



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”.
Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II 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
Instytucja odpowiedzialna za treść informacji – Fundacja Rozwoju Podhala

Ekspertyza zrealizowana w ramach operacji pt. *Ogólnopolska kampania na rzecz Krótkich Łańcuchów dostaw Żywności. Realizacja: Fundacja Rozwoju Podhala w ramach umowy nr KSOW/2/2018/038.*

Potencjał i rola lokalnych grup działania (LGD) w propagowaniu systemów krótkich łańcuchów żywności dla potrzeb Kampanii „Wiedz i Mądrze Jedz”

Kraków 2018

Spis treści

A)	STRESZCZENIE	3
B)	CZYM SĄ LGD I JAKA BYŁA ICH ROLA W PROPAGOWANIU SYSTEMÓW KRÓTKICH ŁAŃCUCHÓW ŻYWNOŚCI I PRODUKTÓW LOKALNYCH W MINIONYM OKRESIE PROW?	4
	1. LOKALNA GRUPA DZIAŁANIA	5
	2. LGD JAKO KREATOR I PROMOTOR PRODUKTÓW I MAREK LOKALNYCH.....	5
	3. LGD „RAZEM NA WYŻYNY” – STUDIUM PRZYPADKU	13
C)	JAKA JEST I MOŻE BYĆ ROLA LGD W OBECNYM OKRESIE PROW?.....	15
	1. PRODUKT LOKALNY W DZIAŁANIACH LGD	16
	2. INKUBATORY PRZETWÓRSTWA LOKALNEGO	18
	3. SIECI WSPÓŁPRACY W ZAKRESIE KRÓTKICH ŁAŃCUCHÓW DOSTAW	22
D)	JAKIE SĄ OGRANICZENIA I BARIERY I JAK JE MOŻNA PRZEZWYCIĘŻYĆ?	24
E)	PRZYKŁADY, WZORCE I DOBRE PRAKTYKI Z KRAJU I ZAGRANICY.	24
F)	ASPEKTY PRAWNE, ORGANIZACYJNE I FINANSOWE.	29
G)	WNIOSKI I ZALECENIA.....	30
H)	BIBLIOGRAFIA	31

a) STRESZCZENIE

W Polsce postępuje proces zagospodarowania przestrzeni wiejskiej przez pozarolnicze przedsięwzięcia osadnicze, produkcyjne i usługowe. Jest to zjawisko naturalne i raczej trudno mu przeciwdziałać. Jest jednak pewne, że jeżeli z obszarów wiejskich zniknie gospodarka rolna to utracą one swój walor wiejskości. Jednym z istotnych zjawisk jakie ten proces dezagrarnizacji kreują jest zanikanie opłacalności produkcji rolnej w małych gospodarstwach. Może w pewnym zakresie taką sytuację zmienić rozwój różnego rodzaju inicjatyw w zakresie krótkich łańcuchów dostaw żywności i kreowania produktów lokalnych. Potrzebne jest, z drugiej strony kształtowanie świadomości klientów w zakresie wartości żywności wytwarzanej tradycyjnymi metodami i żywności ekologicznej.

Pewną rolę w tym zakresie odgrywają lokalne grupy działania. niniejsze opracowanie prezentuje obszary tematyczne jakimi zajmują LGD w promowaniu krótkich łańcuchów żywności i promowaniu produktów lokalnych.

Wiele LGD ma w swym dorobku interesujące doświadczenia w zakresie propagowania systemów krótkich łańcuchów żywności i produktów lokalnych. W poprzednim okresie programowania LGD w sposób zdecydowany postawiły na aktywizację lokalnych środowisk przez rozwój produktów turystycznych i produktów lokalnych. W ramach dostępnego wsparcia ujętego w osi IV LEADER Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013 działanie: Różnicowanie w kierunku działalności nierolniczej LGD wspierały tworzenie

i rozwój gospodarstw agroturystycznych natomiast w ramach działania „Małe projekty” oraz środków własnych i z działania Funkcjonowanie LGD identyfikowały i promowały produkty lokalne i dziedzictwo kulinarne. Wszystkie te przedsięwzięcia zasługują na odnotowanie i uwagę, ze względu na rolę jaką odegrały w aktywizowaniu i rozwoju lokalnych społeczności.

W niniejszym opracowaniu zostały przedstawione wybrane przykłady, które można uznać za dobre praktyki i polecić jako źródło inspirujące inne podmioty do podobnych działań. Wiele przedsięwzięć zainicjowanych w poprzednim okresie programowania jest kontynuowanych w obecnym. Są i takie, które ze względu na zmiany w charakterze wsparcia jakim zarządzają LGD nie mają kontynuacji ale „żyją już swoim własnym życiem”.

Analizując dotychczasowe inicjatywy LGD w zakresie propagowania systemów krótkich łańcuchów żywności i produktów lokalnych można postawić tezę, że dla wielu Stowarzyszeń nie istnieją ograniczenia prawne, organizacyjne i finansowe, jeśli tylko chcą podejmować inicjatywę. Oczywiście zawsze są jakieś oczekiwania ludzi, nawet aktywnych w zakresie lepszych rozwiązań prawnych, lepszych metod zarządzania i uwarunkowań organizacyjnych. Co istotne dla wielu LGD, które „nauczyły” się pozyskiwać środki z różnych zewnętrznych źródeł zawsze tych środków będzie zbyt mało. Świadczy to jedynie, nie tyle o braku zaradności, co rozbudzanych aspiracji do sięgania po coraz nowe wyzwania.

W niniejszym opracowaniu przedstawiono wybrane przykłady działań LGD w zakresie budowania sieci dla krótkich łańcuchów dostaw produktów żywnościowych oraz promocji produktów lokalnych. W sposób incydentalny zaprezentowano kilka wybranych – istotnych zdaniem autora – form aktywności LGD w tym zakresie. Analiza przedstawionego materiału może prowadzić do następujących wniosków:

1. LGD powinny być włączone (zaproszone) do systemu budowy sieci krótkich łańcuchów dystrybucji żywności. Te, które są zainteresowane samodzielnym działaniem w tym zakresie powinny współpracować z pozostałymi podmiotami, które tym się zajmują.
2. Należy rozważyć ściślejszą współpracę LGD z Ośrodkami Doradztwa Rolniczego w zakresie budowy sieci krótkich łańcuchów dystrybucji żywności. Również w sytuacjach, gdy LGD

jedynie zajmuje się dystrybucją wsparcia w tym zakresie. Wymaga to jednak stosownych zaleceń ze strony Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

3. Rozważenia wymaga zdecydowane wsparcie dla LGD dla włączenia tych, które są zainteresowane w system tworzenia Grup Operacyjnych na rzecz Innowacji w zakresie Krótkich Łańcuchów Żywności.
4. Z pozycji rządowej należałoby podjąć systemowe działania promocyjne w środkach masowej komunikacji na rzecz kształtowania świadomości konsumentów sprzyjającej nabywaniu produktów rolnych w systemach bezpośredniej sprzedaży.
5. Jest wiele przykładów korzystania LGD z narzędzia jakim są operacje własne w ramach LSR do promocji krótkich łańcuchów żywności i produktów lokalnych. Należałoby rozważyć uproszczenie mechanizmu zgłaszania tych operacji poprzez np. możliwość wpisania konkretnych tematów operacji własnych do LSR, co pozwoliłoby na zrezygnowanie z procedury zgłaszania zamiaru organizacji operacji własnej i oczekiwania na ewentualne zgłoszenia podmiotów innych niż LGD.
6. Możliwe, że dobrym rozwiązaniem byłoby zainteresowanie krajowej i regionalnych sieci LGD promocją krótkich łańcuchów żywności i promocją produktów lokalnych oraz utworzenie w ramach KSOW lub w innym podmiocie systemu finansowania takich działań.
7. W ramach krajowej sieci LGD należałoby utworzyć system identyfikacji gromadzenia opisów dobrych praktyk w zakresie roli jaką odgrywają LGD w promocji krótkich łańcuchów żywności i promocji produktów lokalnych oraz zbudować system upowszechniania tych dobrych praktyk. System taki mógłby współpracować z już istniejącą bazą dobrych praktyk administrowaną przez KSOW.

b) CZYM SĄ LGD I JAKĄ BYŁA ICH ROLA W PROPAGOWANIU SYSTEMÓW KRÓTKICH ŁAŃCUCHÓW ŻYWNOCI I PRODUKTÓW LOKALNYCH W MINIONYM OKRESIE PROW?

Ponad 56 proc. ludności 27 państw członkowskich UE mieszka na obszarach wiejskich, które stanowią 91 proc. jej terytorium. Rozwój tych obszarów jest niezwykle ważną dziedziną polityki unijnej. Rolnictwo i leśnictwo mają nadal zasadnicze znaczenie w dziedzinie użytkowania gruntów oraz gospodarowania zasobami naturalnymi na obszarach wiejskich w UE. Stanowią także bazę dla różnicowania gospodarki na wsi

W minionym okresie programowania w Unii Europejskiej podejście LEADER zostało włączone w główny nurt polityki rozwoju obszarów wiejskich. Do 2007 roku funkcjonowało jako samodzielny program wspólnotowy, który miał trzy kolejne edycje.

Inicjatywa LEADER została wprowadzona eksperymentalnie w 1991 roku. Objęła swym zasięgiem 217 obszarów. Kolejna edycja – Leader II, była wdrażana w latach 1994-1999 i objęła swym zasięgiem 1.000 obszarów. Głównym celem tych inicjatyw była stymulacja działań innowacyjnych, w sektorach publicznym i prywatnym, poprzez angażowanie lokalnego potencjału wszystkich sektorów w działalność wsi. Pozytywne efekty, uzyskane w wyniku realizacji Inicjatyw LEADER wykazały, że instrument ten był niezwykle pomocny w rozwiązywaniu wielu problemów występujących na obszarach wiejskich.

Uogólniając jest podejściem inicjującym zmiany na obszarach wiejskich w oparciu o już ukształtowany model, a także jest podejściem w procesie ciągłego rozwoju.

W latach 2000-2006 wdrażana była trzecia edycja inicjatywy pod nazwą LEADER+. Rozwiązanie to stanowiło kontynuację i rozwinięcie programu LEADER II. Obejmowało około 900 obszarów. W okresie programowania 2007-2013 LEADER z samodzielnego programu przekształcił się w istotne narzędzie wspomagające i dynamizujące procesy rozwojowe na obszarach wiejskich. Stanowił oś IV krajowych programów rozwoju obszarów wiejskich, i miał zapewnione minimalne finansowanie i rolę we wdrażaniu działań PROW.

W aktualnym okresie programowania została przypisana podejściu LEADER istotna rola w realizacji priorytetu 6 Włączenie społeczne, redukcja ubóstwa, i promowanie rozwoju gospodarczego na obszarach wiejskich, obszar tematyczny 6B Wzmocnienie lokalnego rozwoju na obszarach wiejskich w ramach Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.

Należy również odnotować fakt, że UE wprowadziła nowe pojęcie w zakresie rozwoju obszarów wiejskich oparte na doświadczeniach podejścia LEADER. Jest to RLKS, czyli rozwój lokalny kierowany przez społeczność. Został wprowadzony jako nowy instrument polityki wspierający spójność terytorialną w okresie programowania 2014–2020. RLKS powinien wspierać zaspokajanie lokalnych potrzeb na obszarach miejskich, wiejskich i rybackich oraz szczególnych potrzeb wybranych grup docelowych. Powinien mobilizować lokalny potencjał

i wzmacnia powiązania między podmiotami działającymi na obszarach objętych wsparciem. Ogólnie rzecz biorąc, RLKS powinien przyczynić się do osiągnięcia celów strategii „Europa 2020” dzięki uwolnieniu w całej UE potencjału inteligentnego, trwałego wzrostu gospodarczego sprzyjającego włączeniu społecznemu.

W Polsce praktyczny wymiar RLKS miał polegać na budowaniu wielofunduszowych strategii. Ostatecznie takie strategie powstały jedynie w dwóch województwach. W minionym okresie programowania LGD zasadniczo nie angażowały się w promowanie systemów Krótkich Łańcuchów Żywności, nie posiadały instrumentów wsparcia dla takich działań. Należy jednak zauważyć, że wiele LGD podejmowało inicjatywy na rzecz identyfikacji i promocji lokalnych produktów. Ze swej istoty podejście LEADER odwołuje się do lokalnego potencjału, a jednym z elementów tego potencjału są lokalne zasoby, w tym produkty żywnościowe, a także lokalne dziedzictwo kulinarne, które na tych produktach się opiera. Istotnym narzędziem wsparcia w tym zakresie były „małe projekty”, które tematycznie obejmowały również dziedzictwo kulinarne i kreowanie lokalnej marki, w tym produktów żywnościowych.

1. LOKALNA GRUPA DZIAŁANIA

Lokalna Grupa Działania to ludzie lub stowarzyszenia zaangażowane w sprawy społeczne, zatrudnienia i jakości życia. Firmy prywatne i sektor finansowy zainteresowane rozwojem firm i zyskiem, również dostosowaniem lokalnej gospodarki do wymogów rynkowych. Regionalne, krajowe i europejskie instytucje publiczne zainteresowane polityką regionalną, sprawami środowiska, gospodarki i dziedzictwa społecznego i kulturowego.

