



Krajowa Sieć
Obszarów Wiejskich



Program
Rozwoju
Obszarów
Wiejskich
na lata 2014-2020

„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie.”
„Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.”
Materiał współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej: Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich,
Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020.
Za treść materiału odpowiada Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie Oddział w Warszawie

Prowadząca:

Witam w ósmym odcinku podcastu *W RYTMIE WSI!* w którym przyjrzymy się tematyce przedsiębiorczości na wsi i możliwościom jakie oferują obszary wiejskie dla różnorodnych form działalności. Naszymi gośćmi są pan Grzegorz Fajkis i pan Janusz Frączek, gospodarze gościńca Pod Dębem oraz Zielonego Gospodarstwa Opiekuńczego w województwie lubuskim. Panowie od lat pokazują jak skutecznie łączyć pasję z biznesem, wspierać lokalną społeczność i budować rentowność gospodarstwa. W ich działalności spotykają się turystyka, opieka nad osobami starszymi oraz produkcja żywności. A wszystko to w harmonijnym, zrównoważonym modelu na obszarze wiejskim. Na początek dzień dobry panowie. Opowiedzcie proszę, czym się zajmujecie i jakie działalności prowadzicie i skąd w ogóle się wziął pomysł, żeby połączyć właśnie takie kierunki?

Grzegorz Fajkis:

Dzień dobry, nazywam się Grzegorz. Zanim nastąpiło połączenie, zacznę od tego, skąd się w ogóle pomysł wziął, żeby cokolwiek robić na lubuskiej wsi.

Więc początek lat dziewięćdziesiątych przyjechałem kiedyś tutaj na wakacje. Piękne tereny zachwyciły mnie. Urodzony mieszczuch, mieszkający wtedy za granicą. Wyzwanie ogromne i stąd pomysł na to, żeby osiedlić się właśnie w głuszy na lubuskiej wsi. Nastąpił zakup gospodarstwa, wiadomo zachwyt przyrodą, okolicą, no natomiast mniejszy był, jeżeli chodzi o stan tego gospodarstwa. To były niekończące się remonty i trzeba było w zasadzie wtedy zacząć się zastanawiać co tu robić? Ziemi jako gospodarstwo rolne nie było za dużo, a tym bardziej park maszynowy nie istniał. Dlatego zaczęły się poszukiwania jakichś innych możliwości zarabiania właśnie w tym miejscu, żeby nie tylko tutaj wkładać, ale żeby też to mieszkanie wiązało się z jakąś tam możliwością zarabiania. To były też początki, lata 96-97 agroturystyki w Polsce. Nawiązanie współpracy z Gorzowskim, wtedy tak to się nazywało Stowarzyszeniem Agroturystyki. Lawina praktycznie ruszyła. Zaczęły się już wtedy pierwsze kontakty z Ośrodkiem Doradztwa Rolniczego, które notabene trwają do dzisiaj. Po wszystkich transformacjach na dzień dzisiejszy mamy Lubuski Ośrodek Doradztwa Rolniczego, z którym do tej pory współpracujemy. Stowarzyszenie przekształciło się w zasadzie później w agencję, która zajmowała się pośrednictwem, między innymi pośrednictwem w jakimś tam wynajmie kwater agroturystycznych. No i w jakiś sposób zaczęło to hulać. Poważniejsze działania już tutaj związane z jakąś bardziej ugruntowaną działalnością, to już był rok 2014. Typowa działalność gastronomiczna, hotelarska, organizacja imprez i to często

