SWISS CONTRIBUTION

Projekt współfinansowany przez Szwajcarię
w ramach szwajcarskiego programu
współpracy z nowymi krajami
członkowskimi Unii Europejskiej

FUNDACJA PARTNERSTWO DLA ŚRODOWISKA

GOŚCINIEC 4 ŻYWIOŁÓW

Inkubator Kuchenny
w projekcie Produkt Lokalny Małopolska

Polanica Zdrój, 14 maja 2015 r.

SWISS CONTRIBUTION

Działania w ramach projektu PLM

- **Działania w zakresie tworzenia Inkubatora Kuchennego w Stryszowie, w tym uruchomienie kuchni tymczasowych**
- Działania na rzecz wypracowania marki lokalnej
- Działania na rzecz wsparcia sprzedaży produktów lokalnych
- Działania na rzecz innych form promocji i sprzedaży produktów lokalnych (inicjatywy społeczności lokalnych na obszarze LGD)

Co to jest inkubator kuchenny

- Inkubator kuchenny to obiekt z urządzeniami przeznaczonymi dla drobnych przetwórców produktów rolnych, firm cateringowych czy rolników, którzy mogą przygotować i przetwarzać swoje produkty w dobrze wyposażonych i przygotowanych do tego celu, zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi, pomieszczeniach
- Pojęcie inkubatora kuchennego jest w Polsce pojęciem mało znanym i dotychczas nigdzie w kraju nie było proponowane rozwiązanie w takiej skali jak w niniejszym projekcie
- Inkubatory kuchenne są szczególnie popularne w USA, w mniejszych stopniu w Europie Zachodniej

Vermont Food Venture Center (USA)

Food Park w Kauhajoki (Finlandia)

Southglade Food Park (Wlk. Brytania)

Vermont Food Venture Center (USA)

CleanCheck

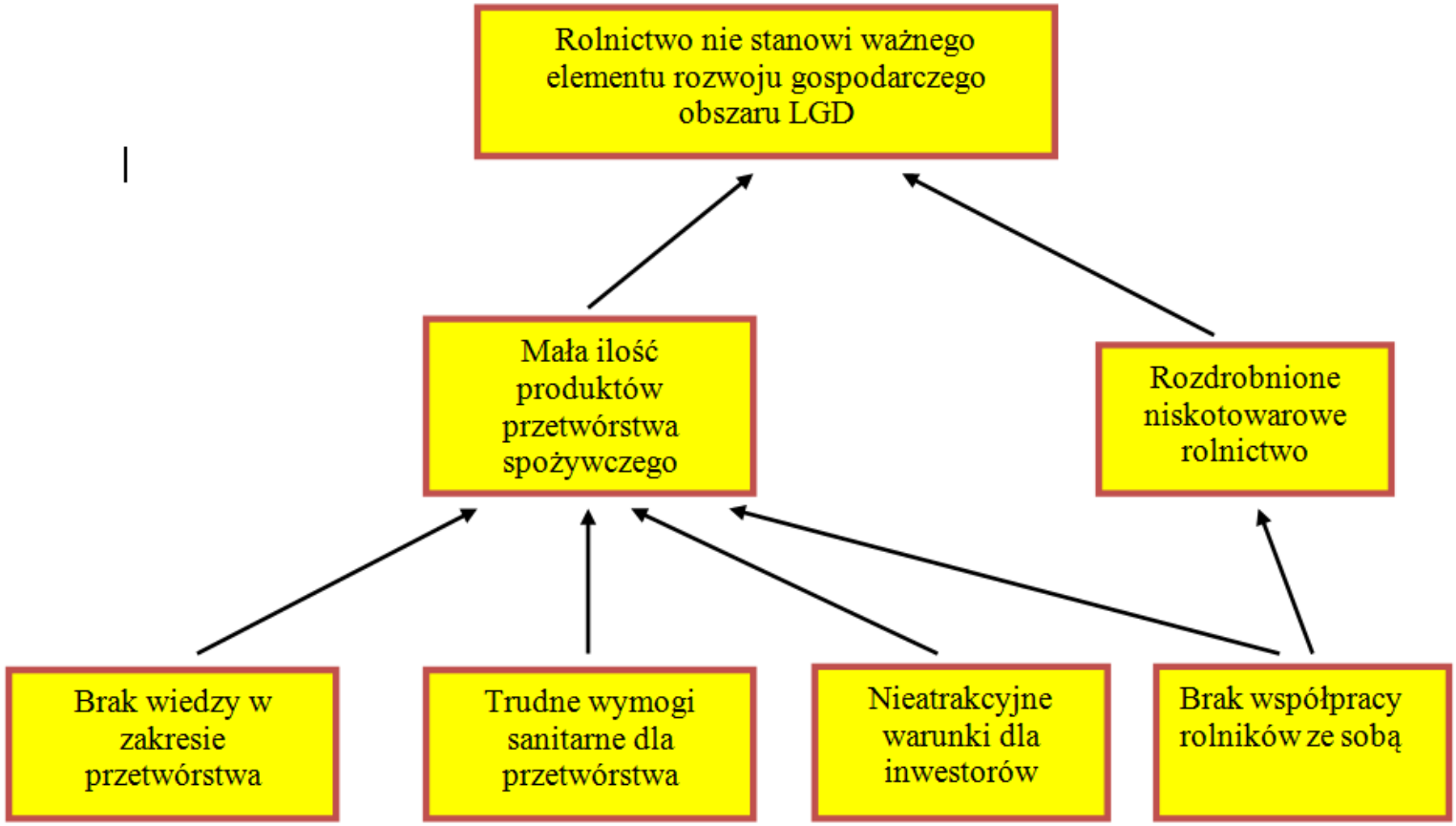
Food Park w Kauhajoki (Finlandia)

Southglade Food Park (Wlk. Brytania)

