

Nasza

1/2020

ISSN 2083-4063

euroPROWincja



Biuletyn

Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich
Województwa Wielkopolskiego

Kanał Breński, Gmina Wijewo, fot. Agata Borowiec



SAMORZĄD WOJEWÓDZTWA
WIELKOPOLSKIEGO



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

Inytucja Zarządzająca PROW 2014–2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Publikacja opracowana przez Departament Programów Rozwoju Obszarów Wiejskich Urzędu Marszałkowskiego Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu. Operacja współfinansowana jest ze środków Unii Europejskiej w ramach Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020.



Krzysztof Grabowski

Wicemarszałek Województwa Wielkopolskiego

Szanowni Państwo,

oddajemy w Państwa ręce pierwsze w 2020 roku wydanie kwartalnika „Nasza euroPROWincja”. Na jego łamach prezentujemy bieżące informacje związane z wdrażaniem przez Samorząd Województwa Wielkopolskiego Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020. Tematykę publikacji uzupełniają materiały poświęcone nieco bardziej ogólnie zagadnieniom związanym z życiem i pracą na wielkopolskiej wsi. Staramy się promować przy tym dziedzictwo kulturowe i kulinarne regionu oraz prezentować inicjatywy skierowane do mieszkańców wiejskich zakątków naszego województwa.

W styczniu i lutym 2020 roku miałem przyjemność podpisać umowy z beneficjentami PROW 2014–2020, którzy inwestują w poprawę stanu dróg lokalnych w gminach i powiatach. W tym roku przekazujemy również znaczne środki na inwestycje w gospodarkę wodno-ściekową. Podpisanie umów, przyznających kolejną pulę funduszy dla gmin oraz gminnych zakładów gospodarki komunalnej, zaplanowane jest na przełomie pierwszej i drugiej połowy roku.

W tym numerze biuletynu prezentujemy efekty wdrażania podejścia LEADER w województwie wielkopolskim, poruszamy również tematykę skracania łańcucha dostaw żywności, związanego m.in. z budową i modernizacją targowisk dofinansowanych z PROW 2014–2020. Polecam Państwa uwadze także materiał dotyczący Sieci Dziedzictwa Kulinarne Wielkopolska. Nasi producenci, w związku z rozprzestrzeniającą się epidemią koronawirusa, znaleźli się w trudnym położeniu, dlatego zachęcam Państwa do okazywania lokalnego patriotyzmu podczas dokonywania zakupów spożywczych. Warto sięgnąć po te produkty, które są oznaczone charakterystycznym logiem Sieci. W tym trudnym czasie zwracamy również uwagę na istotną potrzebę zapobiegania marnowaniu żywności. Samorząd Województwa Wielkopolskiego podejmuje kroki w tym kierunku, realizując projekt EcoWaste4Food, o którym mowa w jednym z artykułów.

Serdecznie zachęcam do lektury.

Wydawca:

Samorząd Województwa Wielkopolskiego
al. Niepodległości 34
61-714 Poznań



Opracowanie:

Jednostka Regionalna Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich
Departament Programów Rozwoju Obszarów Wiejskich
Urząd Marszałkowski Województwa Wielkopolskiego
al. Niepodległości 34, 61-714 Poznań
tel. 61 626 60 00, faks 61 626 60 04
e-mail: ksow@umww.pl
www.wielkopolskie.ksow.pl, www.dprow.umww.pl

Teksty:

Marta Jachimowska,
Adrian Kapuściński

Opracowanie graficzne:

S-print s.c.
www.s-print.com.pl

Druk:

SIL-VEG-DRUK s.c.

Wsparcie na rozwój podstawowych usług

Wielkopolskie gminy, gminne zakłady gospodarki komunalnej oraz powiaty otrzymają w 2020 roku łącznie 75 milionów złotych z przeznaczeniem na inwestycje infrastrukturalne. Zadania zaplanowane przez beneficjentów Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020 dotyczą gospodarki wodno-ściekowej oraz budowy lub modernizacji dróg lokalnych.



Fot.: archiwum UMWW

31 stycznia 2020 roku, w Starostwie Powiatowym w Kaliszu, wicemarszałek Krzysztof Grabowski podpisał umowę z władzami Powiatu Kaliskiego na dofinansowanie inwestycji drogowej w ramach PROW 2014–2020. Dzięki wsparciu na kwotę 402 tysięcy złotych, przebudowana zostanie droga powiatowa nr 4607P na odcinku Emilianów — Dębsko. Umowę w tej sprawie podpisali starosta kaliski Krzysztof Nosal, wicestarosta Zbigniew Słodowy oraz skarbnik Urszula Jędrusiak.

W październiku 2019 roku gminy oraz gminne zakłady gospodarki komunalnej wniosły o pomoc na zadania związane z gospodarką wodno-ściekową. Do Urzędu Marszałkowskiego w Poznaniu wpłynęły wówczas aż 104 wnioski. Dzięki zmianom w rozporządzeniu ministerialnym dotyczącym limitów środków dla poszczególnych działań Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020, pula środków dla województwa wielkopolskiego na ten cel zwiększyła się o 23,7 miliona złotych i wynosi 63 miliony złotych. 23 stycznia 2020 roku Zarząd Województwa Wielkopolskiego uchwalił listę informującą o kolejności przysługiwania pomocy potencjalnym beneficjentom. Znajdują się na niej 82 projekty, ale 47 z nich mieści się w dostępnym limicie środków. Są to inwestycje gmin oraz zakładów gospodarki komunalnej, dotyczące głównie budowy lub przebudowy sieci wodociągowych i kanalizacyjnych, stacji uzdatniania wody oraz przydomowych oczyszczalni ścieków.