dużych pikników firmowych. Mamy za sobą jakieś prawie pod 600 osób, że się organizowało. Oprócz tego w jakiś sposób działalność rolnicza w małym stopniu, ale zaczęła też funkcjonować już bardziej pod potrzeby i naszego gospodarstwa i też klienta, który często nas odwiedzał i padały pytania: co my możemy z tego gospodarstwa zabrać ze sobą do domu? Oprócz miłych wspomnień, wrażeń typu ogniska, pyszna kuchnia, często właśnie tutaj od naszych lokalnych producentów i z naszego gospodarstwa. Zaczęły się wtedy już jakieś początki, można powiedzieć, przetwórstwa tego, co było w gospodarstwie i sprzedaż gościom. No i w dalszej części programu, jeżeli chodzi o to, ale to może o tym później, to już były pierwsze jakieś pomysły na bardziej rozwinięte przetwórstwo naszych produktów. Któregoś dnia, oprócz właśnie działalności hotelarsko-gastronomicznej, narodził się nie tyle u nas pomysł, pomimo tego, że myśmy akurat mieli doświadczenie w pracy z seniorami i z osobami z niepełnosprawnościami. W zasadzie pomysł pierwszy raz zaczerpnęliśmy w Lubuskim Ośrodku Doradztwa Rolniczego i praktycznie to był pierwszy załączek, że zaczęło się w tym kierunku coś dziać i widzieliśmy, że to pójdzie w jakimś stopniu i zaważy na naszej przyszłości.

Prowadząca:

Gospodarstwo opiekuńcze to naprawdę ciekawy temat. Jakie usługi oferujecie w ramach swojego gospodarstwa i do kogo są one głównie skierowane?

Janusz Frączek:

Dzień dobry. Gospodarstwo opiekuńcze to jest bardzo dobra inicjatywa przede wszystkim. Nie tylko pomysł sam, ale bardzo dobra inicjatywa dla ludzi starszych, mieszkających na terenach wiejskich. Wiemy doskonale, że w miastach większych, mniejszych, są różne pomoce tego typu np. dom seniora i inne, dużo lepsze większe możliwości. Natomiast teren wiejski jest praktycznie, niedoceniony. Ci seniorzy często są przede wszystkim sami. Wiadomo młodzież wyjeżdża do miast, za granicę, a oni zostają sami, a często to są wdowy lub wdowcy. Tak już jest. Nasza przygoda z zielonymi gospodarstwami opiekuńczymi zaczęła się od praktycznie sygnału z Lubuskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego. Nas to zainteresowało bardzo, właśnie takie współdziałanie, współpracę – (to jeszcze było przed pandemią), z Regionalnym Ośrodkiem Polityki Społecznej w Zielonej Górze, która to razem z Uniwersytetem Jagiellońskim zaczęła robić plan takiego zielonego gospodarstwa opiekuńczego. Jeździliśmy razem z nimi na ich zaproszenie do woj. kujawsko-pomorskiego, gdzie były takie gospodarstwa opiekuńcze, ale koncepcja i zarys lubuskiego modelu jest o wiele lepsza i bardziej atrakcyjna dla seniorów. Przede wszystkim Ci seniorzy nie zostawali na pół roku czy coś, tylko cały czas mogła być ciągłość pobytu w takim zielonym gospodarstwie. To się też wiązało z tym, że przede wszystkim Regionalny Ośrodek Polityki Społecznej, jakby to rozpoczął (to był projekt unijny też przez rok czasu). Była to znakomita, bardzo fajna współpraca. Mieliśmy wręcz fantastyczne relacje i warunki od nich, które dostaliśmy. Wywiązywaliśmy się oczywiście sumiennie ze wszystkich zleceń i opieką nad tymi seniorami. Przeszliśmy kursy kwalifikacyjne do opieki nad osobami starszymi. Ważnym działaniem i ważną pracą była współpraca przede wszystkim, więc w tym uczestniczyło bardzo dużo podmiotów, instytucji, więc Regionalny Ośrodek Polityki Społecznej wymieniałem już wcześniej, to był OPS, czyli Ośrodek Pomocy Społecznej w Trzciel. Przede wszystkim nasza gmina i burmistrz, ówczesny burmistrz. Muszę powiedzieć, że na terenie województwa lubuskiego akcja była bardzo nagłaśniana na temat zielonych gospodarstw opiekuńczych, ale przystąpiły właściwie tylko dwie gminy. Gmina Trzciel u nas jako pierwsza i gmina Świebodzin.