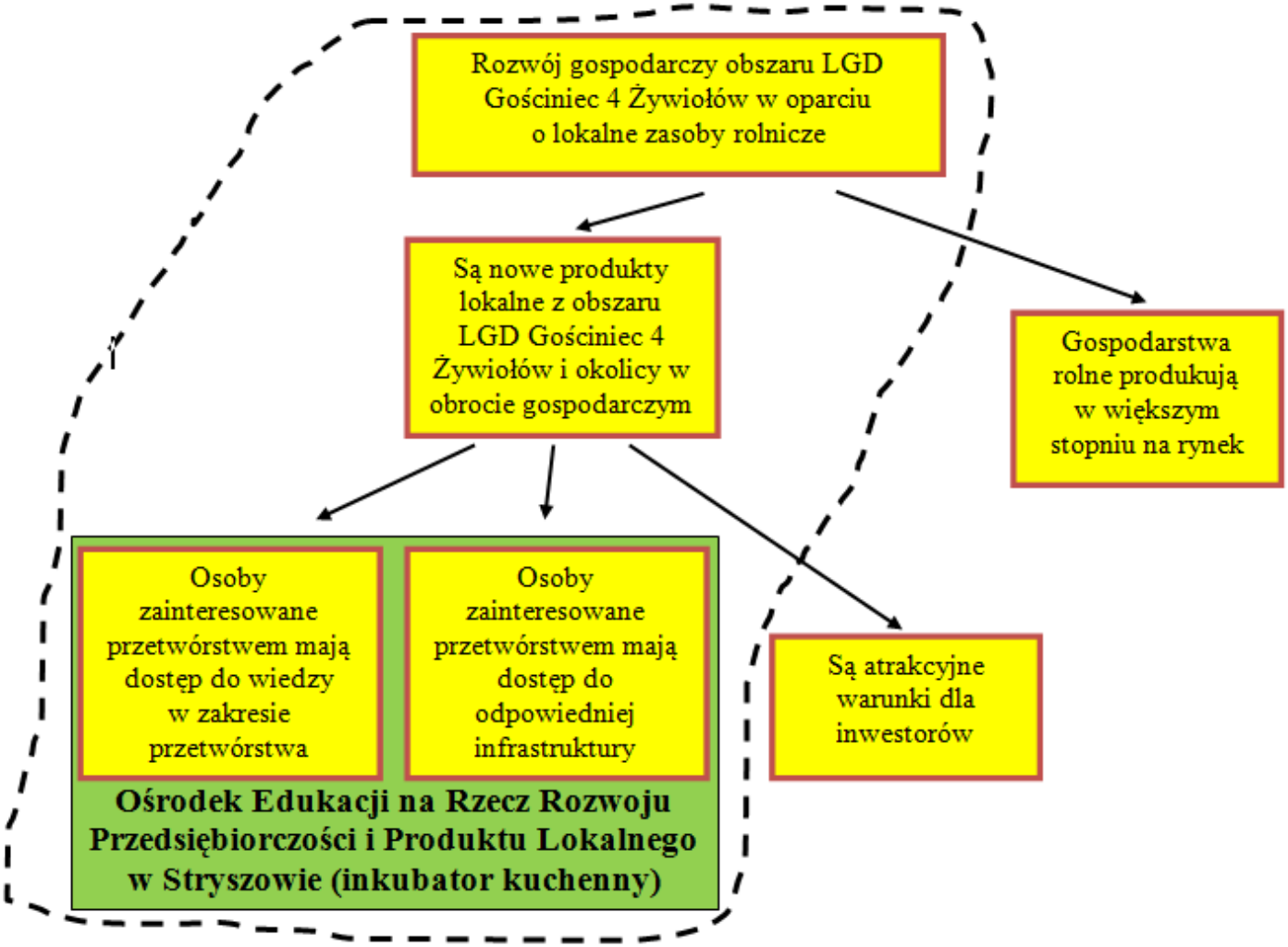
Food Park w Kauhajoki (Finlandia)

Food Park w Kauhajoki (Finlandia)

„Drzewo problemów”



„Drzewo celów”



Zakres usług (1)

- wynajęcie na godziny pomieszczeń i wyposażenia kuchni,
- wynajęcie w układzie miesięcznym powierzchni w chłodni i mroźni,
- doradztwo, głównie w zakresie przetwórstwa rolno-spożywczego i gastronomii, tym wykonanie specjalistycznych opracowań przez personel Inkubatora.

Zakres usług (2)

- Szkolenia:
  - „Akademia Smaku” - certyfikowane kursy doskonalenia zawodowego dla szefów kuchni i innego personelu kuchennego prowadzone przez mistrzów kucharskich
  - „Szkoła gotowania” - kurs przygotowujący do zawodu kucharza (270 h)
  - Inne na zlecenie zainteresowanych podmiotów
- Organizacja wspólnej produkcji kilku użytkowników Inkubatora pod nadzorem jego personelu

Zakres usług (3)

- Pomoc w sprzedaży produktów klientów Inkubatora m.in. poprzez:
  - kanały dystrybucji i formy sprzedaży oferowane w ramach innych części projektu „Produkt Lokalny Małopolska”
  - lokalne punkty i imprezy targowe jak np. „Targi prosto od rolnika”, „Afrodyzjaki od rolnika”, „Anielskie przysmaki”

