcji i warsztatów kulinarnych dla uczniów.
- Promocja zdrowego odżywiania i lokalnych produktów.

Współpraca z Kółami Gospodyń Wiejskich:

- Wspólne organizowanie wydarzeń kulinarnych.
- Promocja tradycyjnych przepisów i lokalnych produktów.



WSPÓŁPRACA KULINARNA – PARTNERZY



WSPÓŁPRACA KULINARNA – CO NAM DAJE ...

I. Współpraca kulinarna kluczem rozwoju regionu

- Stymulacja lokalnej gospodarki
- Tworzenie nowych miejsc pracy
- Zwiększenie dochodów rolników i producentów
- Rozwój infrastruktury turystycznej



WSPÓŁPRACA KULINARNA – CO NAM DAJE ...

II. Budowa silnej marki regionalnej

- Identyfikacja wizualna i logo (np. „Smaki Powiatu Poznańskiego”)
- Standardy jakości i certyfikacja produktów (w tym NSPP)
- Kampanie promocyjne i marketingowe
- Udział w targach i festiwalach kulinarnych



WSPÓŁPRACA KULINARNA – CO NAM DAJE ...

III. Integracja lokalnych producentów i wytwórców

- Platforma komunikacji i wymiany doświadczeń
- Wspólne zakupy i dystrybucja
- Szkolenia i warsztaty z zakresu produkcji i marketingu
- Ułatwianie dostępu do rynków zbytu



WSPÓŁPRACA KULINARNA – CO NAM DAJE ...

IV. Promocja dziedzictwa kulinarnego

- Ochrona tradycyjnych receptur i metod produkcji
- Organizowanie wydarzeń kulturalnych i kulinarnych
- Publikacje i wydawnictwa o lokalnej kuchni
- Edukacja młodego pokolenia w zakresie tradycji kulinarnych



WSPÓŁPRACA KULINARNA – CO NAM DAJE ...

V. Rozwój turystyki kulinarnej

- Tworzenie szlaków kulinarnych i map produktów lokalnych
- Organizacja wycieczek i warsztatów kulinarnych
- Współpraca z biurami podróży i przewodnikami
- Promocja regionu jako destynacji kulinarniej



WSPÓŁPRACA KULINARNA – CO NAM DAJE ...

VI. Edukacja i podnoszenie świadomości konsumentów

- Informacje o wartościach odżywczych i zdrowotnych lokalnych produktów
- Warsztaty i degustacje dla konsumentów
- Kampanie informacyjne o sezonowości i dostępności produktów
- Promocja idei „kupuj lokalnie”



WSPÓŁPRACA KULINARNA – CO NAM DAJE ...

VII. Współpraca z sektorem HoReCa

- Oferowanie lokalnych produktów w restauracjach i hotelach
- Tworzenie specjalnych menu z lokalnych produktów
- Organizowanie wydarzeń kulinarnych w obiektach HoReCa
- Szkolenia dla kucharzy i personelu z zakresu lokalnej kuchni



WSPÓŁPRACA KULINARNA – CO NAM DAJE ...

VIII. Wykorzystanie nowoczesnych technologii w promocji

- Strona internetowa i media społecznościowe (np. „Smaki Powiatu Poznańskiego”)
- Aplikacja mobilna z mapą produktów i producentów
- E-commerce i sprzedaż online lokalnych produktów
- Wirtualne wycieczki i prezentacje produktów



WSPÓŁPRACA KULINARNA – CO NAM DAJE ...

IX. Zrównoważony rozwój i ochrona środowiska

- Promocja rolnictwa ekologicznego i zrównoważonego
- Ograniczanie marnotrawstwa żywności
- Edukacja w zakresie ochrony bioróżnorodności
- Wspieranie lokalnych inicjatyw ekologicznych



WSPÓŁPRACA KULINARNA – CO NAM DAJE ...

X. Budowanie partnerstw i sieci współpracy

- Współpraca z samorządami lokalnymi i regionalnymi
- Partnerstwa z organizacjami pozarządowymi i instytucjami naukowymi
- Współpraca z innymi szlakami kulinarnymi i inicjatywami regionalnymi
- Tworzenie klastrów i grup producenckich



I WSZYSTKO Z SERCEM DO TRADYCJI ...



Dziękuję za uwagę

INSTYTUT SKRZYŃKI
PL. PARKOWY 1
62-060 SKRZYŃKI
GM. STĘSZEW, POWIAT POZNAŃSKI
WWW.SMAKIPOWIATUPOZNAŃSKIEGO.PL

WWW.INSTYTUTSKRZYŃKI.PL
WWW.DWORSKRZYŃKI.PL



Przedsiębiorcza kobieta na Wsi

Agata Króliczak

SER-ce Jadzi



Ser-ce Jadzi to rodzinne gospodarstwo rolne, na którym zajmujemy się rzemieślniczym ważeniem serów z mleka od krów przez nas hodowanych .







Deska serów to elegancka i apetyczna kompozycja różnych gatunków serów, idealna na spotkania towarzyskie, romantyczne kolacje czy przyjęcia. Na desce można znaleźć zarówno sery miękkie, jak i twarde, łagodne oraz intensywne w smaku. Doskonałym uzupełnieniem są dodatki takie jak kielki czy granat. Każdy kęs to połączenie wyjątkowych aromatów i tekstur, które podkreślają bogactwo smaków serów. Deska serów to nie tylko uczta dla podniebienia, ale także estetyczna ozdoba stołu, która zachwyci gości i dodaje elegancji każdej okazji.



Bierzemy udział w licznych wydarzeniach na terenie powiatu poznańskiego:



1

Concordia Design Poznań



2

Międzynarodowe Targi Poznańskie



3

Szlakiem Francuskim po ulicach Miasta i Gminy Buk



Zaproszenie przez miesięcznik TOP AGRAR na konferencję: Kobiety w agro biznesie, zaprezentowanie swojej rolniczej działalności i wzięcie udziału w debacie.



1



2



3



Nasze sery przy okazji różnych wydarzeń próbowali znani w świecie kulinarnym:



1 Kasia Bosacka

2 Jarosław Dumanowski

3 Robert Makłowicz




Mamy zaszczyt być członkiem Szlaku Kulinarного „Smaki Powiatu Poznańskiego”, gdzie bierzemy czynny udział w różnych wydarzeniach organizowanych przez szlak.






785 616 411

agata.kroliczak@onet.pl

SER-ce Jadzi

Ul. Podgórna 10, 64-320 Dobieżyn

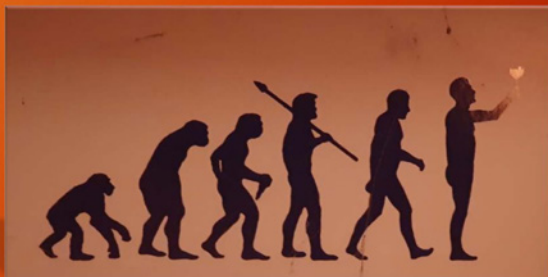
ser.ce.jadzi




Wielkopolskie Stowarzyszenie Winiarzy – jak powstał Wielkopolski szlak winnic

Maciej Krystowski, Paweł Gronowski, Dagmara Semrau

Wielkopolski renesans winiarski



Maciej Krystowski

Plan prezentacji

- Historia uprawy winorośli i produkcji wina w Wielkopolsce
- Renesans w XXI wieku
- Powstanie Wielkopolskiego Stowarzyszenia Winiarzy
- Działania i akcje wielkopolskich winiarzy

Czy najstarsze artefakty potwierdzające produkcję wina w Polsce pochodzą ze Wzgórz Wawelskich, czy ze Śródki?