Grzegorz Fajkis:

Chciałbym jeszcze dodać tak pokrótce, jak możemy najbardziej zobrazować funkcjonowanie zielonego gospodarstwa opiekuńczego. Założenie jest takie, idea gospodarstwa jest, żeby naszych seniorów – są to często ludzie z niepełnosprawnościami, jak najdłużej utrzymać w ich miejscu zamieszkania, żeby poczuli się dowartościowani, żeby przede wszystkim wyszli z domów, przebywali te kontakty społeczne, były przez nich podtrzymywane, żeby jak najwięcej uczestniczyli, brali udział we wszelkiego rodzaju wydarzeniach, a to w zasadzie na terenach wiejskich umożliwia właśnie zielone gospodarstwo opiekuńcze, gdzie oferta jest na pewno o wiele bardziej uboga niż w miastach, gdzie seniorzy mają o wiele więcej zajęć i o wiele więcej rzeczy do wykorzystania. Co chciałem jeszcze dodać, taki dzień seniora w gospodarstwie opiekuńczym. To u nas były dwa posiłki, śniadanie, obiad, wspólny deser, kawa, jakieś zajęcia domowe, warsztaty, odwiedziny fryzjerki, kosmetyczki, wszelkiego rodzaju terapeutów, zajęcia z fizjoterapeutą, psychologiem. No nie będę wszystkiego wymieniać, bo ani czas na to nie pozwala. Natomiast co daje, co my zauważamy po powiedzmy kilku latach u seniorów, którzy bywali w tym zielonym gospodarstwie opiekuńczym, że przede wszystkim stworzyli między sobą bardzo silne więzi. To jest grupa przyjaciół, która się wspiera w ciężkich chwilach, w chorobach. Łatwiej im jest żyć na co dzień ze swoimi niedomaganiem, ze swoimi niedociągnięciami, przeżyciami, które razem często im jest łatwiej przepracować. Naturalnie często jest potrzebny do tego fachowiec, ale sami potrafią o wiele więcej zdziałać. Ich siła jest w grupie niż by mieli pojedynkę siedzieć we własnych domach.

Prowadząca:

Wiem, że ważnym elementem Waszej działalności jest też turystyka wiejska. Co takiego przyciąga gości do Gościńca pod Dębem? Jak wykorzystujecie lokalne zasoby, zarówno przyrodę, jak i potencjał ludzi wokół Was, żeby tworzyć swoją ofertę?

Janusz Frączek:

Gościniec pod Dębem jest w malowniczej wsi Jasieniec, taka troszeczkę rozrzucona wokół Trzciela i my jesteśmy w otulinie Pszczewskiego Parku Krajobrazowego, jest tu też mnóstwo jezior. My u siebie mamy takie dwa stawki tylko, ale żeby dojechać do fajnych, atrakcyjnych, bardzo czystych wód, nie trzeba dużo czasu. Więc jedną z przyczyn, z których mamy gości po prostu, to jest ta bliskość tej wody, przede wszystkim lasy dookoła sosnowe, zdrowe powietrze. My jesteśmy też całkowicie, można powiedzieć EKO, dlatego że nie palimy w piecach, grzeją nas i wodę pompy ciepła, mamy swoje ujęcie wody, oczywiście badane tak jak trzeba, fotowoltaikę, która na to też pracuje, oczyszczalnie ścieków, jesteśmy tacy samowystarczalni raczej. Usługi, przede wszystkim kuchnia. Mamy nową, profesjonalną kuchnię z pełnym odbiorem sanepidowskim. Mamy pomieszczenia – stołówkę, salę konferencyjną, salę biesiadną. Dookoła też różne salki, jest tak zwana stara drewnutnia. Przede wszystkim plac dookoła, dosyć malowniczo to wszystko wygląda i spokój, cisza, spokój. Po cisze, spokój do nas ludzie też przyjeżdżają, przede wszystkim.