Potrzeby potencjalnych klientów wg badań

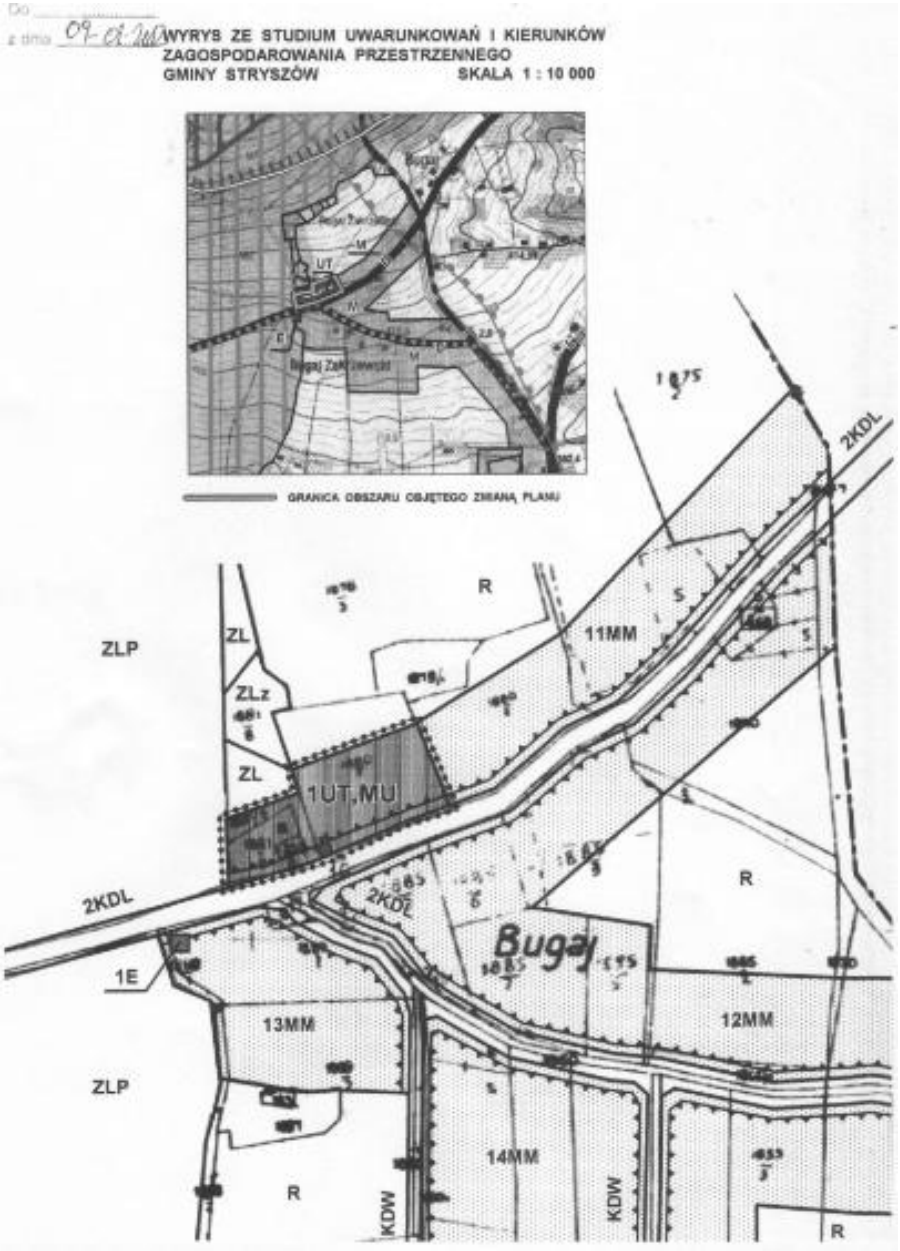
- Marketing (poszukiwanie rynków zbytu, kanałów dystrybucji, ocena konkurencyjności) – 69,6% (82%) respondentów
- Badanie laboratoryjne produktów – 47,8% (56%) respondentów
- Pakowanie i transport żywności – 47,8% (52%) respondentów
- Przepisy prawne dotyczące przetwórstwa żywności - 39,1% (54%) respondentów
- Dostęp do środków na działalność gospodarczą - 34,8% (48%) respondentów
- Technologia przetwórstwa żywności – 30,4% (54%) respondentów
- Przygotowanie etykiet – 30,4% (52%) respondentów

Potencjalne produkty

- Soki owocowo-warzywne - 56,5% (78%) respondentów
- Dżemy, galaretki itp. - 43,5% (62%) respondentów
- Suszone owoce - 39,1% (46%) respondentów
- Wyroby piekarnicze - 30,4% (28%) respondentów
- Działalność cateringowa - 30,4% (24%) respondentów
- Mrożonki - 26,1% (18%) respondentów
- Przyprawy ziołowe - 17,4% (20%) respondentów
- Wyroby mączne, pizza - 17,4% (16%) respondentów
- Sosy, ketchup itp. - 8,7% (20%) respondentów
- wyroby mięsne - (20%) respondentów