Jedną z głównych cech podejścia jest LGD jako organ podmiotów publicznych i prywatnych, połączonych w partnerstwie, które przyjmuje wspólną strategię i lokalny plan działań na rzecz rozwoju obszaru. Koncepcja LGD jest jedną z najbardziej oryginalnych i strategicznych cech podejścia LEADER. LGD dysponująca zespołem profesjonalistów, wyposażona w uprawnienia decyzyjne oraz budżet, stanowi nowy model organizacji, która może mieć znaczący wpływ na instytucjonalną i polityczną równowagę danego obszaru.

Oprócz przyjęcia koncepcji Leader i jej wdrażania w dziedzinie, która sama w sobie jest innowacyjna, podejście wymaga również, aby działania miały nowatorski charakter. Mogą to być: działania promujące lokalne zasoby w nowy sposób, działania mające znaczenie z punktu widzenia rozwoju lokalnego, a nie objęte innymi politykami rozwoju, działania przedstawiające nowe rozwiązania w odpowiedzi na słabości i problemy obszarów rolnych; lub działania związane z tworzeniem nowego produktu, nowego procesu, nowych form organizacji lub nowego rynku. Innowacyjny charakter znajduje również odzwierciedlenie w komponentach podejścia związanych z aspektami edukacyjnymi i tworzeniem sieci kontaktów poprzez rozpowszechnianie informacji wśród grup podmiotów, które chcą czerpać inspiracje z osiągnięć innych lub realizować wspólne projekty.

2. LGD JAKO KREATOR I PROMOTOR PRODUKTÓW I MAREK LOKALNYCH

Jednym z istotnych kierunków działania LGD jaki się pojawił w poprzednim okresie programowania było dążenie do tego by mieć własną markę, coś co jest rozpoznawalne w regionie i kraju a mocno identyfikowane z konkretną LGD. Można uznać, że znacząca część LGD podjęła próby wykreowania takich marek. W wielu przypadkach funkcjonują one do dziś i budują pozycję LGD w lokalnych społecznościach. Jednym z wielu przykładów jest Marka Lokalna „Trzy Krajobrazy Ziemi Gdańskiej” wykreowana przez Stowarzyszenie Lokalna Grupa Działania „Trzy Krajobrazy”.

Poniżej kilka opisów takich inicjatyw. W tym opis początków jednego z najbardziej rozpoznawalnych przedsięwzięcia pod nazwą OdRolnika.pl, wykreowanego przez Stowarzyszenie Lokalna Grupa Działania Dunajec-Biała, które obecnie funkcjonuje jako samodzielne, ale współpracujące z LGD. Również opisana inicjatywa „Skarbiec Ducha Gór – Galeria Produktu Lokalnego” rozwija się i we współpracy samorządu z LGD i przedsiębiorcami weszła do międzynarodowej sieci Dziennik Turystyczny.

W propagowaniu lokalnych produktów znaczącą rolę odegrały różnego rodzaju publikacje i witryny internetowe. Na uwagę zasługuje fakt, że większość LGD w mijającym okresie programowania samodzielnie lub wspierając inne podmioty, zwłaszcza organizacje pozarządowe, w tym Koła Gospodyń Wiejskich ma w swym dorobku książki kulinarne. Są wśród tych LGD i takie, które w tym zakresie prowadziły szeroki zakrojone kampanie promocyjne. Ciekawym przykładem jest zespół inicjatyw Stowarzyszenia LGD Dolina Raby Muzeum Książki Kucharskiej i Kulinarnej, Znak Jakości Doliny Raby – Kogutek i nowa inicjatywa: Kłasy spożywczy i budowlany.

Należy podkreślić, że wiele LGD było i jest nadal organizatorem lub współorganizatorem różnego rodzaju działań informacyjnych, promujących i edukacyjnych w tym zakresie.

Zespół inicjatyw Stowarzyszenia LGD Dolina Raby



Wśród wielu interesujących przedsięwzięć jakie podejmowało w minionym okresie programowania i w obecnym, Stowarzyszenie LGD Dolina Raby przedstawione poniżej zostały trzy związane z produktem lokalnym, to jest: Muzeum Książki Kucharskiej i Kulinarnej; Znak Jakości LGD „Dolina Raby” KOGUTEK oraz nowa inicjatywa Kłasy spożywczy i budowlany.

Muzeum Książki Kucharskiej i Kulinarnej¹



Na obszarze działania Stowarzyszenia LGD „Dolina Raby” w wiśnickim zamku Kmitów i Lubomirskich została napisana najstarsza na ziemiach polskich książka kucharska „Compendium Ferculorum Albo Zebranie Potraw” przez Stanisława Czernieckiego kuchmistrza wojewody krakowskiego Aleksandra Michała Lubomirskiego w 1682 r. Muzeum Książki Kucharskiej i Kulinarnej im. Stanisława Czernieckiego powołane w minionym okresie programowania z inicjatywy Stowarzyszenia LGD „Dolina Raby” służy lokalnej społeczności i turystom odwiedzającym Dolinę Raby, jako miejsce poszerzania wiedzy o narodowych, regionalnych i lokalnych kulinariach oraz o dziele St. Czernieckiego. W tym miejscu można zapoznać się z licznymi polskimi publikacjami kulinarnymi i na podstawie przepisów w nich zawartych nauczyć się samodzielnie pod okiem eksperta przygotować wybraną potrawę. Dzięki takiemu połączeniu można poznać nie tylko ciekawe książki, przepisy i potrawy, ale również nauczyć się je przyrządzać.

¹ Źródło: <http://muzeumksiazkikucharskiej.pl/idea-powstania-muzeum/>



Fragment ekspozycji Muzeum Książki Kucharskiej i Kulinarnej im. Stanisława Czernieckiego.

W dziele Stanisława Czernieckiego pierwszą pozycję zajmuje „Rosół polski”, a dokładniej aż szesnaście sposobów jego przygotowania. Mimo iż autor często pisze o kuchni polskiej i o polskich, a nawet „staropolskich” daniach i recepturach, to rosół jest jedną z niewielu potraw wprost uznanych i określonych jako „polskie”.

Na pamiątkę tego wydarzenia Stowarzyszenie Lokalna Grupa Działania „Dolina Raby” zarejestrowała na Liście Produktów Tradycyjnych Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi „Rosół polski” jako potrawę związaną z Małopolską, a szczególnie

z Wiśniczem. Ponadto, co roku na jesieni organizuje Festiwal Rosołu, aby pokazywać i dyskutować nad tradycyjnymi potrawami narodowymi i regionalnymi. Podczas festiwalu corocznie rozstrzygany jest konkurs im. Stanisława Czernieckiego o Puchar Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi na najlepszą publikację o lokalnych i regionalnych kulinariach. Napływające na konkurs publikacje zasilają zbiory muzeum.

Znak Jakości LGD „Dolina Raby” KOGUTEK²



Znak Jakości LGD „Dolina Raby” KOGUTEK został stworzony aby móc pokazać, iż na terenie LGD „Dolina Raby” istnieją produkty, usługi oraz miejsca, które wpływają na rozwój i aktywizację usług turystycznych i kulinarnych. W pierwszej edycji KOGUTKA powstał katalog z wybranymi produktami, natomiast w przyszłości dodatkowo będą stworzone specjalne tablice, mapy oraz inne gadżety zawierające ww. znak jakości. Nazwa znaku jest bezpośrednio związana z najważniejszymi obszarami promocji terenu. A przede wszystkim z produktem kulinarnym jakim jest rosół polski, zarejestrowanym przez LGD „Dolina Raby” na liście produktów tradycyjnych MRiRW.

Znak jakości Doliny Raby, jest przyznawany w pięciu kategoriach, w tym. Regionalny Przystanek Kulinarny – żółty KOGUTEK: w zakresie Lokalne przysmaki oraz Restauracje na szlaku KOGUTKA.

Klaster spożywczy i budowlany



To nowa inicjatywa Stowarzyszenia LGD „Dolina Raby”. Klaster, dzięki geograficznej koncentracji firm jednej branży lub pokrewnych w jednym miejscu i ich współpracy ze środowiskiem nauki, mogą lepiej konkurować na rynku poprzez wspólne i komplementarne działania lub podejmować działania innowacyjne. Spotkania konsultacyjne z przedsiębiorcami wskazały na brak ich współpracy z instytucjami naukowymi, brak działań związanych z wdrażaniem nowych technologii i innowacji oraz wiedzy nt. możliwości wsparcia w tym zakresie. Klaster, w których partnerami przedsiębiorstw będą ośrodki naukowe i szkoleniowe, pozwoli ten brak innowacyjności firm poprawić.

² Źródło: <http://dolaraby.pl/kogutek-linki/>

Szansą dla rozwoju klastrów są środki unijne, które w dużej mierze przeznaczono w okresie programowania 2014-2020, zarówno na poziomie krajowym, jak i regionalnym, na rozwój innowacji i nowych technologii. Wynika to z faktu, że pierwszym celem Strategii 2020 jest „rozwój inteligentny: rozwój gospodarki opartej na wiedzy i innowacji”. Klastry dają możliwość współpracy pomiędzy firmami z naszego obszaru oraz współpracy z instytucjami naukowymi za pośrednictwem LGD „Dolina Raby”. W ramach klastrów będziemy też informować o możliwości pozyskiwania środków zewnętrznych na wprowadzanie innowacji w tych firmach.

Stowarzyszenie LGD „Dolina Raby” jest aktualnie na etapie identyfikacji przedsiębiorców zainteresowanych tworzeniem klastrów.

Produkt lokalny szansą rozwoju regionu

TARGI PRODUKTU LOKALNEGO „SMAK NA PRODUKT” KOŚCIELISKO 6 - 7 MAJ 2011 r.



PROGRAM:

6.05.2011 (Piątek)

14.00 – otwarcie Targów Produktu Regionalnego „Smak na Produkt”
14.15 - występ góralskiego zespołu „Polany”
15.00 – 18.00 – wystąpienia - prezentacja ekspertów w *Domu Ludowym w Kościelisku*
18.00 – koncert zespołu „Turnioki”

7.05.2011 (Sobota)

12.00 – rozpoczęcie drugiego dnia Targów Produktu Lokalnego pt. „Smak na Produkt”
12.15 - występ góralskiego zespołu „Mali Działiszanie”
20.00 - koncert zespołu „Krywań”

Targi Produktu Lokalnego i koncerty będą miały miejsce na placu przy scenie plenerowej na Chotarzu w Kościelisku

ORGANIZATORZY Targów Produktu Lokalnego „Smak na Produkt”:



Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich:
Europa inwestująca w obszary wiejskie.
Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej
w ramach osi 4 LEADER Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013.
Instytucja Zarządzająca PROW 2007-2013 – Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Projekt współpracy został zrealizowany w latach 2010-2011 przez Podhalańską LGD w partnerstwie ze Stowarzyszeniem LGD Białych Górali i Lachów Sadeckich, Stowarzyszeniem LGD „Nad Białą Przemszą”, Stowarzyszeniem Dolina Karpia, LGD Dunajec-Biała, Stowarzyszeniem Rozwoju Orawy oraz Regionalną Wspólnotą na rzecz Rozwoju regionu Villach-Hermagor (Austria).

Był to projekt międzynarodowy a jego celem ogólnym był rozwój regionu oparty o produkt lokalny. Natomiast celem szczegółowym było zwiększenie świadomości mieszkańców i rolników

z terenów wiejskich i miejsko-wiejskich z obszarów LGD biorących udział w projekcie, w zakresie promocji produktów

Plakat informujący o tym, że: Podhalańska LGD zaprasza na Targi Produktu Lokalnego „Smak na produkt”, które będą miały miejsce w Kościelisku na placu koło Domu Ludowego w dniach 06-07 maja 2011 roku.

lokalnych i nowych form dystrybucji poprzez

działania promocyjne, stronę internetową

opracowanie i wydanie materiałów informacyjno-promocyjnych co miało się przyczynić do rozwoju obszaru opartego na produkcie lokalnym. Organizacja projektu polegała na:

- organizacji wyjazdu studyjnego na obszar Villach-Hermagor Austria,
- organizacji i przeprowadzeniu wydarzenia promocyjnego pt. „Produkt lokalny szansą rozwoju regionu” przez Podhalańską LGD,
- organizacji i przeprowadzeniu spotkań informacyjnych dla beneficjentów przez i na terenie poszczególnych partnerów,
- organizacji i przeprowadzenie targów produktu lokalnego przez i na terenie poszczególnych partnerów,
- wydanie publikacji na temat produktu lokalnego.

Rezultatem projektu była promocja kilkudziesięciu lokalnych produktów na obszarze 6 lokalnych grup działania obejmujących swoim działaniem powierzchnię 1.839,81 km² oraz dotarcie do kilku tysięcy osób. W targach oraz imprezach promocyjnych uczestniczyło około 1300 osób. Album promocyjny został wydany w 2.400 egz. i został

rodzysponowany w gminach i innych instytucjach gminnych na terenie grup partnerskich. W trakcie spotkań informacyjno-promocyjnych z grupą beneficjentów projektu spotkali się z ekspertami w dziedzinie m.in. sprzedaży bezpośredniej oraz promocji produktów co przyczyniło się do zwiększenia

świadomości rolników i mieszkańców w zakresie sprzedaży i promocji własnych wyrobów. Rezultatem projektu było zgłoszenie do rejestracji 15 produktów tradycyjnych w Małopolskim Urzędzie Marszałkowskim na Liście Produktów Tradycyjnych.

Skarbiec Duchy Gór – Galeria Produktu Lokalnego



Skarbiec Duchy Gór jedno z pomieszczeń galerii.