Grzegorz Fajkis:

Głównym także odbiorcą naszych usług są ludzie z niepełnosprawnościami. Chciałbym dodać, że nasz obiekt jest pozbawiony wszelkich barier architektonicznych. Też w tym celu została z wsparciem z PFRON-u wybudowana sala do zajęć, warsztatów, wszelkiego rodzaju przedsięwzięć, które organizujemy właśnie dla osób z niepełnosprawnościami. W dalszej części chciałem jeszcze

dodać, że posiadamy też dwuhektarowy park, obrót z alejkami. Jest ich około 800 metrów. Specjalnie zrobione są z kostki brukowej bez żadnych wybrzuszeń, żeby ułatwić właśnie osobom z takimi potrzebami bezproblemowe poruszanie się samodzielnie. Co jeszcze chciałbym dodać, jeżeli chodzi o nasze funkcjonowanie tutaj. Na pewno taki obiekt jak nasz nie zostaje bez echa wśród społeczności lokalnej. Korzystają z naszych usług, ale my też akurat, jeżeli chodzi o zatrudnienie, o wsparcie, możemy zawsze liczyć na jakąś pomoc sąsiedzką, na lokalnych mieszkańców, dla których też staramy się zawsze wychodzić z jakimiś propozycjami. Czy to wspólnie z Kołem Gospodyń Wiejskich w zeszłym roku zorganizowaliśmy akurat dla mieszkańców 60 plus spotkanie wigilijne. Także coś tam zaczynamy małymi może krokami, ale też w tym kierunku iść. Jeżeli chodzi o nasze usługi gastronomiczne, staramy się jednak wychodzić z założenia, że świadomy gość, klient oczekuje jakości, a my też staramy się i praktycznie w 100% korzystamy z lokalnych gospodarstw, ich produktów, to już nadmienię, to jest potrawy z soczewicy, własny pieczony chleb. Robią to też akurat Panie tutaj, które z nami współpracują lub też są naszymi podwykonawcami często. Jeżeli zasoby naszej okolicy są zbyt małe, często, aczkolwiek jest to już wyprawa, od nas o jakieś 80 km oddalonego Gorzowa, korzystamy trzy razy, niekiedy raz w tygodniu, w zależności od potrzeb, z gorzowskiego rynku hurtowego. Jest to zawsze miejsce, gdzie możemy się zaopatrzyć porządne produkty od rolnika, bez magazynowania, że ta świeżość jest niemalże gwarantowana.

Prowadząca:

Podjęliście się także stworzenia krótkiego łańcucha dostaw żywności. Co to dokładnie oznacza w Waszym przypadku? Jakie produkty oferujecie i skąd one pochodzą? Jakie plusy widzicie we współpracy z lokalnymi rolnikami?

Janusz Frączek:

Krótkie łańcuchy żywności to jest naprawdę też bardzo dobry pomysł, duża i dobra inicjatywa. Przede wszystkim dla nas, dla rolników. Nie trzeba mieć dużo pola przede wszystkim. Trzeba mieć swoje produkty. My mamy KŁŻ stworzony z pięciu rolników. I to jest różnorodność - mamy ekologiczną soczewicę, śliwki, borówki są sezonowe, sprzedawane są na lokalnych bazarkach albo bezpośrednio z pola też ludzie przyjeżdżają i biorą, dynie. Jedna z naszych Pań robi warzywa ze swojego ogródka w słoiki, bardzo dobre przetwory, świeże, wszystko jest ekologiczne praktycznie. Oczywiście to gwarantuje doskonały smak, jakość i to się sprawdza. Ma zamówienia na przykład już rok do przodu od swoich stałych klientów. Ja robię śliwki wędzone, suszone. Ile bym nie zrobił, tyle sprzedam.