— *W związku z tym, że samorządy lokalne województwa wielkopolskiego zgłaszają duże zapotrzebowanie na realizację inwestycji w gospodarkę wodno-ściekową i mając świadomość, jak ważne są to zadania, zawnioskowaliśmy do Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi o zwiększenie limitu środków na ten cel. Umożliwiłoby to zawarcie umów ze wszystkimi beneficjentami, którzy znajdują się na liście zatwierdzonej przez zarząd województwa* — mówi wicemarszałek Krzysztof Grabowski.

Dofinansowaniem ze środków europejskich w ramach PROW 2014–2020 objęte zostaną inwestycje, które realizowane będą w miejscowościach liczących do 5 tysięcy mieszkańców. Pomoc przyznawana jest w formie refundacji do 63,63% kosztów kwalifikowalnych, a limit przypadający na jednego beneficjenta w okresie realizacji PROW 2014–2020 to 2 miliony złotych. Podpisanie umów planowane jest w pierwszej połowie 2020 roku, jednak sytuacja

epidemiczna w kraju, spowodowana rozprzestrzenieniem się koronawirusa, może skutkować wydłużeniem oceny złożonych wniosków.

Zmiany w krajowej legislacji zwiększyły również limit środków, które mogą zostać przeznaczone na budowę lub modernizację dróg lokalnych w województwie wielkopolskim. Pozwoliło to na zawarcie umów z przedstawicielami sześciu gmin i trzech powiatów, które w maju 2019 roku wniosowały o przyznanie pomocy i oczekiwały na możliwość uzyskania funduszy. Dokumenty zostały podpisane przez wicemarszałka Krzysztofa Grabowskiego w styczniu oraz lutym 2020 roku. Część umów zawarto w siedzibach beneficjentów, co umożliwiło skuteczniejszą promocję Programu wśród społeczności lokalnych.

Łączna wartość wsparcia przyznanego w 2020 roku na ten cel wynosi 12 milionów złotych. Dzięki przyznanym środkom Gmina Gołuchów przebuduje ulice Szwedzką i Witosa w Kościelnej Wsi. Kwota przyznanego dofinansowania to 1 905 859 złotych. Gmina Osieczna pomoc w wysokości 319 727 złotych przeznaczy na przebudowę drogi gminnej w miejscowości Kąkolewo, natomiast Gmina Śmigiel, która pozyskała 1 959 573 złote ze środków PROW 2014–2020, zmodernizuje drogę gminną Poladowo — Morownica. Dofinansowanie z Programu w wysokości 1 697 641 złotych pozwoli również na zbudowanie drogi Długa Goślina — Łoskoń Stary w gminie Murowana Goślina. W gminie Dopiewo, która otrzymała pomoc na kwotę 2 829 038 złotych,

powstanie droga w miejscowości Dąbrowa, natomiast w gminie Kraszewice, dzięki dofinansowaniu o wartości 116 144 złotych, przebudowana zostanie droga gminna Podkuźnica — Podlas. Środki zostały przekazane także na modernizację trzech odcinków dróg powiatowych. Powiat leszczyński pozyskał 1 588 505 złotych na przebudowę drogi powiatowej nr 4792 P od skrzyżowania z drogą krajową numer 12 do ronda w miejscowości Krzemieniewo. W powiecie wrzesińskim przebudowana zostanie droga powiatowa nr 2159 P Czerniejewo — Września w miejscowościach Nowy Folwark i Psary Polskie. Wartość przyznanego dofinansowania to 1 205 488 złotych. Środki z PROW 2014–2020, w wysokości 402 tysięcy złotych, otrzymał także powiat kaliski, który wykona przebudowę drogi powiatowej nr 4607 P na odcinku Emilianów — Dębsko.

W 2019 roku na operacje typu „Budowa lub modernizacja dróg lokalnych” z Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020 beneficjenci otrzymali 30 milionów złotych. Wicemarszałek Krzysztof Grabowski podpisał wówczas 32 umowy. Ze wsparcia finansowego w ramach Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich skorzystało 29 wielkopolskich gmin: Wierzbinek, Czempień, Kłodawa, Nowe Skalmierzyce, Pakosław, Białosławie, Lisków, Lubasz, Łobżenica, Duszniki, Nekla, Sompolno, Tuliszków, Żerków, Przygodzice, Wągrowiec, Czermín, Grodziec, Kiszkowo, Granowo, Rzgów, Dobra, Pyzdry, Łubowo, Wielichowo, Rychwał, Miejska Górka, Lwówek i Czarnków oraz 3 powiaty: nowotomyski, jarociński i kościański.



Dzięki środkom z PROW możliwa była budowa kanalizacji sanitarnej z przykanalikami w miejscowości Grodziec na ulicach Wiejskiej i Mickiewicza, wraz z działkami (etap II). Wartość dofinansowania z PROW to kwota w wysokości 1 145 338 złotych.

Fot.: archiwum UMWW

Jak usprawnić handel rolniczy?

Program Rozwoju Obszarów Wiejskich 2014–2020 popularyzuje i rozwija sprzedaż bezpośrednią produktów rolnych. Ułatwiają to zarówno środki unijne przyznane na inwestycje w targowiska, jak również inicjatywy dofinansowane w ramach podejścia LEADER oraz Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich.

