

# Wsparcie dla wielkopolskiej gastronomii

Prezentujemy przykłady projektów dofinansowanych i zrealizowanych z funduszy PROW 2014-2020.

W związku z pandemią branża gastronomiczna (w tym mała, rodzinna gastronomia) jest jedną z najbardziej poszkodowanych gałęzi gospodarki. Firmy zmuszone do przestoju i obostrzeń sanitarnych tracą przychody. Pojawiły się nowe trendy, takie jak zamówienia online i „na wynos”, które mogą być szansą na przetrwanie, podobnie jak poszerzenie oferty lub przebranżowienie. Skąd jednak wziąć na to pieniądze?

Możliwość pozyskania finansowego wsparcia na rozpoczęcie lub rozwój działalności gospodarczej na terenach wiejskich i wiejsko-miejskich daje niezmiennie od kilku lat Program Rozwoju Obszarów Wiejskich 2014-2020, którego realizacja została wydłużona do końca 2025 roku. Konkretnie mowa tu o pieniądzu dostępnym w ramach działania „Wsparcie dla rozwoju lokalnego w ramach inicjatywy LEADER”.

Fundusze dystrybuowane przez Samorząd Województwa Wielkopolskiego, przy udziale lokalnych grup działania, stanowią istotny zastrzyk finansowy dla przedsiębiorców prowadzących działalność na obszarach wiejskich. Szereg dofinansowanych projektów dotyczy branży gastronomicznej, szczególnie dotkniętej pandemią koronawirusa. Wsparcie na rozpoczęcie działalności gospodar-



„Wypiekarnia” Hanny Krolczyk z Murowanej Gośliny oferuje ekologiczne wypieki domowe, m.in. pyszne chleby. Rozpoczęcie tego rodzaju działalności było możliwe dzięki dofinansowaniu z PROW 2014-2020.

czej przyznawane jest w formie premii o wartości do 100 tysięcy złotych, na rozwinięcie biznesu można pozyskać nawet 300 tysięcy złotych – mówi wicemarszałek Krzysztof Grabowski.

Dobrym przykładem tego, jak pieniądze unijne wspomagają branżę gastronomiczną, są umowy podpisane w styczniu 2021 roku, zawarte pomiędzy województwem wielkopolskim a beneficjentami. Firma Usługowo-Handlowa „Old Garden” Elżbieta Michalska z Sycewa w gminie Sompolno prowadzi restaurację z hotelem i ogrodami. Przedsiębiorstwo należy do Sieci Dziedzictwa Kulinarne Wielkopolska, ale jest również beneficjentem PROW 2014-2020.

Celem projektu dofinansowanego na kwotę 100 tysięcy złotych jest poszerzenie oferty o produkcję przetworów owocowo-warzywnych na bazie własnych produktów. Firma dysponuje m.in. sadem z gruszą berą-ulmską, tj. owocem charakterystycznym niegdys w tym regionie.

Z kolei spółka Allsenses, posiadająca oddział w Zielątkowie w gminie Suchy Las, uzyskała dotację w wysokości niemal 80 tys. zł z przeznaczeniem na zbudowanie „Laboratorium smaku i zapachu w Zielątkowie”. Pozwoli to firmie, handlującej na co dzień m.in. substancjami aromatycznymi do herbat, poszerzyć swoją ofertę o produkty własne.

Nie brakuje również przykładów już zrealizowanych projektów, dotyczących branży gastronomicznej i pokrewnych. „Wypiekarnia” w Murowanej Goślinie (powiat poznański) to piekarnia, a właściwie manufaktura chleba, oferująca ekologiczne, bez konserwantów i spulchniaczy, wypieki domowe, takie jak chleby i ciasta. Pani Hanna Krolczyk, beneficjentka projektu, otrzymała 50 tysięcy złotych dofinansowania na rozpoczęcie swojej pierwszej działalności gospodarczej – zorganizowanie piekarni i zakup jej wyposażenia, kiedy była jeszcze studentką. Poza bogatą, rodzinną tradycją wypieku chleba oraz entuzjazmem, nie miała nic. Wnio-

sek o wsparcie złożyła za pośrednictwem Lokalnej Grupy Działania „Kraina Trzech Rzek”.

Z kolei „Pawilon handlowo-usługowy” w Starym Mieście w powiecie konińskim oferuje ekologiczne i tradycyjne produkty rolno-spożywcze. Naturalna, zdrowa żywność, w tym produkty spożywcze (oraz przetworzone) pochodzą z gospodarstw rolnych zlokalizowanych na terenie Lokalnej Grupy Działania „Solidarni w Partnerstwie”. Jan Grabarczyk, beneficjent projektu dofinansowanego w kwocie 100 tysięcy złotych, założył także sklep internetowy.

