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

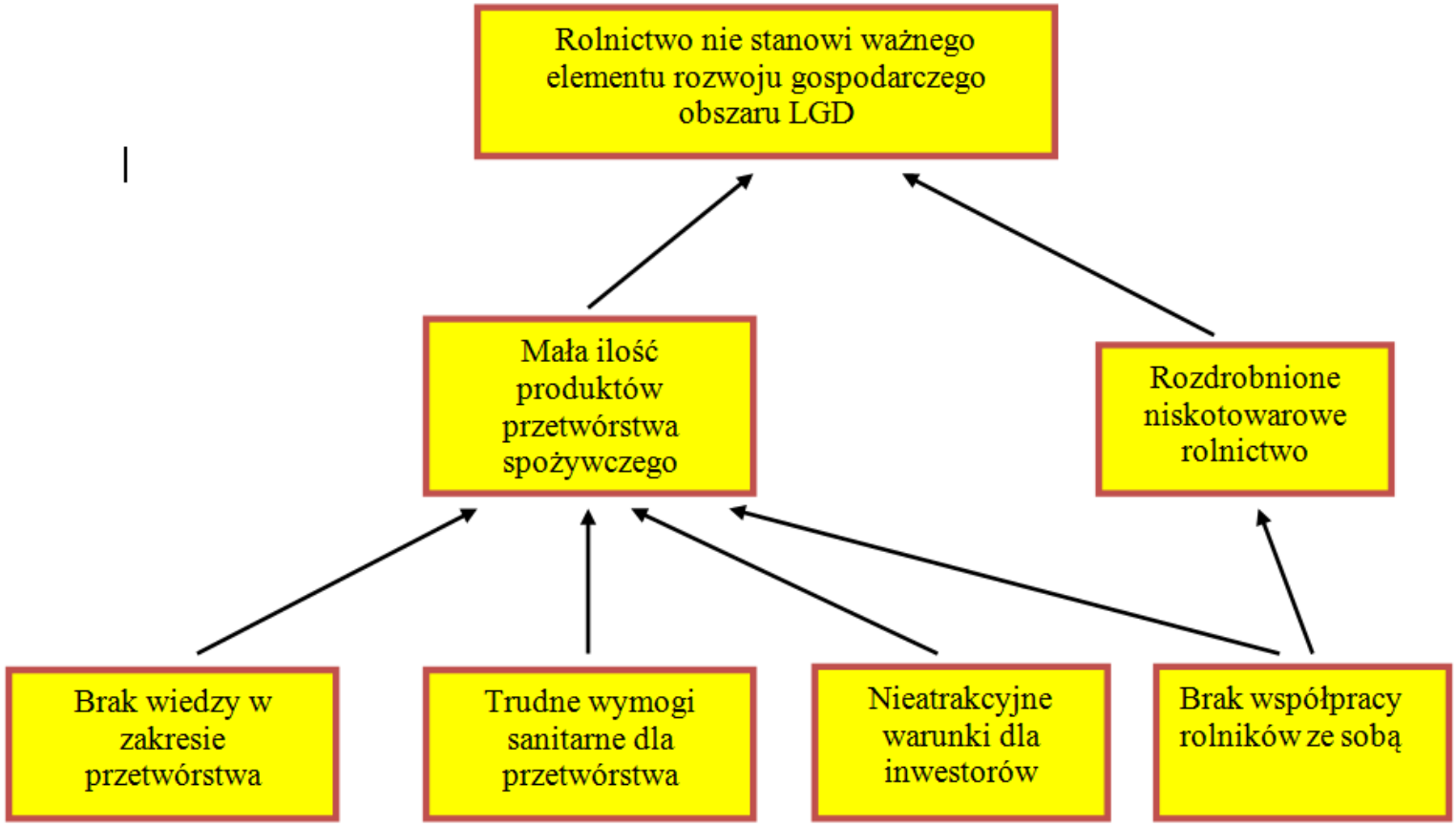
Renata Bukowska- Prezes LGD
„ Gościniec 4 żywiołów”

Koszęcin, 30 września 2015 r.