Jedną ze ścian zdoła „Galeria producentów” która opisuje i pokazuje wyroby oraz osobę producenta. Galeria jest otwarta od poniedziałku do soboty, od poniedziałku do piątku można obejrzeć stałą ekspozycję, zamówić produkty. Natomiast najwięcej odwiedzających Galeria przyciąga w sobotę, kiedy poza stałą ekspozycją do Skarbcza przyjeżdżają producenci, którzy przywożą ze sobą *skarby* z regionu partnerstwa – ekologiczne warzywa, domowe przetwory, wypieki i inne pyszności (odtworzenie tradycji tzw. „rynieczone”).

W Skarbcu panują zasady mające na celu dbanie o najwyższą jakość znajdujących się tu produktów. Powołana na jednym z zebrań nieformalna Rada Producentów (3 osoby) decyduje o zasadach przyjmowania nowych członków.

Skarbiec Duchy Gór stwarza szansę dla producentów lokalnych w zakresie rozwoju drobnej przedsiębiorczości opartej na zasadach produkcji tradycyjnej, wykorzystującej zasoby lokalne oraz znakomitą okazję do promocji wyrobów certyfikowanych: ekologicznych, tradycyjnych i innych. Istnienie takiego miejsca jak Skarbiec Duchy Gór inspiruje kolejne działania, nabywanie wiedzy i kształtowanie świadomości przez producentów związanych z regionem.

Skarbiec został włączony do międzynarodowego projektu Dziennik Turystyczny, który polega na tym, że atrakcyjne miejscowości turystyczne są przedstawione w formie Wizytówek Turystycznych (Wander Cards) – naklejek z kuponami, które można wklejać do Dziennika Turystycznego, tworząc w ten sposób niepowtarzalny album³.

³ Źródło: <http://pl.wander-book.com/o-projekcie.htm>.



Wizytówka turystyczna Skarbiec Ducha Gór – Galeria Produktu Lokalnego.

Targ Wiejski

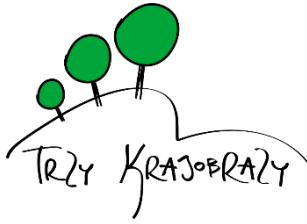
Był to cykl imprez zorganizowanych przez LGD Stowarzyszenie Światowid (początek w 2007 roku) umożliwiających bezpośrednią sprzedaż produktów lokalnych. Pierwszy Targ Wiejski produktu lokalnego i tradycyjnego, odbywał się na terenie Muzeum Pierwszych Piastów w Dziekanowicach. Targi wiejskie cieszyły się dużym zainteresowaniem i stały się coroczną tradycją.



Po lewo i u góry stoiska na Targu Wiejskim.

Targ Wiejski jest jednym z dobrych sposobów na umożliwienie producentom lokalnym sprzedaży bezpośredniej. Przyzwyczajają konsumenta, że oferta na targu Wiejskim jest zdecydowanie wyższej jakości od ofert na targowiskach. Buduje lokalną markę. Podkreśla indywidualność i wysoką jakość produktów. Łączy regionalny potencjał produktów lokalnych z lokalnymi zasobami (historia, kultura) poprzez organizację Targów Wiejskich na terenach muzeów, starych rynków. Jest to dobry sposób na integrację producentów i wzrost ich tożsamości z regionem. Targi budują sieć powiązań i kolejnych kontaktów oraz tworzą inne źródła sprzedaży i rozwoju.

Marka Lokalna „Trzy Krajobrazy Ziemi Gdańskiej”



Marka Lokalna „Trzy Krajobrazy Ziemi Gdańskiej” jest certyfikatem jakości przyznawanym lokalnym produktom, inicjatywom i działaczom społecznym. Konkurs do certyfikatu odbywa się raz do roku i jest organizowany przez LGD „Trzy Krajobrazy”. Certyfikaty i statuetki przyznawane są zawsze w trzech kategoriach, różnych dla kolejnych edycji. W pierwszej – 2013 i drugiej 2014 jedną z kategorii był produkt spożywczy. Produkty nagrodzone certyfikatem

Marki Lokalnej biorą udział w kampanii promocyjnej, w ramach której otrzymują:

- dostęp do preferencyjnych warunków udziału w lokalnych imprezach promocyjnych i wystawienniczych,
- możliwość posługiwania się znakiem Marki Lokalnej,
- promocję za pośrednictwem portalu www.trzykrajobrazy.pl
- promocję na targach wystawienniczych w Polsce i za granicą.



W pierwszej edycji wyróżniono: Miód Pszczółkowski zaprezentowany przez Rejonowe Koło Pszczelarzy w Pszczółkach. W drugiej edycji wyróżniono wypiek ciastkarski: Beza Tradycyjna z przepisu Babci Ludwiki z 1967 roku przygotowany przez Koło Gospodyń Wiejskich z Grabiny Zameczek.



Po lewo: Miód Pszczółkowski, po prawo: Beza Tradycyjna z przepisu Babci Ludwiki z 1967 roku.

Nielepicka Spiżarnia

Została powołana w przez Stowarzyszenie LGD Korona Północnego Krakowa w 2008 roku na terenie Stadniny Koni Huculskich w Nielepicach. Stadnina w Nielepicach to nie tylko konie. Jest czymś więcej. Właściciel jest kolekcjonerem najróżniejszych staroci. Posiada zbiór dawnych narzędzi rolniczych, oryginalnie urządzonej kuźnię, jest kolekcja starych przyrządów kłusowniczych, jest koło garncarskie, warsztat tkacki i wiele innych. Na tej bazie organizowane są lekcje muzealne i zajęcia edukacyjne dla dzieci. Zajęcia są trochę nietypowe, bo dzieci własnoręcznie (niekiedy dosłownie!) biorą w nich udział. Na przykład pieczenie chleba metodą tradycją: od zmielenia mąki na żarnach przez wyrobienie ciasta aż po upieczenie bochenków w prawdziwym chlebowym piecu. Prowadzone są lekcje przyrodnicze – rozpoznawanie ziół, roślin i drzew, przygotowywanie zielnika, oglądanie zwierząt.

„Nielepicka Spiżarnia” pełna jest smaków opartych na kuchniach regionalnych różnych narodów oraz dań z kuchni pasterskiej i ludowej. Specjały przygotowywane są zgodnie z autentycznymi, pieczołowicie zbieranymi przepisami sprzed lat z produktów własnych lub zakupionych od okolicznych rolników. Atutem „Nielepickiej Spiżarni” jest kuchnia bazująca na warzywach, owocach i ziołach uprawianych metodami proekologicznymi. Smaczne posiłki można zamawiać nie tylko podczas weekendowych wizyt w Stadninie, lecz także „na wynos”.

Wielkie uznanie wzbudzają „Świąteczne zestawy” (sprzedawane na przedświątecznych kiermaszach), pięknie udekorowane, w których można znaleźć pyszne, domowe szynki i kielbasy, pierniki i mazurki oraz wiele innych tradycyjnych smakołyków.



W „Nielepickiej Spizarni”.

OdRolnika.pl – początki dużego projektu⁴



Bezpośrednia sprzedaż żywności ekologicznej to najważniejszy cel projektu “Odrolnika.pl”, który uruchomiła grupa rolników z Małopolski. Pierwsze dostawy już wkrótce trafią do Warszawy i Krakowa. Obejmować będą mleko, nabiał, warzywa, owoce i przetwory. Tak zapowiadał się projekt wykreowany przez LGD Dunajec-Biała w 2010 r.

Dzięki sprzedaży bezpośredniej rolnik uzyskuje wyższą cenę za swój towar zaś konsument świeży produkt wiadomego pochodzenia za znacznie niższą cenę od tej jaką musiałby ponieść robiąc zakupy w tradycyjnym sklepie. Nabywaną w ramach projektu żywność można identyfikować nie tylko z danym rolnikiem, ale nawet polem, drzewem, czy zwierzęciem!

W ramach projektu (adres strony internetowej: <http://odrolnika.pl>) sprzedaż będzie prowadzona w następujący sposób:

- online (paczka od rolnika z dostawą do miasta),
- sprzedaż wysyłkowa,
- sklepy stacjonarne (ich działanie koordynowane będzie przez podkarpackie Lokalne Grupy Działania)
- cykliczne jarmarki.

Skąd pomysł na taką inicjatywę? Klienci w mieście chcą otrzymywać od rolnika całą gamę produktów, nie chcą oddzielnie zamawiać mleka, warzyw, mięsa etc. Nie zawsze jeden rolnik jest w stanie zaspokoić takie wymagania. Właśnie dlatego potrzebna jest współpraca. W ramach OdRolnika.pl współpracuje już 5 gospodarstw (4 z certyfikatem ekologicznym i jedno oferujące wyroby tradycyjne). W planach jest przygotowanie wspólnej etykiety z logo OdRolnika.pl. Będzie ona zamieszczana na wszystkich oferowanych przez produktach. Dla gospodarstw ekologicznych i tych prowadzonych tradycyjnie, to bardzo dobre rozwiązanie. Gdy sprzedawałem ekologiczne mleko – mówi jeden z rolników, dowożąc je do sklepów ekologicznych w Krakowie otrzymywałem 2,20 zł (w cenie opakowanie 0,60 zł + etykieta 0,04 zł). To samo mleko po doliczeniu kosztów i marży sklepu, na półce kosztuje ok. 5 zł. W efekcie z powodu wysokiej ceny i braku nabywcy na cały dostarczony towar rolnik wraz z nową dostawą musi odbierać zwroty w wysokości ok. 30-40%. Po doliczeniu kosztu zużytej butelki, zepsutego mleka, kosztów transportu

⁴ Źródło: <http://biokurier.pl/jedzenie/zywnosc-ekologiczna-prosto-z-gospodarstwa/>.

cena za 1 litr mleka wynosiła 0,90 zł ($2,20 - 0,60 - 0,04 - 0,66\text{zł} = 0,90 \text{ zł}$). Przy małej skali produkcji taka działalność jest nieopłacalna. W ramach projektu Od rolnika.pl cena ekologicznego mleka wynosić będzie 3 zł. Rolnik więcej zarabia, a klient płaci mniej – wyjaśnia.

Inicjator zapowiada, że w ramach projektu w ciągu roku organizowane będą również tzw. „otwarte spotkania z rolnikami” w trakcie których można będzie degustować oferowane produkty, zasięgać informacji nt. ich upraw, zbioru, przetwarzania, a także uzyskać konkretne przepisy kulinarne.

3. LGD „RAZEM NA WYŻYNY” – STUDIUM PRZYPADKU



W 2012 roku Lokalna Grupa Działania „Razem na wyżyny” z siedzibą w Mykanowie województwo śląskie zrealizowała projekt zatytułowany: „Razem na wyżyny z produktem lokalnym”.

Stowarzyszenie Lokalna Grupa Działania „Razem na wyżyny” w poszukiwaniu nowych sposobów żywienia gospodarczego obszaru objętego wdrażaniem Lokalnej Strategii Rozwoju, w celu podniesienia atrakcyjności oraz poprawy jakości życia mieszkańców wsi, postanowiło mocniej niż do tej pory sięgnąć do zasobów lokalnej tradycji i kultury, do historycznych i przyrodniczych walorów regionu, aby te zasoby i walory „użyć” do kreacji produktów lokalnych, które w przyszłości powinny stać się „marką” obszaru.

Projekt zatytułowany „Razem na wyżyny z produktem lokalnym” został zrealizowany w 2012 roku i miał na celu aktywizację lokalnych środowisk w kierunku identyfikacji tych wszystkich walorów i zasobów obszaru w oparciu o które możliwe będzie kreowanie produktów lokalnych ich promocja i sprzedaż, a także – w dalszej perspektywie – włączenie do systemu ochrony jaki obowiązuje w Unii Europejskiej.

Projekt miał charakter warsztatowy, czyli jego efektem były konkretne produkty lokalne jakie uczestnicy projektu wykreowali. W kolejności podjęcie próby budowy systemu ich promocji i sprzedaży. Te zagadnienia będą się przewijały w trakcie naszych wspólnych spotkań, szkoleń warsztatowych i prac organizacyjnych, które zaplanowaliśmy w ramach projektu.

