„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie.”

Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej. „Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Materiały dla uczestników wizyty studyjnej w ramach realizacji operacji „Projekt edukacyjny dla KGW oraz Kreatorów Przedsiębiorczości Wiejskiej (KPW)”

IX Małopolskie Targi Żywności

XXV Małopolska Giełda Agroturystyczna

Instytucją odpowiedzialną za treść jest: Uniwersytet Rolniczy im. Hugona Kołłątaja w Krakowie

Kraków 17 września 2023r

Spis treści

Wprowadzenie ... 3

1. **Piekarnia Ferment sp. z o.o.** ... 4
2. **Fundacja Targ Pietruszkowy** ... 5
3. **Korzeniowscy** ... 5
4. **MIR-LEK sp. z o.o.** ... 6
5. **EKO-MŁYN Kazimierz Jachymski** ... 6
6. **Winnica Goja** ... 6
7. **Nadwiślańska Pasieka Ryszard Teska** ... 7
8. **Spółdzielnia Ogrodnicza Grodzisko** ... 7

9P. YASMEEN PHULPOTO/ Barasca Jewellery ... 8

9L. OLEJE PROSTO Z POLA WŁADYSŁAW GAŁGAN ... 8

10P. Zielone Trendy ... 9

10L. Dzikie Smaki - Beskidzka Manufaktura Przetworów ... 9

11. Gospodarstwo Rolne „Zagroda Królów” ... 9

12. Sosta ... 10

13. Pasieka Pszczolkowo ... 10

14L. Uniwersytet III wieku ... 10

14P. Serownia Podłazy ... 11

15. Gospodarstwo Ekologiczne „Eko Biedrzyccy” ... 11

16. Żur Piskorek Sp. Z O.O. ... 12

17. Katrovia - kozy w sadzie ... 12

18. Niepołomicki Bartnik Tadeusz Porębski ... 12

19. Korab Garden Sp. z. o. o. ... 13

20. Lavendziarnia Stoki 6 Michał Sitek ... 13

21. Gawor - Produkcja Wędlin / Jakość i Tradycja ... 14

22. Miody z Podkarpacia ... 14

23. Firma ,,Magi'' S.C. Maria Zdebska, Agnieszka Gomułka ... 15

24. Piwnice Antoniego ... 15

25. Manufaktura Skalbmierska Oleje Zimnotłoczone Adam Galbas ... 16

26. 27. Instytut Zootechniki Państwowy Instytut Badawczy ... 16

28. Tłocznia Owoców „Pawłowski” Antoni Marcin Pawłowski ... 17

29. Smak tradycji S.C. Piotr Tieśluk, Marcin Tieśluk 17
30L. Gmina Kęty 18
30P. Pemako Anna Wolanin 19
31. Pasieka Stępień 19
32. Punkt medyczny 20
33. Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie Oddział w Krakowie 20
34. Agroturystyczne Galicyjskie Gospodarstwa Gościnne 22
35.36. Małopolska Izba Rolnicza 22
37. Biuro Marketingu i Komunikacji Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie 23
38. Winnica Garlicki Lamus /Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie 23
39. DID Z. O. O. 24
40. „U Mądrego” S.C. 24
41. Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa – AriMR 24
42. Małopolski Ośrodek Doradztwa Rolniczego - MODR 25
43. Kasa Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego Oddział Regionalny w Krakowie – KRUS 25
44. Małopolska Wojewódzka Stacja Sanitarno – Epidemiologiczna 25
45. Klub Kultury Mydlniki 26
Źródła informacji o prezentowanych podmiotach: 26

Wprowadzenie

Partnerem Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich (KSOW) w realizacji operacji **„Projekt edukacyjny dla KGW oraz Kreatorów Przedsiębiorczości Wiejskiej (KPW)”** jest Uniwersytet Rolniczy in. Hugona Kołłątaj w Krakowie. **Celem operacji było** przeszkolenie osób w zakresie sieciowania Kół Gospodyń Wiejskich (KGW), klastrowania, tj. zawiązywania partnerstw międzysektorowych, komunikacji interpersonalnej, naturalnych sposobów produkcji i przetwórstwa żywności, ziół, produkcji naturalnych leków, kosmetyków, nalewek, itp. oraz podstaw w handlu internetowym, które dostarczy informacji jak wprowadzać do obrotu i sprzedawać własnoręcznie wytworzone produkty za pośrednictwem Internetu. Operacja była podzielona na etapy.