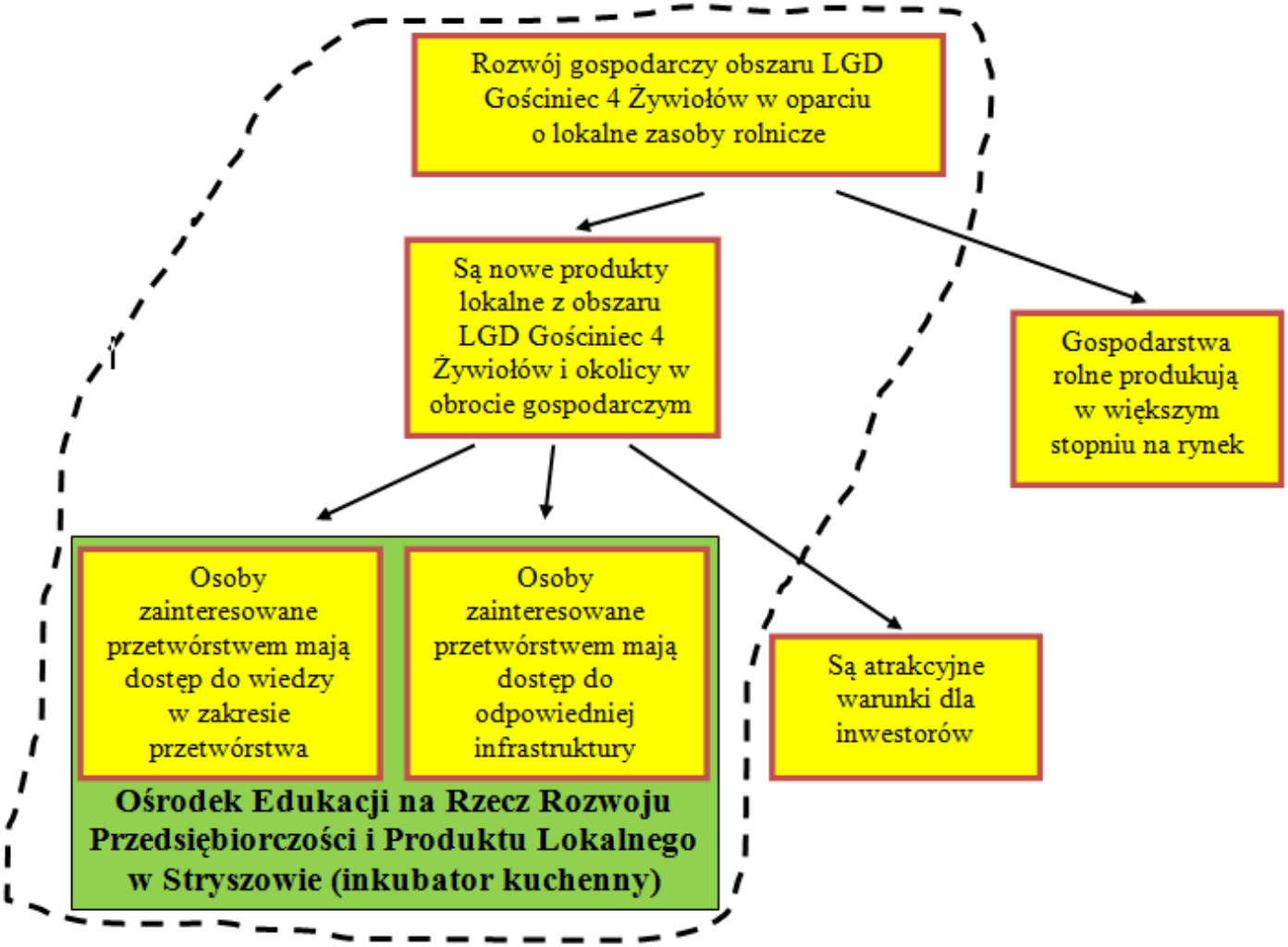
Obszar LGD „Gościniec 4 Żywiołów”

- 4 gminy (Kalwaria Z., Lanckorona, Mucharz, Stryszów) – 3 wiejskie i jedna miejsko-wiejska, ale obszar urbanizowany lub o funkcjach mieszanych; 33% gospodarstw nie ma dochodów z działalności rolniczej
- Średnia wielkość gospodarstwa rolnego – 1,62 ha (w Polsce 7,93 ha)
- Wskaźnik przedsiębiorczości – 110,2 podm. gosp./1000 mieszk. (w Polsce – 105,7)

„Drzewo problemów”



„Drzewo celów”



Co to jest inkubator kuchenny ?

- Inkubator kuchenny to miejsce z pomieszczeniami przeznaczonymi pod **krótkoterminowy** wynajem dla osób i podmiotów w zakresie przetwórstwa rolno-spożywczego, odpowiednio wyposażonymi i przygotowanymi do tego celu, zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i personelem zapewniającym wsparcie doradcze
- Inkubatory mogą oferować także długoterminowy wynajem pomieszczeń

Po co się je organizuje

- Inkubatory kuchenne są **instytucjami otoczenia biznesu** jak inkubatory przedsiębiorczości, inkubatory i parki technologiczne
- Celem tworzenia inkubatorów jest wsparcie rozwoju lokalnego ogólnie lub w wybranej dziedzinie gospodarki

Przykłady inkubatorów kuchennych na świecie

- Inkubatory kuchenne są szczególnie popularne w USA, w mniejszych stopniu w Europie Zachodniej
- W Polsce są mało znane, choć było i jest kilka inicjatyw w tym zakresie
- W Polsce działa 112 inkubatorów przedsiębiorczości, inkubatorów i parków technologicznych (Raport SOOIPP, 2015 r.)

Inkubatory kuchenne w USA (1)

- Bardzo wiele inkubatorów kuchennych jest w USA. Na www.CulinaryIncubator.com znajdują się kontakty do 569 inkubatorów kuchennych w USA. W średniej wielkości stanie Wisconsin (ok. 5,5 mln mieszkańców) jest 21 inkubatorów.
- Inkubatory kuchenne w USA znajdują się w dużych miastach, ale i w mniejszych miejscowościach - na Hawajach czy w miejscowości Sandpoint, Idaho (6 tys. mieszkańców).