W ramach projektu zostały przeprowadzone następujące działania:

- Powołano zespół do realizacji projektu złożony z członków Stowarzyszenia i pracowników biura LGD.
- Opracowano materiał promocyjno-szkoleniowy zawierający niezbędne informacje dotyczące idei produktów lokalnych, przepisów prawnych, metod kreowania i tworzenia produktów lokalnych, budowy marki tych produktów, promocji, a także komercjalizacji.
- Przeprowadzono szkolenie trenerów i organizatorów (zespół) z zakresu podstaw wiedzy o produkcji lokalnym, metodyce aktywizacji lokalnych społeczności w celu włączenia lokalnych liderów do realizacji przedsięwzięcia, a także z zakresu metodyki doradztwa dla właścicieli lub dysponentów elementów lokalnego potencjału, na którym można budować produkty lokalne (jednodniowe szkolenie stacjonarne poprzedzone czterema modułami e-learningowymi, które wszystkim członkom zespołu były przekazywane – na ich adresy mailowe – w odstępach tygodniowych, a w każdym z tych tygodni organizowany był dla nich czat z ekspertem zewnętrznym – tematyka modułów:
 1. aktywizacji lokalnych społeczności w celu włączenia lokalnych liderów do realizacji przedsięwzięcia „Razem na wyżyny z produktem lokalnym”,

2. identyfikacja lokalnych walorów, atrakcji i jednostkowych produktów funkcjonujących na obszarze wdrażania LSR przez LGD Stowarzyszenie „Razem na wyżyny”,
 3. dystrybucja lokalnych produktów funkcjonujących na obszarze wdrażania LSR przez LGD Stowarzyszenie „Razem na wyżyny”,
 4. metodyka wsparcia doradczego dla lokalnych społeczności w procesie kreowania lokalnych produktów na obszarze wdrażania LSR przez LGD Stowarzyszenie „Razem na wyżyny”.
- Zorganizowano naradę istotnych graczy z każdej gminy w celu ustalenia listy potencjalnych uczestników spotkań aktywizujących.
 - Przeprowadzono spotkania aktywizujące, w każdej gminie, na których poinformowano o istocie przedsięwzięcia oraz przeprowadzono warsztaty weryfikacyjne, w trakcie których zostały wyłonione cztery grupy produktowe zgodne z następującymi rodzajami produktów: żywność, twórczość artystyczna, rękodzieło, turystyka (osoby posiadające predyspozycje do zarządzania produktem lokalnym) a zarazem zgłaszające gotowość uczestnictwa w przedsięwzięciu.
 - Przeprowadzono cykl trzech jednodniowych szkoleń warsztatowych (w każdej gminie) dla wyłonionych grup produktowych. Warsztaty obejmowały problematykę podstaw wiedzy o produkcie lokalnym, jego tworzeniu, promocji i budowaniu marki, a także zarządzania produktem.
 - Z każdą grupą produktową przeprowadzono cykl warsztatów z udziałem specjalistów znawców technologii określonych grup produktów: żywność, twórczość artystyczna, rękodzieło i turystyka.
 - Opracowano zasady przyznawania tytułu „Produkt markowy Razem na wyżyny”.

W wyniku realizacji zajęć warsztatowych powstało 18 produktów – ze względu na tematykę ekspertyzy przedstawiam przykłady produktów żywnościowych.



Zdjęcie pochodzi ze strony internetowej:
www.dabrowazielona.pl/archiwum/

Bomby „Kosinowej” – potrawa tradycyjna, we wsi Borowce wytwarzana od pokoleń, z uprawianych tu ziemniaków i rosnących w okolicznych lasach grzybów. Potrawa jest dobra i tania w przyrządzeniu, co w dawniejszych czasach miało w naszym regionie duże znaczenie. Dzisiaj dla społeczności lokalnej jest potrawą pospolitą, niemniej jednak dla przybywających do nas gości stanowi duży przysmak. Produkt ma smak niebanalny, niepowtarzalny. Produkowany w sposób niemaszowy. Może być podawany w formie dania obiadowego, na różnego rodzaju imprezach wiejskich i festynach, na stoiskach promujących potrawy regionalne.



Zdjęcie pochodzi ze strony internetowej:
www.dabrowazielona.pl/archiwum/

Chleb pszenno-żytni „Dąbrowski” to produkt o różnej gramaturze, okrągły, podłużny lub z foremki o wyjątkowym smaku i pięknej rumianej skórce. Jest to chleb pieczony bez sztucznych polepszaczy „ekologiczny” na naturalnym zakwasie. Kwas przerabiany kilkakrotnie w ciągu doby. Podstawowymi surowcami do produkcji są mąki pszenne, żytnia, drożdże, sól i woda. Ciasto na chleb wyrabiane jest w dzieży, dzielone na kęsy, formowane ręcznie i kładzione do koszyczków pozostawione do garowania /faza wzrostu/. Wypiekany w piecu opalanym węglem kamiennym na płytach trzonowych.

Pieczyno z takiego pieca ma wyjątkowy smak, aromat i piękną skórę.

Zielone Dąbrowianki w towarzystwie Bojowych Partyzantów to potrawa serwowana w restauracji „Cezar” w miejscowości Dąbrowa Zielona, złożona z przystawki i dania głównego. Przystawka: Zielone Dąbrowianki to zielona zupa porowa z leśnymi borowikami z knelkami z kurczaka podawana z chlebem „Dąbrowskim” przyrządzana według regionalnej receptury. Danie Główne: Bojowi Partyzanci to ozorki w ostrym sosie musztardowym z ubijanymi ziemniakami wraz z sałatką z gotowanej marchewki i zielonego groszku. Danie wykonane wyłącznie z surowców naturalnych, dostępnych lokalnie. Pory z lokalnych upraw, grzyby z wszechobecnych lasów, knelki z kurczaków z drobiu hodowanego metodami ekologicznymi. Przyprawy, warzywa tylko z ekologicznych upraw. Ozorki pochodzące wyłącznie od lokalnych dostawców. Głównym źródłem inspirującym opracowanie produktu są opowieści, przekazywane z pokolenia na pokolenie w lokalnej społeczności. Wielu jej członków silnie było zaangażowanych w walki w okolicznych lasach, z silnymi relacjami w okolicznych wsiach.⁵

c) JAKA JEST I MOŻE BYĆ ROLA LGD W OBECNYM OKRESIE PROW?

Możliwości lokalnych grup działania w obecnym okresie programowania (2014-2020) w Unii Europejskiej w zakresie propagowania systemów Krótkich Łańcuchów Żywności i produktów lokalnych znacznie się powiększyły w stosunku do minionego okresu (2004-2013). W ramach lokalnych strategii rozwoju mogą wspierać działania polegające na tworzeniu lub rozwoju inkubatorów przetwórstwa lokalnego, tworzeniu sieci współpracy przedsiębiorców, lokalnych wytwórców produktów lokalnych, podmioty zajmujące się dziedzictwem kulinarnym, a także podejmować inicjatywy własne w tym zakresie poprzez informowanie, promowanie i edukację lokalnych społeczności. Mają też możliwość wpływania na kształtowanie świadomości konsumentów żywności w zakresie produktów żywnościowych wytwarzanych naturalnymi sposobami.

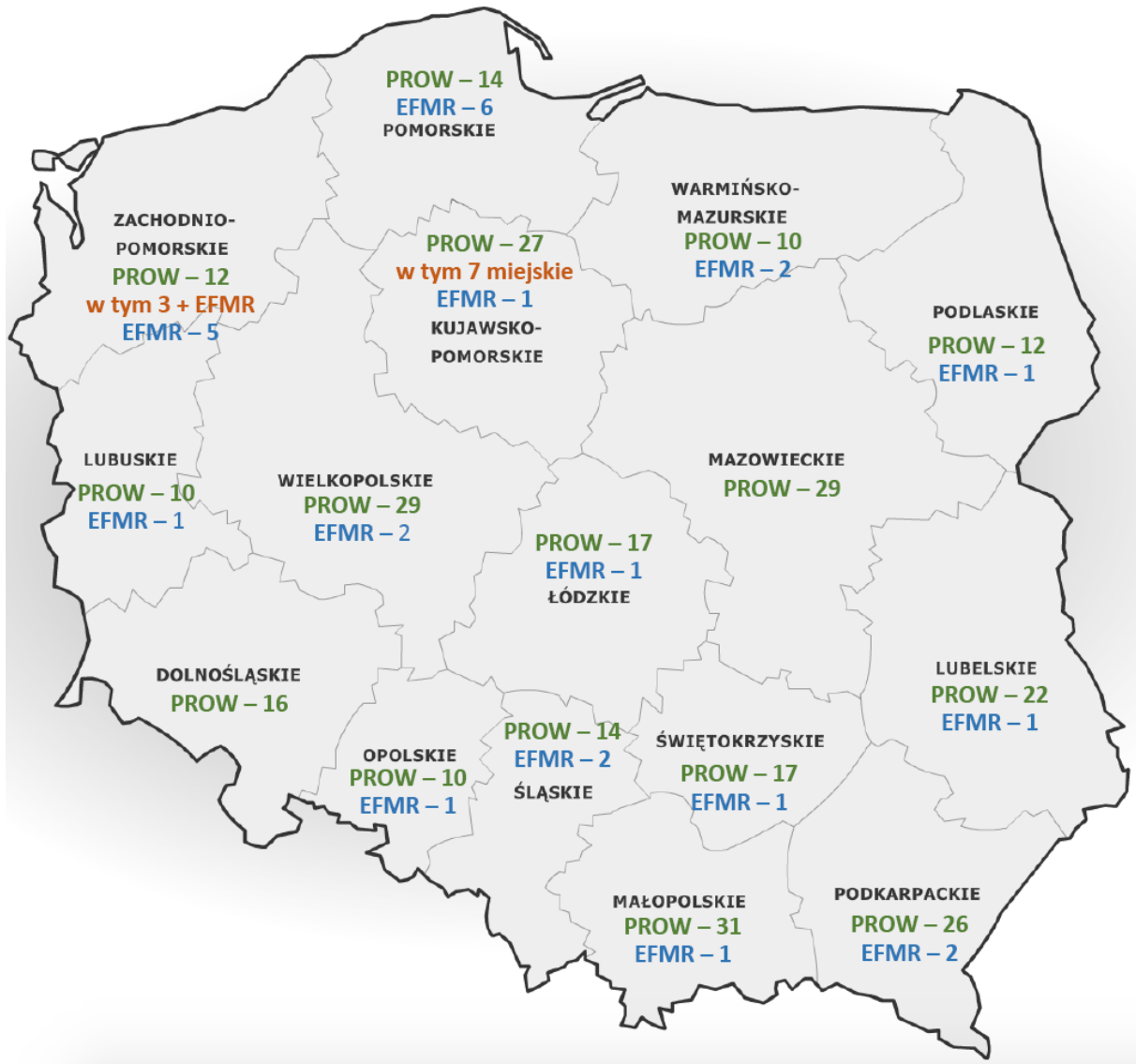
Działania LGD w obecnym okresie programowania można ująć w następujących obszarach tematycznych:

1. Produkt lokalny w działaniach LGD (informacja, promocja i edukacja, identyfikacja produktów lokalnych i ich certyfikowanie, dziedzictwo kulinarne, a także inicjowanie sprzedaży bezpośredniej).
2. Wsparcie dla podmiotów zakładających i rozwijających Inkubatory przetwórstwa lokalnego.
3. Wsparcie dla tworzenia sieci współpracy w zakresie krótkich łańcuchów dostaw.

W 2016 roku Samorządy Województw zakończyły ocenę złożonych przez LGD wniosków o wybór LSR. Wybrano 297 LGD finansowanych z PROW 2014-2020, w tym 3 z udziałem wsparcia z Europejskiego Funduszu Morze i Rybactwo oraz 27 LGD – Rybackich, łącznie 324 LGD. W jednym województwie wybrano 7 LGD miejskich.

Poniżej mapa przedstawiająca województwami liczbę wybranych LGD.

⁵ Źródło opisów: dokumentacja projektu. Zdjęcia zamieszczone w Internecie są ilustracją do relacji z Targów Produktu Lokalnego jakie zostały zorganizowane w 2012 roku w Gospodarstwie Agroturystycznym „Niezapominajka” w miejscowości Garnek gmina Kłomnice.



1. PRODUKT LOKALNY W DZIAŁANIACH LGD

Lokalne grupy działania kontynuują rozpoczęte w minionym okresie programowania inicjatywy z zakresu informowania, promocji edukacji w zakresie produktów lokalnych. Praktycznie każda LGD ma na „swym Koncie” jakieś przedsięwzięcie w tym zakresie, a wiele LGD prowadzi systematyczne działania związane z identyfikacją opracowaniem i promocją lokalnych produktów. Poniżej kilka wybranych przykładów.

Lokalna żywność od rolnika bez pośrednika – seminarium⁶



Lokalna Grupa Działania – Przyjazne Mazowsze we współpracy z Biurem Regionalnym Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich zorganizowała seminarium pn. Partners two publicz



⁶ Źródło: <http://lgdpm.pl/>

no-społeczno-prywatne na rzecz przetwórstwa i marketingu produktów od rolnika, które odbyło się w dniu 25 września 2018 roku, w Centrum Edukacyjno-Konferencyjnym MODR O/Poświętne w Płońsku.

Celem szkolenia było wspieranie współpracy w sektorze rolnym poprzez upowszechnianie kompleksowej wiedzy na temat organizacji krótkich łańcuchów dostaw żywności. Prezes LGD Danuta Kucińska przedstawiła przykłady dobrych praktyk w zakresie budowania partnerstwa trójsektorowego na rzecz sprzedaży bezpośredniej od rolnika do konsumenta. Wykłady poprowadziły Panie Izabella Byszewska oraz Pani Grażyna Kurpińska z Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego w Warszawie. Prowadzące seminarium zapoznały uczestników m.in. z nowymi trendami i gustami konsumentów żywności, systemami jakości żywności, zasadami tworzenia sieci współpracy partnerskiej, przetwórstwa oraz zarządzania i promocji projektów a także z możliwościami uzyskania wsparcia finansowego w tym zakresie. Na spotkanie licznie przybyli przedstawiciele urzędów miast i gmin powiatu płońskiego, organizacji pozarządowych, MODR O/Poświętne, Mazowieckiego Parku Naukowo Technologicznego w Płońsku, przedsiębiorcy, rolnicy oraz młodzież. Cała sala była wypełniona po brzegi a wykładownicze w interesujący sposób przedstawiły złożoną problematykę tworzenia i rozwijania krótkich łańcuchów dostaw czyli możliwości zakupu produktów od rolnika bez pośrednika. Organizatorzy zwrócili uwagę na potrzebę wieloaspektowego i kompleksowego działania w tym zakresie oraz utworzenia partnerstwa trójsektorowego w powiecie na rzecz wspierania tej inicjatywy. LGD-PM ma zaplanowane środki na utworzenie inkubatora przetwórstwa oraz sieci współpracy pomiędzy producentami. Może w przyszłym roku znajdą się chętni i powstaną innowacyjne rozwiązania w tym zakresie.