Współczesne trendy na rynku konsumenckim zmiernają w kierunku poszukiwania zdrowych i ekologicznych produktów spożywczych. Klienci chętniej sięgają po warzywa i owoce o zidentyfikowanym pochodzeniu. Jednocześnie mamy do czynienia z sytuacją, w której hurtownicy oferują rolnikom coraz niższe ceny za sprzedawane przez nich produkty, a cała sieć pośredników powoduje znaczący wzrost tych cen na sklepowych półkach. Z uwagi na to Program Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020 stwarza rolnikom warunki do prowadzenia sprzedaży bezpośredniej, rozwoju przetwórstwa przyzagrodowego, a także tworzenia inkubatorów przetwórstwa lokalnego.

Powstały nowe targowiska

Fundusze unijne z PROW 2014–2020, przekazane przez Samorząd Województwa Wielkopolskiego samorządom lokalnym, rozdysponowane zostały m.in. na inwestycje w targowiska lub obiekty budowlane przeznaczone na cele promocji lokalnych produktów. Dzięki dofinansowaniu na łączną kwotę 9,4 miliona złotych, dotychczas oddano do użytku nowoczesne targowiska w 14 miejscowościach: Zakrzewie, Białośliwiu, Obornikach, Wieleniu, Wągrowcu, Chrzypsku Wielkim, Szamotułach, Zbąszyniu,

Pyzdrach, Dąbiu, Jaraczewie, Grodźcu, Stawiszynie oraz Dobrej.

— *Nowe lub zmodernizowane targowiska stają się wizytówką swoich miejscowości. Jednak, co najważniejsze, przyczyniają się do promocji lokalnych produktów i umożliwiając rolnikom wygodną sprzedaż bezpośrednią. Cieszę się, że obiekty powstały w różnych stronach naszego regionu. Ułatwi to mieszkańcom dostęp do żywności pochodzącej prosto z gospodarstwa* — mówi Wicemarszałek Województwa Wielkopolskiego Krzysztof Grabowski.

Warunkiem uzyskania dofinansowania było zagwarantowanie udostępnienia rolnikom co najmniej 30% powierzchni handlowej targowisk do prowadzenia sprzedaży bezpośredniej. Powstałe obiekty muszą spełniać najwyższe standardy, do których zalicza się utwardzenie nawierzchni, oświetlenie, zadaszenie oraz przyłączenie do sieci wodociągowej, kanalizacyjnej i elektroenergetycznej. W ramach inwestycji należało również zagwarantować miejsca parkingowe oraz urządzenia sanitarnohigieniczne, tak niezbędne w obecnej sytuacji panującej w kraju i na świecie. Każdy budynek opatrzony jest tablicą „Mój Rynek”. Sprzedaż bezpośrednia, prowadzona na targowiskach, to dobry przykład realizacji krótkich łańcuchów dostaw żywności.



Fot.: UMIG Dobra

Targowisko w gminie Dobra jest odpowiedzią na potrzeby lokalnych przedsiębiorców rolnych oraz producentów zdrowej, ekologicznej żywności.

Wysoka jakość usług

Jednym z beneficjentów PROW 2014–2020 jest Gmina Dobra w powiecie tureckim, która w ramach inwestycji zmodernizowała dotychczasowe miejsce handlu bezpośredniego w Dobrej. Powstał ogrodzony, utwardzony i oświetlony plac targowy z wyznaczonymi miejscami parkingowymi oraz zadaszoną wiatą handlową. Inwestor pomyślał również o osobach niepełnosprawnych, przeznaczając dla nich miejsce postojowe, jak i o ochronie środowiska, montując oświetlenie typu LED.

— *Na modernizację targowiska gmina otrzymała 458 tysięcy złotych ze środków europejskich. Celem inwestycji było zapewnienie wysokiej jakości usług dla mieszkańców gminy Dobra w zakresie promowania lokalnych produktów, w szczególności rolno-spożywczych. Stanowi ona odpowiedź na potrzeby lokalnych przedsiębiorców rolnych oraz producentów zdrowej, ekologicznej żywności* — mówi Tadeusz Gebler, burmistrz Dobrej.

Odnowiony plac targowy powstał również w gminie Białośliwie w powiecie pilińskim. W ramach zadania utwardzono teren targowiska, postawiono solarne lampy, a całość ogrodzono. Zadanie obejmowało montaż czterech stalowych, zadaszonych wiat, służących jako stoiska handlowe. W pobliżu targowiska powstał parking dla klientów i handlujących, a dogodny i bezpieczny dojazd umożliwiła nowo wybudowana droga.

— *Rolnicy oraz sprzedawcy zyskali wysoki standard miejsca sprzedaży swoich produktów, możliwość ich szybkiego zbytu, jak również szansę na pozyskanie informacji o preferencjach konsumentów oraz zapoznanie się z ofertą konkurentów* — podkreśla wójt gminy Białośliwie Krzysztof Rutkowski.

Nowy inkubator kuchenny

Inwestycje w targowiska to nie jedyna forma wspierania sprzedaży bezpośredniej w ramach PROW 2014–2020. Inicjatywa LEADER, objęta Programem, kładzie nacisk na promocję przetwórstwa lokalnego i sprzedaży wytworzonych w takiej formie produktów.

W styczniu 2020 roku otwarty został kolejny tego typu obiekt w Wielkopolsce, w Strzałkowie w powiecie słupeckim. Inkubator kuchenny powstał z inicjatywy Stowarzyszenia na rzecz Rozwoju Przedsiębiorczości Produktu Lokalnego, które zawnioskowało o dofinansowanie na ten cel do Lokalnej Grupy Działania „Unia Nadwarciańska”. Pomoc ze środków europejskich w ramach podejścia LEADER wyniosła 500 tysięcy złotych.