Vermont Food Venture Center

Vermont Food Venture Center

Vermont Food Venture Center

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

Kurs „Kucharz ze szczególnym uwzględnieniem produktu lokalnego”

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”

Targ „Afrodyzjaki od rolnika”

Znak promocyjny – Smaki 4 Żywiołów

Potrzeby potencjalnych klientów wg badań w 2015 i 2012 r.

(W nawiasie rok 2012)

- 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 wg badań w 2015 i w 2012 r.

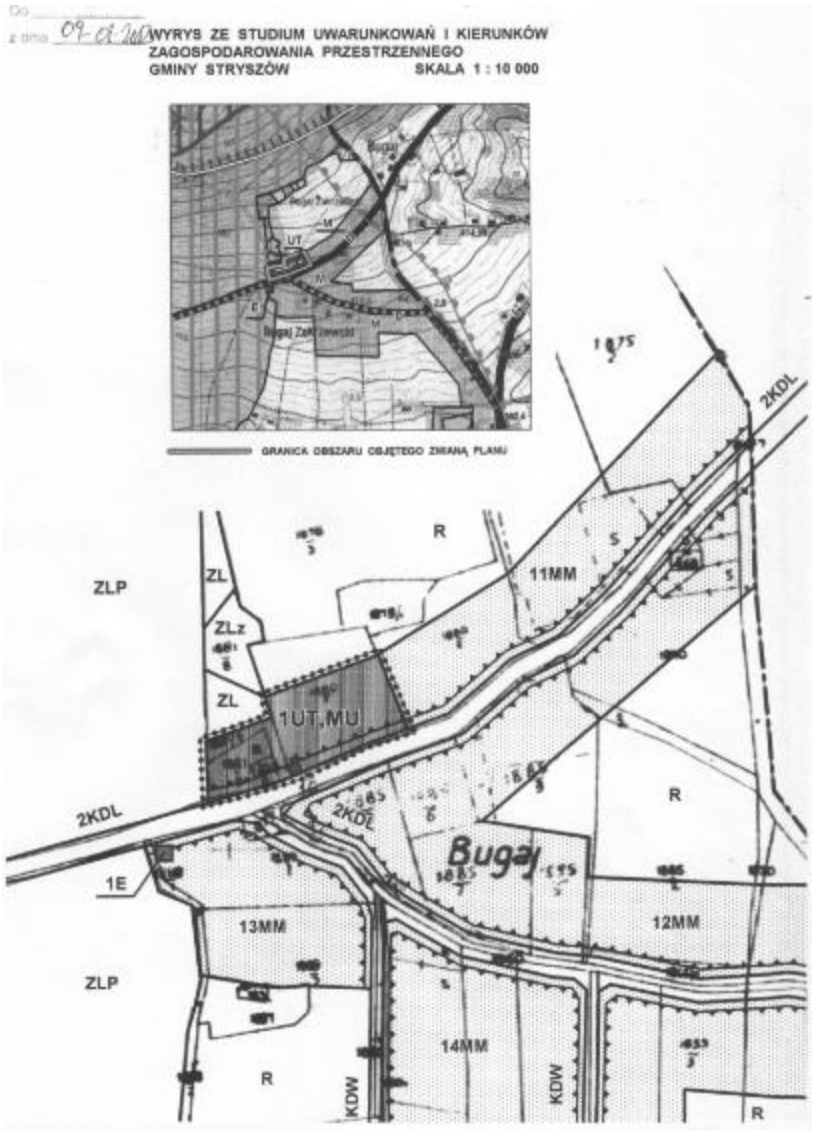
(W nawiasie rok 2012)

- 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

Wyroby mięsne nie będą produkowane w Inkubatorze.