Najważniejsze, potwierdzone naukowo, kamienie milowe winiarstwa wielkopolskiego

- Odkrycie profesora Konstantego Moldenhawera na Ostrowie Tumskim w Poznaniu, X wiek, kaplica Księżny Dobrawy ufundowana w 965 roku. W Gnieźnie, na Ostrowie Lednickim ślady datowane na połowę X wieku
- Rok 1253 dokument książęcy sygnowany przez Przemysła I i Bolesława i potwierdzający lokowanie grodu książęcego w Poznaniu i przekazanie wsi Winiary mieszkańcom.
- W 1280 roku książę Przemysław II wydaje zezwolenie na zakładanie sklepów winnych w Poznaniu. Winnice uprawiano na Wzgórzu Św. Wojciecha, koło kościoła Św. Grzegorza, przy bramach: Wrocławskiej i Wronieckiej.
- Silnym ośrodkiem winiarskim była Winnagóra k. Śremu, Uniejów, Winiary k. Kalisza
- Potwierdzone winnice przyklasztorne znajdowały się na terenach należących głównie do Benedyktynów i Cystersów. Równie ważną rolę odgrywały również winnice mieszczańskie
- Wino stało się ważnym produktem spożywczym, towarem wymiennym, a nawet środkiem płatniczym. W Poznaniu produkcja i handel winem bardzo dobrze się mają
- Nazwy własne wsi (Winiary, Winogrady), nazwiska (Piotr Winiarczyk) pochodzą z XI-XIII wieku,
- Wieki XII-XV, silny rozwój winiarstwa w ośrodkach kościelnych i wśród mieszczan: wieś Kundorf (okolice ul. Solnej i Libelta), wzgórze Św. Wojciecha, wieś Główna,
- Potwierdzone ślady: ważna rola Poznania, okolice dzisiejszego Wolsztyna i Zbąszynia

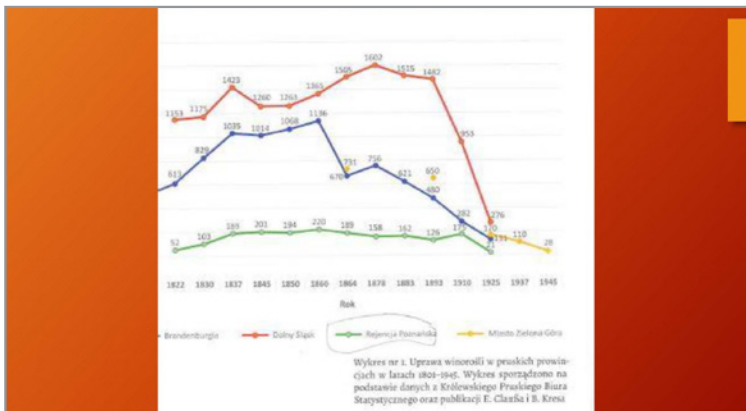
Kłopoty wielkopolskich winiarzy

- Wzrost popularności piwa i gorzałki, import tańszych węgryńców
- Rozwój handlu, łatwiejsza dostępność win z Francji, Hiszpanii, Niemiec, Węgier i z Grecji
- XVII wiek: Potop Szwedzki, kolejne wojny
- Dominacja handlu winem przez emigrantów z Grecji,
- Ochłodzenie klimatu, obniżenie plonów, czasem zniszczenia plantacji
- Kłopoty gospodarcze - zubożenie szlachty, upadek gospodarczy miast gdzie konsumowano najczęściej wina lokalnego
- Utrata niepodległości
- XIX wiek: filoksera



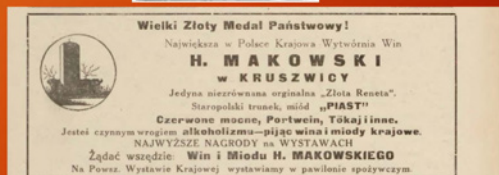
Mimo trudności obiektywnych uprawa winorośli i produkcja wina gronowego w Wielkopolsce przetrwała do dziś

- Liczne ślady potwierdzające działania winiarzy w Wielkopolsce (zachowane dokumenty handlowe, nawy wsi, dzielnic i ulic przetrwały do dziś): Izdebną- okolice Sierakowa, Kalisza (wieś Dorszew), Macznicy pow. kaliski, Winnice Kopanickie k. Wolsztyna. Ulice w Poznaniu: Winiarska, Winogrody
- 1828 budowa Cytadeli- największej pruskiej twierdzy na Winiarskim Wzgórzu w Poznaniu, przeniesienie wsi Winiary i Folwarku Bonin
- W czasie zaborów winorośl uprawiana była nieprzerwanie na sporą skalę w Rejencji Poznańskiej
- Po zakończeniu I Wojny Światowej nastąpiło odrodzenie tradycji polskiego winiarstwa. W 1929 r zmiana stawki podatku akcyzowego na wino gronowe spowodowała gwałtowny wzrost nasadzeń głównie na Podolu ale również i w Wielkopolsce



Wielki wkład Henryka Makowskiego w rozwój winiarstwa międzywojennej Polski

- Henryk Makowski- patriota, winogrodnik i winarz.
- Z Besarabii przynosi się pod Kruszwicę. Zakłada Wytwórnice Win o mocy produkcyjnej sięgającej 1 milion litrów wina rocznie! Oferuje 30 gatunków win, w tym polski szampan gronowy.
- Sprawny przedsiębiorca propaguje konsumpcję win owocowych, a potem gronowych w naszym kraju. Aktywnie działa na terenie całej przedwojennej Polski.
- Za liczne osiągnięcia i sprawność działania wybrany prezesem ogólnopolskiego Związku Zawodowego Winiarzy, któremu przewodniczył do II wojny światowej.
- Po wojnie wrócił do swojego zakładu, uruchomił go, ale przez ówczesne władze uznany został za „wroga ludu”, zamęczony na śmierć przez bydgoskie UB



Czy to prawda, że wino z Wielkopolski wygrało konkurs w ciemno w Bordeaux w 2022 roku w kategorii win białych wytrawnych?



Losy wielkopolskiego winiarstwa po zakończeniu II wojny światowej

- Wino nie jest ulubionym napojem ludowej władzy. Przedwojenne wytwórnie win zostają zamknięte lub znacjonalizowane
- Producent i hurtownik win Leopold Goldenring prowadzi sklep winny przy Starym Rynku w Poznaniu. Funduje posąg Bamberki
- W 1952 roku powstaje Poznańska Wytwórnia Win, wchłaniająca pozostałych producentów wina z regionu: z Poznania (m. in. Wytwórnia Win Owocowych Hartwig-Kantorowicz z ul. Grochowe Łąki, z Gniezna, z Rakoniewic, z Kościana i inne. Działa do 1968 roku
- Zainteresowanie uprawą winorośli i produkcją wina nie zginęła. W 1987 r w Hotelu Polonez w Poznaniu zorganizowano Sympozjum winogrodnicze w którym udział wzięło 500 uczestników z całej Polski, a kilkuset innym pasjonatom odmówiono z powodu braku miejsc



Czasy obecne i Wielki Rekonesans Win Wielkopolskich

- Podwaliny z lat 70 i 80-tych XX wieku:
 - Założenie doświadczalnej winnicy przez prof. Bolesława Sękowskiego w Baranowie pod Poznaniem
 - Specjalistyczne Ogrodnictwo Hodowli Winorośli Henryka Tomczyka w tym samym Baranowie
 - Winnica nad Cybiną w Swarzędzu pod Poznaniem założona w 1988 r przez pana Bogumiła Jankowskiego
- Rok 2007, nowe przepisy, nowa jakość: założenie pierwszej rejestrowanej winnicy w Nowym Tomyślu przez pana Macieja Tadeusza- Winnica Katarzyna

Czasy współczesne

- Jesienią 2021 r. zawiązuje się **Wielkopolskie Stowarzyszenie Winiarzy (WSW)**, wpisane do KRS 1 maja 2022 roku ☺
- W marcu 2025 roku w Wielkopolsce zarejestrowanych jest już ok 40 winnic, o łącznym areale upraw: 32 ha. Do Stowarzyszenia przystąpiło 26 winnic.