Przewidywane efekty operacji:

Przeszkolenie 240 osób w zakresie: sieciowania i klastrowania, komunikacji interpersonalnej, produkcji i przetwórstwa oraz e-commerce. Nabycie umiejętności praktycznych przez uczestników. Propagowanie wiedzy w zakresie przedsiębiorczości wiejskiej i popularyzacja wiedzy w szerokim gronie odbiorców w zakresie praktyk stosowanych przez KGW w celu budowania sieci społecznych.

Dla 48 osób nabycie umiejętności praktycznych potwierdzone jest certyfikatem. Certyfikat ten będzie uprawniał absolwentów kursu do przeprowadzania szkoleń, demonstracji, pokazów, itp. dedykowanym członkom KGW w zakresie nabytej wiedzy i umiejętności (szkolenia kaskadowe).

Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich (KSOW) to sieć wymiany informacji i współpracy pomiędzy organizacjami i instytucjami, które działają na rzecz poprawy jakości życia mieszkańców wsi i małych miast.

Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich -KSOW ma charakter otwarty – partnerami sieci mogą być różne podmioty zaangażowane w rozwój obszarów wiejskich: uczelnie i instytuty naukowe, przedsiębiorstwa, jednostki samorządu terytorialnego, fundacje i stowarzyszenia, lokalne organizacje społeczne (np. koła gospodyń wiejskich). KSOW wspiera ludzi i organizacje w działaniach na rzecz społeczności lokalnych oraz rozwoju obszarów wiejskich partnerów we wspólnych działaniach tworzenie sieci kontaktów wdrażanie Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich. Jest to jednostka, która promuje projekty i inicjatywy służące mieszkańcom obszarów wiejskich oraz innowacyjne pomysły i śmiałe rozwiązania w rolnictwie[1].

Przykładowe projekty realizowane przez KSOW:

1. **Kobiety to dobry klimat”**

Projekt własny jednostki centralnej KSOW realizowany w partnerstwie z Warmińsko-Mazurską Izbą Rolniczą[2]

[1] https://ksow.pl/o-ksow/o-krajowej-sieci-obszarow-wiejskich

[2] https://ksow.pl/konkursy/realizowane-w-2020-2021/konferencja-spotkanie-kobiet-wiejskich-kobiety-to-dobry-klimat

„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie.”

2. **Lokalne, regionalne i tradycyjne szansą dla Kół Gospodyń Wiejskich II**

Partner KSOW: Fundacja Europejski Fundusz Rozwoju Wsi Polskiej-Counterpart Fund, Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego

3. **KGW z szansą na dofinansowanie: "Gospodynie do dzieła"!**[3]
4. **Przetwórstwo surowców pochodzących od kóz, w tym ras rodzimych, w małych przetwórniach i serowarniach**

Partner KSOW: Instytut Zootechniki – Państwowy Instytut Badawczy[4]

5. **Rozwój obszarów wiejskich w oparciu o turystykę kulinarną**

Projekt realizowany przez Lokalną Grupę Działania Ziemi Kraśnickiej w partnerstwie z Polską Izbą Produktu Regionalnego i Lokalnego w Warszawie, Stowarzyszeniem Kraina Lasów i Jezior –Lokalna Grupa Działania oraz Stowarzyszeniem Lokalna Grupa Działania „Puszcza Kozienicka”[5].

Wykaz firm: IX Małopolskie Targi Żywności XXV Małopolska Giełda Agroturystyczna

1. Piekarnia Ferment sp. z o.o.

Rodzinna piekarnia rzemieślnicza Ferment z siedzibą w Zielonkach koło Krakowa, to zakład w którym wszystkie produkty są wytwarzane. Produkowany jest tutaj chleb na zakwasie, francuska venoiserie (croissanty itp.) oraz ciastka. Firma używa wyłącznie mąki rzemieślniczej z małych fabryk w Polsce. Długie czasy fermentacji nadają produkowanemu tutaj chlebowi niepowtarzalnego smaku.

