

Łąck, dn. 01 czerwca 2016 r.

Szanowni Państwo
Członkowie LGD AKTYWNI RAZEM

L.dz. 94/2016

Stowarzyszenie Lokalna Grupa Działania AKTYWNI RAZEM informuje, że w dniach 14 – 16 czerwca br. organizuje szkolenie wyjazdowe do Zakrzowa (woj. małopolskie) pn. „*Inkubator kuchenny i lokalne formy sprzedaży produktów lokalnych szansą na rozwój przedsiębiorczości wiejskiej*”.

Szkolenie przeznaczone jest dla 16 osób działających w sektorze publicznym lub społecznym oraz rolników, które zainteresowane są rozwojem lokalnych form sprzedaży produktów lokalnych bądź utworzeniem i prowadzeniem w przyszłości inkubatorów kuchennych.

Inkubator Kuchenny / Inkubator przetwórstwa lokalnego jest miejscem, w którym producent produktów zarówno pochodzenia roślinnego i/lub zwierzęcego może rozpocząć ich przetwarzanie korzystając z maszyn, urządzeń i innej infrastruktury oraz wsparcia doradczego zapewnianego przez podmiot, który jest właścicielem inkubatora. Dla producenta żywności korzystanie z inkubatora może być pierwszym etapem na drodze do utworzenia własnego zakładu przetwórczego. Jest to zatem forma pomocy lokalnym producentom żywności przy wejściu na drogę profesjonalnej produkcji i sprzedaży zanim zainwestują oni większe środki w przygotowanie własnej infrastruktury i własne sposoby sprzedaży.

Planowany program szkolenia obejmuje:

- prezentację projektów i miejsc związanych z promocją i sprzedażą produktów lokalnych,
- prezentację partnerskiej inicjatywy lokalnej przedsiębiorczości i przetwórstwa,
- prezentację zasad organizacji, aspektów prawnych i modelu funkcjonowania Inkubatora Kuchennego,
- prezentację form sprzedaży i promocji produktów lokalnych (kluby zakupowe, spółdzielnia socjalna),
- zwiedzanie Inkubatora kuchennego oraz warsztaty i pokazy przetwórstwa.

Szkolenie wyjazdowe współfinansowane jest ze środków Unii Europejskiej w ramach Pomocy Technicznej Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.

Udział w szkoleniu jest bezpłatny. Stowarzyszenie zapewnia uczestnikom transport, nocleg i wyżywienie.

Do udziału w szkoleniu wyjazdowym serdecznie zapraszamy osoby z obszaru działania jedenastu gmin i miast LGD AKTYWNI RAZEM, które są zainteresowane uzyskaniem za pośrednictwem LGD AKTYWNI RAZEM dofinansowania na realizację operacji będących przedmiotem szkolenia.

Zainteresowane osoby prosimy o kontakt telefoniczny pod nr tel. 24 276 61 33 oraz o wypełnienie i odesłanie na adres: ul. Brzozowa 1, 09-520 Łąck do dnia 7 czerwca 2016 r. (środa) załączonego formularza zgłoszeniowego.

W przypadku dużego zainteresowania udziałem w szkoleniu, LGD przeprowadzi dodatkowo postępowanie rekrutacyjne kierując się przy wyborze uczestników możliwością realizacji przez uczestników szkolenia wskaźników tematycznych zaplanowanych w Lokalnej Strategii Rozwoju.

Z poważaniem,

Lokalna Grupa Działania
AKTYWNI RAZEM
Prezes Zarządu

Agnieszka Zukowska

Planowany program szkolenia:

Dzień 1	14.06.2016 (wtorek)
7.00	Wyjazd z Łącka (własny suchy prowiant na drogę)
13.00	Przyjazd do Zakrzowa, zakwaterowanie w Dworze Senator
13.30	Obiad
14.30 – 19.00	Przejazd pętlą Gościńca 4 Żywiołów - prezentacja projektów oraz miejsc związanych z promocją i sprzedażą produktów lokalnych – <i>Renata Bukowska - Prezes LGD</i> Wizyta w kuchni szkoleniowo - produkcyjnej w Świnnej Porębie – pokaz produkcji pierogów
19.30	Kolacja w gospodarstwie „U Fludra” (Jaszczurowa)
Dzień 2	15.06.2016 (środa)
8.00 – 9.00	Śniadanie
9.00 – 11.00	Założenia projektu „Produkt Lokalny Małopolska - rozwój lokalnej przedsiębiorczości i przetwórstwa w oparciu o partnerską inicjatywę edukacji ekonomicznej mieszkańców oraz regionalny system marketingu produktów z Małopolski” (PLM) – <i>Małgorzata Rudnicka, Fundacja Partnerstwo dla Środowiska</i> <i>W trakcie przerwa kawowa</i>
11.00 – 13.00	Rola Inkubatora kuchennego w projekcie PLM – <i>Renata Bukowska - Prezes LGD</i> „Inkubatory kuchenne – co to jest? Po co się je organizuje? Zagraniczne przykłady Inkubatorów Kuchennych” Model funkcjonowania Inkubatora Kuchennego w Zakrzowie – <i>Krzysztof Kwatery - doradca</i> <i>W trakcie przerwa kawowa</i>
13.00 – 14.00	Obiad
14.00 – 19.00	Targi „Prosto od Rolnika” i Targ Pietruszkowy jako ciekawe formy sprzedaży i promocji produktów lokalnych. Kluby zakupowe - kooperatywy sprzedażowe. Spółdzielnia Socjalna „Smaki Gościńca”, prezentacja oferty spółdzielni – <i>Małgorzata Rudnicka, Fundacja Partnerstwo dla Środowiska, Renata Bukowska - Prezes LGD.</i> <i>W trakcie przerwa kawowa.</i> Przejazd: Zakrzów - Lanckorona - Kraków
20.00	Kolacja
Dzień 3	16.06.2016 (czwartek)
7.00 – 8.00	Śniadanie
8.30 – 10.00	Zwiedzanie Inkubatora Kuchennego oraz warsztaty i pokaz wykonania soków i dżemów przez Spółdzielnię Socjalną „Smaki Gościńca”, <i>Maciej Szymanowski, Anna Nowak – technolodzy żywności.</i> <i>W trakcie przerwa kawowa</i>
10.30 – 13.30	Organizacja Inkubatora Kuchennego <ul style="list-style-type: none">• Aspekty bezpieczeństwa żywności (proces uzyskania zezwoleń, regulaminy itp.)• Aspekty prawne i organizacyjne kuchni (formalna strona funkcjonowania)• Aspekty technologiczne (urządzenia, projektowanie itp.)• Aspekty ekonomiczne (jak zapewnić trwałość). cd. prezentacji. Odpowiedzi na pytania, dyskusja.
13.30 – 14.30	Obiad
15.00	Wyjazd
20.30	Przyjazd do Łącka