Czy to prawda, że w Wielkopolsce białe
wino robi się z ziemniaków, a czerwone z
buraków?

Struktura nasadzeń w Wielkopolsce

- Dominacja szczepów białych: Solaris, Johanniter, Muscaris, Seyval Blanc, Sauvignier Gris, Hibernat, Bianca, Traminer, Riesling
- Odmiany czerwone: Regent, Rondo, Dornfelder, Cabernet Cortis, Leon Millot, Pinot Noir, Monarch, Marchal Foch
- Coraz większy udział winorośli właściwej (vitis vinifera)

Nasze działania

- Wewnętrzne konwentu producenckie, szkolenia, dbałość o jakość i właściwy wizerunek
- Wielkopolski Szlak Wina
- Targi Polskiego Wina i Winnic- MTP
- Ogólnopolski Konwent Winiarzy- Poznań 24-26 listopada 2023
- Wielkopolski Festiwal Wina WINOWACJE Poznań 2025- MTP, PL. PeWuKa, 17 i 18 maja 2025 roku
- Miasteczko wielkopolskich winiarzy na festynie Letni Św Marcin- 7 i 8 czerwca 2025

Bardzo dziękuję za uwagę 😊



Maciej Krystowski - Powered by WINE

- Winnica Edison-Baranowo
- Wielkopolskie Stowarzyszenie Winiarzy
- Stowarzyszenie Sommelierów Polskich

„Mała Współpraca” – Krótkie Łańcuchy Dostaw Żywności – „Leśny Klub Kolacyjny”

*Magdalena Zawadzka i Jakub Chwistek
Leśny Klub Kolacyjny*

Grupa operacyjna Leśny Klub Kolacyjny to nie tylko kolektyw pasjonatów, ale prawdziwa oaza dla miłośników lasu i naturalnych smaków. Pomysł na to unikalne przedsięwzięcie narodził się z inspiracji lidera – Jakuba Chwistka, który zaprasza na niezapomniane kolacje degustacyjne w otoczeniu dziewiczego lasu. Każde spotkanie w Leśnym Klubie Kolacyjnym to niepowtarzalna uczta, która łączy nie tylko smaki, ale także historie lokalnych producentów, które przenikają się w każdym kęsie.

Podczas tych wyjątkowych wieczorów uczestnicy mają okazję poznać prawdziwych pasjonatów, którzy z zaangażowaniem tworzą produkty, które z dumą serwowane są przy Leśnym stole. Na talerzach królują smaki natury, podane w sposób, który pobudza zmysły i zaprasza do odkrywania nowych kulinarnych horyzontów. Wspólne kolacje stają się nie tylko smakowym doświadczeniem, ale także inspirują do prowadzenia proekologicznego stylu życia, w którym harmonia z naturą jest na pierwszym miejscu.

Ideą działania grupy Leśny Klub Kolacyjny jest zrzeszanie lokalnych rolników wokół organizowanych wydarzeń kulinarnych, wspólna sprzedaż oraz budowanie silnej marki opartej na transparentności, zaufaniu i zamiłowaniu do natury.

Produkty grupy Leśny Klub Kolacyjny można zakupić w trakcie wydarzeń kulinarnych, w sklepie internetowym, oraz stacjonarnym, który mieści się w lokalnej miejscowości turystycznej Łagów lubuski. Każde z gospodarstw sprzedaje również własne produkty w swoim gospodarstwie.

Członkami grupy są:

- Jakub Chwistek – lider, pośrednik w sprzedaży;
- Winnica Miłosz w Łazie – jedna z niewielu w Polsce winnic BIO, która

z pasją produkuje wina z tradycyjnych, starych odmian winorośli, przyczyniając się do budowania regionalnej kultury winiarskiej;

- Winnica Mozów – rodzinna winnica, która od 2007 roku zdobywa serca lokalnych smakoszy swoimi wyjątkowymi winami;
- Pasieka Dominika Dominikowskiego w Strudze – jednoosobowa pasieka, która stawia na jakość i tradycyjne metody pszczelarskie, dostarczając miód najwyższej jakości;
- Gospodarstwo Rolne Matthias Frank w Borowym Młynie – ekologiczne sady pełne starych odmian jabłek i śliwek, które zachwycają smakiem i aromatem;
- Gospodarstwo rolne Adam Majchrzak 'Marchewkowe Pole' w Łagowie-naturalna uprawa warzyw i sprzedaż prosto z pola.

Leśny Klub Kolacyjny to grupa, która łączy pasję do jedzenia z miłością do natury.

www.lesnyklubkolacyjny.com

www.instagram.com/lesnyklubkolacyjny

<https://www.facebook.com/lesnyklubkolacyjny>

Do zobaczenia w lesie!

Krótkie Łańcuchy Dostaw Żywności – Skarbiec Lubuskich Smaków

*Magdalena i Sylwester Świderscy
Gospodarstwo Rolne Malinówka*





W CZASIE MROCNego REMONTU

ZAWALENI GRUZEM I KURZEM
KARMILIŚMY LUDZI, KTÓRZY
PRZYJEŹDŻALI ZOBACZYĆ, JAK MIESZKA
SIĘ NA WSI



pszczoły

13 marca 2015 roku pojawiły się ONE



OKAZAŁO SIĘ, ŻE NIE CHODZI
TYLKO O MIÓD

zaczęliśmy prowadzić warsztaty
pszczelarskie dla dzieci



UCZYLIŚMY TEŻ BUDOWAĆ
DOMKI DLA OWADÓW
ZAPYLAJĄCYCH



POGOTOWIE PSZCZELARSKIE
bezpłatna pomoc dla pszczół z okolicy



Akademia **PROFESORA PSZCZOŁKI**

Zajęcia dla szkół,
przedszkoli, domów
kultury, bibliotek,
świątlic i firm.





KONKURS NA ULUBIONEGO
PRODUCENTA LUBUSKIEGO



**LUBUSKIE CENTRUM
PRODUKTU REGIONALNEGO**

PERŁA REGIONÓW

**„Nasze Kulinarne
Dziedzictwo-Smaki Regionów”**

**Polska Izba Produktu
Regionalnego i Lokalnego**

MIOD LEŚNY Z MALINÓWKI



TRADYCYJNE LUBUSKIE
GĘŚ, SZMALEC,
BZIANKA, CHLEB





KRÓTKIE ŁAŃCUCHY DOSTAW

sklepy prosto na półki
dowozy
odbory osobiste



SKARBIEC LUBUSKICH SMAKÓW

konsorcjum w ramach projektu Współpraca

SKARBIEC



LUBUSKICH SMAKÓW

KRÓTKIE ŁAŃCUCHY DOSTAW

Salcum Fixum
Olej Lubuski
Malinówka
Sad Solniki
Rybacka Chata





Krótkie Łańcuchy Dostaw Żywności – Pola Smaku

Barbara Mazurkiewicz-Białęcka
Gospodarstwo Sadownicze Zdrowy Owoc

dr Magdalena Sot-Szewczyk
Gospodarstwo Rolno-Sadownicze



KRÓTKIE ŁAŃCUCHY DOSTAW

DR MAGDALENA SOT-SZEWCZYK
BARBARA MAZURKIEWICZ-BIAŁĘCKA

WOJEWÓDZTWO MAZOWIECKIE

WWW.POLASMAKU.PL

PLAN

-  **Prezentacja grupy EPI Pola Smaku**
-  **Omówienie działań w ramach KŁD**
-  **Przedstawienie możliwości**
-  **Prezentacja napotkanych barier**