Wychowani na wsi do początku lat dziewięćdziesiątych pamiętają smak chleba wypiekanego w wiejskim gospodarstwie domowym. Dom na początku pieczenia pachniał dymem z rozpalanego pieca chlebowego, potem piec raził rozżarzonymi węgłami, które zmiecione na boki pieca dawały miejsce podpłomykom (placki z ciasta chlebowego pieczone kiedy jeszcze był płomień w piecu). Najbardziej czekało się wtedy na podpłomyki, które napełnione śmietaną z cukrem były przysmakiem w oczekiwaniu na nowy chleb. Atrakcją było także odłamywanie skórki ze świeżo upieczonego chleba, to oczywiście było przez gospodynie boleśnie tępione.

Jakie pomysły na przedsiębiorczość kobiet związaną z pieczeniem chleba mają członkinie KGW? Czy będzie to pokaz wypieku chleba on-line na YouTube, gdzie sponsorem będą producenci mąki, drożdży, gotowych mieszanek mąk chlebowych?. Takie i inne pomysły miały uczestniczki szkoleń w ramach projektu: „Projekt edukacyjny dla KGW oraz Kreatorów Przedsiębiorczości Wiejskiej (KPW)”.

[3] https://ksow.pl/aktualnosc/kgw-z-szansa-na-dofinansowanie-gospodynie-do-dziela
[4] https://ksow.pl/konkursy/przetworstwo-surowcow-pochodzacych-od-koz-w-tym-ras-rodzimych-w-malych-przetworniach-i-serowarniach
[5] https://ksow.pl/konkursy/rozwoj-obszarow-wiejskich-w-oparciu-o-turystyke-kulinarna

2. Fundacja Targ Pietruszkowy

Targ Pietruszkowy powstał w krakowskim Podgórzu w czerwcu 2013 roku. Od 2016 roku istnieje możliwość zamówienia produktów do domu poprzez stronę internetową Jest to miejsce bezpośredniej sprzedaży żywności prosto od lokalnych rolników z Małopolski i okolic.

Organizatorzy kierują się trzema zasadami: *lokalnie, naturalnie i bezpośrednio*.

- Lokalnie: rolnicy przyjeżdżają na targ z miejscowości oddalonych do 150 km od Krakowa. Dzięki temu zapewniamy świeżość i sezonowość produktów oraz wsparcie dla lokalnej społeczności.
- Naturalnie: na targu wystawiają się gospodarstwa sprzedające produkty z certyfikatem ekologicznym, a także gospodarstwa tradycyjne działające w duchu zrównoważonego rolnictwa.
- Bezpośrednio: na targu sprzedają producenci i rolnicy, którzy własnoręcznie hodują i przygotowują sprzedawane przez siebie produkty. Omijając pośredników i skracając łańcuch dostaw rolnik dostaje uczciwą cenę za swoją pracę, a bezpośrednio sprzedaż sprzyja nawiązaniu relacji między producentem a klientem końcowym, buduje zaufanie i tworzy niepowtarzalną atmosferę.
- Od 2018 roku Targ Pietruszkowy, jako jedyny w Polsce, należy do sieci targów Earth Market organizowanych pod patronatem Slow Food.

Targ pietruszkowy jest przykładem na realne możliwości wynikającej z teorii poznanej na szkoleniu w ramach projektu edukacyjnego dla KGW oraz Kreatorów Przedsiębiorczości Wiejskiej, mianowicie z teorii „krzyżowania się kanałów dystrybucji”. Kanał dystrybucji jakim jest targ krzyżuje się ze sprzedażą on-line. Co więcej sprzedający na targu kierują klienta z jednego kanału do drugiego. Zatem również KGW mogłaby sprzedając na swoim stoisku, w trakcie lokalnej imprezy promować swą sprzedaż on-line. Natomiast w Internecie, na swojej stronie, blogu, newsletterze KGW mogłoby informować gdzie o danym czasie można znaleźć KGW na fizycznym, realnym stoisku, np. targu pietruszkowego. Tak w praktyce działa krzyżowanie się kanałów sprzedaży.