Szkolenie Dolnośląskiej Sieci Partnerstw LGD



DOLNOŚLĄSKA
SIEĆ PARTNERSTW LGD

Stowarzyszenie Dolnośląska Sieć Partnerstw LGD zorganizowała w sierpniu 2017 roku szkolenie pn. Jakość żywności, tworzenie krótkich łańcuchów dostaw w sektorze rolno-spożywczym, wspieranie tworzenia sieci współpracy partnerskiej dotyczącej rolnictwa i obszarów wiejskich. Wśród tematów zajęć były m.in. Współpraca między podmiotami wykonującymi działalność gospodarczą na obszarze wiejskim objętym LSR w zakresie świadczenia usług turystycznych, rozwijania rynków zbytu produktów lub usług lokalnych; Marki lokalne na obszarze Dolnego Śląska, Polski,



Uczestnicy szkolenia.

oprac. przykłady dobre praktyki; sieciowanie usług np. karty rabatowe, sieciowanie branżowe itd.; Jak stworzyć krótkie łańcuchy dostaw w sektorze rolno spożywczym; Uwarunkowania sprzedaży produktów rolnych przetworzonych i nieprzetworzonych: sprzedaż rolnicza bezpośrednia, działalność marginalną, lokalną i ograniczoną, handel detaliczny, nowe przepisy podatkowe limitów sprzedaży dla rolników; Formy krótkich łańcuchów dostaw. W szkoleniu uczestniczyli przedstawiciele Lokalnych Grup Działania z terenu Dolnego Śląska, w tym pracownicy biur, potencjalni beneficjenci środków wydatkowanych za pośrednictwem LGD oraz mieszkańcy obszaru objętego realizacją Lokalnych Strategii Rozwoju.

Budowa silnej marki produktów tradycyjnych i dziedzictwa kulinarnego Doliny Radomki



Stowarzyszenie „Razem dla Radomki” w lipcu 2017 rozpoczęło realizację działań w ramach projektu **Budowa silnej marki produktów tradycyjnych i dziedzictwa**

kulinarnego Doliny Radomki. Jest to projekt, który otrzymał dofinansowanie w ramach konkursu na realizację zadania publicznego Kultura, sztuka, ochrona dóbr kultury i dziedzictwa narodowego ogłaszanego przez Zarząd Województwa Mazowieckiego. Inicjatywa ta stanowi kontynuację kierunku działań zapoczątkowanych przez LGD „Razem dla Radomki” w obszarze budowania silnej marki produktów tradycyjnych i rozwoju dziedzictwa kulinarnego Doliny Radomki.

Najważniejsze działania w ramach projektu to:

- Promocja projektu. Wydruk publikacji Przewodnik Kulinarny Produktu Tradycyjnego Papryki Przytyckiej.
- Organizacja szkoleń z zakresu budowy silnej marki produktów tradycyjnych. E-learning.
- Współorganizacja Ogólnopolskich Targów Papryki w Przytyku.
- Udział w X Międzynarodowych Targach Żywności Ekologicznej i Naturalnej NATURA FOOD.

Projekt był skierowany do mieszkańców – producentów, organizacji związanych z promocją dziedzictwa kulinarnego obszaru wiejskiego południowego Mazowsza, zamieszkujących na terenie powiatów radomskiego, przysuskiego, zwoleńskiego. Projekt został zrealizowany.

2. INKUBATORY PRZETWÓRSTWA LOKALNEGO

W Programie Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 zapisana została możliwość wsparcia przez LGD w ramach LSR działania pod nazwą Inkubator przetwórstwa lokalnego. Zasady przyznawania wsparcia reguluje rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 24 września 2015 r. w sprawie szczegółowych warunków i trybu przyznawania pomocy finansowej w ramach poddziałania „Wsparcie na wdrażanie operacji w ramach strategii rozwoju lokalnego kierowanego przez społeczność” objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020, (Dz.U. z 2015 r. poz. 1570 z późn.zm.). Rozporządzenie określa szczegółowe warunki i tryb przyznawania oraz wypłaty pomocy finansowej w ramach tego poddziałania. Określa również zakres operacji na które LGD może przyznać pomoc.

Jednym z zakresów jest: tworzenie lub rozwój inkubatorów przetwórstwa lokalnego produktów rolnych będących przedsiębiorstwami spożywczymi⁷ w których jest wykonywana działalność w zakresie produkcji, przetwarzania lub dystrybucji żywności pochodzenia roślinnego lub zwierzęcego lub wprowadzania tej żywności na rynek, przy czym podstawą działalności wykonywanej w tym inkubatorze jest przetwarzanie żywności.

Nie wszystkie LGD skorzystały z tej możliwości i zapisały w swoich LSR możliwość wsparcia dla przedsiębiorców zainteresowanych tworzeniem lub rozwojem inkubatorów. Zmiany jakie zostały wprowadzone do zakresu wsparcia tworzą możliwość zakładania inkubatorów przez jednostki finansów publicznych i organizacje pozarządowe.

Analiza 15 naborów w 2018 roku prowadzi do wniosku, że zainteresowanie składaniem wniosków o przyznanie pomocy na tworzenie i rozwój inkubatorów nie jest zadawalające. Spośród tych 15 naborów tylko w 3 z całą pewnością można stwierdzić, że wnioski wpłynęły i wybrano po jednej operacji do wsparcia.

Przegląd stron internetowych LGD wskazuje na różne podejście do tego problemu, co przejawia się w wysokości i intensywności wsparcia oraz w kwotach przeznaczonych na ten cel. Poniżej kilkanaście przykładów ogłoszonych w 2018 roku naborów wniosków o przyznanie pomocy na ten cel.

⁷ Co jest przedsiębiorstwem spożywczym określa art. 3 pkt 2 rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. WE L 31 z 01.02.2002, str. 1, z późn. zm.3) – Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 15, t. 6, str. 463, z późn. zm.),

Powiatowa Lokalna Grupa Działania ogłosiła nabór wniosków nr 12/2018 w styczniu 2018 roku na wsparcie



z zakresu tematycznym Stworzenie inkubatora przetwórstwa lokalnego. Limit dostępnych środków w naborze 475.000,00 zł. Wnioskowana kwota pomocy na jedną operację nie może przekroczyć 475 000,00 zł. Intensywność pomocy: osoby fizyczne, osoby prawne – prowadzące działalność gospodarczą do 70% kosztów kwalifikowalnych operacji; jednostki sektora finansów publicznych – do 63,63% kosztów kwalifikowalnych operacji. Brak informacji o wynikach naboru.

Stowarzyszenie Lokalna Grupa Działania „Cieszyńska Kraina” ogłosiła nabór wniosków nr 6/2018 w lutym



2018 roku na wsparcie w o przyznania pomocy z zakresu rozwój przedsiębiorczości na obszarze wiejskim objętym strategią rozwoju lokalnego kierowanego przez społeczność – przez tworzenie lub rozwój inkubatorów przetwórstwa lokalnego. Forma wsparcia refundacja do 450 000,00 zł. Limit środków dostępnych w konkursie: 450.000,00 zł. Intensywność pomocy: do 50% kosztów kwalifikowalnych – w przypadku podmiotu wykonującego działalność gospodarczą, lecz nie więcej niż 300.000,00 zł; do 63,63% kosztów kwalifikowalnych – w przypadku jednostek sektora finansów publicznych, bez limitu; do 70% kosztów kwalifikowalnych – w przypadku pozostałych podmiotów, lecz nie więcej niż 450.000,00 zł. Brak informacji o wyniku naboru.

Stowarzyszenie Lokalna Grupa Działania „Razem dla Radomki” ogłosiła nabór wniosków nr 1/2018 w



lutym 2018 roku na przyznanie wsparcia w zakresie tematycznym Powołanie Inkubatora Przetwórstwa Lokalnego. Forma wsparcia: refundacja kosztów kwalifikowanych wyznaczona w wysokości 63,63% kosztów kwalifikowanych w przypadku jednostek sektora finansów publicznych, oraz do poziomu 70 % kosztów kwalifikowanych – w przypadku pozostałych podmiotów. Limit środków w ogłoszonym naborze wynosi: 500 000,00 zł. Maksymalna wysokość wsparcia do 500 000,00 zł. Brak danych o wynikach naboru.

Stowarzyszenie LGD „Podbabiogórze” ogłosiła nabór wniosków nr 5/2018 w lutym 2018 roku, o przyznanie



pomocy na operacje z zakresu: Rozwoju przedsiębiorczości na obszarze wiejskim objętym strategią rozwoju lokalnego kierowanego przez społeczność przez: Tworzenie lub rozwój inkubatorów przetwórstwa lokalnego produktów rolnych będących przedsiębiorstwami spożywczymi, w których jest wykonywana działalność w zakresie produkcji, przetwarzania lub dystrybucji żywności pochodzenia roślinnego lub zwierzęcego lub wprowadzania tej żywności na rynek, przy czym podstawą działalności wykonywanej w tym inkubatorze jest przetwarzanie żywności, Wysokość dostępnych środków w ramach naboru wynosi: 450 000 zł. Wsparcie jest udzielane w formie refundacji poniesionych kosztów w wysokości do 450 000zł przy czym minimalna wartość operacji stanowi nie mniej niż 50 000 zł. Intensywność pomocy: do 100% w tym: jednostki sektora finansów publicznych do 63,63% bez dodatkowych limitów; przedsiębiorcy do 70% – maksymalnie 80 tys. zł na utworzenie 1 miejsca pracy – do 160 tys. zł na cały okres; przedsiębiorcy (projekty na innowacje) do 70% – maksymalnie 80 tys. zł na utworzenie 1 miejsca pracy – do 240 tys. zł na cały okres; beneficjenci inni niż przedsiębiorcy do 70% – maksymalnie 500 tys. zł. Brak informacji o wyniku naboru.



Stowarzyszenie Lokalna Grupa Działania Czarnoziem na Soli ogłosiła nabór wniosków nr 3/2018 w marcu 2018 roku o udzielenie wsparcia dla operacji tworzenie inkubatorów

przetwórstwa lokalnego produktów rolnych. Limit środków w ramach naboru wynosił 500 000,00 zł. Maksymalna kwota wsparcia wynosiła 500 000,00 zł. Minimalna całkowita wartość operacji wynosiła nie mniej niż 50 000,00 zł. Intensywność pomocy: do 63,63% kosztów kwalifikowanych – w przypadku jednostki sektora finansów publicznych; do 70% kosztów kwalifikowanych – w przypadku podmiotu wykonującego działalność gospodarczą; do 90% kosztów kwalifikowanych – w przypadku: podmiotu niewykonującego działalności gospodarczej, organizacji pozarządowej, która wykonuje działalność gospodarczą. Brak informacji o wynikach naboru.

Podhalańska Lokalna Grupa Działania poinformowała w marcu 2018 roku o możliwości składania wniosków



o przyznanie pomocy w naborze nr 1/2018 na operacje z zakresu: Tworzenie lub rozwój inkubatorów przetwórstwa lokalnego produktów rolnych będących przedsiębiorstwami spożywczymi w których jest wykonywana działalność w zakresie produkcji, przetwarzania lub dystrybucji żywności pochodzenia roślinnego lub zwierzęcego lub wprowadzania tej żywności na rynek przy czym podstawą działalności w tym inkubatorze jest przetwarzanie żywności. Wskaźnik produktu w ramach którego realizowany jest nabór: liczba inkubatorów przetwórstwa lokalnego – minimum 1 szt. Wskaźnik rezultatu właściwy dla przyjętego wskaźnika produktu w ramach naboru: liczba osób korzystających z infrastruktury służącej przetwarzaniu produktów rolnych – minimum 30 osób/rok. Wysokość dostępnych środków w ramach naboru wynosi 500.000,00 zł. Kwota pomocy na jednego beneficjenta: nie mniej niż 50.000,00 zł i nie więcej niż 500.000,00 zł na realizację jednej operacji, co stanowi nie więcej niż: 100 % planowanych kosztów kwalifikowalnych operacji w przypadku: podmiotu niewykonującego działalności gospodarczej, do której stosuje się przepisy ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej, organizacji pozarządowej, która wykonuje działalność gospodarczą, do której stosuje się przepisy ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej; 70% kosztów kwalifikowalnych – w przypadku podmiotu wykonującego działalność gospodarczą, do której stosuje się przepisy ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej. Brak informacji o wyniku naboru.

Lokalna Grupa Działania „Zielony Pierścień” ogłosiła nabór wniosków nr 12/2018



w kwietniu 2018 roku o przyznanie pomocy finansowej na operacje w zakresie rozwoju przedsiębiorczości na obszarze wiejskim poprzez tworzenie lub rozwój inkubatorów przetwórstwa lokalnego produktów rolnych. Maksymalna intensywność wsparcia na jedną operację dla: jednostki sektora finansów publicznych: do 63,63%; podmiotu wykonującego działalność gospodarczą: do 70,00%; organizacji pozarządowej (nie prowadzącej działalności gospodarczej): do 100%; pozostałych podmiotów: do 70% wydatków kwalifikowanych operacji. Jednak wsparcie to nie może być niższe niż 51.000 zł i wyższe niż 500.000 zł na jedną operację.. Limit dostępnych środków w naborze wynosi 500.000 zł. Brak informacji o wybranych do wsparcia operacjach.