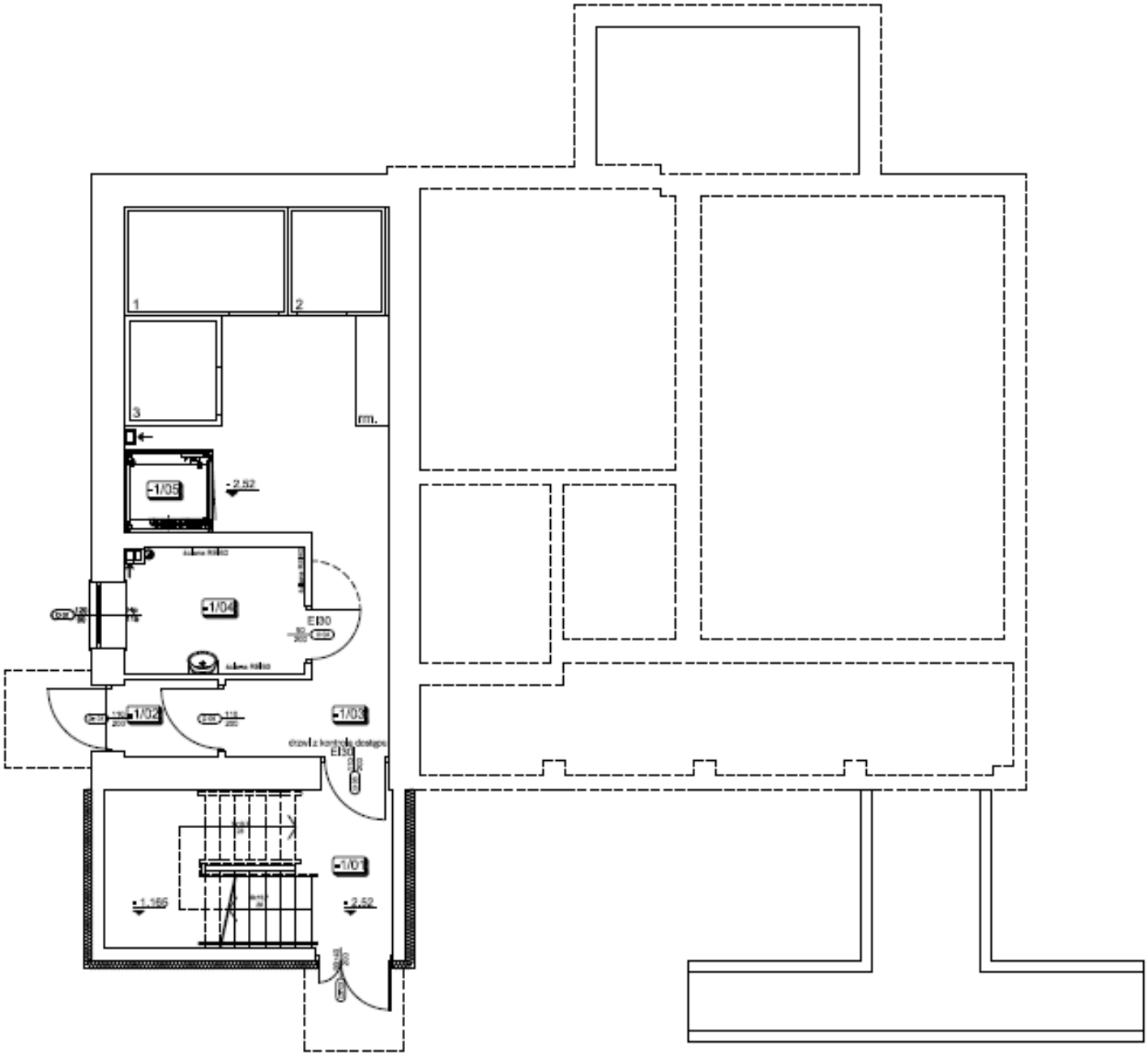
Lokalizacja

- Ośrodek znajdować się będzie w budynku starej szkoły w Bugaju Zakrzowskim
- Planuje się, że będzie to obiekt dwukondygnacyjny (obecnie jedno-kondygnacyjny)



Budynek starej szkoły w Bugaju Zakrzowskim

Projektowany widok od strony południowej



TECHNOLOGIA-RZUT PIWNICY

Nazwa L.p.	Nazwa	Pow. w m²	Posadzka
-1/01	Klatka schodowa	19,32	Płytki ceramiczne
-1/02	Wiatrołap	2,41	Płytki ceramiczne
-1/03	Komunikacja	20,93	Płytki ceramiczne
-1/04	Kotłownia gazowa	7,36	Płytki ceramiczne
-1/05	Winda	2,47	Wylewka betonowa
Razem		48,49	

Lp.	Nazwa	Wymiary
1	Komora chłodnicza	300x200x210cm
2	Komora chłodnicza	180x200x210cm
3	Komora mroźnicza	180x200x210cm
rm.	Regał magazynowy szer.60cm (dwuręczny)	200x80x165cm

PRZEDSIĘBIORSTWO PRODUKCYJNO-BUDOWLANE "EKOBUD" Sp.z o.o.
Oddział Drogi nr 56 B, 86-061 Osowa
PRACOWNIA PROJEKTOWA
65-312 Łódź, ul. Tarnopolska 195

"UTWÓR CHRONIONY PRAWEM AUTORSKIM - WSZELKIE PRAWA ZASTRZEŻONE"

PROJEKT: PRZEBUDOWA, ROZBUDOWA I NADBUDOWA WRAZ ZE ZMIANĄ SPOSOBU UŻYTKOWANIA BUDYNKU BYŁEJ SZKOŁY PODSTAWOWEJ W ZAKRZOWIE NA POTRZEBY BUDYNKU USŁUGOWEGO OŚRODKA EDUKACJI NA RZECZ ROZWOJU PRZEDSIĘBIORCZOŚCI I PRODUKTU LOKALNEGO - "INKUBATOR KUCHENNY"