3. Korzeniowscy

Firma produkuje formy wypiekowe ze stali kwasoodpornej, promując zdrowe i bezpieczne rozwiązania dla piekarzy. Od blisko 20 lat właściciele stawiają na wysoką jakość i specjalizację produkcyjną, dzięki czemu wśród zamawiających wyroby znajdują się najlepsze polskie piekarnie.

Stosując stal kwasoodporną można wypiekać każde pieczywo pszenne, ale przede wszystkim żytnie i razowe co w przypadku aluminium czy stali powlekanej aluminium (AluSteel) nie jest możliwe.

Firma dokłada wszelkich starań, aby zdobyć zaufanie produktami najwyższej jakości, zawsze potwierdzone aktualnymi atestami do kontaktu z żywnością, tak aby nie narazić swoich konsumentów na utratę zdrowia i zapewnić sobie bezpieczeństwo w codziennym użytkowaniu produktów.

Dla KGW tego typu firmy jak „Korzeniowscy” są ważne w kontekście wykorzystania swojego związku z gastronomią do pozyskania sponsorów. Pokaz wypieku chleba przez KGW, on-line na YouTube może być połączony z prezentacja unikatowej jakości form wypiekowych firmy „Korzeniowscy”. W przedsiębiorczości kobiet jak w każdej innej chodzi o zysk, który w wyniku takiej

akcji pojawiłby się w KGW jak i w firmie „Korzeniowscy”. Łączenie sił w ramach sieciowania było dogłębnie omawianą w ramach szkolenia z tego zakresu.

4. MIR-LEK sp. z o.o.

Firma produkująca naturalne produkty zdrowotne. W ofercie posiada kompozycje mieszanek ziołowych, herbatek funkcjonalnych, suplementów diety, wytworzone w oparciu o wiedzę zielarską, odkrycia w zakresie racjonalnej fitoterapii, sprawdzone działanie, skuteczność. Przedsiębiorstwo z ponad 15-letnie doświadczeniem używa ziół pochodzących z najczystszych zakątków Polski, stosując systemy gwarantujące jakość i bezpieczeństwo.

Koła gospodyń wiejskich na naturalny partner biznesowy dla „MIR-LEK sp. z o.o.”. KGW są kojarzone z tradycją, starymi recepturami, naturalnymi produktami, które mają unikalny, wiejski charakter. W przedsiębiorczości chodzi o dostrzeganie szans i umiejętność ich wykorzystania dla własnego zysku. KGW mają podczas targów możliwość nawiązania współpracy z firmami w nich uczestniczącymi. Dzięki temu tworzone są warunki do zderzenia się KGW z potencjalnymi parterami. „Zderzenia” te są w swych skutkach nieprzewidywalne ale w nich przejawia się praktyczna przydatność projektu edukacyjnego dla KGW oraz Kreatorów Przedsiębiorczości Wiejskiej (KPW)”.

5. EKO-MŁYN Kazimierz Jachymski

Prowadzi przetwórstwo zbóż ekologicznych certyfikowanych na mąki i kaszę BIO. Firma przetwarza wyłącznie zboża pochodzące z własnego certyfikowanego gospodarstwa. Gospodarstwo od 2005 roku w całości prowadzi produkcję ekologiczną. Dzięki docenieniu produktów przez polskich i zagraniczny odbiorców firma zdecydowała się na samodzielne przetwarzanie a także na skrócenie drogi od pola do stołu, mieląc własne zboża w wybudowanym w 2015 roku niewielkim młynie żarnowym.