Inkubator znajduje się w budynku dawnej stołówki Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Strzał-

kowej. Najważniejszą jego częścią jest kuchnia, wyposażona w urządzenia dużej gastronomii oraz chłodnie. Obiekt umożliwia prowadzenie działalności produkcyjnej, usługowej oraz szkoleniowo-doradczej z zakresu przetwórstwa rolno-spożywczego i gastronomii. Rolnicy, drobni przedsiębiorcy oraz inne osoby i organizacje zainteresowane działalnością o takim charakterze, mogą z niego korzystać wynajmując pomieszczenia i wyposażenie kuchni, a także chłodnię, aby przygotować i przechować własne produkty spożywcze, a następnie z powodzeniem je sprzedać. Inkubator kuchenny staje się więc rozwiązaniem problemu barier formalnych, związanych z brakiem możliwości legalnej sprzedaży przetworów wykonywanych w domu lub w małym gospodarstwie.



Stowarzyszenie „Wielkopolska z Wyobraźnią” zorganizowało wyjazd studyjny dla rolników i członkiń KGW z terenu powiatów krotoszyńskiego i gostyńskiego. Jednym z punktów programu była wizyta w przyzagrodowej serowni w Lutomerzu w województwie dolnośląskim.

Fot.: Stowarzyszenie „Wielkopolska z Wyobraźnią”

Promocja przetwórstwa przyzagrodowego

Kroki w kierunku utworzenia inkubatora kuchennego podejmowane są także m.in. w powiatach krotoszyńskim i gostyńskim, gdzie funkcjonuje Stowarzyszenie „Wielkopolska z Wyobraźnią”. Rolnicy oraz członkinie kół gospodyń wiejskich to uczestnicy wyjazdu studyjnego, zorganizowanego przez tą LGD w 2019 r., w ramach projektu pn. „Przetwórstwo przyzagrodowe szansą na biznes”, zgłoszonego do konkursu dla partnerów Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich. Celem wyjazdu było odwiedzenie w województwie dolnośląskim gospodarstwa prowadzącego przyzagrodową serownię w Lutomerzu oraz winnicę w Makowicach. Zdobyta przez Wielkopolan wiedza praktyczna ma przyczynić się do uruchomienia przyzagrodowej działalności oraz powstania inkubatora przetwórstwa lokalnego.

Wielkopolska zmienia się dzięki Leaderowi

140 milionów złotych wypłacono do tej pory beneficjentom, którzy złożyli wnioski do lokalnych grup działania (LGD), wdrażających strategię rozwoju lokalnego kierowanego przez społeczność. Dzięki wsparciu z Unii Europejskiej, na obszarach wiejskich rozwija się przedsiębiorczość, poprawia jakość infrastruktury oraz estetyka naszych małych ojczyzn.



Źródło: www.hermar.com.pl

Środki na rozwinięcie działalności gospodarczej uzyskała m.in. gnieźnieńska firma Hermar, która wypożycza maszyny i urządzenia budowlane.

Program Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020 przewiduje wsparcie inicjatyw oddolnych, powstających na poziomie lokalnym. Umożliwia to budżet, który Samorząd Województwa Wielkopolskiego przekazał 29 lokalnym grupom działania funkcjonującym w regionie. Łącznie chodzi o środki przekraczające 300 milionów złotych. Co najmniej połowa tej puli przeznaczana jest na wsparcie przedsiębiorczości na obszarach wiejskich.

— *Fundusze przekazywane w ramach inicjatywy LEADER mają niebagatelne znaczenie dla rozwoju obszarów wiejskich w Wielkopolsce. Dotychczas Samorząd Województwa Wielkopolskiego podpisał 1435 umów wpisujących się w realizację strategii rozwoju lokalnego kierowanego przez społeczność. Wartość tych umów to aż 185,5 miliona złotych* — mówi wicemarszałek województwa Krzysztof Grabowski.

Wsparcie dla przedsiębiorców

Ponad 23 miliony złotych trafiły już do osób fizycznych, które dzięki dofinansowaniu rozpoczęły działalność biznesową. O pomoc finansową na ten cel mogą ubiegać się pełnoletnie osoby fizyczne zamieszkujące obszary wiejskie, które nie są ubezpieczone w KRUS. Warunkiem uzyskania wsparcia o wartości nieprzekraczającej 100 tysięcy złotych jest utrzymanie działalności przez okres co najmniej dwóch lat. Pomoc przyznawana jest w formie zryczałtowanej premii, co oznacza, że beneficjent uzyskuje środki przed poniesieniem kosztów związanych z rozpoczęciem działalności. Tak było m.in. w przypadku jednej z mieszkańek Mroczenia w gminie Baranów w powiecie Kępińskim, która założyła cukiernię pod nazwą Baker Mama. Cukiernia ma charakter pracowni artystycznej, specjalizującej się w wypiekach domowych, głównie tortach 3D. Przy produkcji wykorzystywane są naturalne składniki. Cukiernia buduje markę do-

starzając produkty na imprezy okolicznościowe, posiada również własną stronę internetową oraz profil w mediach społecznościowych.