ZAKRZÓW, DZ. NR 3703, 3881/6, 3881/9, 3349/1

TECHNOLOGIA-RZUT PIWNICY

1:50

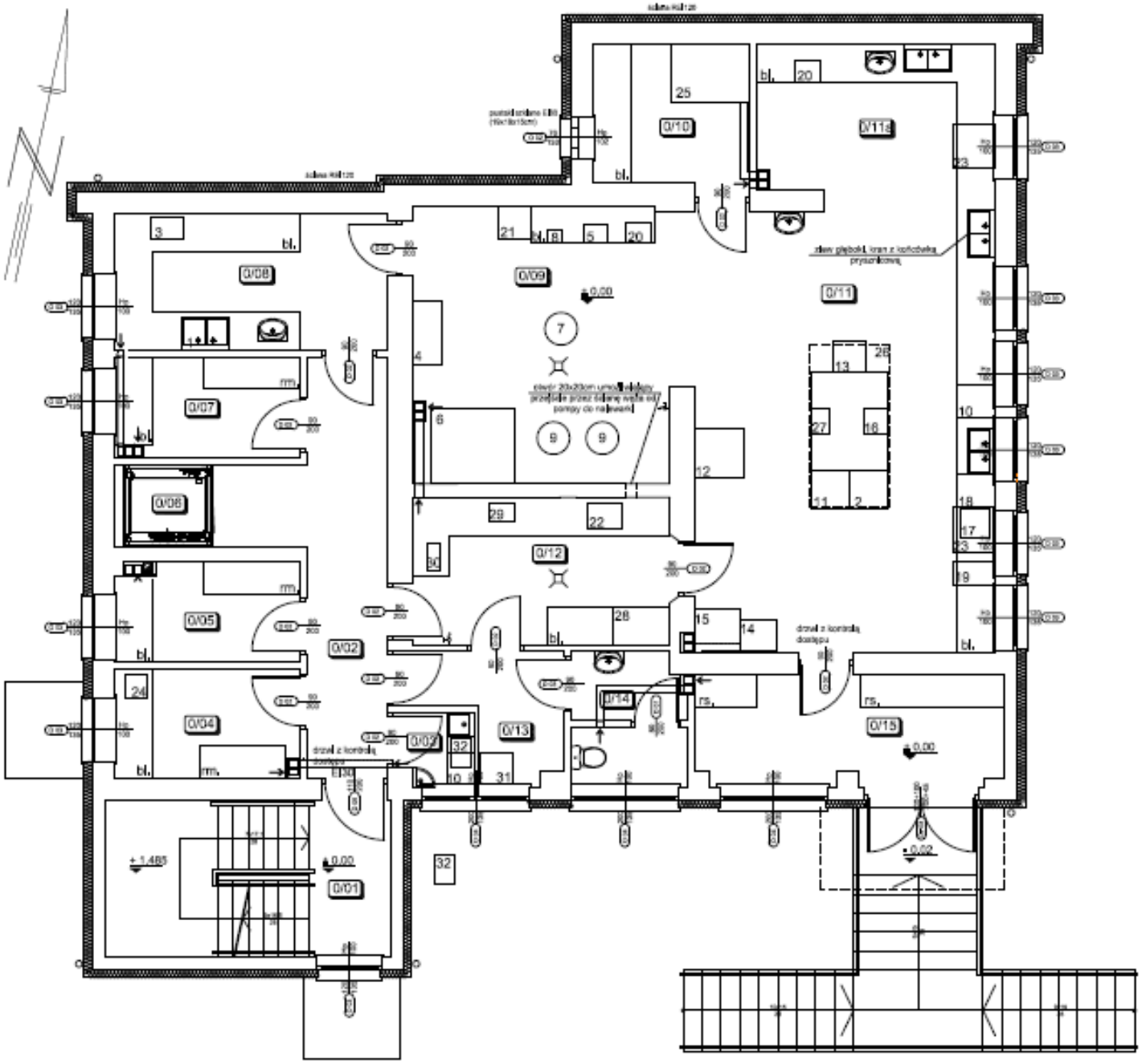
11.2013

RW

T/01

T11

produktlokalny.pl



Lp.	Nazwa	Pow. w m²	Posadzka
0/01	Klatka schodowa	7,85	Płytki ceramiczne
0/02	Korytarz	14,32	Płytki ceramiczne
0/03	Umywalnia	2,00	Płytki ceramiczne
0/04	Magazyn opakowań	6,79	Płytki ceramiczne
0/05	Magazyn produktów suchych	5,98	Płytki ceramiczne
0/06	Winda	2,47	Wylewka betonowa
0/07	Magazyn warzyw	6,18	Płytki ceramiczne
0/08	Pomieszczenie obróbki wstępnej i mycia jaj	12,80	Płytki ceramiczne
0/09	Pomieszczenie obróbki właściwej	25,26	Płytki ceramiczne
0/10	Pomieszczenie suszenia	7,53	Płytki ceramiczne
0/11	Kuchnia	47,16	Płytki ceramiczne
0/11a	Pomywobórka włoska, garmażeryjna	11,60	Płytki ceramiczne
0/12	Pomywobórka warzywna i pakowania	12,87	Płytki ceramiczne
0/13	Pomieszczenie pracownika	5,33	Płytki ceramiczne
0/14	WC	3,04	Płytki ceramiczne
0/15	Pomieszczenie ekspedycji	11,39	Płytki ceramiczne
	Razem:	184,26	

TECHNOLOGIA-RZUT PARTERU

Lp.	Nazwa
1	[illegible]
2	kuchnia elektryczna
3	[illegible] do [illegible] warzyw
4	[illegible] wodowy do owoców
5	[illegible] do warzyw
6	prasa kaszowa
7	[illegible]
8	[illegible]
9	[illegible]
10	[illegible]
11	kuchnia [illegible] elektryczna
12	[illegible] elektryczna
13	[illegible] gazowy
14	piec [illegible]
15	piec konwekcyjny
16	[illegible]
17	[illegible] do [illegible]
18	[illegible]
19	[illegible]
20	[illegible]
21	waga
22	[illegible]
23	[illegible]
24	[illegible] do [illegible]
25	[illegible] do owoców
26	[illegible] z [illegible]
27	[illegible]
28	[illegible] w folii termokurczliwej
29	[illegible] z [illegible]
30	[illegible] grzyb [illegible]
31	[illegible]
32	[illegible] do [illegible]
33	[illegible]
m.	regał magazynowy surowców (dyspozycji)
m.	regał [illegible] surowców (dyspozycji)

PRZEDSIĘBIORSTWO PROJEKTOWO-BUDOWLANE "EKOBUD" s.c.
Dmosin Drugi nr 8, 97-401 Bełchatów
PRACOWNIA PROJEKTOWA
97-312 Lubsza, ul. Tarczyńska 155

"UTWÓR CHRONIONY PRAWEM AUTORSKIM - WSZELKIE PRAWA ZASTRZEŻONE"

PROJEKT: PRZEBUDOWA, ROZBUDOWA I NADBUDOWA WRAZ ZE ZMIANĄ SPOSOBU UŻYTKOWANIA BUDYNKU BYŁEJ SZKOŁY PODSTAWOWEJ W ZAKRZÓWKU NA POTRZEBY BUDYNKU USŁUGOWEGO OŚRODKA EDUKACJI NA RZECZ ROZWOJU PRZEDSIĘBIORCZOŚCI I PRODUKTU LOKALNEGO - "INKUBATOR KUCHENNY"