Obecnie gospodynie wiejskie kupują chleb w sklepie stacjonarnym bądź obwoźnym. Nawet mąka większości współczesnych gospodyń wiejskich nie pochodzi z ich gospodarstwa rolnego. Rozpalanie w piecu chlebowym i pieczenie chleba mogłoby być atrakcją, produktem sprzedawanym przez KGW. Mogą w celu zagwarantowania jakości nawiązać współpracę z „EKO-MŁYN Kazimierz Jachymski”, u którego produkcja mąki odbywa się w tradycyjny sposób. Zresztą istnieją już produkty w gospodarstwa edukacyjnych pt. „Od ziarenka do bochenka”, w trakcie których dzieci przyglądają się procesowi produkcji chleba. Jednak umiejętność ta wymaga przypomnienia nie tylko współczesnym dzieciom ale i wielu gospodyniom domowym.

6. Winnica Goja

Główne odmiany winorośli uprawianych w winnicy w Burowie pod Krakowem na wino czerwone to stare szczepy francusko-amerykańskich odmian: leon millot i marechal foch oraz niemiecka odmiana regent, które dobrze sprawdzają się w polskim klimacie.

Do wyrobu wina białego przeznaczane są z kolei następujące winorośle: francuski seyval blanc i obiecująca niemiecka odmiana winogron solaris. Poza nimi uprawiane są: swenson red, jutrzenka,

kristaly. Oprócz doskonałego polskiego wina w winnicy można nabyć solidne i pewne sadzonki. Winnica zaprasza również do osobistych odwiedzin - zwiedzanie winnicy z degustacją to świetny pomysł na spędzenie wspaniałego czasu w gronie rodziny lub przyjaciół dla każdego miłośnika smaku dobrego wina.

Przypomnieć w tym miejscu należy, że współpraca KGW z winnicami może być trudna ze względu na prawo ograniczające możliwość reklamowania alkoholi. Zabronione jest w Polsce reklamowanie i promowanie napojów alkoholowych, z wyjątkiem piwa (warunkowo). Zanim na stoiskach KGW „zupełnie przypadkowo” znajdą się znaki towarowe producentów wyrobów alkoholowych, lepiej skonsultujcie tę kwestię z prawnikiem. Być może bezpośrednia rozmowa z przedstawicielami winnicy „Goja” naświetli lepiej prawne aspekty współpracy gospodarczej z producentami win.

7. Nadwiślańska Pasieka Ryszard Teska

Ryszard Teska w swojej Nadwiślańskiej Pasiece pozyskuje miody odmianowe, pyłek kwiatowy, propolis i mleczko pszczele. Wykorzystuje je w apiterapii. Pasieka położona jest w malowniczej scenerii Bielańsko-Tynieckiego Parku Krajobrazowego.

Ten krótki opis pasieki wskazuje nie tylko na produkty ale i niezwykła jej lokalizację. Te trzy krótkie zdania pokazują, że przekaz marketingowy, który zainteresuje czytelnika nie musi być długi. Czytelnicy powinni zauważyć, że wzmianka o lokalnej atrakcji turystycznej zachęca do zadawania pytań: gdzie konkretnie zlokalizowana jest pasieka? Czy odwiedzając Tyniec można się spotkać z właścicielem pasieki gdzieś w jej okolicy?

KGW nawiązują współpracę z lokalnymi rzemieślnikami, również z pasiekami, których produkty prezentują na stoiskach przy okazji np. dożynek. Czasem wystarczy klienta na tyle zaciekawić aby ten znalazł drogę do producenta.

8. Spółdzielnia Ogrodnicza Grodzisko

Spółdzielnia Ogrodnicza GRODZISKO powstała w 1995 roku. Działalność gospodarczą Spółdzielnia rozpoczęła w 1998 r. – po podpisaniu pierwszych umów handlowych.

W 2000 roku po spełnieniu niełatwych kryteriów stawianych dla grup producentów Grodzisko jako pierwsza w województwie małopolskim uzyskała wpis do rejestru Wojewody Małopolskiego. Spółdzielnia zrzesza 10 członków, a Spółdzielcy są członkami Integrowanej Produkcji – IP, Grodzisko posiada również certyfikaty, które są niezbędne by utrzymać współpracę z hipermarketami. W swojej ofercie Spółdzielnia posiada kilkanaście odmian jabłek a także tłoczone z tych owoców soki.