DR MAGDALENA SOT-SZEWCZYK

O GRUPIE POLA SMAKU
NASZE PRODUKTY

WWW.POLASMAKU.PL

O GRUPIE POLA SMAKU

Stworzyliśmy Pola Smaku po to, by dostarczać nasze owoce bezpośrednio. Dbamy o to, aby ich droga - od pola do stołu, była jak najkrótsza. Działamy zgodnie z ideą krótkiego łańcucha dostaw. Ważna jest dla nas dbałość o środowisko, którą realizujemy dzięki tej idei zgodnie z hasłem: „**to co dobre, znajdziesz blisko**”



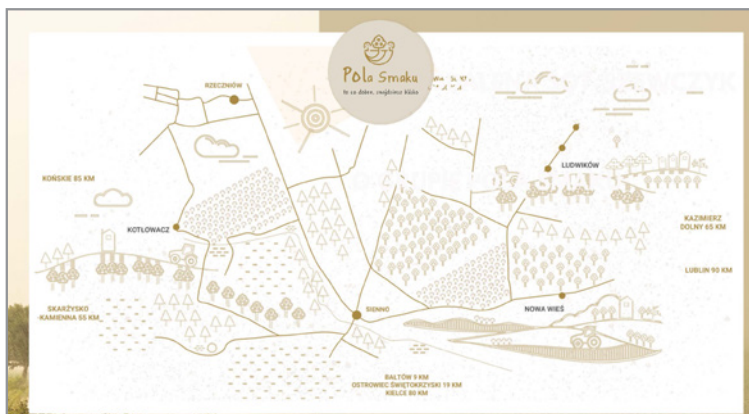
O GRUPIE POLA SMAKU

- Jesteśmy grupą pasjonatów, z rodzinnymi tradycjami sadowniczymi
- Nasze 5 gospodarstw znajduje się na terenie powiatu lipskiego, na mało zurbanizowanym, południowym Mazowszu
- Subregion ma istotny potencjał wytwórczy i tradycje sadownicze



O GRUPIE POLA SMAKU





DZIAŁANIE W RAMACH GRUP OPERACYJNYCH EPI

POLA SMAKU to konsorcjum rolników, które wspólnie realizuje operację “Skrócenie łańcucha dostaw, utworzenie wspólnej oferty oraz realizacja strategii współpracy przekładającej się na wzrost konkurencyjności i możliwości sprzedażowych”



CEL DZIAŁANIA

Realizowana operacja ma na celu **skrócenie łańcucha dostaw pomiędzy producentem a konsumentem poprzez konsolidację sprzedaży produktów rolnych i ich przetworów z 5 gospodarstw rolnych w ramach platformy internetowej: www.polasmaku.pl i pod wspólnym logo.**





NASZE PRODUKTY



NASZE PRODUKTY



**BARBARA
MAZURKIEWICZ-BIAŁECKA**

NASZA AKTYWNOŚĆ

**KRÓTKIE ŁAŃCUCHY DOSTAW
W PRAKTYCE**

**ASPIRACJE, RZECZYWISTOŚĆ,
MOŻLIWOŚCI**



WWW.POLASMAKU.PL





**BARBARA
MAZURKIEWICZ-BIAŁĘCKA**

KŁŹ W PRAKTYCE

LOKALIZACJA

**RÓŻNE BYTY - JEDEN PROBLEM
RHD, RYCZAŁT, VAT**

STAŁOŚĆ DOSTAW, DOSTĘPNOŚĆ

WWW.POLASMAKU.PL



**BARBARA
MAZURKIEWICZ-BIAŁĘCKA**

**ASPIRACJE, RZECZYWISTOŚĆ,
MOŻLIWOŚCI**

ROZSZERZENIE DZIAŁAŃ

PROMOCJA REGIONU

USŁUGI DODATKOWE

WWW.POLASMAKU.PL



KRÓTKIE ŁAŃCUCHY DOSTAW

**DR MAGDALENA SOT-SZEWCZYK
BARBARA MAZURKIEWICZ-BIAŁĘCKA**

WOJEWÓDZTWO MAZOWIECKIE

DZIĘKUJEMY ZA UWAGĘ I ZAPRASZAMY NA POLA

WWW.POLASMAKU.PL

KONTAKT@POLASMAKU.PL

Innowacje w zasięgu każdego gospodarstwa – Działanie „Współpraca”

Przemysław Lecyk

*Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie,
Oddział w Poznaniu*



SIEĆ NA RZECZ
INNOWACJI W ROLNICTWIE
I NA OBSZARACH WIEJSKICH



Krajowa Sieć
Obszarów Wiejskich



Regionalny
Program
Wzrostu i
Rozwoju

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

Co się dzieje we „WSPÓŁPRACY”?

**WSPÓŁPRACA PRODUCENTÓW ROLNYCH SPOSOBEM
NA ROZWÓJ ROLNICTWA I OBSZARÓW WIEJSKICH**

10 kwietnia 2025 roku

Concordia Design, ul. Zwierzyniecka 17, Poznań

mgr inż. Przemysław Lecyk,
Krajowy Broker Innowacji
Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie
Oddział w Poznaniu



Struktura Grupy Operacyjnej realizującej projekty na rzecz
innowacji w rolnictwie w formie konsorcjum lub spółki



Statystyka Działania 16 „Współpraca”

- Przeprowadzonych 6 naborów w tym 4 ogólne (badawczo-wdrożeniowe) oraz 2 tematyczne (dotyczące Krótkich Łańcuchów Dostaw Żywności)
- Liczba dofinansowanych GO: 438
- Liczba zaangażowanych podmiotów: 1200
- Wykorzystanie alokacji: 98% (Alokacja na Działanie 16 „Współpraca” wynosiła: 731 103 862,89 zł)
- Ogólnodostępna baza Grup Operacyjnych:

<https://www.kswoplus.pl/baza-danych/baza-grup-operacyjnych-epi>



Cel Interwencji „Współpraca Grup Operacyjnych EPI”

Celem Interwencji 13.5 „Współpraca Grup Operacyjnych EPI” jest:

- tworzenie Grup Operacyjnych EPI,
- opracowanie i wdrożenie innowacyjnych projektów Grup Operacyjnych **uwzględniające potrzeby rolników**,
- podejście wielopodmiotowe polegające na łączeniu partnerów z wzajemnie uzupełniających się dziedzin.

	Środki UE w euro	Środki publiczne w euro
Całkowity budżet interwencji	59 950 000,00	109 000 000,00

Definicja innowacji w Grupach Operacyjnych

- Minimalnym wymogiem zaistnienia innowacji jest, aby produkt, proces, metoda marketingowa lub metoda organizacyjna były nowe (lub znacząco udoskonalone).
- Działalność innowacyjna jest działalnością związaną z przygotowaniem i uruchomieniem wytwarzania nowych lub udoskonalonych materiałów, wyrobów, urządzeń, usług, procesów lub metod, przeznaczonych do wprowadzenia na rynek albo do innego wykorzystania w praktyce rolniczej.

Innowacje w Interwencji 13.5

Przedmiotem realizowanych operacji będą rozwiązania w zakresie **nowych lub udoskonalonych**:

- produktów,
- technologii,
- metod organizacji,
- metod marketingu,

w sektorach: rolnym, spożywczym i leśnym, w tym na rzecz rozwijania produkcji w systemach jakości żywności oraz rolnictwa 4.0.