Stowarzyszenie LGD „Kraina Dolnego Powiśla” ogłosiła nabór wniosków nr 3/2018



w kwietniu 2018 roku o przyznanie pomocy w ramach przedsięwzięcia powstanie inkubatorów przetwórstwa lokalnego. Limit dostępnych środków: 500.000,00 zł. Forma wsparcia refundacja, rodzaj beneficjenta: osoby fizyczne i prawne prowadzące działalność gospodarczą, NGO, jednostki sektora finansów publicznych. Osoby fizyczne i prawne, prowadzące działalność gospodarczą – refundacja w wysokości max. 70% kosztów kwalifikowalnych i nie więcej niż 300.000,00 zł. Jednostki sektora finansów publicznych refundacja w wysokości nie wyższej niż 63,63% kwoty kosztów

kwalifikowalnych i nie więcej niż 300.000,00 zł. NGO – refundacja w wysokości 70% – 100% kosztów kwalifikowalnych i nie więcej niż 300.000,00 zł. Rada wybrała do wsparcia jedną operację – osoba fizyczna.

Żuławska Lokalna Grupa Działania ogłosiła nabór wniosków nr 21/2018 w maju 2018 roku na przyznanie pomocy w ramach zakresu powstanie inkubatorów przetwórstwa lokalnego. Limit dostępnych środków w naborze wynosi 100 tys. zł. Wnioskowana kwota pomocy na jedną operację nie może przekroczyć 100.000,00 zł. Nie wpłynął ani jeden wniosek.



Lokalna Grupa Działania Stowarzyszenie „Region Sanu i Trzebošnicy” ogłosiła nabór wniosków nr 1/2018 w czerwcu 2018 roku o udzielenie wsparcia w zakresie projektów dla przedsiębiorców – inkubatory. Wsparcie udzielane jest w formie refundacji kosztów kwalifikowalnych operacji w wysokości do 490.000,00 zł. Intensywność wsparcia wynosi: do 70% kosztów kwalifikowalnych – w przypadku podmiotu wykonującego działalność gospodarczą; do 100% kosztów kwalifikowalnych w przypadku podmiotu niewykonywającego działalności gospodarczej; do 63,63% kosztów kwalifikowalnych – w przypadku jednostki sektora finansów publicznych. Limit środków dostępnych w ramach naboru wynosił 490.000,00 zł. Rada wybrała do wsparcia jedną operację – podmiot prawny prowadzący działalność gospodarczą.



Stowarzyszenie pn. **Lokalna Grupa Działania Nowa Galicja** ogłosiło nabór wniosków nr 8/2018 w lipcu 2018 roku o przyznanie pomocy w zakresie Tworzenia inkubatorów przetwórstwa spożywczego na obszarze LGD. Limit dostępnych środków w ramach naboru wniosku wynosi: 500 000,00 zł. Wysokość pomocy przyznanej na jedną operację nie może przekroczyć 500 tys. złotych. Pomoc na operację jest przyznawana w formie refundacji kosztów kwalifikowalnych w wysokości: 63,63 % kosztów kwalifikowanych – w przypadku jednostki sektora finansów publicznych, do 70 % kosztów kwalifikowanych – w przypadku podmiotu wykonującego działalność gospodarczą oraz do 95 % kosztów– w przypadku pozostałych podmiotów. Brak danych o wynikach naboru.



Stowarzyszenie Lokalna Grupa Działania „BUD-UJ RAZEM” ogłosiło nabór wniosków nr 2/2018 w lipcu 2018 roku o przyznanie pomocy na przedsięwzięcie: Tworzenie i rozwój centrów przetwórstwa lokalnego. Wysokość dostępnych środków w ramach naboru wynosi 500 000 zł. Refundacja kosztów kwalifikowalnych do poziomu 70% w przypadku podmiotu wykonującego działalność gospodarczą. Intensywność pomocy dla jednostek sektora finansów publicznych wynosi 63,63%. Intensywność pomocy dla pozostałych podmiotów wynosi 100%. Brak danych o wynikach naboru.



Stowarzyszenie „Suwalsko-Sejneńska” Lokalna Grupa Działania ogłosiła nabór wniosków nr V/EFROW/2018 w sierpniu 2018 roku na wsparcie operacji z zakresu rozwój przedsiębiorczości na obszarze wiejskim objętym strategią rozwoju lokalnego kierowanego przez społeczność przez tworzenie lub rozwój inkubatorów przetwórstwa lokalnego produktów rolnych. Maksymalna wysokość wsparcia wynosi 500 000,00 zł. Minimalna całkowita wartość operacji nie mniej niż 50 000,00 zł. Wysokość limitu środków w ramach ogłaszanego naboru: 550 000,00 zł. Rada



wybrała do wsparcia jedną operację
– jednostka sektora finansów publicznych.

Lokalna Grupa Działania „Rozwój Ziemi Lubaczowskiej” ogłosiła nabór wniosków nr 3/2018 w październiku 2018 roku w zakresie: tworzenia lub rozwoju inkubatorów przetwórstwa lokalnego produktów rolnych będących przedsiębiorstwami spożywczymi. Wsparcie udzielane jest w formie refundacji – do 70 % kosztów kwalifikowanych. Wysokość wsparcia – od 25.001,00 zł do 500.000,00 zł. Limit dostępnych środków w ramach naboru: 500.000,00 zł. Brak danych o wynikach naboru.



Stowarzyszenia Lokalna Grupa Działania Szlak Tatarski ogłosiła nabór wniosków nr 18/2018 w październiku 2018 roku na wsparcie dla rozwoju przedsiębiorczości na obszarze wiejskim objętym strategią rozwoju lokalnego kierowanego przez społeczność przez tworzenie lub rozwój inkubatorów przetwórstwa lokalnego produktów rolnych. Ogólna pula środków przeznaczona na dofinansowanie projektów w ramach ogłoszonego naboru wynosi 385.514,00 zł. Beneficjent (Wnioskodawca) jest zobowiązany do wniesienia wkładu własnego stanowiącego minimum 30% kosztów kwalifikowanych w przypadku podmiotów wykonujących działalność gospodarczą, Brak danych o wynikach naboru.



3. SIECI WSPÓLPRACY W ZAKRESIE KRÓTKICH ŁAŃCUCHÓW DOSTAW

W obecnym okresie programowania wprowadzono możliwość udzielania wsparcia dla podmiotów nawiązujących współpracę, w tym w zakresie Krótkich Łańcuchów Żywności. Część LGD wprowadziła do swoich LSR taki rodzaj wsparcia. Brak jest pełnej informacji o tym jak to wsparcie jest realizowane. poniżej kilka przykładów ogłoszonych naborów wniosków wraz z informacją o wynikach tych naborów na poziomie LGD.

Stowarzyszenia „Lokalna Grupa Działania – Tygiel Doliny Bugu” ogłosiło nabór wniosków nr 6/2017 w marcu 2017 roku na wsparcie operacji w zakresie współpracy między podmiotami wykonującymi działalność gospodarczą na obszarze wiejskim objętym LSR. Maksymalna wysokość wsparcia: 50.000,00 zł. Minimalna całkowita wartość operacji wynosi nie mniej niż 50.000,00 zł. Wysokość limitu środków w ramach ogłaszanego naboru: 100.000,00 zł. Beneficjent (wnioskodawca) jest zobowiązany do wniesienia wkładu własnego stanowiącego minimum 30% kosztów kwalifikowanych w przypadku podmiotów wykonujących działalność gospodarczą. Wybrano jedną operację p.t. „Tworzenie sieci wzajemnej współpracy w ramach krótkich łańcuchów dostaw produktów i usług lokalnych”.



Stowarzyszenie LGD „Podbabiogórze” ogłosiło nabór wniosków nr 7/2017 w sierpniu 2017 roku o przyznanie pomocy na operacje z zakresu rozwoju przedsiębiorczości na obszarze wiejskim objętym strategią rozwoju lokalnego kierowanego przez społeczność przez tworzenie miejsc do przetwarzania i wytwarzania produktów lokalnych oraz budowanie sieci ich dystrybucji. Intensywność pomocy wynosi do 80% kosztów kwalifikowanych. W wyniku naboru powinna powstać jedna sieć w zakresie krótkich łańcuchów żywnościowych lub rynków lokalnych. Wysokość dostępnych środków w ramach naboru wynosi 50.000 zł. Wsparcie jest udzielane w formie refundacji kosztów w wysokości do 50.000 zł przy czym minimalna wartość operacji stanowi nie mniej niż 50.000 zł. Nabór nie przyniósł oczekiwanych rezultatów – brak złożonych wniosków.



Lokalna Grupa Działania „Warmiński Zakątek” ogłosiła nabór wniosków nr 3/2018 w lipcu 2018 roku o



przyznanie pomocy na wdrażanie operacji tworzenie sieci podmiotów prowadzących działalność na obszarze objętym LSR, współpracujących w zakresie świadczenia usług turystycznych, krótkich łańcuchów żywnościowych, rynków zbytu, produktów i usług lokalnych. Limit środków w ramach konkursu 100 000,00złoty Minimalna wartość projektu: 50.000 zł. Maksymalna kwota wsparcia: do 50.000 zł. Maksymalna intensywność wsparcia: do 70% kosztów kwalifikowanych operacji. Wybrano jedną operację polegającą na stworzeniu wspólnej marki sprzedażowej w branży gastronomiczno-noclegowej.

Stowarzyszenie Lokalna Grupa Działania Kraina Łęgów Odrzańskich ogłosiła nabór wniosków nr 4/2018 w



Lokalna Grupa Działania
**Kraina Łęgów
Odrzańskich**

lipcu 2018 roku na wsparcie operacji w zakresie współpracy między podmiotami wykonującymi działalność gospodarczą na obszarze wiejskim objętym LSR: w ramach krótkich łańcuchów dostaw, lub w zakresie świadczenia usług turystycznych, lub w zakresie rozwijania rynków zbytu produktów i usług lokalnych. W wyniku realizacji operacji powinna powstać jedna sieć, utworzona przez co najmniej 2 podmioty, w zakresie krótkich łańcuchów żywnościowych lub rynków lokalnych. Forma wsparcia: refundacja. Kwota pomocy: do 100.000,00 zł. Intensywność pomocy: do 70 % kosztów kwalifikowanych. Limit środków w ramach naboru: 100.000,00 zł. Brak informacji o wyniku naboru.



Lokalna Grupa Działania Stowarzyszenie Korona Północnego Krakowa ogłosiła nabór wniosków nr 5/2018 we wrześniu 2018 roku o przyznanie pomocy na operacje z zakresu: wspieranie współpracy między podmiotami wykonującymi działalność gospodarczą na obszarze wiejskim objętym Lokalną Strategią Rozwoju, w ramach krótkich łańcuchów dostaw. Wsparcie udzielane jest w formie: refundacji. Wysokość dostępnych środków w ramach naboru wynosi 45.000,00 zł. Brak informacji o wynikach naboru.

Stowarzyszenie Lokalna Grupa Działania „Nad Białą Przemszą” ogłosiło w lipcu 2018 roku zamiar



realizacji operacji własnej nr 3/2018/OW w zakresie rozwoju rynków zbytu produktów i usług lokalnych. Realizacja operacji obejmować będzie: utworzenie platformy współpracy pomiędzy instytucjami działającymi na terenie LGD Nad

Białą Przemszą, wspomagającej prowadzenie działalności gospodarczej opartej na Produkcie Lokalnym Nad Białą Przemszą. Wysokość dostępnych środków na realizację operacji: 50.000,00 zł. Wsparcie udzielane jest w formie refundacji: do 95% kosztów kwalifikowalnych w przypadku podmiotów niewykonujących działalności gospodarczej oraz organizacji pozarządowych, które wykonują działalność gospodarczą; do 50% kosztów kwalifikowalnych w przypadku pozostałych podmiotów prowadzących działalność gospodarczą.

Wymieniona operacja będzie realizowana przez Stowarzyszenie LGD „Nad Białą Przemszą” jako operacja własna pod warunkiem, że nikt inny uprawniony do wsparcia, w terminie 30 dni od dnia opublikowania niniejszej informacji nie zgłosi LGD zamiaru realizacji takiej operacji. Brak informacji o zgłoszeniu zamiaru realizacji operacji przez podmiot inny niż LGD.



Stowarzyszenia „Suwalsko – Sejneńska” Lokalna Grupa Działania ogłosiło nabór wniosków nr VI/EFROW/2018 we wrześniu 2018 roku na wsparcie operacji w zakresie przedsięwzięcia: Przetwórstwo rolno-spożywcze. Pomoc przyznawana jest w formie refundacji poniesionych kosztów do wysokości: jednostki sektora finansów publicznych: do

63,63% wydatków kwalifikowanych operacji; podmioty wykonujące działalność gospodarczą: do 70,00% wydatków kwalifikowanych operacji; pozostałe podmioty: do 100% wydatków kwalifikowanych operacji. W wyniku realizacji operacji zakłada się powstanie jednej sieci powiązań pomiędzy podmiotami w tym w zakresie krótkich łańcuchów dostaw. Maksymalna wysokość wsparcia – 300 000,00 zł. Minimalna całkowita wartość operacji wynosi nie mniej niż 50 000,00 zł. Wysokość limitu środków w ramach ogłaszanego naboru: 100 000,00 zł. Wybrana została jedna operacja zatytułowana „Powstanie i rozwój sieci współpracy w ramach krótkich łańcuchów dostaw na terenie Suwalszczyzny”.

d) JAKIE SĄ OGRANICZENIA I BARIERY I JAK JE MOŻNA PRZEZWYCIĘŻYĆ?