Uczestniczki szkoleń w ramach „Projektu edukacyjnego dla KGW oraz Kreatorów Przedsiębiorczości Wiejskiej” brały udział w szkoleniu z sieciowania. Podkreślano przy tym znaczenie współpracy z innymi organizacjami i przewagi pracy grupowej nad indywidualną. Z pewnością mówiono też o ujemnych stronach współpracy: problem podziału strat, przewagi interesu indywidualnego nad interesem grupy itd. Rozmowy ze spółdzielcami mogą być jednak dobrym uzupełnieniem szkoleń z sieciowania o informacje praktyczne, które nie są znane teorii organizacji.

9P. YASMEEN PHULPOTO/ Barasca Jewellery

Zapraszamy na super obóz dla kobiet, które pragną poznać siebie w relacji z koniem. Kobiety, które chciałyby rozpocząć swoją przygodę z końmi a do tej pory się nie odważyły.
Osoby prowadzące to Maria Kraśnik i Yasmeen Phulpoto kobiety, które w swojej działalności bazują na szerokim doświadczeniu i autorskich metodach pracy z końmi.

Wieś ma swoje wyjątkowe zasoby i wynikające z nich szanse. Na obszarach wiejskich trudno obecnie znaleźć konia w zagrodzie gospodarstwa rolnego. Będą tam za to leciwe „trzydziestki” (Ursus C-330) w drobnych gospodarstwach i „unijne” John Deery, Case-y i Lamborghini – wysokiej klasy ciągniki. W przedsiębiorczości wykorzystuje zasoby do osiągnięcia zysku. Przykład Marii Kraśnik i Yasmeen Phulpoto pokazuje kobiety w działaniu, przedsiębiorcze, które można zapytać o praktyczne porady i rozwiązania napotkanych problemów w przedsiębiorczości kobiet. Przy czym warto zauważyć, że ich biznes oparty jest nie tylko o konie ale i o sprzedaż ręcznie wykonanej biżuterii „Barasca Jewellery”. Warto przy tym zapytać właścicielki czy tak trudna do wymówienia (Barasca) nazwa marki nie utrudnia jej rozpoznawalności. Barasca Jewellery to artystyczna biżuteria w 100 % wykonywana ręcznie, z motywami zwierząt, roślin, etno. Każda praca jest pojedynczym egzemplarzem.

.

9L. OLEJE PROSTO Z POLA WŁADYSŁAW GAŁGAN

Producent naturalnie tłocznych na zimno olejów, prawdziwej skarbnicy witamin, minerałów i zdrowych tłuszczów. Ziarno z którego wytwarzane są oleje pochodzi z własnego gospodarstwa rolnego. Oleje są w 100% naturalne, bez domieszki konserwantów, ulepszaczy czy barwników, nierafinowane i z pierwszego tłoczenia.

W Umbrii na lokalnym targu producenci oliwy z oliwek zachwalają swoje produkty, twierdząc że „na południu Włoch jest za ciepło aby oliwa była dobra a na północy za zimno – u nas w Umbrii są najlepsze oleje z oliwek”. Jest tam tak silny marketing terytorialny, czyli marketing miejsca, że ani słowem nie wspomniał włoski rolnik o swoim gospodarstwie, swoim oleju i jego właściwościach tylko odnosił się do regionu jako całości. Wynika to z sieci współpracy między rolnikami: oliwki uprawiają na własnych polach ale wyciskanie oleju odbywa się już w spółdzielni, podobnie jak jego dystrybucja.

Jeśli przekaz marketingowy nie odnosi się do obszaru produkcji, jego wyjątkowych cech to nie wykorzystujemy potencjału miejsca, wsi, powiatu, regionu. Koła Gospodyń Wiejskich mogą odegrać rolę w procesie budowania tożsamości regionów. Przekazane informacje na szkoleniach z sieciowania, komunikacji, handlu internetowego i technologii żywności predestynują KGW do szukania wspólnego mianownika dla lokalnych produktów i zachęcania do tworzenia marki terytorialnej być może pod nazwą lokalnego koła gospodyń wiejskich, które jest gwarantem lokalnego pochodzenia produktów.

10P. Zielone Trendy

Zielone Trendy zapraszają Państwa do swojego stoiska, gdzie będzie można zapoznać się z wysokowibracyjnym, w pełni czystym pożywieniem funkcjonalnym, w postaci Soku z młodego jęczmienia i algi Chlorella. Na stoisku obecna będzie również Anna Mazurczyk
Dietetyk, specjalista ds. żywności funkcjonalnej, certyfikowany mówca i coach. Autorka książki "Przebudzenie do zdrowia – Wysoko wibracyjne pożywienie". Gość programów telewizji niezależnych. Założyła swój kanał na YouTube (Anna Mazurczyk), żeby wiedza, którą się dzieli zawsze dla wszystkich była dostępna. Uwielbia kontakt z ludźmi i pomaga im z radością i entuzjazmem.
Podczas tegorocznych targów, będzie można posłuchać też Anny podczas jej wykładu.

Anna Mazurczyk to kobieta przedsiębiorcza, autorka kanału na YouTube. Czy można nie skorzystać ze sposobności i nie zapytać o początki bycia youtuberem? Szkolenie z E-commerce dla KGW to tylko podstawy, na których można budować swoją wiedzę. Dobrze jest ją czerpać od Anny Mazurczyk. Projekt edukacyjny dla KGW oraz Kreatorów Przedsiębiorczości Wiejskiej dał uczestnikom możliwość osobistego kontaktu z przedsiębiorczymi kobietami.

10L. Dzikie Smaki - Beskidzka Manufaktura Przetworów

Małe gospodarstwo z Beskidu Niskiego, gdzie metodą rzemieślniczą wytwarza się syropy, konfitury, pesta, pasty warzywne i octy, ze składników z naturalnych upraw, stosując miód zamiast cukru, zaś tradycyjne smaki łączy z nutą nowoczesności.

Dzikie Smaki - Beskidzka Manufaktura Przetworów to przykład przedsiębiorczości łatwo kopiowanej przez innych, np. przez koła gospodyń wiejskich. Kobiety na wsi od zawsze robią różne przetwory z owoców i warzyw. Manufaktura może być dobrym źródłem informacji o tym jak zacząć sprzedawać nadwyżki produkcji na rynku.

11. Gospodarstwo Rolne „Zagroda Królów”

Gospodarstwo agroturystyczne położone we wsi Brzeście leżącej w gminie Bliżyn, nad rzeką Kamienną w województwie świętokrzyskim w sąsiedztwie Suchedniowsko – Oblęgorskiego Parku Krajobrazowego i Konecko – Łopuszańskiego Chronionego Krajobrazu.
Gospodarstwo zapewnia noclegi oraz poczęstunek z własnych produktów. W sprzedaży na zamówienie: sery, mleko, skóry owcze, tuszki jagnięce np. na grilla, jaja, przetwory domowe – wspaniałe dżemy oraz galaretki z uprawianej borówki amerykańskiej.

Cross-selling to sprzedaż więcej niż jednego produktu „Klienci, którzy kupili ten produkt, kupili taż…”. Zagroda Królów to bardzo dobry przykład omawianego na zajęciach cross-sellingu. Gospodarze nie poprzestają na usługach turystycznych. W gospodarstwie turyści poznają, smakują inne produkty i oprócz usługi noclegu kupują produkty z gospodarstwa.

12. Sosta

Na stronach producenta można przeczytać: "Naturalne i oryginalne smaki musztard, oleje tłoczone na zimno o głębokim aromacie i smaku, wspaniałe masła klarowane ghee, ekologiczne octy w różnych odsłonach. Proste receptury i doskonała jakość składników. Liczne nagrody i wyróżnienia. SOSTA - rodzinna firma z Raciborza. Nasze produkty wyróżniają się smakiem i dbałością o każdy szczegół."

W cross-sellingu pomaga posiadanie zróżnicowanego asortymentu produktów. Firma „Sosta” jest przykładem firmy opartej o kilka produktów. Taki profil firmy daje jej stabilność finansową. W przekazie marketingowym firma kładzie nacisk na rodzinny charakter firmy i wyjątkowy smak swoich produktów. KGW powinno również w swojej działalności komercyjnej opierać się na kilku produktach bądź usługach.