- Operacje skoncentrowane będą na zakresie produkcji i przetwarzania produktów rolnych: **plody ziemi, produkty hodowli zwierząt – zgodnie z załącznikiem nr I do traktatu o funkcjonowaniu UE.**

Załącznik nr I do traktatu UE – produkty objęte wsparciem

- Zwierzęta, mięso, przetwory z mięsa,
- Produkty mleczarskie, jaja ptasie, miód naturalny,
- Żywe drzewa i inne rośliny, bulwy, korzenie cięte i ozdobne liście,
- Warzywa,
- Owoce i orzechy jadalne,
- Produkty przemysłu młynarskiego,
- Nasiona i owoce oleiste, ziarna, nasiona, rośliny przemysłowe i lecznicze, słoma i pasza, pektyna,
- Tłuszcze i oleje zwierzęce oraz roślinne,

Załącznik nr I do traktatu UE – produkty objęte wsparciem

- Wino ze świeżych winogron, moszcz winogronowy
- Inne napoje na bazie fermentacji (np. jablecznik, wino z gruszek i miód pitny)
- Alkohol etylowy, denaturowany lub nie, o jakiegokolwiek mocy, otrzymywany z produktów rolnych, z wyłączeniem wódek, likierów i innych napojów spirytusowych
- Ocet i jego substytuty, gotowa pasza dla zwierząt
- Tytoń nieprzetworzony, odpady tytoniowe
- Korek naturalny surowy, odpady korka, korek kruszony, granulowany lub mielony
- Len i konopie naturalne

Szczegółowe informacje na temat aktualnych działów produktów rolnych zgodnych z taryfą celną i dopuszczonych na terenie RP znajdują się w **Serwisie Informacyjnym Taryfy Celnej** prowadzonym przez **Ministerstwo Finansów** pod adresem:

https://ext-isztar4.mf.gov.pl/taryfa_celna/tariff-browser

Dwa zakresy wsparcia Interwencji 13.5

- **Wsparcie przygotowawcze (fakultatywne)** – nabór dla wnioskodawców planujących utworzenie Grupy Operacyjnej. Beneficjent tego wsparcia może wnioskować o płatność ryczałtową w wysokości do **50 tys. zł** w oparciu o planowany budżet projektu złożony przez wnioskodawcę.

Termin naboru: I kwartał 2025 r. (20 marca – 20 kwietnia)

- **Realizacja operacji** – nabór na realizację operacji dla utworzonej Grupy Operacyjnej w formie **ryczałtu do 350 tys. zł**. W formie **refundacji** w wysokości do **2 500 000 zł**.

1. Termin naboru: II kwartał 2025 r. (21 kwietnia – 21 maja)

2. Termin naboru: II kwartał 2026r.

Dla kogo jest wsparcie przygotowawcze?

- Dla osoby fizycznej, jeżeli:
 - jest obywatelem państwa członkowskiego Unii Europejskiej,
 - jest pełnoletnia,
 - ma miejsce zamieszkania na obszarze Rzeczypospolitej Polskiej – w przypadku gdy osoba fizyczna nie wykonuje działalności gospodarczej,
- Dla osoby prawnej, jeżeli siedziba tej osoby lub jej oddziału znajduje się na obszarze Rzeczypospolitej Polskiej (np. spółki, spółdzielnie, związki zawodowe),
- Dla jednostki organizacyjnej nieposiadającej osobowości prawnej, której ustawa przyznaje zdolność prawną, jeżeli siedziba tej jednostki lub jej oddziału znajduje się na obszarze Rzeczypospolitej Polskiej (np. spółki partnerskie, komandytowe, jawne, **konsorcja**, stowarzyszenia)
- **Wniosku o przyznanie pomocy na wsparcie przygotowawcze nie może złożyć istniejąca Grupa Operacyjna, której została przyznana pomoc w ramach działania „Współpraca” w ramach PROW 2014-2020.**

Koszty kwalifikowalne – wsparcie przygotowawcze

Wsparcie przygotowawcze – wnioskodawca planujący utworzenie EPI może liczyć na następujące koszty:

- odpłatne korzystanie z maszyn, urządzeń, środków transportu, wyposażenia i nieruchomości;
- zakup usług związanych z tworzeniem EPI i opracowywaniem planu operacji;
- zakup wyników badań naukowych, ekspertyz, analiz, raportów badawczych;
- organizacji lub udziału w szkoleniach, spotkaniach, wizytach studyjnych i demonstracyjnych, w tym koszty przejazdu;

Kosztów przygotowania dokumentacji technicznej operacji, w tym:

- a. kosztorysów inwestorskich,
- b. projektów technologicznych i budowlanych,
- c. wypisów i wyrysów z ewidencji gruntów i budynków,
- d. opinii o innowacyjności przedmiotu operacji,
- e. sprawowania nadzoru inwestorskiego lub autorskiego,
- f. związane z kierowaniem robotami budowlanymi.

Co zawiera wniosek – wsparcie przygotowawcze

Wnioskodawca ubiegający się o wsparcie przygotowawcze w generatorze wniosków zawiera następujące elementy:

- określenie problemów rolnika, będącego członkiem Grupy Operacyjnej lub gospodarstwa rolnego, jakie Grupa zamierza rozwiązać poprzez realizację innowacyjnej operacji;
- określenie sposobu rozwiązania problemów w formie uproszczonego planu operacji;
- opis partycypacyjnego charakteru przygotowania planu operacji;
- określenie celów i efektów realizacji planu operacji;
- uzyskać uproszczoną opinię o innowacyjności operacji potwierdzającą prawidłowość sformułowanych celów i efektów realizacji planu operacji, a także adekwatność zaproponowanych rozwiązań do wskazanych problemów rolnika lub gospodarstwa rolnego.

PAMIĘTAJMY!

- **uzyskanie wsparcia zobowiązuje Grupę Operacyjną do aplikowania o środki oraz spełnienia warunków dostępu (w tym uzyskania co najmniej minimalnej liczby punktów) w ramach Realizacji operacji, pod rygorem zwrotu pomocy**

Jak tworzymy Grupę Operacyjną?

Aby złożyć wniosek w naborze Grupa Operacyjna musi składać się przynajmniej z 2 podmiotów z poniższej listy:

- **rolnik** – posiadający numer EP oraz posiadający samodzielnie lub zależnie gospodarstwo o wielkości co najmniej 1 ha - trwa procedura usunięcia zapisu z wytycznych.
- **właściciel lasu**,
- **podmiot tworzący system szkolnictwa wyższego i nauki**,
- **przedsiębiorca**, jeżeli wykonywany przez nich rodzaj działalności ujętej w PKD jest związany z operacją realizowaną przez grupę operacyjną,
- **podmiot świadczący usługi doradcze**.

Forma organizacyjna Grupy Operacyjnej:

- nie posiada zdolności prawnej – **konsorcjum**
- posiadając zdolność prawną – np. **spółka celowa**

W Grupie Operacyjnej musi uczestniczyć minimum 1 rolnik.

W ilu Grupach Operacyjnych można uczestniczyć?

- **Przedsiębiorca, prywatny podmiot doradczy i rolnik mogą brać udział tylko w jednej grupie EPI w ramach danego naboru**
- powyższe ograniczenie **nie dotyczy publicznych jednostek doradztwa rolniczego oraz podmiotów tworzących system szkolnictwa wyższego i nauki**
- Podmioty wchodzące w skład EPI uważa się za różne, jeżeli nie są one powiązane ze sobą osobowo lub kapitałowo. W skład danej EPI nie mogą wchodzić podmioty powiązane ze sobą rodzinnie/osoba najbliższa.