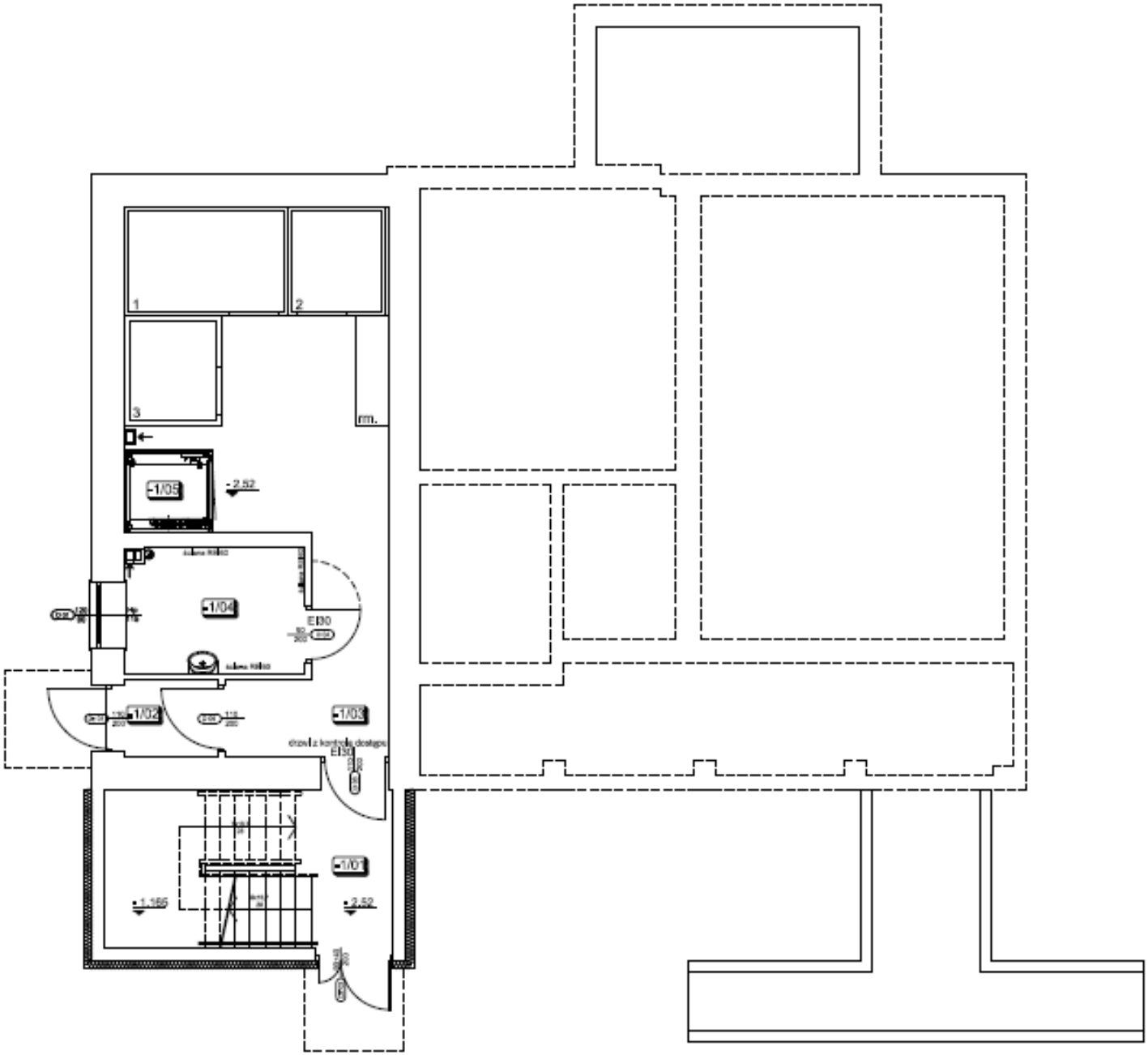
Lokalizacja

- 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 (dwustronny)	200x80x165cm

PRZEDSIĘBIORSTWO PROJEKTOWO-BUDOWLANE "EKOBUD" Sp.z o.o.
Oswacin Drugi nr 56 B, 86-061 Osowa
PRACOWNIA PROJEKTOWA
65-312 Lubsko, 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"