Wsparcie ze środków europejskich przyczynia się również do rozwijania działalności gospodarczej przez przedsiębiorców. Fundusze na rozwijanie działalności gospodarczej skierowane są do mikroprzedsiębiorstw oraz małych firm. Pomoc można otrzymać m.in. na wykonanie robót budowlanych, zakup maszyn i sprzętu, pokrycie kosztów oprogramowania komputerowego, najmu lub dzierżawy wyposażenia, maszyn i nieruchomości. Z takiej pomocy skorzystała firma Hermar, działająca w Gnieźnie od 2011 roku. Przedsiębiorstwo oferuje wynajem oraz dzierżawę maszyn i urządzeń budowlanych. Dofinansowanie w kwocie 300 tysięcy złotych umożliwiło powiększenie parku maszynowego o kolejne urządzenia, z ukierunkowaniem na prace związane z obróbką ogrodów i terenów zielonych.

Gminy inwestują w infrastrukturę

Inicjatywa LEADER stwarza jednak również możliwości wsparcia w zakresie działalności o charakterze niekomercyjnym. Z takiego rodzaju pomocy mają prawo korzystać gminy, powiaty, a także organizacje pozarządowe mające swoje siedziby na obszarze objętym lokalnymi strategiami rozwoju. Przedmiotem dofinansowania jest najczęściej budowa lub przebudowa ogólnodostępnej infrastruktury turystycznej, rekreacyjnej lub kulturalnej, czyli m.in. placów zabaw, boisk, skateparków, ścieżek rowerowych, świetlic wiejskich oraz wiat rekreacyjnych. Gmina Szamocin, położona w powiecie chodzieskim, postawiła na poprawę atrakcyjności wypoczynkowo-rekreacyjnej naszego regionu poprzez budowę dwóch zjeżdżalni wodnych o długości 12 metrów na plaży miejskiej nad Jeziorem Siekiera. Zjeżdżalnie wyposażone zostały w podesty oraz drabinki, zwiększające bezpieczeństwo osób korzystających z kąpieliska.

Rozwój poprzez innowacje

Projekty realizowane w ramach strategii rozwoju lokalnego kierowanego przez społeczność często wyróżniają się swoją innowacyjnością. O takiej sytuacji możemy mówić w przypadku inicjatywy Fundacji ze Smakiem, działającej w gminie Brudzew w powiecie tureckim. Fundacja uzyskała dofinansowanie na utworzenie inkubatora kuchennego na obszarze LGD Turkowska Unia Rozwoju. Powstały obiekt oferuje wynajmowanie na godziny pomieszczeń i wyposażenia kuchni, doradztwo w zakresie przetwórstwa rolno-spożywczego, gastronomii, pozyskiwania środków na rozwój działalności przetwórczej, znakowania i sprzedaży produktów, a także szkolenia i warsztaty. W miejscu

tym sprzedawane są konfitury i powidła oparte na starych recepturach, soki, herbaty owocowe i ziołowe, chipsy owocowe i warzywne, kiszonki oraz przeciera. Inkubator eksponuje produkty w miejscu wytworzenia, w specjalnie przeznaczonym na ten cel pomieszczeniu z ekspozycją i ladą. W procesie sprzedaży wykorzystywane są też lokalne kanały dystrybucji, czyli lokalni przedsiębiorcy, działający w branżach gastronomicznej i hotelarskiej, oraz sklepy ze zdrową żywnością.



Realizacja projektu grantowego dofinansowanego z PROW 2014–2020 umożliwiła uatrakcyjnienie oferty Parku Ginących Zawodów i Tradycji w Węglewie w gminie Golina.

Fot.: Stowarzyszenie „Solidarni w Partnerstwie”

Wdrażanie lokalnych strategii rozwoju odbywa się również w formie projektów grantowych, czyli szeregu drobnych przedsięwzięć o wspólnej tematyce. „Lepsze życie na obszarze LGD” to tytuł operacji grantowej Stowarzyszenia „Solidarni w Partnerstwie” z siedzibą w Starym Mieście. Jej celem była przede wszystkim poprawa zdrowotności mieszkańców i turystów odwiedzających region, a także poszerzenie oferty rekreacyjnej i kulturalnej. W ramach projektu powstała tężnia solankowa, uatrakcyjniony został Park Ginących Zawodów i Tradycji w Węglewie w gminie Golina, zbudowano altany oraz wydano zbiorek poetycko-muzyczny „Żychlińska muza”.

Pamiętajmy o wielkopolskich restauracjach i hotelach

Epidemia koronawirusa, która objęła cały świat, odciska swoje piętno nie tylko na zdrowiu, ale również na gospodarce. Bardzo mocno dotknięte tą sytuacją są branże hotelarska i gastronomiczna. W odpowiedzi na to, w połowie marca, Samorząd Województwa Wielkopolskiego rozpoczął akcję „Wspieraj Wielkopolskich Producentów”. Zachęca ona do patriotyzmu lokalnego i korzystania z oferty przygotowanej przez członków Sieci Dziedzictwa Kulinarne Wielkopolska. W artykule poświęconym dziedzictwu kulinarnemu wspominamy również producentów zrzeszonych w Sieci, a obecnych na Międzynarodowych Targach Gospodarki Żywnościowej, Rolnictwa i Ogrodnictwa „Grüne Woche 2020” w Berlinie.



Źródło: www.wsdk-wlkp.pl

Aktualne informacje na temat oferty członków Sieci Dziedzictwa Kulinarne Wielkopolska można znaleźć w wygodnej aplikacji mobilnej.