Zgodnie z Kodeksem karnym (art. 115 § 11 k.k.): Osobą najbliższą jest małżonek, wstępny, zstępny, rodzeństwo, powinowaty w tej samej linii lub stopniu, osoba pozostająca w stosunku przysposobienia oraz jej małżonek, a także osoba pozostająca we wspólnym pożyciu.

Poziom wsparcia finansowego

Centrala Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa w Warszawie przyznaje pomoc finansową Grupie Operacyjnej w następujących zakresach:

- 100% kosztów **ogólnych**, przy czym koszty te mogą stanowić maksymalnie 10% pozostałych kosztów kwalifikowalnych,
- 100% kosztów **badani**, przy czym koszty te mogą stanowić maksymalnie 50% kwoty pomocy na daną operację,
- 65% kosztów **inwestycji** materialnych i niematerialnych oraz do 100 % w przypadku **inwestycji nieprodukcyjnych** – inwestycje, które nie prowadzą do znacznego wzrostu wartości ani rentowności gospodarstwa rolnego w rozumieniu art. 2 pkt 39 rozporządzenia Komisji UE 2022/2472,
- 100% kosztów **bieżących/administracyjnych** w tym kosztów związanych z działaniami na rzecz rozwijania produkcji w systemach jakości żywności. Koszty będą wypłacane w formie ryczałtu w wysokości nieprzekraczającej łącznie 20% kosztów inwestycyjnych i badań (maksymalnie 500 000 zł).

Inwestycje nieprodukcyjne

Zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2021/2115 z dnia 2 grudnia 2021 r. ustanawiające przepisy dotyczące wsparcia planów strategicznych sporządzanych przez państwa członkowskie w ramach Wspólnej Polityki Rolnej inwestycjami nieprodukcyjnymi są następujące działania (art. 6):

- przyczynianie się do łagodzenia zmiany klimatu i przystosowywania się do niej, w tym poprzez redukcję emisji gazów cieplarnianych i zwiększenie sekwestracji węgla, a także promowanie zrównoważonej energii;
- wspieranie zrównoważonego rozwoju zasobów naturalnych, takich jak woda, gleba i powietrze, i wydajnego gospodarowania nimi, w tym poprzez ograniczanie uzależnienia od środków chemicznych;
- przyczynianie się do powstrzymania utraty różnorodności biologicznej i odwrócenia tego procesu, wzmacnianie usług ekosystemowych oraz ochrona siedlisk i krajobrazu;

Koszty kwalifikowalne – inwestycyjne (65%)

Do kosztów inwestycyjnych zalicza się koszty związane z:

- transportem do miejsca realizacji operacji materiałów służących realizacji operacji oraz maszyn i urządzeń objętych operacją, a także koszty montażu,
- rozbiórką i utylizacją materiałów szkodliwych pochodzących z rozbiórki pod warunkiem, że rozbiórka jest niezbędna w celu realizacji operacji,
- budową, przebudową lub remontem połączonym z modernizacją obiektów lub infrastruktury,
- zakupem lub instalacją nowych maszyn lub urządzeń, w tym środków transportu,
- zakupem lub instalacją nowej aparatury naukowo-badawczej lub innych nowych urządzeń służących do wykonywania badań aplikacyjnych w rozumieniu art. 4 ust. 2 pkt 2 ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. – Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce lub prac rozwojowych w rozumieniu art. 4 ust. 3 tej ustawy – w przypadku gdy całkowity okres amortyzacji tej aparatury lub tych urządzeń nie przekracza okresu realizacji operacji,
- zakupem wartości niematerialnych i prawnych w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 14 ustawy z dnia 29 września 1994 r. o rachunkowości (Dz. U. z 2021 r. poz. 217, 2105 i 2106 oraz z 2022 r. poz. 1488), w tym koszty zakupu lub instalacji oprogramowania i licencji na oprogramowanie,

Koszty kwalifikowalne – ogólne (100%)

Kosztami ogólnymi, do których zalicza się w szczególności koszty:

- przygotowania dokumentacji technicznej operacji, w tym:
 - kosztorysów inwestorskich,
 - projektów technologicznych i budowlanych,
 - wypisów i wyrysów z ewidencji gruntów i budynków,
 - opinii o innowacyjności przedmiotu operacji;
- sprawowania nadzoru inwestorskiego lub autorskiego,
- zakupu wyników badań naukowych, ekspertyz, analiz, raportów badawczych dla operacji, w których nie występować będzie podmiot tworzący system szkolnictwa wyższego i nauki – koszty usług;
- związane z kierowaniem robotami budowlanymi.

Koszty kwalifikowalne – bieżące (100%)

Kosztami bieżącymi, do których zalicza się w szczególności koszty:

- koszty operacyjne;
- koszty personelu;
- koszty szkolenia;
- koszty związane z kształtowaniem wizerunku;
- koszty finansowe;
- koszty związane z tworzeniem sieci kontaktów.

Koszty kwalifikowalne – badawcze (100%)

Koszty badań, do których zalicza się w szczególności koszty:

- zakupu materiałów i sprzętu laboratoryjnego niebędących środkami trwałymi;
- zakupu materiałów lub podzespołów lub wytworzenia elementów służących do stworzenia prototypu lub instalacji pilotażowej, jeżeli te materiały, podzespoły i elementy po stworzeniu tego prototypu lub instalacji będą stanowiły ich część składową;
- dokonanych za okres realizacji operacji odpisów amortyzacyjnych od aparatury naukowo-badawczej lub innych urządzeń służących do wykonywania badań w ramach tej operacji, ujętych w ewidencji środków trwałych wnioskodawcy ubiegającego się o przyznanie pomocy, niezbędnych do prawidłowej realizacji operacji i bezpośrednio wykorzystywanych w związku z realizacją operacji – w przypadku gdy całkowity okres amortyzacji tej aparatury lub tych urządzeń przekracza okres realizacji operacji;
- ponoszone z tytułu odpłatnego korzystania w okresie realizacji operacji z aparatury naukowo-badawczej lub innych urządzeń służących do wykonywania badań w ramach tej operacji;
- ponoszone z tytułu odpłatnego korzystania w okresie realizacji operacji ze specjalistycznych środków transportu wewnętrznego;

Ułatwienia dla beneficjentów

- Możliwe jest uzyskanie **finansowania wyprzedzającego** – beneficjent **może wnioskować o uzyskanie do 44% kwalifikowalnej kwoty pomocy finansowania wyprzedzającego na początku realizacji projektu.**
- Możliwe jest również **uzyskanie zaliczki w wysokości do 50% kwalifikowalnej kwoty pomocy** na początku realizacji projektu.
- Wprowadzenie Centralnego Systemu Obsługi Beneficjenta z elektronicznym obiegiem dokumentów – Generator Wniosków ARiMR.
- **Grupa Operacyjna ma obowiązek podpisać weksel in blanco** przygotowany przez ARiMR jednakże wewnętrzną decyzją konsorcjum będzie, który podmiot i w jakiej wysokości podpisze deklarację wekslową. Ważne aby weksel lub suma weksli podpisanych przez konsorcjantów była równa kwocie pomocy wypłacanej przez ARiMR.

Opinia o innowacyjności

Grupa Operacyjna ma obowiązek do wniosku o przyznanie pomocy na realizację operacji załączyć opinię o innowacyjności wystawioną przez **podmiot tworzący system szkolnictwa wyższego i nauki posiadający kategorię naukową A+, A lub B+** w dyscyplinie naukowej niezbędnej do realizacji operacji, potwierdzającą prawidłowość sformułowanych celów i efektów realizacji planu operacji, a także adekwatność zaproponowanych rozwiązań do wskazanych problemów rolnika lub gospodarstwa rolnego.