Grzegorz Fajkis:

Wytwarzane przez nas produkty, jak już tu Janusz wymienił, ich pochodzenie gwarantowane, jakość gwarantowana są jakby też uzupełnieniem oferty naszego obiektu, czyli Gościńca pod Dębem. Gość, który u nas się stołuje, u nas wypoczywa, przyjeżdża z zaciekawieniem patrzy co my tu jeszcze innego dodatkowego mamy i jest to miłe, że potrafi coś z tego zabrać, z tych naszych kulinarnych specjałów ze sobą do domu. W ramach działania krótkie łańcuchy dostaw uruchomiliśmy na terenie naszej agroturystyki sklep stacjonarny. Posiadamy też internetowy, ale ta mniejsza jest sprzedaż, na na stacjonarnym sklepie generalnie nasze produkty są sprzedawane do zera i przed zakończeniem sezonu to praktycznie już nasze kredensy świecą pustkami, że tak to powiem.

Prowadząca:

Wiem też, że współpracujecie z różnymi organizacjami czy instytucjami. Z kim najczęściej działacie? I co daje wam taka współpraca? W jaki sposób ona wpływa na rozwój Waszego gospodarstwa?

Grzegorz Fajkis:

Bez szeroko rozumianej współpracy od szczebla lokalnego poprzez wojewódzki i krajowy nie bylibyśmy w stanie realizować naszych planów, pomysłów. Tutaj może rozpocznie lokalnie, to jest nasza gmina i urząd, burmistrz poprzez Ośrodek Pomocy Społecznej w realizacji działań z zielonym gospodarstwem opiekuńczym. Mamy Lubuski Ośrodek Doradztwa Rolniczego, Regionalny Ośrodek Polityki Społecznej. W kwestii szkoleń, doradztwa mamy Zachodnią Izbę Przemysłowo-Handlową. Bardzo ciekawą instytucję, którą polecam osobom, które myślą o rozwinięciu skrzydeł na terenach wiejskich są Lokalne Grupy Działania. Akurat u nas to jest grupa regionu Kozła, gdzie też w zasadzie można i porady uzyskać i jakieś wsparcie finansowe, jeżeli są akurat ogłaszane jakieś projekty. Jeżeli chodzi o organizacje pozarządowe, wspólne działania prowadzimy z organizacją Bonafides, jest to z powiatu świebodzińskiego, tu działamy na płaszczyźnie wszelkiego rodzaju działań senioralnych oraz osobami z niepełnosprawnościami. Współpracujemy też ze stowarzyszeniem Alivio. Akurat tutaj mamy doczynienia ze szkoleniami, które często dla nas są organizowane. Co jeszcze mogę wymienić? Naturalnie, jeżeli chodzi o finansowanie naszych przedsięwzięć, bo wiadomo, krótkie łańcuchy żywności, pomysł nie wziął się sam w sobie, ponieważ było to działanie ogłoszone przez Agencję Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa. I też stamtąd napłynęło wsparcie i finansowe i jeżeli chodzi o rozwinięcie tego pomysłu, a także jego rozliczenie. Na każdym szczeblu zawsze służyli nam dużą pomocą.

Janusz Frączek:

Współpraca z tymi instytucjami, które wymienił Grzegorz, przede wszystkim daje nam taką pewność też, że to wszystko co robimy, staramy się robić przede wszystkim dobrze – dycha na dychę, ale bez nich po prostu nie byłoby tych efektów, które teraz osiągamy. To są bardzo fajni ludzie przede wszystkim, konkretni no i fachowcy w swoich dziedzinach.

Prowadząca:

Chciałabym też poruszyć temat finansowania. Jak wygląda dostęp do środków dla osób, które tak jak Wy, chcą prowadzić działalność na wsi. Czy sami korzystaliście z programów krajowych lub unijnych?