ZAKRZÓW, DZ. NR 3700, 3881/5, 3881/9, 3349/1

TECHNOLOGIA-RZUT PARTERU

1:50

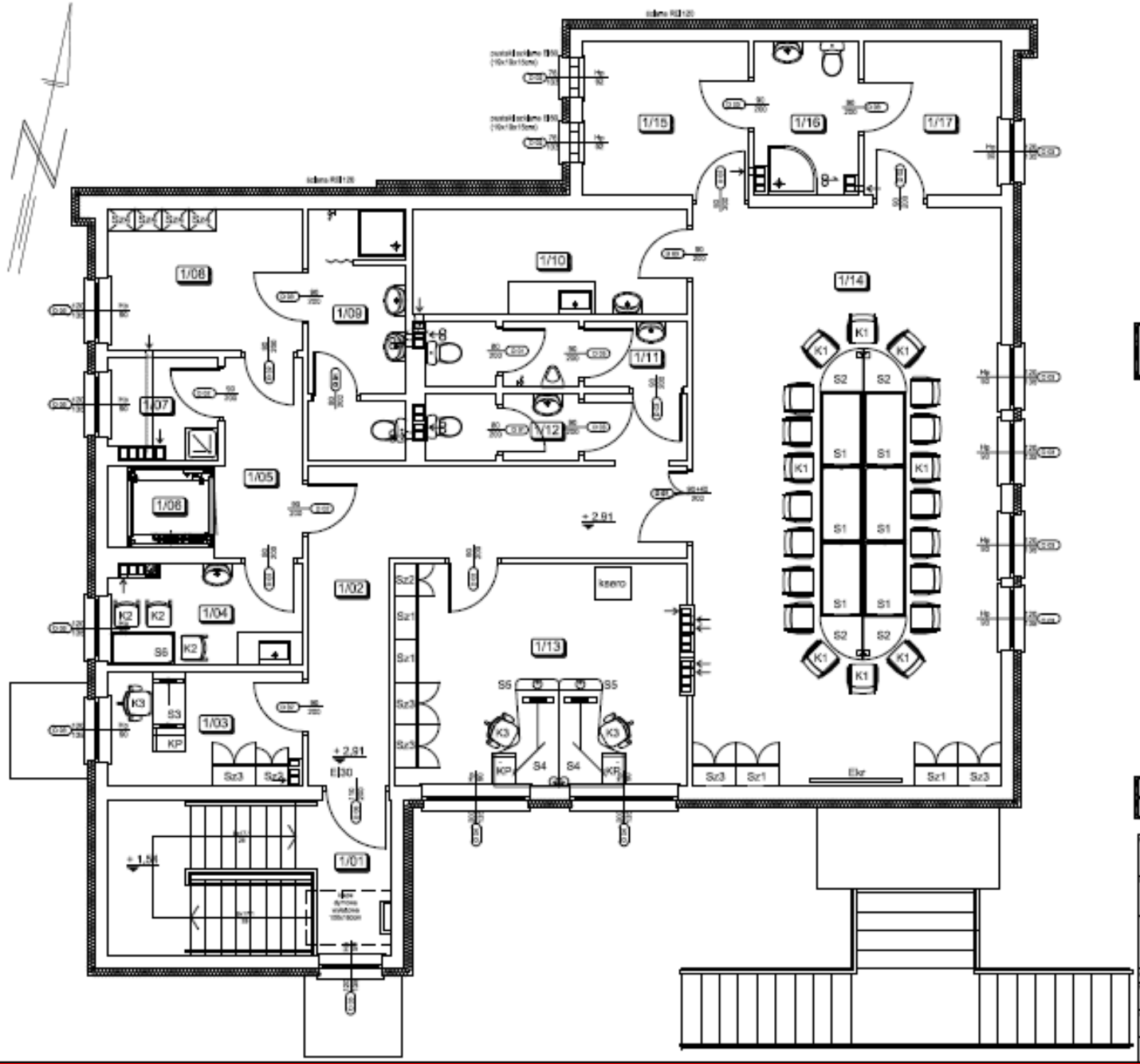
11.2013

RW

T/02

T/12

produktlokalny.pl



Lp.	Nazwa	Pow. w m²	Posadzka
1/01	Klatka schodowa	16,32	Płytki ceramiczne
1/02	Korytarz	20,87	Płytki ceramiczne
1/03	Pokój biurowy	7,98	Panele
1/04	Jadalnia	6,37	Płytki ceramiczne
1/05	Korytarz	5,89	Płytki ceramiczne
1/06	Windа	2,47	Wylewka betonowa
1/07	Pomieszczenie porządkowe	3,98	Płytki ceramiczne
1/08	Szatnia	9,57	Płytki ceramiczne
1/09	Umywalnia	8,22	Płytki ceramiczne
1/10	Zaplecze sali konferencyjnej	10,07	Płytki ceramiczne
1/11	WC męskie	5,72	Płytki ceramiczne
1/12	WC damskie	3,33	Płytki ceramiczne
1/13	Pokój biurowy	22,98	Panele
1/14	Sala konferencyjna	61,05	Płytki ceramiczne
1/15	Pokój gościnny	8,87	Panele
1/16	Łazienka	5,00	Płytki ceramiczne
1/17	Pokój gościnny	7,24	Panele
	Razem:	196,71	

TECHNOLOGIA-RZUT PIĘTRA

Lp.	Nazwa	Wymiary	Ilość
S1	Stół	140x80cm	8
S2	Stół narożny	80x80cm	4
S3	Stół, rama i noga w kształcie litery T	120x80cm	1
S4	Stół, rama i noga w kształcie litery T	180x120cm	2
S5	Dostawka do stołu z nogą	80x70cm	2
S6	Stół	120x80cm	1
KP	Kontener podblatowy z 3 szufladami	60x40cm	3
Sz1	Szafa 3-modułowa	80x40x128cm	4
Sz2	Szafa ubraniowa	80x40x204cm	2
Sz3	Regał	80x40x204cm	5
Sz4	Szafka ubraniowa metalowa dwudzielna	60x40x185cm	4
K1	Krzesło gościnne tapicerowane		20
K2	Krzesło gościnno-konferencyjne		3
K3	Fotel obrotowy		3
ksero	Kserokopiarka		1
Ekr	Wysuwany ekran		1

EKOBUD

"UTWÓR CHRONIONY PRAWEM AUTORSKIM - WSZELKIE PRAWA ZASTRZEŻONE"

PROJEKT: PRZEBUDOWA, ROZBUDOWA I NADBUDOWA WRAZ ZE ZMIANĄ SPOSOBU UŻYTKOWANIA BUDYNKU BYŁEJ SZKOŁY PODSTAWOWEJ W ZAKRZOWIE NA POTRZEBY BUDYNKU USŁUGOWEGO OŚRODKA EDUKACJI NA RZECZ RozwoJU PRZEDSIĘBIORCZOŚCI I PRODUKTU LOKALNEGO - "INKUBATOR KUCHENNY"

LOKALIZACJA: ZAKRZÓW, DZ. NR 3700, 3881/6, 3881/9, 3349/1

TECHNOLOGIA-RZUT PIĘTRA

SKALA: 1:50

DATA: 11.2013

RYS. RW

T/03

produktlokalny.pl

Powierzchnie po modernizacji

- Piwnica – 48,49 m^2, w tym chłodnia – 9,6 m^2 i mroźnia - 3,6 m^2,
- Parter – 184,46 m^2, w tym pomieszczenia produkcyjne i pomocnicze – 165,41 m^2
- Piętro - 203,87 m^2, w tym:
  - sala konferencyjna – 61,05 m^2,
  - pokoje biurowe, gościnne, jadalnia, pomieszczenia socjalne
- Razem – 436,82 m^2

Organizacja i zarządzanie

- Ośrodek prowadzony będzie przez Stowarzyszenie Lokalna Grupa Działania (LGD) „Gościniec 4 Żywiołów”. LGD prowadzić będzie inkubator nie jako działalność gospodarczą, ale tzw. działalność odpłatną organizacji pozarządowej
- Rozważane będzie jako docelowe, alternatywne rozwiązanie angażujące lokalnych rolników - klientów Inkubatora (np. spółdzielnia)
- W zakresie pomocy klientom Inkubatora w sprawach związanych z promocją i reklamą oraz sprzedażą ich produktów, LGD współpracować będzie z innymi jednostkami działającymi w tym zakresie w ramach projektu „Produkt Lokalny Małopolska”.