Lokalne grupy działania są stowarzyszeniami, które przyjęły obowiązki związane z realizacją lokalnej strategii rozwoju i właśnie działania związane z wdrażaniem LSR dominują w ich aktywności. Z punktu widzenia problematyki jaka jest przedmiotem niniejszego opracowania można wskazać na następujące bariery:

Po pierwsze – niski poziom kompetencji wśród członków władz i pracowników LGD w zakresie technik dystrybucji produktów żywnościowych. Nie jest to problem dotyczący wszystkich LGD i z jednakowym nasileniem. Są LGD, które potrafią zidentyfikować produkty lokalne, wykreować je nawet nadać im własne certyfikaty, natomiast nie są w stanie rozwinąć sieci ich dystrybucji.

Po drugie – w wielu LGD występuje zjawisko koncentracji zadań „w ręku” biura, brak jest umiejętności zarządzania stowarzyszeniem poprzez delegowanie zadań i kontrolę ich realizacji.

Po trzecie – większość LGD koncentruje się na wykonywaniu zadań proceduralnych, co powoduje brak zainteresowanie rozwojem strony społecznej stowarzyszenia i „wykorzystania” członków do realizacji zadań aktywizujących lokalne społeczności, również w zakresie produktów żywnościowych ich lokalnych marek i dystrybucji.

Po czwarte – podejście LEADER jest oprzyrządowane prawnie w sposób nadmiernie rozbudowany. Regulacje prawne są w procesie ciągłych zmian, co powoduje, że główni aktorzy obszaru w tym władze i pracownicy LGD wiele czasu muszą poświęcać na „śledzenie” tych zmian i ich przyswajanie (zrozumienie i nabycie zdolności zastosowania).

Po piąte – wytwarzanie i dystrybucja produktów żywnościowych jest regulowane wieloma przepisami prawnymi i kontrolowane przez wiele podmiotów. Wymaga to rozpoznawania na bieżąco źródeł tych przepisów ich poznania i zrozumienia.

To tylko kilka najistotniejszych ograniczeń, które można przezwyciężać poprzez systematyczną edukację i systemowe wsparcie doradcze. Możliwe, że rozwiązaniem ułatwiającym proces edukacji byłoby wygenerowanie wspólnej platformy internetowej, na której uprawnione podmioty publikowałyby swoje zarządzenia, interpretacje itp. Natomiast zainteresowane strony mogłyby uzyskać – na wniosek – dostęp do tych publikacji, a także mogłyby zadawać pytanie i dzielić się doświadczeniami.

e) PRZYKŁADY, WZORCE I DOBRE PRAKTYKI Z KRAJU I ZAGRANICZY.

Wiele LGD ma w swym dorobku interesujące doświadczenia w zakresie propagowania systemów krótkich łańcuchów żywności i produktów lokalnych. W poprzednim okresie programowania LGD w sposób zdecydowany postawiły na aktywizację lokalnych środowisk przez rozwój produktów turystycznych i produktów lokalnych. W ramach dostępnego wsparcia ujętego w osi IV LEADER Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013 działanie: Różnicowanie w kierunku działalności nierolniczej LGD wspierały tworzenie

i rozwój gospodarstw agroturystycznych natomiast w ramach działania „Małe projekty” oraz środków własnych i z działania Funkcjonowanie LGD identyfikowały i promowały produkty lokalne i dziedzictwo kulinarne.

Wszystkie te przedsięwzięcia zasługują na odnotowanie i uwagę, ze względu na rolę jaką odegrały w aktywizowaniu i rozwoju lokalnych społeczności.

W niniejszym opracowaniu zostały przedstawione wybrane przykłady, które można uznać za dobre praktyki i polecić jako źródło inspirujące inne podmioty do podobnych działań. Wiele przedsięwzięć zainicjowanych w poprzednim okresie programowania jest kontynuowanych w obecnym. Są i takie, które ze względu na zmiany w charakterze wsparcia jakim zarządzają LGD nie mają kontynuacji ale „żyją już swoim własnym życiem”.

Poniżej interesujące rozwiązanie Stowarzyszenia Światowid w zakresie Inkubatora oraz najbardziej zaawansowana inicjatywa w zakresie sprzedaży bezpośredniej, która powstała w minionym okresie programowania a obecnie się na tyle rozwinęła, że funkcjonuje samodzielnie, natomiast w ścisłej współpracy ze Stowarzyszeniem LGD Dunajec-Biała.

OdRolnika.pl – kontynuacja, rozwój i usamodzielnienie inicjatywy LGD⁸

paczka
odRolnika
WIEM, CO JEM

Kontynuacja rozpoczętego w poprzednim okresie programowania przedsięwzięcia polegała na sprzedaży przez rolników (członków stowarzyszenia) własnych produktów pod marką „Odrolnika” oraz w formie „Paczki od rolnika”, która sprowadza się do tego, że wszyscy producenci prowadzą sprzedaż bezpośrednią, a stowarzyszenie GRUPA ODROLNIKA pełni funkcję koordynatora zajmującego się równocześnie rozwojem projektu i promocją idei bezpośredniej sprzedaży żywności.

Są dwa główne cele tego projektu, po pierwsze uzyskanie przez rolników wyższej ceny za swoje produkty i po drugie, możliwość zakupu przez konsumentów świeżej żywności wysokiej jakości od znanych sobie producentów za znacznie niższą cenę niż na rynku komercyjnym. Stowarzyszenie GRUPA ODROLNIKA jest organizacją pożytku publicznego, swoją działalność koncentruje na terenie Polski (miała propozycje eksportu ekologicznej żywności), traktując propagowanie zdrowego stylu życia i zdrowego odżywiania wśród dzieci i młodzieży jako swój priorytet.



⁸ Źródło: Derlatka I., Leśniak L., Sowa A. Komercjalizacja działalności LGD – studia przypadku, wyd. CDR Oddział w Krakowie, Kraków 2017.

Od lewej: Barbara Zych, Barbara Klósek, Agnieszka Leśniak, Stanisław Ziółkowski, Anna Olszówka, Małgorzata Zapart na dole pośrodku Jan Czaja, fot. Wiktor Chrzanowski

Na uwagę zasługuje fakt, że jest to projekt realizowany wyłącznie przez rolników. Co ciekawe, jak wynika z rozmów z osobami, które były inicjatorami tego przedsięwzięcia, powstało ono niejako naturalnie, jako inicjatywa wspierająca działalność agroturystyczną.

Od niedawna właścicielem sklepu internetowego sprzedającego produkty rolników skupionych wokół stowarzyszenia GRUPA ODROLNIKA jest: Go Partners spółka z o.o., nowa firma założona w maju 2017 roku.

Osobami, które odegrały bardzo ważną rolę w powstaniu przedsięwzięcia byli: Jan Czaja (dyrektor biura LGD Dunajec-Biała, prywatnie rolnik posiadający gospodarstwo ekologiczne na obszarze LGD), Barbara Zych (członek LGD, również posiadająca gospodarstwo rolne i prowadząca działalność agroturystyczną) oraz Stanisław Ziółkowski (członek LGD posiadający gospodarstwo rolne i prowadzący działalność agroturystyczną). Osoby te poznały się na spotkaniach w LGD Dunajec-Biała, wcześniej nie współpracowały ze sobą, choć aktywnie działały w LGD Dunajec-Biała.

Przedsięwzięcie powstało bez wsparcia samorządu lokalnego, było typową oddolną inicjatywą mieszkańców objętych działaniem LGD Dunajec-Biała.

Największymi barierami, jakie musiały zostać przezwyciężone, by przedsięwzięcie powstało było: przełamanie wzajemnej nieufności pomiędzy rolnikami, przezwyciężenie ryzyka prowadzenia działalności gospodarczej, w której odpowiada się nie tylko za siebie, ale również za inne osoby oraz problemy z podejmowaniem decyzji, które wymagają zwoływania walnego zgromadzenia członków stowarzyszenia, a także specyfika prywatnego działania komercyjnego na konkurencyjnym wolnym rynku polegająca na konieczności pracy często więcej niż 8 godzin dziennie i w nieregularnych porach.



CENTRUM PRODUKTU LOKALNEGO
W RUCHOWEJ

baza lokalowa pozwala na przyjmowanie grup dzieci szkolnych, prowadzenie szkoleń, stacjonarnego sklepu, organizację okolicznościowych uroczystości, warsztatów tematycznych związanych z turystyką kulinarną oraz jest zapleczem technicznym dla rozwijającej się sprzedaży bezpośredniej ODROLNIKA.

We wspólnie sprzedawanych własnych produktach przez rolników, najcenniejszą rzeczą, jaką uzyskano, to współpraca pomiędzy członkami stowarzyszeń. Ta współpraca bywa narażona na ciężkie próby (niektórzy członkowie stowarzyszeń nie zawsze są lojalni), ale dzięki silnemu liderowi, jakim jest Jan Czaja, kilku osobom wspierających go w trudnych chwilach oraz konsekwentnemu działaniu nakierowanemu na osiągnięcie stawianych sobie celów, przynosi sukces. Jest jeszcze jedna bardzo ważna cecha ludzi prowadzących tę działalność – robią to

z wielką pasją i poczuciem ważnej misji jaką pełnią w swoich lokalnych społecznościach. Najlepiej o tym świadczy odpowiedź pani Barbary Zych na pytanie, co jest dla niej sukcesem w działalności stowarzyszenia, którego jest członkiem? Odpowiedziała: *każdy, kto do nas przyjdzie, to jest sukces, nawet nie musi nic kupić, bo my robimy ważne rzeczy.*

Stowarzyszenie LGD Dunajec-Biała jest przykładem strategicznego myślenia o swoim rozwoju bez względu na to, czy fundusze unijne będą ten rozwój wspierać i w jakiej skali. Oczywiście pojęcie stowarzyszenie nie jest „ostre”, rozmazuje obraz, na którym widnieją konkretne postacie. W opisie te postacie są przedstawione i to czyni bardzo wiarygodnym zaprezentowany pomysł, którego realizacja jest poważnie zaawansowana.



Budynek Centrum Produktu Lokalnego.

Kolejna przedstawiona w opisie inicjatywa interesująca i ważna, ma też elementy trwałości w postaci choćby takiej jak inwestycje. Ta najważniejsza, wyznaczająca atrakcyjność procesu komercjalizacji to Centrum Produktu Lokalnego w Rzuchowej. Na początku było Stowarzyszenie LGD Dunajec-Biała, z jego inicjatywy powstała „Paczka Odrolnika”, która przekształciła się w stowarzyszenie, a stowarzyszenie, przy wsparciu LGD, wybudowało Centrum. To jest model procesu komercjalizacji, który może być „przeniesiony” do innych LGD – wprost, albo stać się źródłem inspirującym nowe oryginalne pomysły. Najlepsze pomysły pozostaną tylko pomysłami, jeżeli nie będzie ludzi, których te idee zorganizują do działania. Tak jak się to stało i nadal dzieje w środowisku stowarzyszenia Dunajec-Biała.

Inkubator w Światowidzie⁹



W ramach swej działalności Stowarzyszenie Światowid od 2004 roku zajmuje się produktem lokalnym w bardzo szerokim kontekście. Przez wiele lat gromadzi lokalnych producentów, rolników, rzemieślników i artystów pod wspólną inicjatywą jaką był Targ Wiejski. W ramach tej inicjatywy udało się skupić aż 60 podmiotów. Rocznie organizowano nawet 15 edycji tej imprezy.

Później z inicjatywy wystawców oraz konsumentów organizowano inne działania poprawiające jakość produkcji, sprzedaży oraz pracowano nad świadomością klientów – jak rozróżnić dobry produkt lokalny, dlaczego jest taki dobry i zdrowy.



Stoiska z produktami na Targu Wiejskim. społecznie, wśród konsumentów i producentów.

Te działania były ważne dla decyzji tworzenia inkubatora. Pozwalało to mieć bliski kontakt Stowarzyszeniu zarówno z producentem jak i konsumentem, pozwalało przyjrzeć się ich problemom i potrzebom. Różnorodne działania dawały różne efekty i uczyły organizatorów na błędach. Pomysły zmieniały się razem z zmianami jakie zachodziły z

⁹ Źródło: Opracowanie pani Kętrzyzny Jurga – Prezes Zarządu Stowarzyszenia Światowid.

Inkubator to jeden ze sposobów pomocy lokalnym producentom żywności w wejściu na drogę profesjonalnej produkcji i sprzedaży, na rozwój lokalnej gospodarki w oparciu o przetwórstwo rolno-spożywcze, a także sposobów budowania świadomości konsumentów o przewadze jakościowej żywności produkowanej lokalnie.

Inkubator to miejsce w którym rolnik, gospodarstwo agroturystyczne, Koło Gospodyń Wiejskich mogą rozpocząć przetwarzanie korzystając z infrastruktury inkubatora, gdzie można marzenia o własnej przedsiębiorczości zderzyć z rzeczywistością, to również miejsce gdzie można tworzyć podmioty ekonomii społecznej w oparciu o strategiczne założenia opracowane przez LGD.