Polski Imbir

„Celem operacji jest opracowanie technologii uprawy imbiru poprzez przeniesienie jej do warunków geograficznych i środowiskowych panujących w Polsce wraz z optymalizacją procesu podkietkowania kłączy w kontrolowanych warunkach”



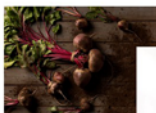
Skład Grupy operacyjnej:

AgriSmart Sp. z o.o. Lider konsorcjum
Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu
Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie
Oddział w Poznaniu
Przemysław Kaczmarek - Rolnik

Dofinansowanie operacji: 5 525 981,89 PLN

Beta 4.0

„Celem operacji jest opracowanie innowacyjnej technologii wytwarzania warzywnych produktów mrożonych z dodatkiem probiotyków jako szansa na poprawę opłacalności produkcji buraka ćwikłowego i konkurencyjności gospodarstw rolnych”.



Skład grupy operacyjnej:

Michał Młynarczyk Wytwórnia Lodów i Artykułów Spożywczych w Lesznie – Lider Konsorcjum

Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu

Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie
Oddział w Poznaniu

Paweł Nowak - Rolnik

Wnioskowana kwota pomocy: 1 381 288,00 PLN

Wieprzowina KOBE

„Opracowanie innowacyjnej technologii produkcji wysokiej jakości mięsa świni żywionych paszą wzbogaconą w kwasy omega-3 i kwercetynę z cebuli odpadowej”



Skład Grupy operacyjnej:

Inter Agri sp. z o.o. – Lider konsorcjum
Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu
Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie
Oddział w Poznaniu
Przemysław Kaczmarek - Rolnik

KISZ MISZ

„Opracowanie i wdrożenie technologii wytwarzania innowacyjnych past na bazie ogórka pozasezonowego i warzyw uzyskanych w wyniku ukierunkowanej fermentacji wspomaganej ultradźwiękami jako szansa na wzmocnienie pozycji producentów rolnych na rynku”



Skład Grupy operacyjnej:

RUNOLAND Sp. z o.o. Lider konsorcjum
Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu
Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie
Oddział w Poznaniu
Gospodarstwo Blesłada - Rolnik

Dofinansowanie operacji: 3 693 579,43 PLN

Dziękuję za uwagę

mgr inż. Przemysław Lecyk
Krajowy broker innowacji
Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie
Oddział w Poznaniu
p.lecyk@cdr.gov.pl
kom. 508182293



**Grupa Operacyjna EPI –
BETA 4.0 – Innowacyjna technologia
wytworzenia warzywnych produktów mrożonych
z dodatkiem probiotyków jako szansa na poprawę
opłacalności produkcji buraka ćwikłowego
i konkurencyjności gospodarstw rolnych**

*dr inż. Monika Przeor
Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu*

W skład grupy operacyjnej projektu Lody BETA 4.0 weszły następujące podmioty:

1. Michał Młynarczyk Wytwórnia Lodów i Artykułów Spożywczych w Lesznie – Lider Konsorcjum;
2. Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu;
3. Centrum Doradztwa Rolniczego Oddział w Poznaniu
4. Paweł Nowak – Gospodarstwo Rolne w Środzie Wielkopolskiej

Problem rozwiązywany w projekcie dotyczył trzech aspektów. Po pierwsze utrata jędrności warzyw podczas przechowywania oraz ograniczona możliwość ich sprzedaży jest powszechnym problemem. Dotychczasowe ich wykorzystanie nie było możliwe, a Rolnik nie był w stanie przewidzieć terminu przydatności warzyw o jakości handlowej. Dlatego problem, który rozwiązano dotyczył bezpośrednio ograniczeń jakie związane są z dystrybucją buraka po zbyt długim przechowywaniu oraz z możliwością przewidywania czasu w jakim warzywa te mogą być magazynowane. Z drugiej strony problem dotyczył procesów mrożenia, które obarczone są wysoką energochłonnością.

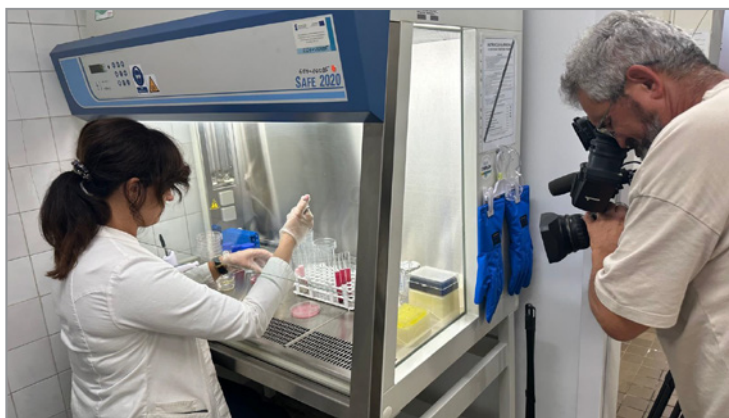
Potrzebą i powodem była konieczność opracowania kierunku zagospodarowania buraka, o obniżonej zawartości wody, w którym w czasie przechowywania zwiększył się udział suchej masy i które nie nadają się do obrotu w handlu. Aby ułatwić pracę rolnika zaistniała potrzeba opracowania urządzenia cyfrowego pozwalającego na ewaluację przydatności buraków ćwikłowych do przetwarzania.

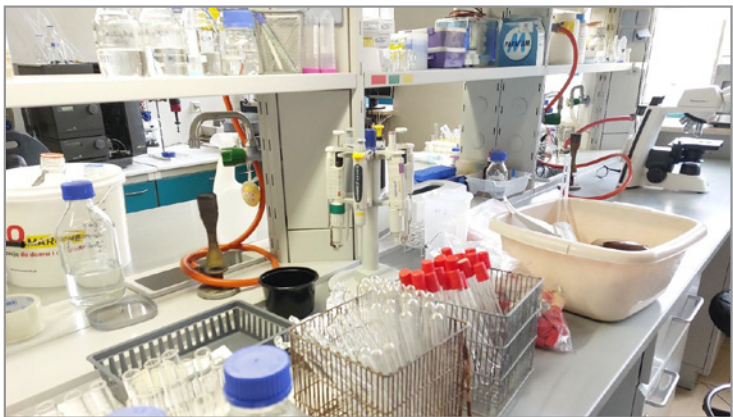
Rezultatem operacji było opracowanie innowacyjnej technologii wytwarzania warzywnych produktów mrożonych z dodatkiem probiotyków jako szansa na poprawę opłacalności produkcji buraka ćwikłowego i konkurencyjności gospodarstw rolnych.

W wyniku operacji opracowano innowację produktową. Było nią opracowanie koncepcji linii produktowej – wytworzenie nowych deserów warzywnych z wykorzystaniem pozaasortymentowych buraków uprawianych przez Rolnika, które będą mogły zostać zagospodarowane jako surowiec do wytwarzania produktów spożywczych. Efektem była również technologia wytwarzania produktów mrożonych z buraka (typu sorbet), która jest innowacją uwzględniającą pozyskanie buraków od Rolnika i poddanie ich u producenta procesowi obróbki polegającej na myciu ze szczotkowaniem, homogenizacji i pasteryzacji. Ponadto w efekcie operacji wytworzono innowację organizacyjną - sposób postępowania i organizacja pracy u Rolnika. W projekcie został opracowany algorytm postępowania w magazynie z burakami.

Finansowanie: „Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich (EFRROW). Europa inwestująca w obszary wiejskie. Operacja współfinansowana jest ze środków Unii Europejskiej w ramach działania M 16 „Współpraca” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.”