Schemat korzystania z pomieszczeń i wyposażenia inkubatora

Osoby i podmioty prowadzące działalność gospodarczą

Spółdzielnia socjalna

Osoby nieprowadzące działalności gospodarczej

Inkubator Kuchenny
- wynajem powierzchni i wyposażenia, do produkcji i magazynowania (chłodnia, mroźnia, magazyn suchy), doradztwo technologiczne i marketingowe

Samodzielnie

Wprowadzenie do obrotu

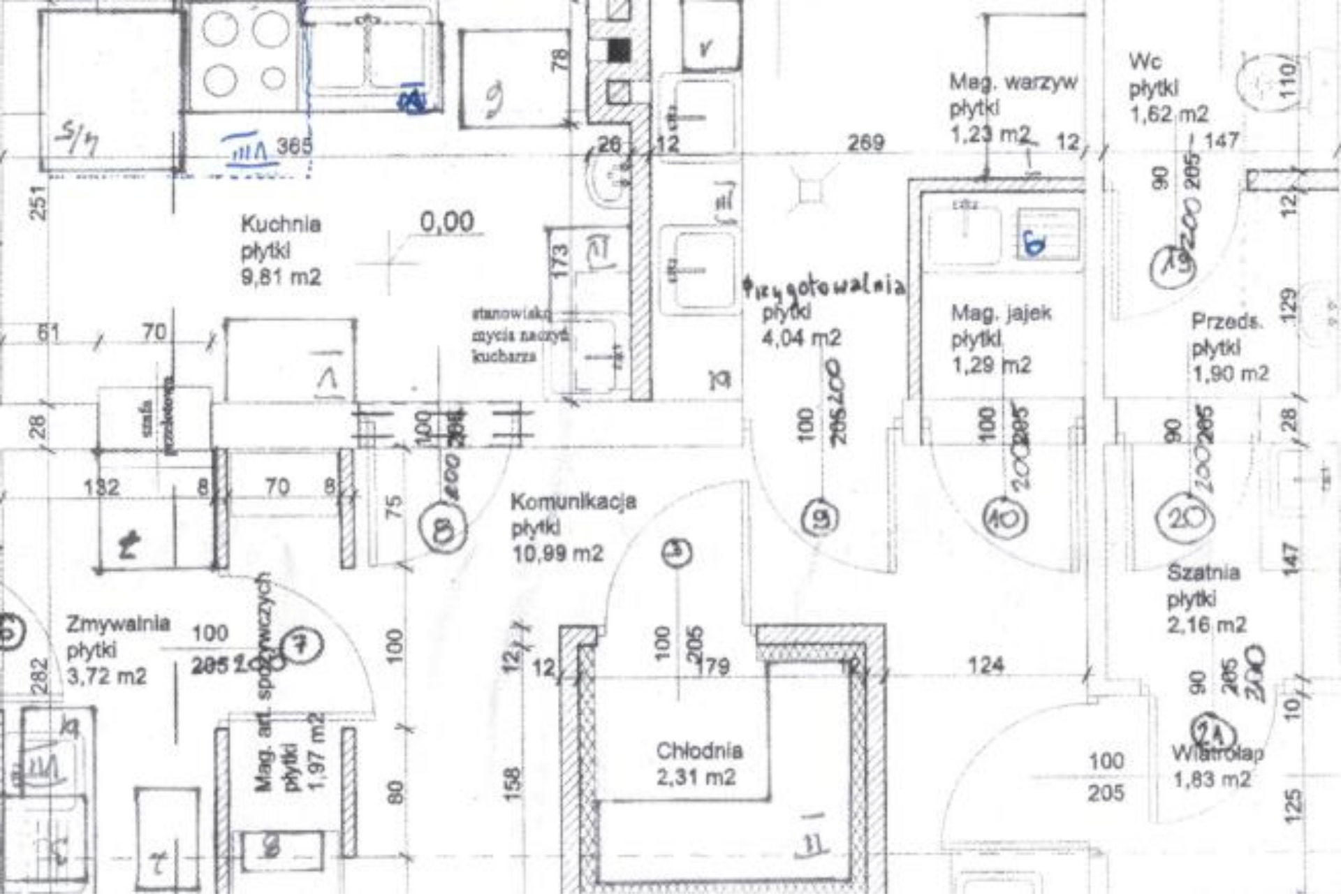
Poprzez PLM

Obecne działania

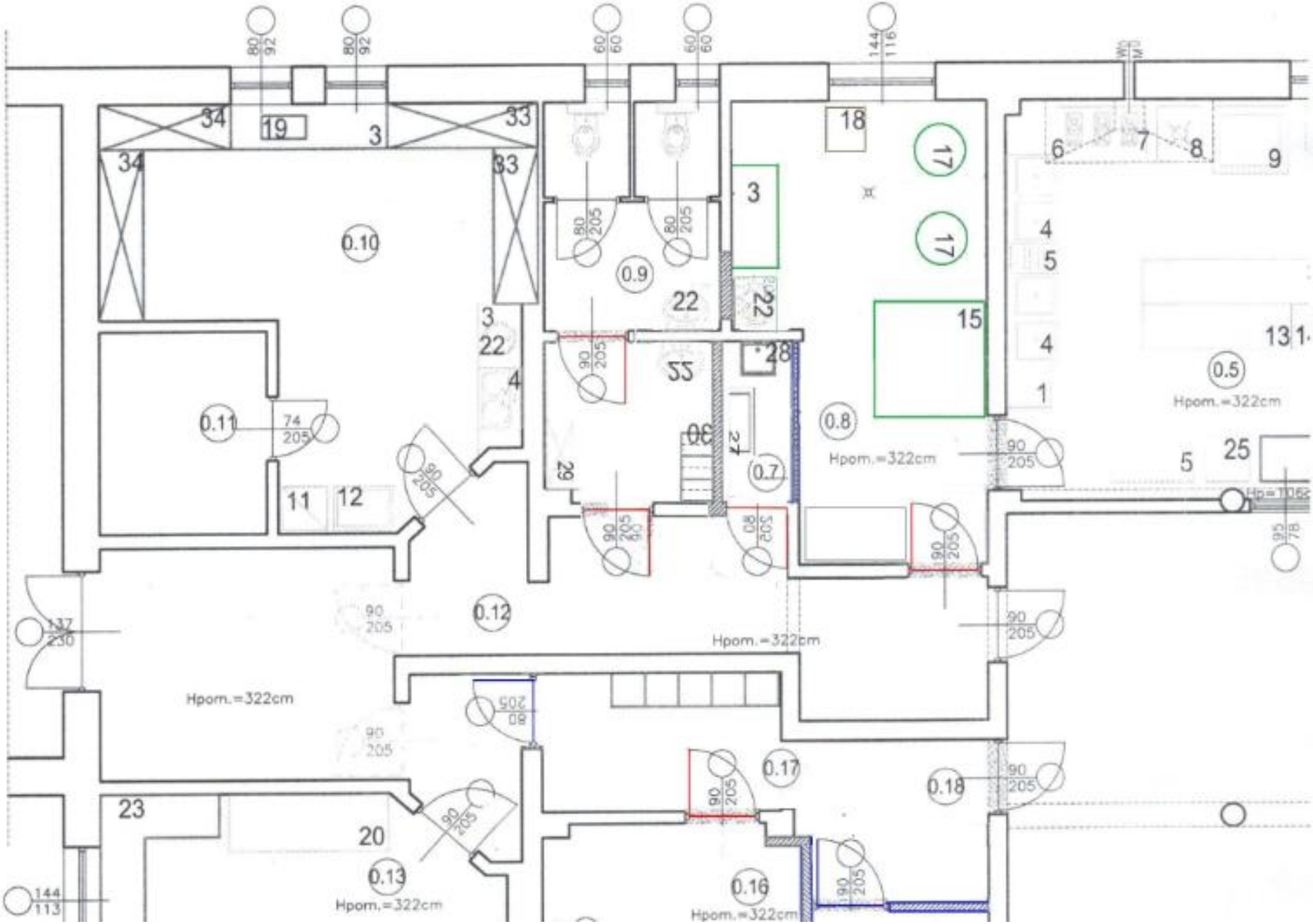
- Na rzecz uzyskania pozwolenia na budowę
- Promocja korzystania z pomieszczeń i wyposażenia Inkubatora, w tym zbieranie deklaracji
- Zakup części wyposażenia do tymczasowych pomieszczeń kuchennych
- Utworzenie spółdzielni socjalnej przez LGD i samorządy lokalne
- Opracowywanie dokumentacji dla potrzeb korzystania z kuchni i udzielania doradztwa

Tymczasowe kuchnie

Lp	Nazwa Obiektu	Gmina/ Miejscowość	Proponowana produkcja
1.	Dom Kultury w Świnnej Porębie	Mucharz/ Świnna Poręba	Wyroby garmażeryjne, chleb, ciasta bez masy
2.	Szkoła Podstawowa w Stroniu	Stryszów/ Stronie	Wyroby garmażeryjne, chleb, ciasta bez masy, dżemy , soki, dżemy, sałatki, olej tłoczony na zimno, suszenie ziół
3.	Szkoła Podstawowa w Lanckoronie	Lanckorona/ Lanckorona	Wyroby garmażeryjne, catering



Kuchnia tymczasowa w Świnnej-Porębie



Kuchnia tymczasowa w Stroniu

SMAKI 4 ŻYWIOŁÓW
PRODUKT LOKALNY
Z MAŁOPOLSKI

Plany samorządu Województwa Małopolskiego