Grzegorz Fajkis:

Jeżeli chodzi o korzystanie przez nas ze środków wsparcia czy to krajowych, czy unijnych, no to oczywiście chcąc się rozwijać dzisiaj nie zawsze ma się własne jakieś zasoby finansowe, żeby realizować swoje pomysły i plany. Stąd też początek był w Lokalnej Grupie Działania, uzyskaliśmy dofinansowanie na rozwój przedsiębiorczości. Wtedy zostały zrealizowane nasze pomysły już w kierunku osób z niepełnosprawnościami. Powstały alejki dla osób z niepełnosprawnościami, drobne wyposażenie plus plac zabaw dla dzieci, siłownia zewnętrzna. Uzyskaliśmy też z Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa dofinansowanie na rozpoczęcie działalności gospodarczej w postaci modernizacji i adaptacji pomieszczenia lokalu użytkowego na działalność gastronomiczną. Także agencja udostępniła nam finansowanie naszych planów związanych z krótkim łańcuchem

żywności. Jest to grupa pięciu rolników, którzy uzyskali wsparcie na rozwinięcie swoich skrzydeł, akurat, jeżeli chodzi o ich produkty z gospodarstwa. Kolejne, działamy też w ramach rozwoju jakichś tam pomysłów związanych z innowacjami żywieniowymi i tu chciałbym się pochwalić naszymi osiągnięciami z Polską Agencją Rozwoju Przedsiębiorczości, gdzie powstały wypracowane na zlecenie nasze, ale finansowane przez Polską Agencję Rozwoju Przedsiębiorczości – produkty dla osób ze specjalnymi potrzebami żywieniowymi. Dalej innowacyjne produkty zostały też sfinansowane przez Zachodnią Izbę Przemysłowo-Handlową z Lubuskiego Programu Operacyjnego i tam akurat też ciekawe receptury opracowane przez Lubuski Ośrodek Innowacji Wdrożeń Agrotechnicznych, to były specjalnie dla nas przygotowane receptury, łącznie z opracowaniem systemu wdrożenia.

Janusz Frączek:

Wszystkie te dofinansowania pomogły nam przede wszystkim na rozwinięcie bardziej jeszcze skrzydeł i wdrażanie tych produktów, szczególnie dla ludzi na przykład z problemami z cukrzycą czy też inne diety, które możemy stosować, bardzo pomogą nam w dalszej realizacji naszych działań tutaj.

Prowadząca:

Patrząc na Waszą działalność, szeroka oferta to pewnie zarówno szansa, jak i wyzwanie.

Czy uważacie, że łączenie różnych działalności to klucz do sukcesu? Jakie największe wyzwania spotkały Was po drodze i jak sobie z nimi poradziście?

Grzegorz Fajkis:

Na pewno jest to jakimś pomysłem, może nie ogromnym sukcesem, ale na jakąś stabilizację w prowadzeniu tego typu działalności jeszcze w miejscu, gdzie my działamy. Jest to województwo lubuskie, nie za bardzo zamożne, jest to las, jest to praktycznie od naszego miasteczka oddalone miejsce, jakieś 5 kilometrów. Stąd połączenie tych dwóch działalności – mam na myśli Gościniec z pod Dębem, że swoją działalnością agroturystyczną, organizacją imprez, życiem z turystami oraz działalności rolniczej, gdzie mamy przetwórstwo, gdzie mamy produkcję. Tutaj też akurat komponuje się zielone gospodarstwo opiekuńcze. Seniorzy z gospodarstwa na przykład pomagali nam w przygotowywaniu kwiatów słonecznika ciętego do sprzedaży. Sami robili też z tego wiązanki dekorujące jakieś wydarzenia np. dla gminy. To, że, prowadzimy krótkie łańcuchy żywności u nas jest produkcja śliwki, dyni, malin – uczestniczą w ramach warsztatów kulinarnych do jakiejś wstępnej obróbki, przygotowywania, wekowania, w zależności od ich możliwości we wszystkich działaniach, które po prostu organizujemy. Jeżeli chodzi o wyzwania, jak je przezwyciężyć? Dla mnie największym wyzwaniem powiem, to są wszystkie inwestycje natury budowlanej, bo to był dla mnie świat nieznany, którego się musiałem uczyć. To są jakieś przepisy, których do dzisiaj nie wszystkie znam i takim największym wyzwaniem było przykładowo doprowadzenie do przyjęcia projektu budowlanego adoptującego budynek, były budynek gospodarczy na cele obiektu noclegowego z organizacją imprez dla bodajże 100 osób. Także tam bardzo były wysokie schody jak dla mnie, jeżeli chodzi o przepisy i ogarnięcie wszystkiego, co jest z bezpieczeństwem przeciwpożarowym. Natomiast jak je przezwyciężyliśmy, po prostu trzeba zapytać, pójść do straży, rozmawiać z ludźmi no i zrealizować to, co zalecają i finalnie jest odbiór. No i żyjemy, śpimy spokojnie.