Do podjęcia decyzji o powstaniu inkubatora przyczyniły się wyniki diagnozy w kilku obszarach:

1. Duża dostępność surowca – na obszarze naszego działania: jest wielu rolników, sadowników i ogrodników, którzy produkują owoce, warzywa jakie możemy wykorzystywać w inkubatorze oraz mają problemy z nadwyżkami produkcyjnymi.
2. Położenie blisko potencjalnych rynków zbytu – siedziba inkubatora położona jest 50 km od Poznania, podstawowego miasta, które jest odbiorcą wyrobów.
3. Zainteresowanie zdrową żywnością i tradycją kulinarną – poprzez działania edukacyjne wpływające na kształtowanie świadomości wśród społeczności buduje się potrzebę nabywania produktów zdrowych – poszerzając tym samym grupę odbiorców.

Inkubator powstał w budynku, o pow. ponad 500m², którego właścicielem jest lokalny przedsiębiorca. Historycznie budynek jest pozostałością stajni przydworskiej, która w ostatnich dziesięciu latach stała pusta. Właściciel tego obiektu wydzierżawili budynek a sami w jego remont zainwestowali ponad 350 tys. złotych.

Stowarzyszenie Światowid na inkubator przetwórstwa otrzymał pożyczkę z TISE¹⁰ w kwocie 100 tys. złotych oraz wyłożył swoje środki własne, bowiem inwestycja ta obejmowała również zmianę siedziby organizacji.

Dane inkubatora:

1. Zakład przetwórstwa owoców i warzyw oraz cateringu.
2. Ilość produkcyjna 50 ton rocznie.
3. Powierzchnia zakładu 114 m²
4. Inkubator wykorzystuje również Spółdzielnia Socjalna Domowe Prysmaki utworzona przez Stowarzyszenie Światowid i pięć gmin.
5. Zatrudnia 5 osób z III profilu dostępu do rynku pracy.
6. Wyprodukowane 5 tys. przetworów w roku 2016 roku.
7. Produkcja przeznaczona dla około 5% konsumentów żywności (osób z zasobnym portfelem lub chorych).



W inkubatorze realizowane są następujące modele działania:

¹⁰ TISE – Towarzystwo Inwestycji Społeczno-Ekonomicznych.

Model I. – rolnik z własnych produktów, na podstawie własnej receptury przetwarza samodzielnie w inkubatorze produkt i sam zajmuje się jego dystrybucją i sprzedażą – czyli po stronie organizacji jest tylko udostępnienie inkubatora. Z ponad 30-tu rolników – wystawców z tego modelu skorzystało tylko 6 osób.

Model II. – rolnik z własnych produktów, na podstawie własnej receptury przetwarza samodzielnie w inkubatorze produkt, jednak to Inkubator zajmuje się jego dystrybucją i sprzedażą – czyli po stronie organizacji jest udostępnienie inkubatora oraz dystrybucja i sprzedaż produktu. Do tej pory mimo dużej liczby KGW i aktywnych sołectw z tego modelu skorzystały 3 KGW.

Model III. – rolnik dostarcza produkt a całym procesem przetwarzania, receptury dystrybucji i sprzedaży zajmuje się organizacja. Z modelu tego skorzystało Stowarzyszenie Światowid, bowiem prowadzi działalność gospodarczą.

Model IV. – powołanie spółdzielni socjalnej Domowe Prysmaki, która to samodzielnie działa gospodarczo w Wytwarzanie produktów w Inkubatorze. inkubatorze. Spółdzielnie tworzą wszystkie gminy, które wchodzą w skład LGD oraz samo LGD.



Produkty spółdzielni socjalnej Domowe Prysmaki wytworzone w Inkubatorze.

Dodatkowe funkcje inkubatora to funkcja edukacyjna – edukacja samych przetwórców lub osób pragnących uruchomić takie przedsięwzięcie oraz miejsce integracji społecznej – lokalne imprezy oparte o zasób inkubatora pozwalają mieszkańcom na zrozumienie procesu działania organizacji. Przykładem jest projekt Wolontariat Rodzinny 2015 dzięki któremu powstał ogród zielarski i przeprowadzono dla dzieci i młodzieży ze szkół działania szkoleniowo-kulinarne.

f) ASPEKTY PRAWNE, ORGANIZACYJNE I FINANSOWE.

Analizując dotychczasowe inicjatywy LGD w zakresie propagowania systemów krótkich łańcuchów żywności i produktów lokalnych można postawić tezę, że dla wielu Stowarzyszeń nie istnieją ograniczenia prawne, organizacyjne i finansowe, jeśli tylko chcą podejmować inicjatywę. Oczywiście zawsze są jakieś oczekiwania ludzi, nawet aktywnych w zakresie lepszych rozwiązań prawnych, lepszych metod zarządzania i uwarunkowań organizacyjnych. Co istotne dla wielu LGD, które „nauczyły” się pozyskiwać środki z różnych zewnętrznych źródeł zawsze tych środków będzie zbyt mało. Świadczy to jedynie, nie tyle o braku zaradności, co rozbudzanych aspiracji do sięgania po coraz nowe wyzwania.

Z punktu widzenia LGD sam proces wdrażania LSR jest mocno zbiurokratyzowany, nadmiar procedur i rozbudowana dokumentacja. Nie mniej trudno dziś wskazać w jaki sposób ograniczyć i procedury i dokumentację – po prostu „wrosła” już w kulturę organizacji i wielu działaczy, również pracowników nie wie jak ją ograniczyć. Możliwe, że jej „rozmiary” usprawiedliwiają zbyt małą aktywność władz i pracowników LGD w procesie uspołeczniania samych stowarzyszeń.

Dominacja formalizacji w LGD nad uspołecznieniem prowadzi do zaniku aktywności niefunkcyjnych członków, co przejawia się w wielu przypadkach z problemami uzyskania wymaganej obecności na walnych zebraniach.

Usprawnienia wymaga również podział zadań we wdrażaniu LSR pomiędzy LGD a Samorządem Województwa. Nowe kompetencje LGD w obecnym okresie programowania spowodowały, że wiele czynności sprawdzających i weryfikujących wnioski o przyznanie pomocy jest wykonywanych i w LGD i w Samorządzie Województwa.

Koncentrowanie się LGD na spełnianiu wymogów proceduralnych przy jednoczesnym zaniku procesu zarządzania stowarzyszeniem powoduje, że potencjał ludzki stowarzyszeń nie jest

w pełni wykorzystany do działań aktywizujących lokalne społeczności, w tym do przedsięwzięć w obszarze produktu lokalnego, dziedzictwa kulturowego, w tym kulinarnego i kształtowania świadomości ekologicznej mieszkańców obszaru LGD.

LGD jest partnerstwem trójsektorowym, w którym wszystkie sektory powinny być równe i po partnersku ze sobą współpracować. Są jednak przykłady dominacji sektora publicznego wobec sektora społecznego i prywatnego, przy zbyt niskiej aktywności tego ostatniego. To tworzy sytuację, w której całe partnerstwo „rezygnuje” z dodatkowej aktywności i koncentruje się na tym „z czego jest rozliczane” czyli wdrażaniu LSR.

Regulacjami prawnymi nie można tych problemów rozwiązać. Wymaga to zwiększonego oddziaływania całego systemu instytucjonalnego na poszczególne jego ogniwa w taki sposób aby w kulturze organizacyjnej LGD dominował czynnik społeczny.

g) WNIOSKI I ZALECENIA

W niniejszym opracowaniu przedstawiono wybrane przykłady działań LGD w zakresie budowania sieci dla krótkich łańcuchów dostaw produktów żywnościowych oraz promocji produktów lokalnych. W sposób incydentalny zaprezentowano kilka wybranych – istotnych zdaniem autora – form aktywności LGD w tym zakresie. Analiza przedstawionego materiału może prowadzić do następujących wniosków:

8. LGD powinny być włączone (zaproszone) do systemu budowy sieci krótkich łańcuchów dystrybucji żywności. Te, które są zainteresowane samodzielnym działaniem w tym zakresie powinny współpracować z pozostałymi podmiotami, które tym się zajmują.
9. Należy rozważyć ściślejszą współpracę LGD z Ośrodkami Doradztwa Rolniczego w zakresie budowy sieci krótkich łańcuchów dystrybucji żywności. Również w sytuacjach, gdy LGD jedynie zajmuje się dystrybucją wsparcia w tym zakresie. Wymaga to jednak stosownych zaleceń ze strony Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
10. Rozważenia wymaga zdecydowane wsparcie dla LGD dla włączenia tych, które są zainteresowane w system tworzenia Grup Operacyjnych na rzecz Innowacji w zakresie Krótkich Łańcuchów Żywności.
11. Z pozycji rządowej należałoby podjąć systemowe działania promocyjne w środkach masowej komunikacji na rzecz kształtowania świadomości konsumentów sprzyjającej nabywaniu produktów rolnych w systemach bezpośredniej sprzedaży.
12. Jest wiele przykładów korzystania LGD z narzędzia jakim są operacje własne w ramach LSR do promocji krótkich łańcuchów żywności i produktów lokalnych. Należałoby rozważyć uproszczenie mechanizmu zgłaszania tych operacji poprzez np. możliwość wpisania konkretnych tematów operacji własnych do LSR, co pozwoliłoby na zrezygnowanie z procedury zgłaszania zamiaru organizacji operacji własnej i oczekiwania na ewentualne zgłoszenia podmiotów innych niż LGD.
13. Możliwe, że dobrym rozwiązaniem byłoby zainteresowanie krajowej i regionalnych sieci LGD promocją krótkich łańcuchów żywności i promocją produktów lokalnych oraz utworzenie w ramach KSOW lub w innym podmiocie systemu finansowania takich działań.
14. W ramach krajowej sieci LGD należałoby utworzyć system identyfikacji gromadzenia opisów dobrych praktyk w zakresie roli jaką odgrywają LGD w promocji krótkich łańcuchów żywności i promocji produktów lokalnych oraz zbudować system upowszechniania tych dobrych praktyk. System taki mógłby współpracować z już istniejącą bazą dobrych praktyk administrowaną przez KSOW.

h) BIBLIOGRAFIA

1. Derlatka I., Leśniak L., Sowa A. Komercjalizacja działalności LGD – studia przypadku, wyd. CDR Oddział w Krakowie, Kraków 2017.
2. Gajos A., Skotnicki D., Kamiński R., Inkubator kuchenny – poradnik tworzenia i funkcjonowania, wyd. Ośrodek Promowania Przedsiębiorczości w Sandomierzu, Minikowo 2016.
3. Hanke-Zajda K., Potencjał kapitału społecznego lokalnych grup działania województwa łódzkiego, w: Wieś i Rolnictwo, nr 4 (145) 2009. Wyd.: Instytut Rozwoju Wsi i Rolnictwa Polskiej Akademii Nauk, Warszawa 2009.
4. Kamiński R., Mierzejewski M., Woźniak A., Produkty lokalne – szanse i wyzwania, wyd. Forum Aktywizacji Obszarów Wiejskich, Warszawa 2012.
5. Produkty lokalne i tradycyjne z okolic Kazimierza Dolnego Nałęczowa i Puław – katalog wystawców. Wyd. Lokalna Grupa Działania „Zielony Pierścień”, 2017 r.
6. Pacholik Z., Bogusz M., Pasja, lokalna tradycja i współpraca źródłem sukcesu na obszarach wiejskich, w: Wieś i Doradztwo nr 2 (87) 2016. Wyd. Małopolskie Stowarzyszenie Doradztwa Rolniczego, Kraków 2016.
7. Lokalna żywność i krótkie łańcuchy dostaw, w: Przegląd Obszarów Wiejskich UE – Magazyn Europejskiej Sieci na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich nr 12/PL-lato 2010.
8. Podejście „LEADER” – Podstawowy poradnik. Wyd. Urząd Oficjalnych Publikacji Wspólnot Europejskich, Luksemburg 2006.

DOKUMENTY

1. Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. WE L 31 z 01.02.2002, str. 1, z późn. zm. – Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 15, t. 6, str. 463).
2. Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 1, z późn. zm.– Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34, str. 319).
3. Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 55, z późn. zm. - Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 14).
4. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 24 września 2015 roku w sprawie szczegółowych warunków i trybu przyznawania pomocy finansowej w ramach poddziałania „Wsparcie na wdrażanie operacji w ramach strategii rozwoju lokalnego kierowanego przez społeczność” objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 (Dz.U. z 2015 r. poz. 1570 z późn.zm.).
5. Ewaluacja LEADER/RLKS – Wytyczne. Wyd. Komisja Europejska, Dyrekcja Generalna ds. Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich, Dział C.4, Bruksela sierpień, 2017.

STRONY INTERNETOWE

6. <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/aktualna-wersja-prow-2014-2020>
7. <https://prow.wrotapodlasia.pl/>
8. www.dabrowazielona.pl/archiwum/
9. <https://razemnawyzyny.pl/>
10. <http://www.fpds.pl/>
11. http://cdr112.e-kei.pl/leader/images/2015/woj_malop1.pdf
12. <http://wielkopolskie.ksow.pl/news/entry/631-zaproszenie-na-targi-wiejskie-produktu-lokalnego.html>
13. <http://biokurier.pl/jedzenie/zywnosc-ekologiczna-prosto-z-gospodarstwa/>
14. <https://annaland.pl/664/tworzenie-i-funkcjonowanie-inkubatora-przetworstwa-lokalnego-inkubator-kuchenny.html>
15. <http://www.wir-igd.org.pl/files/>
16. www.muzeumksiazkikucharskiej.pl
17. <http://igdpm.pl/>
18. <http://dolaraby.pl/kogutek-linki/>



Odwiedź portal KSOW - www.ksow.pl

Zostań Partnerem Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich