



Europejski Fundusz Rolny na rzecz
Rozwoju Obszarów Wiejskich



Program
Rozwoju
Obszarów
Wiejskich
na lata 2014-2020

“Europejski Fundusz Rolny na Rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie.”

LOKALNA GRUPA DZIAŁANIA
PRZYJAZNE MAZOWSZE

09-100 Płońsk, ul.H. Sienkiewicza 11, www.lgdpm.pl tel./fax: 0-23 661 31 61

**Rozwój lokalnej przedsiębiorczości i przetwórstwa w oparciu o inkubator
kuchenny oraz system marketingu i sprzedaży produktów rolnych**

Wizyta studyjna LGD - Przyjazne Mazowsze do Gościńca 4 Żywiołów

13 - 14 września 2016 roku

Program

I dzień - 13 września 2016 roku

6.00 - zbiórka uczestników przed Hotelem Poświętne, ul H. Sienkiewicza 11

6.15 - wyjazd

14.00 - Przyjazd do Lanckorony

14.30 - 17.00 zajęcia merytoryczne

- Prezentacja miejsc związanych z promocją i sprzedażą produktów lokalnych – *Renata Bukowska- Prezes LGD* - Przejazd pętlą;
- Rola Inkubatora kuchennego w projekcie „Produkt Lokalny Małopolska – rozwój lokalnej przedsiębiorczości i przetwórstwa w oparciu o partnerską inicjatywę edukacji ekonomicznej mieszkańców oraz regionalny system marketingu produktów z Małopolski”- *Renata Bukowska* - prezentacja.
- Wizyta w kuchni szkoleniowo- produkcyjnej w Świnnej Porębie - pokaz produkcji pierogów + degustacja SG – *Maciej Szymanowski* + *producenci Spółdzielni Socjalna „Smaki Gościńca”*
- Procesy technologiczne w kuchni produkcyjnej w Świnnej Porębie - prezentacja multimedialna
- Prezentacja oferty Spółdzielni Socjalnej „Smaki Gościńca” - *Renata Bukowska- Prezes LGD*.

17.00 - Obiadokolacja

18.00 - Wyjazd do Krakowa

II dzień - 14 września 2016 roku

8.00 - 9.00 Śniadanie

9.00 - 10.30 „Inkubatory kuchenne – co to jest? Po co się je organizuje? Zagraniczne przykłady inkubatorów kuchennych”.

Model funkcjonowania inkubatora kuchennego w Zakrzowie — *K. Kwaterra- doradca*.

10.30 - 12.00 Zwiedzanie inkubatora kuchennego oraz warsztaty i pokaz wykonania soków i dżemów przez Spółdzielnię Socjalną „Smaki Gościńca”- *Maciej Szymanowski-główny technolog żywności. W trakcie przerwa kawowa.*

12.00 - 14.00 Organizacja inkubatora kuchennego

- 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).
Odpowiedzi na pytania, dyskusja

14.00 Obiad

15.00 Zakończenie wizyty studyjnej i powrót do Płońska