W marcu 2020 roku Rząd RP wprowadził ograniczenia zmierzające do powstrzymania epidemii koronawirusa, rozprzestrzeniającego się w szybkim tempie po całym globie. Zamknięte zostały szkoły, instytucje kulturalne, ale również hotele i restauracje. Wiele z nich próbuje utrzy-

mać się na rynku, przygotowując ofertę dań na wynos, z dowozem lub sprzedając vouchery na przyszły pobyt w hotelu. Obecna sytuacja dotyka również podmioty zrzeszone w Sieci Dziedzictwa Kulinarne Wielkopolska. Z tego powodu Samorząd Województwa Wielkopolskiego dokłada starań, aby pomóc im w tym trudnym czasie, szeroko promując ich ofertę.

— *Samorząd województwa bardzo szybko zareagował na zaistniałą sytuację, uruchamiając w połowie marca akcję „Wspieraj Wielkopolskich Producentów”. Poprzez tę akcję zachęcamy wszystkich konsumentów do zakupów u producentów i restauratorów zrzeszonych w Sieci Dziedzictwa Kulinarne Wielkopolska. Do akcji sukcesywnie dołącza coraz więcej firm. Codziennie na profilu facebookowym Sieci zamieszczamy ofertę oraz dane kontaktowe tych podmiotów, które kontynuują działalność i oferują produkty i posiłki na wynos. Wystarczy wybrać interesujący nas produkt lub restaurację i złożyć zamówienie online lub telefonicznie. Jedzenie można zamówić nie wychodząc z mieszkania — zachęca wicemarszałek Krzysztof Grabowski.*

Członków Sieci można również wesprzeć dokonując codziennych zakupów w sklepach. W wielu z nich możemy znaleźć produkty oznaczone białą czapką kucharską na niebieskim tle i podpisem „Dziedzictwo Kulinarne Wielkopolska”. Mamy wówczas pewność, że kupujemy żywność zdrową, wytwarzaną z lokalnie dostępnych produktów.

Wielkopolskie smaki w Berlinie

Jeszcze przed wybuchem epidemii Samorząd Województwa Wielkopolskiego, reprezentowany przez wicemarszałka Krzysztofa Grabowskiego, zorganizował udział członków Sieci Dziedzictwa Kulinarne Wielkopolska w Międzynarodowych Targach Gospodarki Żywnościowej, Rolnictwa i Ogrodnictwa „Grüne Woche” w Berlinie. Wydarzenie odbyło się w dniach 17–26 stycznia 2020 roku. W zorganizowa-



Długo dojrzewających serów Marka Grądzkiego miał okazję skosztować m.in. Oliver Conz – Sekretarz Stanu w Ministerstwie Środowiska, Ochrony Klimatu, Rolnictwa i Ochrony Konsumentów w Kraju Związkowym Hesja. Na zdjęciu w towarzystwie wicemarszałka Krzysztofa Grabowskiego oraz dyrektora Departamentu Rolnictwa i Rozwoju Wsi UMWW Moniki Paczyńskiej (pierwsza od prawej).

Fot.: Mateusz Sieradzki

nej po raz 80 największej tego rodzaju imprezie na świecie uczestniczyło 1658 wystawców z 68 krajów, w tym z Polski, którzy oferowali ponad 100 tysięcy produktów. Podobnie jak w latach ubiegłych, podczas dziesięciu dni imprezę odwiedziło 400 tysięcy osób.

Na międzynarodowych targach Grüne Woche zaprezentowano wiele różnorodnych produktów spożywczych (m.in. pieczywo, mięso i wędliny, ryby i owoce morza, nabiał, piwo, wino, szampana, miody, przyprawy, zioła, kawę czy herbatę), narzędzia i maszyny rolnicze, bydło hodowlane i zwierzęta domowe. Część wystawy poświęcona była sprzętowi kuchennemu, wyposażeniu kuchni i akcesoriom technicznym dla gospodarstw domowych. W ofercie znalazły się także nowoczesne usługi świadczone przez rolników (np. wypoczynek i zakupy na wsi) oraz produkty związane z energią odnawialną.

Od kilku lat na berlińskich targach stoisko z produktami regionalnymi ma nasze województwo. W tym roku region reprezentowało pięć przedsiębiorstw należących do Sieci Dziedzictwa Kulinarne Wielkopolska. Marek Grądzki z Obiektu Rolnego Linie w gminie Lwówek, wspólnie z żoną, zachwalał walory wyśmienitych Serów Grądzkich, a Przedsiębiorstwo Handlowo-Produkcyjne „Tradycyjne Jądro”, działające na terenie gminy Pobiedziska, po raz kolejny przypomniało naszym zachodnim sąsiadom niepowtarzalny smak polskich wędlin. Nie zabrakło również bogatej gamy produktów mleczarskich, oferowanych przez Średzką Spółdzielnię Mleczarską „JANA”. Ważną atrakcją wielko-

polskiego stoiska były warsztaty kulinarne, prowadzone przez Marcina Sadowskiego z poznańskiej restauracji „Hyćka”, wspieranego przez Pierogarnię „Pierozak”. Goście odwiedzający stoisko mogli samodzielnie ulepić tradycyjne staropolskie pierogi.

Udział w targach stworzył również płaszczyznę do rozmów na temat rozwoju rolnictwa i obszarów wiejskich w krajach Unii Europejskiej. Wicemarszałek Krzysztof Grabowski spotkał się m.in. z nowo wybranym Ministrem Rolnictwa, Środowiska i Ochrony Klimatu w Kraju Związkowym Brandenburgia, Axelem Vogelem. Spotkanie umożliwiło dyskusję na temat powstającego programu współpracy na lata 2020–2025 pomiędzy Brandenburgią a Wielkopolską.

Organizacja stoiska podczas tegorocznych targów Grüne Woche była możliwa dzięki współfinansowaniu ze środków Unii Europejskiej w ramach Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich PROW 2014–2020.



Zródło: www.sdk-wlkp.pl

W podpoznańskiej Mosinie działa sklep nowego członka Sieci Dziedzictwa Kulinarne Wielkopolska – „Bardecki – z Dębowej Wędzarni”. W ofercie sklepu znajduje się wiele produktów od producentów zrzeszonych w Sieci.

Młodzież wie, jak nie marnować żywności

Samorząd Województwa Wielkopolskiego aktywnie włączył się w walkę ze zjawiskiem marnowania żywności. Na początku 2017 roku, jako pierwszy w Polsce, przystąpił do projektu EcoWaste4Food, dofinansowanego z Funduszy Europejskich w ramach Programu Interreg Europa. Jesienią 2019 roku ruszyły pierwsze inicjatywy, które edukują i skutecznie przeciwdziałają marnowaniu jedzenia.

Z danych statystycznych wynika, że marnowanie żywności jest problemem powszechnie znanym, ale wciąż pozostającym w niszy zagadnień, z którymi nie podejmuje się skutecznej walki. Europejczycy trwonią 88 milionów ton jedzenia rocznie, czyli 173 kg na osobę. Polska wśród krajów Unii Europejskiej zajmuje 5 miejsce, natomiast w przeliczeniu na liczbę mieszkańców oszacowano, że ilość marnowanej żywności wynosi nawet 7–9 milionów ton rocznie, czyli ok. 238 kg na osobę. W krajach zachodnich skala ta jest większa wśród konsumentów, z kolei w Polsce głównym źródłem marnowania jest branża spożywcza.

28 listopada 2018 roku Zarząd Województwa Wielkopolskiego podjął uchwałę w sprawie przyjęcia „Planu Działań w ramach projektu EcoWaste4Food, dotyczącego Instrumentu Polityki 1, tj. Wielkopolskiego Regionalnego Programu Operacyjnego na lata 2014–2020”. Dokument ten, będąc rezultatem wymiany dobrych praktyk pomiędzy partnerami projektu oraz regionalnymi interesariuszami, obejmuje trzy działania: Wielkopolski Tydzień Przeciwdziałania Marnowaniu Żywności, rozwijanie innowacyjności i przedsiębiorczości w tematyce ograniczania marnowania żywności oraz podnoszenie świadomości Wielkopolan w zakresie problemu marnowania żywności w Wielkopolsce, z wykorzystaniem instrumentów polityki regionalnej. Zgodnie z przyjętym przez Samorząd Województwa Wielkopolskiego Planem Działań dla młodzieży z terenu Wielkopolski, przygotowano ofertę związaną z uczestnictwem w warsztatach edukacyjnych.

Program dla młodzieży

W zajęciach przeprowadzonych w ramach Planu Działań projektu EcoWaste4Food z programu Interreg Europa udział wzięło 105 osób, w tym uczniowie z siedmiu szkół: Zespołu Szkół Rolniczo-Budowlanych im. Synów Pułku w Lesznie, Zespołu Szkół nr 1 w Liskowie, Zespołu Szkół nr 2 im. Przyjaźni Polsko-Norweskiej w Ostrzeszowie, Zespołu Szkół Zawodowych im. Stefana Bobrowskiego w Rawiczu, Zespołu Szkół Gastronomicznych im. Karola Libelta w Poznaniu, Zespołu Szkół Technicznych i Ogólnokształcących im. gen. dr. Romana Abrahama we Wrześni i Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych nr 2 im. Karola F. Libelta w Krotoszynie.



Tematem warsztatów w restauracji „Concordia Taste” w Poznaniu było *assiette* z kalafiora, czyli kalafior na różne sposoby. Na zdjęciu uczniowie Zespołu Szkół nr 2 im. Przyjaźni Polsko-Norweskiej w Ostrzeszowie.

Warsztaty w Katedrze Technologii Gastronomicznej i Żywności Funkcjonalnej na Wydziale Nauk o Żywności i Żywieniu Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu (UPP) miały na celu uświadomienie skali marnotrawienia żywności, skutków społecznych, ekonomicznych i środowiskowych tego zjawiska, a także sposobów jego ograniczenia. W pierwszej części warsztatów zajęcia odbyły się z w salach dydaktycznych budynku Wydziału Nauk o Żywności i Żywieniu UPP, począwszy od sali seminaryjnej, wykładowej, poprzez pracownię gastronomiczną, pracownię sensoryczną, a kończąc na pracowni komputerowej.

Druga część obejmowała zajęcia z szefem kuchni Tomaszem Olewskim, które miały miejsce w restauracji „Concordia Taste” w Poznaniu. Ich tematem było zarządzanie żywnością w lokalu gastronomicznym w taki sposób, aby przeciwdziałać zarówno stratom, jak i marnotrawieniu żywności. Uczniowie dowiedzieli się, jak planować menu, mając na uwadze jednocześnie zakup i maksymalne wykorzystanie produktów spożywczych, wielkość serwowanych porcji, aby wszystko było zjadane, oraz przykładowe przepisy, pozwalające działać restauracji w duchu „zero waste”.