Janusz Frączek:

Dla mnie największym wyzwaniem było przede wszystkim zdobycie zaufania klientów, jakości. Marzeniem było, żeby ci klienci, nasi goście przede wszystkim nie klienci, ale goście, żeby wracali, żeby wyjeżdżali stąd zadowoleni i wracali. No i to nastąpiło. Ja jestem zadowolony. Z kolei, żeby wracali też do dobrej kuchni. No mam nadzieję, że ona jest dobra, zresztą po opiniach gości jest to, można to sprawdzić. Po prostu zajrzałem do zeszytu mojej mamy i robimy tradycyjną kuchnię, polską tradycyjną kuchnię. Oczywiście na świeżych produktach, na dobrej jakości, czy to jest mięso, czy owoc, czy warzywo. Potrafimy zrobić praktycznie wszystko. Dla wegetarian, dla wegan i dla mięsożerców.

Prowadząca:

Panie Grzegorzu, Panie Januszu, wyobraźmy sobie, że ktoś słucha nas teraz i myśli o własnym biznesie na wsi. Jaką najważniejszą radę dalibyście osobom, które chciałyby pójść podobną drogą?

Grzegorz Fajkis:

Jakie rady? Przede wszystkim należy spojrzeć, zrobić inwentaryzację własnych zasobów. Własne pomysły jakie mam. Nie wiem, może nie samemu, ale z jakąś grupą, która ewentualnie uczestniczyłaby w przyszłościowej realizacji tych zamiarów. I praktycznie ta inwentaryzacja pozwoli nam na to, żeby obejrzeć co mamy wokół siebie, co możemy sprzedać, gdzie są nasze słabe punkty. No bo to jest podstawa. My musimy wierzyć w siebie, w sukces naszego pomysłu, naszego przedsięwzięcia. Dalej, w dalszym etapie, ale praktycznie niekiedy można powiedzieć, że równolegle powinno się toczyć zdobywanie informacji wszelkiego rodzaju, gdzie uderzyć lokalnie. Bo akurat my wiemy, gdzie u nas zrobić, ale w różnych częściach Polski każdy z nas ma różne miejsca, gdzie z wszelkiego rodzaju poradnictwa powinien korzystać. Przede wszystkim wyjść z własnego gospodarstwa, z własnego domu, otworzyć się na wiedzę, uczestniczyć w szkoleniach. My akurat zdobywaliśmy, zdobywamy do dzisiaj, tak jak wymieniłem wcześniej, instytucje, które się tym zajmują. Tam na jakichś konferencjach, szkoleniach spotyka się fachowców, wyjazdy studyjne, inspiracje, które można często, nie mówię skopiować, ale starać się na bazie tych pomysłów, co się podpatrzy, wniosków, które się wyciągnie starać się wkładać to, co jest możliwe u siebie na własnym gruncie.

Janusz Frączek:

Przede wszystkim to już praktycznie Grzegorz wyczerpał prawie temat i popieram przede wszystkim to wyjście z własnego jakiegoś komfortu, z własnego domu, z własnego podwórka i otwarcie się na ludzi i słuchanie. Analizowanie i branie tego, co nam dadzą szkolenia czy wykłady i dopasować to do własnych możliwości.