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

TECHNOLOGIA-RZUT PIWNICY

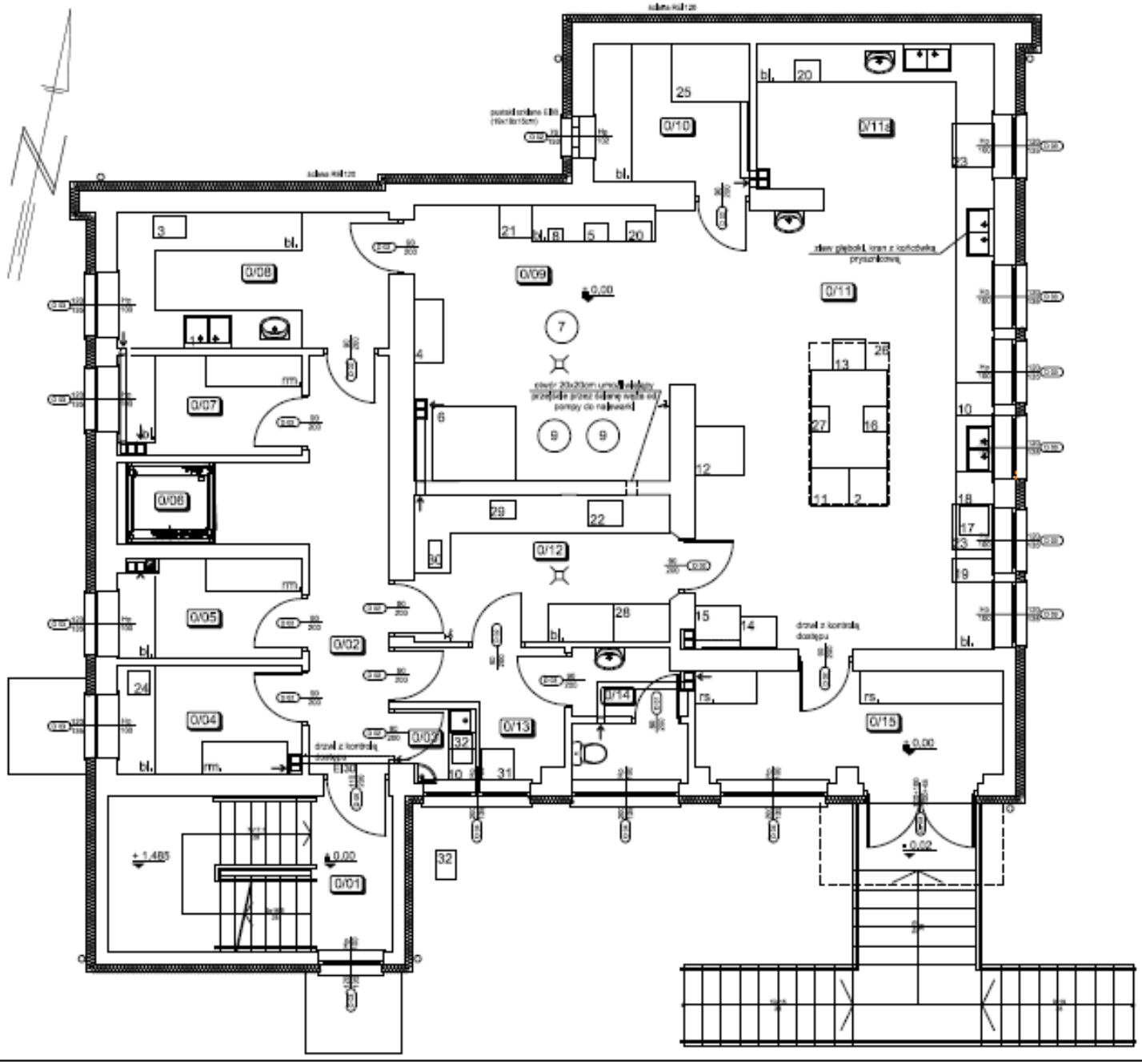
SKALA: 1:50

DATA: 11.2013

RYS. RW

T/01

T11



Lp.	Nazwa	Pow. w m²	Posadzka
0/01	Klatka schodowa	7,88	Płytki ceramiczne
0/02	Komunikacja	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 stół	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 naczyń gastronomicznych	11,60	Płytki ceramiczne
0/12	Pomieszczenie przechowania 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	dźwiękoszczelna zwukoszczelny
2	kuchnia elektryczna
3	półka do przechowywania warzyw
4	rozdzielacz wodowy do owoców
5	wyciągarka do warzyw
6	prasa kaszowa
7	[illegible]
8	[illegible]
9	[illegible]
10	[illegible]
11	kuchnia [illegible] elektryczna
12	[illegible] elektryczna
13	[illegible]
14	[illegible]
15	piec konwekcyjny
16	[illegible]
17	[illegible]
18	[illegible]
19	[illegible]
20	[illegible]
21	wagi
22	[illegible]
23	schodzenie-[illegible] [illegible]
24	[illegible] do [illegible]
25	[illegible] do [illegible]
26	[illegible] z [illegible]
27	[illegible]
28	[illegible] w folii termokurczliwej
29	[illegible] [illegible] z [illegible]
30	[illegible] [illegible]
31	[illegible]
32	[illegible] do [illegible]
33	[illegible]
m.	regał magazynowy [illegible] (dyspozycji)
ns.	regał [illegible] [illegible] (dyspozycji)

EKOBUD
PRZEDSIĘBIORSTWO PRODUKCYJNO-BUDOWLANE "EKOBUD" s.c.
Dmosin Drugi nr 8, 97-401 Bełchatów
PRACOWNIA PROJEKTOWA
97-512 Lubsza, ul. Tarczyńska 155

"UTWÓR CHRONIONY PRAWEM AUTORSKIM - WSZELKIE PRAWA ZASTRZEŻONE"

PROJEKT: PRZEBUDOWA, ROZBUDOWA I NADBUDOWA WRAZ ZE ZMIANĄ SPOSOBU UŻYTKOWANIA BUDYNKU, BRAKU SZKÓŁ PODSTAWOWEJ W ZAKRZÓWIE 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