Strona [www: http://lodybeta40.pl/#cel-projektu](http://lodybeta40.pl/#cel-projektu)





2024-07-22 | 7:59

W upalne dni ilość spożywanych lodów diametralnie wzrasta. Siegają po nie także ci, którzy nie specjalnie je lubią, byleby nieco schłodzić organizm. Niestety w klasycznym produkcie jest bardzo dużo kalorii, a to nie wpływa dobrze na nasze zdrowie. Polscy naukowcy wymyślili nowe rozwiązanie, a mianowicie lody z buraków.



Kupujemy owoce, dlatego w sklepach są warzywa, które ładnie się prezentują, mają równomierny kształt, po prostu są ładne. Jednak natura jest różnorodna i nie brakuje okazów pokrzywionych i takich, które gorzej się prezentują. Niemniej ich wygląd nie sprawia, że są gorsze od pozostałych. Mimo to stanowią odrzucony produkt i nie trafiają na półki.

Naukowcy z Wydziału Nauk o Żywności i Żywieniu Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu postanowili wykorzystać potencjał brzydkich burakiów i tak powstały zdrowy lód. Bez względu na to, czy warzywo jest krzywe, czy idealne, zawiera mnóstwo przeciwutleniaczy, błonnika i witamin. A na przestrzeni lat udowodniono, że picie soku, czy włączenie buraka do diety chroni przed nowotworami, obniża ciśnienie i wzmacnia serce.

- Opracowaliśmy całą procedurę pozyskiwania takich lodów we współpracy z przedsiębiorcą. Stworzyliśmy też nową dedykowaną zamrażarkę płytową, gdzie jako chłodziwo, mogące mieć bezpośredni kontakt z produktem spożywczym, zastosowaliśmy nietoksyczną ciecz, będącą pochodną soli potasowej. Tak przygotowane proces produkcji umożliwia pozyskiwanie lodów z całych buraków, włącznie ze skórką - wyjaśnia kierowniczka projektu, prof. dr hab. Joanna Kopp-Cisowska z Katedry Technologii Gastronomicznej i Żywności Funkcjonalnej UPP.

Najnowsze rozwiązanie pomoże także rolnikom ograniczyć poziom odpadów, a wśród Polaków zwiększyć spożycie buraków. Jak wskazują autorzy projektu, obecnie zjedamy zaledwie 3 kg rocznie tych warzyw, a ich potencjał prozdrowotny jest ogromny.

Dodatkowym atutem lodów z buraka jest fakt, że zostaną one wzbogacone o probiotyki. Jak wiemy, stanowią ważny element wzmocnienia organizmu. Poprawiają odporność, pomagają leczyć choroby układu pokarmowego, czy niektóre

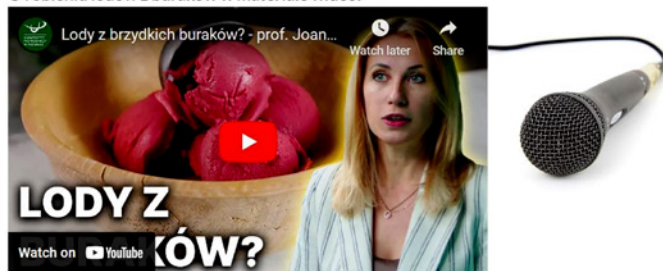


Agnomist / Analizy Food & Agro / Rynek żywności / Innowacyjne lody z buraków na Światowy Dzień Lodów

Co można zrobić z dorodnego buraka? Na przykład wegetariańskie carpaccio. A z warzywnych odpadków? Nawóz w biogazowni. No tak, a co można zrobić z buraków tak brzydkich, że nikt nie chce ich kupić? Może zdrowe lody? Podjęli się tego naukowcy z Wydziału Nauk o Żywności i Żywieniu Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu.

Maria Sikorska, autorka telewizyjnego programu „Z klimatem i z pasją”
21.07.2024

O robieniu lodów z buraków w materiale wideo:



**Grupa Operacyjna EPI –
Vebeer – Warzywa w produkcji
funkcjonalnych nisko- i bezalkoholowych
napojów piwnych na bazie wyciągów warzywnych
będących produktem ubocznym
w procesie wytwarzania napojów**

*dr hab. Barbara Stachowiak
Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu*

VeBeer (nr umowy pomocy: 00063.DDD.6509.00288.2022.15)

TYTUŁ OPERACJI:

Zagospodarowanie pozaasortymentowych warzyw w produkcji funkcjonalnych nisko- i bezalkoholowych napojów piwnych oraz dodatków spożywczych (modyfikatorów smaku i zapachu) na bazie wyciągów warzywnych będących produktem ubocznym w procesie wytwarzania tychże napojów.

W ramach operacji opracowano:

- **dwie innowacje produktowe**, które obejmują (1) zaprojektowanie i otrzymanie funkcjonalnych warzywnych napojów nisko- i bezalkoholowych na bazie piwa. Napoje zostały otrzymane na drodze tradycyjnej fermentacji alkoholowej brzojki słodowej, a odpowiednio niską zawartość alkoholu uzyskano poprzez dealkoholizację piwa. Funkcjonalność napoju (wzrost aktywności przeciwutleniającej) uzyskano poprzez dodatek do dealkoholizowanego piwa soków warzywnych o podniesionym potencjale przeciwutleniającym pozyskanych w procesie tłoczenia surowca roślinnego poprzedzonego procesem sonikacji, która miała na celu uwolnienie i ułatwienie migracji związków bioaktywnych z komórek roślinnych. Obróbka ultradźwiękowa należy do nietermicznych technik, prowadzących do przyspieszenia procesów przetwórczych i produkcyjnych. Powoduje proces kompresji i dekompresji materiału (efekt gąbki), co prowadzi do powstania mikroskopijnych kanałów i niszczenia struktury komórkowej surowca roślinnego, a tym samym pomaga w uwalnianiu różnych związków bioaktywnych

z surowca. Poziom zmian w strukturze surowca uzależniony jest od zastosowanych parametrów obróbki, tj. częstotliwości fal i czasu ich aplikacji.

Innowacja produktowa (2) dotyczyła otrzymywania naturalnych dodatków do żywności (trend: czysta etykieta) o działaniu modyfikującym smak i zapach produktów spożywczych. Dodatki otrzymano poprzez suszenie wytlóków warzywnych otrzymanych po procesie tłoczenia surowców roślinnych (produkt uboczny), a następnie ich rozdrobnienie do postaci płatków. Zaproponowany sposób suszenia (owiewowo, w temp. 50 st. C), pozwolił na zachowanie dobrej wartości odżywczej wytlóków, a tym samym wpłynął korzystnie na wzrost atrakcyjności nowego dodatku spożywczego.

Opracowane innowacje produktowe, nie są obecne na rynku polskim oraz spełniają kryteria innowacyjności międzynarodowej.

- **innowację technologiczną**; założeniem nowej technologii jest wytwarzanie w/w innowacji produktowych w oparciu o linię do produkcji i konfekcjonowania, która uwzględnia zarówno proces wytwarzania soków obejmujący sonikację pozaasortymentowych warzyw, proces produkcji piwa wraz z modułem do dealkoholizacji, moduł komponowania nowych napojów piwnych (zestawiania napoju i soków warzywnych bogatych w antyoksydanty) oraz moduł do wytwarzania nowego dodatku spożywczego (obejmujący suszenie i rozdrabnianie wytlóków). Zaproponowane nowe rozwiązanie w zakresie technologii jest całkowicie innowacyjne i uwzględnia promowaną w Unii Europejskiej produkcję zrównoważoną, tj. bezodpadową.



Warzywne napoje piwne

ISBN 978-83-66823-36-5