Prowadząca:

I na koniec, jakie macie plany na przyszłość? Czy rozważacie jeszcze rozwój gospodarstwa albo realizację nowych projektów?

Janusz Frączek:

Oczywiście, że planujemy, bo jeżeli się nie będziemy rozwijać, jak siądziemy w miejscu to po prostu będziemy tracić nie tylko finansowo, ale przede wszystkim naszych gości i również konsorcjantów,

czy no wszystko. Teraz na przykład Lubuskie Centrum Produktu Regionalnego w Zielonej Górze tworzy szlak turystyczno-kulinarny, tak zwany Rarytas Lubuski w Podróży. Więc przystąpiliśmy do tego działania i stworzyliśmy swojski, trzcielski szlak turystyczno-kulinarny. Czuję, że to będzie bardzo fajne. To będzie dotyczyło grup dzieci, młodzieży, seniorów, Kół Gospodyń Wiejskich, więc będziemy mogli przyjmować ich tutaj razem z naszymi przyjaciółmi, którzy do nas przystąpili. Następnym takim dosyć poważnym zadaniem dla nas będzie przystąpienie do dużej współpracy do interwencji 13.5. Zobaczymy. Mamy nadzieję, że coś z tego wyjdzie.

Grzegorz Fajkis:

Naturalnie będziemy rozwijać gospodarstwo w kierunku przetwórstwa i przetwórstwa takiego nowoczesnego, dlatego nie za dużo będziemy o tym dzisiaj rozmawiać, ale działanie 13.5. dużej współpracy, jak kolega wspominał, będzie u nas rozwijane. Co dalej? Kierunki turystyki, rozwój w dużej mierze będzie polegał na zaangażowaniu w zasadzie i nas i jeszcze dodatkowo innych. Mamy zamiar współpracować ze specjalistami, którzy pomogą nam do organizowania pobytów, turnusów dla osób z jakimiś właśnie specjalnymi potrzebami, gdzie na dzisiaj wykorzystujemy już nasze innowacyjne produkty. Natomiast żeby bardziej to rozwinąć, żeby nasi goście po wyjeździe stąd poczuli się przede wszystkim lepiej i dwa, wyjechali stąd z taką pamiątką jak żyć zdrowo we własnych domach. A będziemy się na pewno utożsamiać z tego typu problemami, ponieważ sami nie mamy po 18 lat, także dotyczy też to i nas. A dwa, społeczeństwo wiekowo mamy coraz bardziej złote, że tak to określe. Dwa, na tej wadze jednak pokazuje ciut ciut za dużo. Także w tym kierunku na pewno będą szły nasze dalsze plany.

Prowadząca:

Panowie trzymamy za Was mocno kciuki! Oby wszystkie plany się spełniły. Bardzo dziękuję za tę inspirującą rozmowę.

Naszymi gośćmi byli pan Grzegorz Fajkis i pan Janusz Frączek, gospodarze Gościńca pod Dębem oraz Zielonego Gospodarstwa Opiekuńczego w Jasieńcu w województwie lubuskim.

Jeśli podobała Wam się ta rozmowa, zachęcamy do wysłuchania wszystkich odcinków podcastu *W Rytmie Wsi*, dostępnych na kanale Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich +, na YouTube i Spotify. Znajdziecie tu jeszcze więcej inspirujących historii, analiz i przykładów dobrych praktyk dotyczących rozwoju rolnictwa i obszarów wiejskich.

Europejski Fundusz Rolny na rzecz rozwoju obszarów wiejskich Europa inwestująca w obszary wiejskie.

Instytucja zarządzająca programem rozwoju obszarów wiejskich na lata 2014-2020. Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Materiał współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach schematu drugiego pomocy technicznej.

Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.

Za treść materiału odpowiada Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie, oddział w Warszawie.