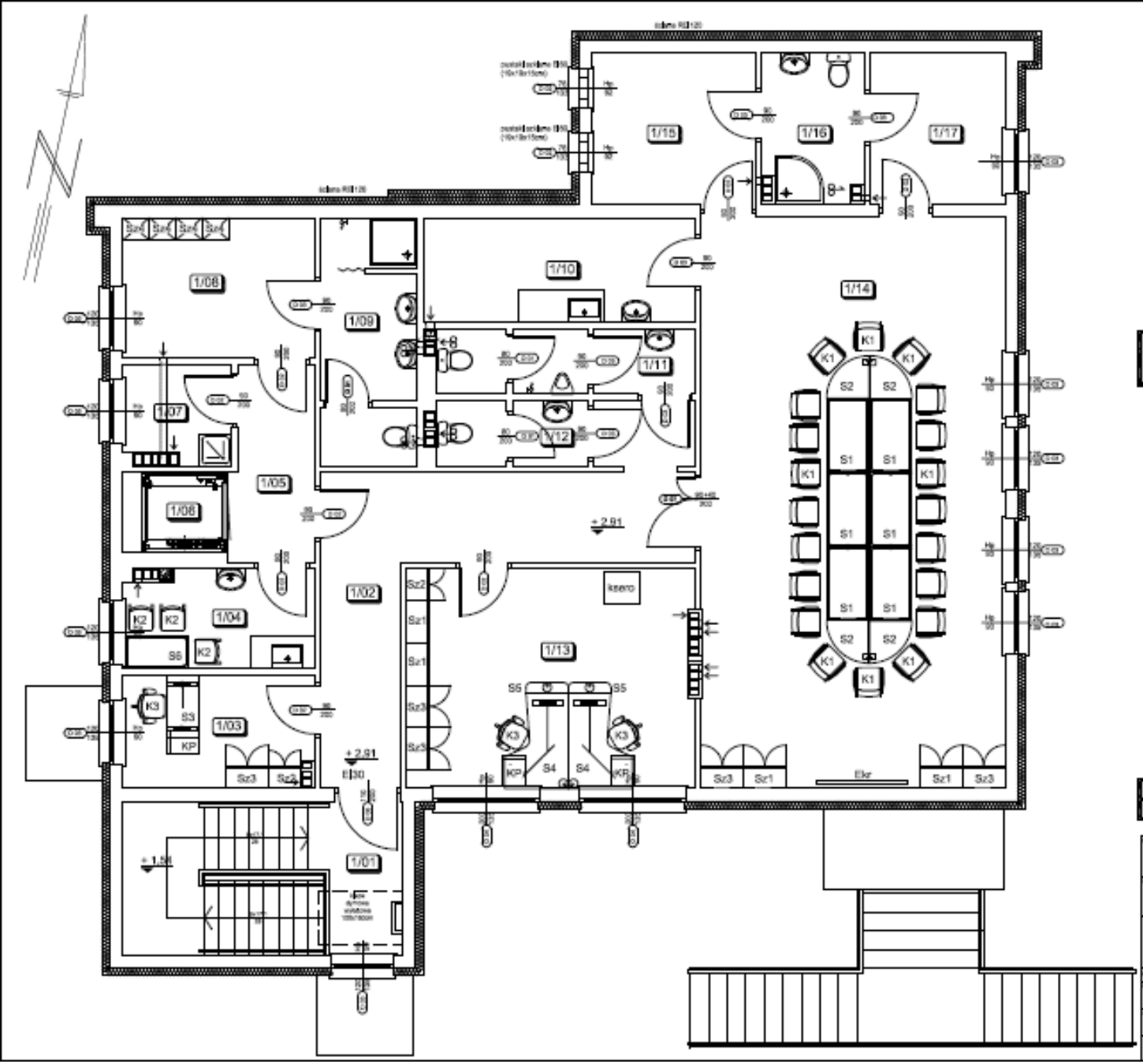
SKALA: 1:50

DATA: 11.2013

RYS. RW

T/02

ARKUSZ: T/12



Lp.	Nazwa	Pow. w m²	Posadzka
1/01	Klatka schodowa	16,32	Płytki ceramiczne
1/02	Komunikacja	20,87	Płytki ceramiczne
1/03	Pokój biurowy	7,98	Panele
1/04	Jadalnia	6,37	Płytki ceramiczne
1/05	Komunikacja	5,89	Płytki ceramiczne
1/06	Winda	2,47	Wylewka betonowa
1/07	Pomieszczenie porządkowe	3,58	Płytki ceramiczne
1/08	Szatnia	9,57	Płytki ceramiczne
1/09	Umywalnia	8,22	Płytki ceramiczne
1/10	Zaplecze sali konferencyjnej	10,27	Płytki ceramiczne
1/11	WC męskie	5,72	Płytki ceramiczne
1/12	WC damskie	3,33	Płytki ceramiczne
1/13	Pokój biurowy	22,58	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	120x60cm	1
S4	Stół, rama i noga w kształcie litery T	180x120cm	2
S5	Dostawka do stołu z nogą	80x70cm	2
S6	Stół	120x60cm	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	60x40x189cm	4
K1	Krzesło gościnne tapicerowane		20
K2	Krzesło gościnno-konferencyjne		3
K3	Fotel obrotowy		3
ksero	Kserokopiarka		1
Ekr	Wysuwany ekran		1

PRZEDSIĘBIORSTWO PRZEMYSŁOWO-BUDOWLANE "EKOBUD" S.A.
Zawiercie Długa nr 66 B, 32-401 Zawiercie
PRACOWNIA PROJEKTOWA
42-312 Lelów, ul. Tarnowska 186

"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 RODZICÓW

PRZEDMIOT DOKUMENTACJI: PRODUKTU LOKALNEGO - "INKUBATOR KUCHENNY"

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

TYTUŁ RYSUNKU: TECHNOLOGIA-RZUT PIĘTRA

SKALA: 1:50

DATA: 11.2013

RYS. RW

Projektant: mgr inż. arch. Jarosław Kowalczyk

Sprawdzający: mgr inż. arch. Bożena Kowalczyk

Kierownik Pracy: mgr inż. arch. Bożena Kowalczyk

mgr inż. arch. Bożena Kowalczyk

mgr inż. arch. Bożena Kowalczyk

mgr inż. arch. Bożena Kowalczyk

NUMER: T/03

ARCHIWUM: T13

Powierzchnie po modernizacji

- Piwnica – 48,49 m2, w tym chłodnia – 9,6 m2 i mroźnia - 3,6 m2,
- Parter – 184,46 m2, w tym pomieszczenia produkcyjne i pomocnicze – 165,41 m2
- Piętro - 203,87 m2, w tym:
  - sala konferencyjna – 61,05 m2,
  - pokoje biurowe, gościnne, jadalnia, pomieszczenia socjalne
- Razem – 436,82 m2