Mobilne usługi gastronomiczne „Smaki Huberta” to

oryginalny pomysł pana Huberta Turbańskiego ze Skoraszewic w gminie Pępowo w powiecie gostyńskim. Pan Hubert, kucharz z wykształcenia i doświadczenia, terminował m.in. w Akademii Kurta Schellera. Tym projektem zapoczątkował swoją samodzielną działalność gospodarczą. Złożył wniosek o dofinansowanie projektu do Lokalnej Grupy Działania „Gościńska Wielkopolska” i otrzymał 100 tys. zł na zakup m.in. samochodu z gastronomicznym wyposażeniem. Jego specjalnością są potrawy z grilla. „Smaki Huberta” obsługują okoliczne imprezy, wesela, spotkania ogrodowe, a menu oparte jest na produktach zakupionych od lokalnych rolników.

Spółdzielnia Socjalna „Ale Smacznie” w Dąbiu w powiecie kolskim na swój projekt pn. „Zdrowo, czysto i ekologicznie – rozwój działalności spółdzielni na miarę XXI wieku”, otrzymała dofinansowanie w wysokości 240 tys. zł. Fundusze umożliwiły m.in. zakup nowego sprzętu gastronomicznego, w tym bufetu do wydawania posiłków, remont budynku jadalni oraz jego wyposażenie w nowe stoły i krzesła. Spółdzielnia realizuje usługi gastronomiczne i cateringowe, obsługuje imprezy i spotkania integracyjne na obszarze działania LGD Stowarzyszenie „Solna Dolina”.

## Sala OSP w Trzebieniu oddana do użytku

Przy starej remizie w Trzebieniu w gminie Łęka Opatowska w powiecie kępińskim powstała świetlica z nowoczesnym wyposażeniem.

9 marca uroczystie otwarto rozbudowany budynek miejscowej jednostki OSP, który będzie służył całej lokalnej społeczności. Na zaproszenie wójta gminy Adama Kopisa w symbolicznym oddaniu obiektu do użytku uczestniczył wicemarszałek województwa Krzysztof Grabowski.

Zadanie zrealizowano przy wsparciu funduszy UE z Pro-

gramu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 w ramach poddziałania „Inwestycje w obiekty pełniące funkcje kulturalne”. Całkowity koszt inwestycji wyniósł 870 tys. zł.

Dofinansowanie w kwocie pół miliona złotych, jakie otrzymała gmina Łęka Opatowska, umożliwiło realizację wyczekiwanej inwestycji i przyczyniło się do stworzenia obiektu na miarę XXI wieku. Kolejnym etapem naszych działań będzie remont sali głównej w ramach środków z funduszu sołeckiego



Sala OSP w Trzebieniu po rozbudowie dofinansowanej z PROW 2014-2020.

i budżetu gminy – mówi wójt Adam Kopis.

Inwestycja miała na celu rozbudowanie infrastruktury

kulturalno-rekreacyjnej w gminie Łęka Opatowska. Budynek OSP wymagał poważnych interwencji remon-

towo-budowlanych. W ramach wykonanych prac wymieniono m.in. izolację, pokrycie dachowe, stolarkę okienną-drzwiową, instalacje sanitarne i elektryczne oraz zagospodarowano pobliski teren. Część garażową zamieniono na kuchnię cateringową, a dawne pomieszczenia magazynowe na zaplecze sanitarne. Utwardzono także powierzchnię wokół budynku i wykonano podjazd dla osób niepełnosprawnych.

W ten sposób Trzebienie wzbogacił się o nowoczes-

ną salę – świetlicę połączoną z rozbudowaną remizą. W pobliżu sali OSP znajduje się nowy plac zabaw dla dzieci, który powstał dzięki środkom finansowym z budżetu województwa wielkopolskiego w ramach X edycji konkursu „Pięknie wielkopolska wieś”.

Przypomnijmy, że dofinansowaniem z PROW 2014-2020, przeznaczonym na realizację inwestycji w obiekty pełniące funkcje kulturalne, objęto 69 projektów na łączną kwotę 50,5 miliona złotych.



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

Publikacja opracowana przez Departament Programów Rozwoju Obszarów Wiejskich Urzędu Marszałkowskiego w Poznaniu, Instytucja Zarządzająca PROW 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Publikacja współfinansowana jest ze środków Unii Europejskiej w ramach Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich 2014-2020.

Stronę redagują: Katarzyna Sobczak, Adrian Kapuściński – Departament Programów Rozwoju Obszarów Wiejskich Urzędu Marszałkowskiego Województwa Wielkopolskiego  
al. Niepodległości 34, 61-714 Poznań, tel. 61 626 60 00, fax 61 626 60 04, e-mail: dow.sekretariat@umww.pl, www.dprow.umww.pl