Teoria i praktyka

Z kolei na Uniwersytecie Przyrodniczym w Poznaniu uświadomiono uczniom potrzebę dbałości o pożywienie i śro-

dowisko naturalne oraz ilość powstających odpadów. Zwrócono uwagę na wpływ niepożądanych działań, związanych z produkcją, obróbką i konsumpcją żywności na środowisko naturalne, oraz ich skutki ekonomiczne. Podczas warsztatów skupiono się na trzech podstawowych aspektach aktywności w tym zakresie: zapobieganiu, uważności oraz przetwarzaniu. Zastosowano elementy metod „Pesa i Pensa”, „GastroRecup” i „ActivEcoLab”, polegających na nauce segregowania resztek niezjedzonego posiłku, ocenie ich skali oraz bezpiecznej dla środowiska naturalnego utylizacji. Efektem pracy każdej z edukowanych grup było zaproponowanie rozwiązań w postaci opracowań receptur potraw z wykorzystaniem resztek posiłków, będących bazą do edycji książki z przepisami kulinarnymi pt. „Kuchnia bez strat, czyli ograniczamy marnowanie żywności”.

Ponadto uczniów klas o profilu gastronomicznym zapoznano ze sposobami zarządzania odpadami żywnościami, obejmującymi identyfikację źródeł odpadów w żywności, stanu aktualnego oraz decyzyjność w kwestii, jakie czynności należy podjąć, aby zminimalizować straty (m.in. produkcja, przetwarzanie, przechowywanie). Zwiększono również świadomość dotyczącą wartości od-

żywczej resztek kuchennych, w tym głównie pozostałości po owocach, warzywach, a także kierunków utylizacji nieskonsumowanych potraw w produkcji innych dań. Uczestnikom warsztatów przedstawiono istotność uważnego i świadomego doboru surowców spożywczych względem ich jakości i ilości, co zostało również sprawdzone w formie testu wiedzy na temat możliwości ograniczania marnotrawienia żywności.

Kolejnym z punktów przygotowanego Planu Działań są szeroko rozumiane zabiegi edukacyjne. Ich celem jest zachęcenie młodzieży do udziału w konkursach tematycznych poświęconych marnowaniu żywności. Jeden z takich konkursów skierowany był do studentów i polegał na wykonaniu krótkiego spotu lub filmu z hasłem promującym działania ograniczające marnowanie żywności. Z kolei dla uczniów szkół podstawowych o profilu gastronomicznym przygotowano konkurs na wykonanie ulotki pt. „Planuj, nie marnuj”. Jego zamierzeniem jest edukacja i podnoszenie świadomości ekologicznej, zarówno poprzez promowanie pozytywnych zachowań w zakresie żywności, jej nie marnowania, jak i zwracanie uwagi na zagrożenia dla środowiska wynikające ze złych nawyków.



Uczniowie Zespołu Szkół Zawodowych im. Stefana Bobrowskiego w Rawiczu podczas warsztatów w Katedrze Technologii Gastronomicznej i Żywności Funkcjonalnej na Wydziale Nauk o Żywności i Żywieniu Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu.

Fot.: archiwum UMW

Bambrzok

Placek ziemniaczany pieczony w blaszce, nazywany także bambrzakiem, czyli potrawa, której głównym składnikiem są oczywiście pyry, wpisana jest na listę produktów tradycyjnych w kategorii „Gotowe dania i potrawy” województwa wielkopolskiego.

Bambrzok to placek ziemniaczany, lecz nie smażony na oleju, a pieczony w blaszce. Gotowa potrawa ma barwę złoto-brązową, zależnie od stopnia przyrumienienia, a w przekroju szarą. Konsystencja placka z piekarnika jest dość zwarta i gęsta, lekko mazista. Rodzaje bambrzoka dzielą się na słodkawe, jeśli mają podstawowy, tradycyjny skład, a do smaku podaje się wówczas powidła, mus jabłkowy lub śmietanę, oraz na bardziej pikantne, jeśli do ciasta dodany jest wędzony boczek.

Dawniej bambrzoka przygotowywano na blacie pieca, a obecnie pieczony jest w odpowiedniej formie w piekarniku. Bambrzok stracił na popularności na rzecz smażonych placków ziemniaczanych, jednak w starej, tradycyjnej kuchni Wielkopolski to wciąż jedno z flagowych dań, goszczących na stołach rodowitych mieszkańców regionu.

Składniki:

- ziemniaki – 2 kg
- mąka pszenna – 120 g

- jajka – 4 szt.
- soda oczyszczona – 1 łyżeczka
- sól i cukier – do smaku
- tłuszcz – 3–4 łyżki

Przygotowanie:

Ziemniaki umyć, obrać i zetrzeć na tarce, tak jak plendze. Następnie dodać mąkę, jajka, sodę, sól i cukier, a potem dobrze wymieszać. Ciasto wyłożyć na posmarowaną tłuszczem blachę, rozprowadzić równomiernie na całej powierzchni i posmarować na wierzchu rozpuszczonym tłuszczem. Piec w temperaturze 250°C na złoty kolor przez około 30 minut.

Bambrzok z boczkiem, kielbasą, kaszanką lub cebulką można podawać jako danie główne, z kolei na podwieczorek w wersji na słodko, dodając do ciasta cukier (80–100 g), i wówczas placek serwujemy z powidłami lub musiem jabłkowym.



**Jednostka Regionalna Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich
Departament Programów Rozwoju Obszarów Wiejskich
Urząd Marszałkowski Województwa Wielkopolskiego**

al. Niepodległości 34, 61-714 Poznań
tel. 61 626 60 00, faks 61 626 60 04
e-mail: ksow@umww.pl

www.wielkopolskie.ksow.pl | www.dprow.umww.pl

Publikacja bezpłatna



**SAMORZĄD WOJEWÓDZTWA
WIELKOPOLSKIEGO**