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

Wprowadzenie do obrotu

Samodzielnie

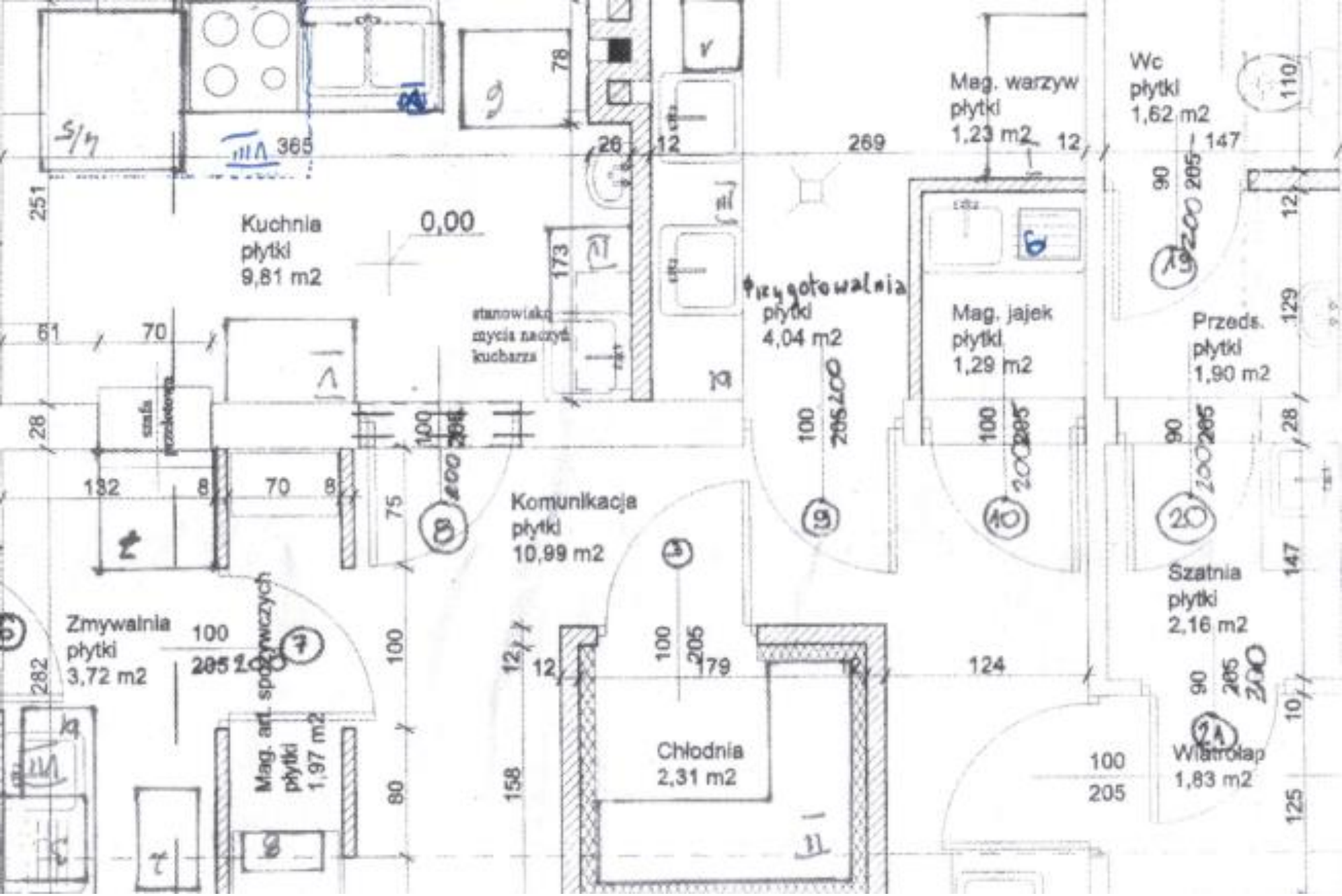
Poprzez PLM

Obecne działania

- Realizacja projektu adaptacji obiektu starej szkoły w Bugaju Zakrzowskim (wrzesień 2015 r. – kwiecień 2016 r.)
- Realizacja usług Inkubatora Kuchennego w kuchniach szkoleniowo- produkcyjnych
- Uruchomienie działalności spółdzielni socjalnej „Smaki Gościńca”
- USTALENIA Z SANEPIDEM- przygotowanie jednolitej interpretacji min. w zakresie odpowiedzialności