W Programie Strategicznym „Obszary wiejskie” (Załącznik nr 1 do uchwały nr 342/13 Zarządu Województwa Małopolskiego z dnia 21 marca 2013 r.) w Przedsięwzięciu 4.1 – Lokalny system żywnościowy – Organizacja produkcji, przetwórstwa, dystrybucji i promocji żywności wysokiej jakości zapisano jako jeden z punktów w zakresie rzeczowym:

„Utworzenie tzw. inkubatorów kuchennych (tj. obiektów produkcji i przetwórstwa lokalnej żywności wysokiej jakości spełniających wymogi sanitarne, po 1 inkubatorze na 1 powiat).”

Na realizację zaplanowano 46,8 mln zł.

Inkubatory kuchenne w projekcie PROW 2014-2020 (1)

- W Działaniu LEADER „*wspierane będą operacje mające na celu:*
- *[…] 3) dywersyfikacja źródeł dochodu, w tym tworzenie i rozwój* ***inkubatorów przetwórstwa lokalnego*** *tj. infrastruktury służącej przetwarzaniu produktów rolnych w celu udostępniania jej lokalnym producentom (produkty objęte i nieobjęte załącznikiem nr 1 do TFUE), z wyłączeniem świadczenia usług rolniczych”*
- Kwota dofinansowania – 500 tys. zł

Inkubatory kuchenne w projekcie PROW 2014-2020 (2)

- Koszty kwalifikowalne m.in.:
  - zakup dóbr i usług oraz roboty budowlane;
  - najem, dzierżawa lub zakup oprogramowania, sprzętu, narzędzi, urządzeń lub maszyn, materiałów lub przedmiotów;
  - zakup specjalistycznych środków transportu (do 30% kosztów kwalifikowalnych operacji, pomniejszonych o koszty ogólne);
  - **zatrudnienie osób zaangażowanych w realizację operacji tylko w przypadku operacji o charakterze szkoleniowym, funkcjonowania nowoutworzonych sieci oraz inkubatorów przetwórstwa lokalnego.**

Kontakt

Renata Bukowska

Gościniec 4 Żywiołów

renatabukowska@poczta.onet.pl

Tel. 662 147 884

Krzysztof Kwatera

kwatera@onet.pl

Tel. 723 182 527