Kuchnie szkoleniowo- produkcyjne

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



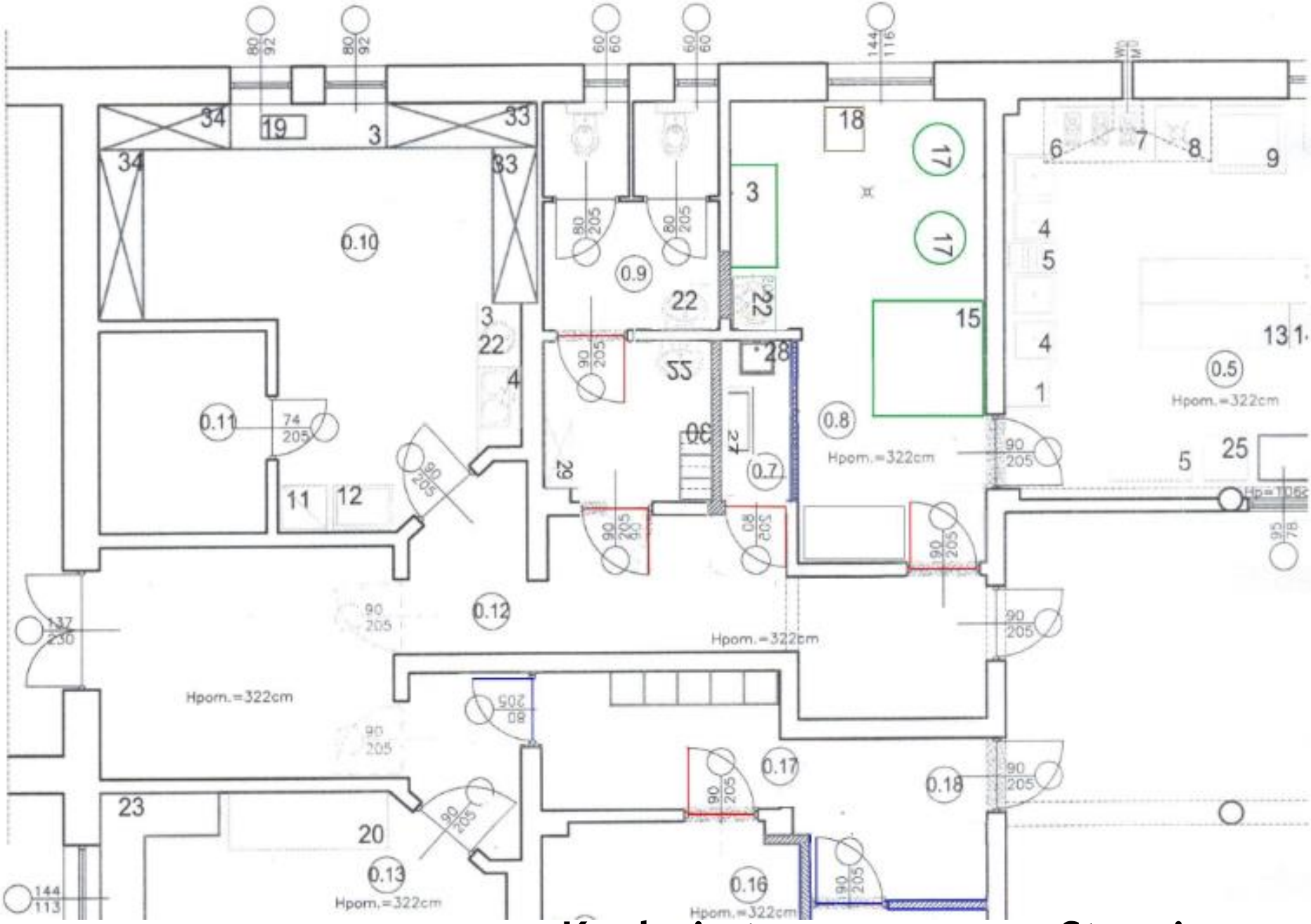
Kuchnia tymczasowa w Świnnej-Porębie

Producenci w Kuchni w Świnnej Porębie – chleby, ciasta, garmażerka

SWISS CONTRIBUTION

GOŚCIŃIEC 4 ŻYWIOŁÓW

20 lat FUNDACJA PARTNERSTWO DLA ŚRODOWISKA



Kuchnia tymczasowa w Stroniu

Rolnik produkujący soki z własnych owoców

SWISS CONTRIBUTION

GOŚCIMIEC 4 ŻYWIOŁÓW

20 lat FUNDACJA PARTNERSTWO DLA ŚRODOWISKA

Wbudowanie kamienia węgielnego Inkubatora Kuchennego w Zakrzowie- 18.09.2015

Swoją obecnością zaszczyciło wielu znamienitych gości -m.in. Marszałek Sejmu Rzeczypospolitej Polskiej Małgorzata Kidawa- Błońska, Wiceminister Środowiska Dorota Niedziela, Marszałek Województwa Małopolskiego Marek Sowa, Poseł na Sejm Joanna Bobowska, Radni Powiatu wadowickiego , lokalna społeczność.

Konferencja nt Inkubatora Kuchennego

- Zapraszamy na konferencję w II połowie listopada min.:
- Ustalenia po kontroli Sanepidu
- Sposób prowadzenia IK

Kontakt

Renata Bukowska
Gościniec 4 Żywiołów
renatabukowska@poczta.onet.pl
Tel. 662 147 884

Krzysztof Kwatera
kwatera@onet.pl