13. Pasieka Pszczolkowo

"Pasiekę posiadamy od 2015 roku i od tego czasu sukcesywnie się rozwijamy. Odpowiednio dbając o pszczoły i ciągle się edukując staramy się aby miód oraz produkty pszczele z naszej pasieki były najwyższej jakości. Korzystając z lekkich uli wielkopolskich mamy możliwość przewożenia pszczół z pożytku na pożytek, dzięki czemu nasza oferta pod kątem różnorodności również jest bardzo atrakcyjna. Stacjonarne pasieki mamy ulokowane na terenach rezerwatu przyrody Żabie Doły, w parku Księża Góra oraz na Roztoczu."
W swojej ofercie Pasieka posiada miód gryczany, z maliny leśnej, leśny, spadziowy, nawłociowy, pyłek kwiatowy, pierzgę, propolis.

Pasieka to naturalny partner KGW w jej działalności handlowej, parter, którego można znaleźć w swojej lub sąsiedniej wsi. Rozmowy uczestników projektu edukacyjnego dla KGW oraz Kreatorów Przedsiębiorczości Wiejskiej z wystawcami pomogą zrozumieć wymagania danej organizacji, odnośnie do współpracy, np. budowania relacji biznesowych KGW z pasiekami.

14L. Uniwersytet III wieku

Uniwersytet trzeciego wieku to placówka oświatowa dla osób w wieku poprodukcyjnym, prowadząca systematycznie zajęcia z zakresu wybranych dyscyplin naukowych, lektoraty językowe, zespoły rekreacji ruchowej i grupy zainteresowań artystycznych.

Dla wiejskich organizacji kobiecych uczestnictwo w Uniwersytecie III wieku przy Uniwersytecie Rolniczym jest możliwe dzięki zajęciom prowadzonym on-line. Jest to jedna z dróg poszerzania horyzontów i budowania relacji oraz element uczenia się przez całe życie. Internet daje nowe możliwości nie tylko w handlu internetowym ale też w rozwoju osobistym. Przyspiesza dyfuzję innowacji, wiedzy i umiętności.

14P. Serownia Podłazy

Rodzinna serowarnia produkująca niezwykłe sery według unikalnych receptur. Wyrób serów w serowni zagrodowej „Podłazy” oparty jest głównie na kaszubskich tradycjach serowarskich. Zdobyta wiedza i doświadczenie pozwala właścicielom wykorzystać najlepsze cechy mleka krowiego pochodzącego z istniejących jeszcze miejsc tradycyjnego chowu i wypasu bydła mlecznego w Górach Świętokrzyskich.

Serownia Podłazy funkcjonuje w ramach przepisów określonych w Rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dn. 8.06.2010 r. w sprawie szczegółowych warunków uznania działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej (MLO). Technologia i organizacja wyrobu serów zagrodowych w Serowni Podłazy została zatwierdzona przez Inspekcję Weterynaryjną Powiatowego Lekarza Weterynarii w Kielcach Decyzją nr 2/MLO/13. Serowni został nadany Weterynaryjny Numer Identyfikacyjny – WNI 26047214. Serownia ma wdrożony system HACCP.

Jak opisuje właścicielka Pani Beata Cichopek sery „mają duszę, bo pożyteczne bakterie i pleśnie, które żyją w serze to żywe organizmy. To one właśnie nadają serom smak i zapach, a są bardzo kapryśne i nieprzewidywalne”. Charakterystyczny, indywidualny smak i zapach serów to efekt autorskiej kompozycji ziół i produktów pszczelich inspirowany kulturą kulinarną Północnych Indii. Sery są wegetariańskie – właściciele stosują podpuszczkę roślinną.

W Niemczech, w terenach górskich funkcjonuje grupa producentek serów pod hasłem „ser jak wino”. Tam ze względu na różne wysokości nad poziomem morza są różne kompozycje ziół w darni łąkowej. Przypomniała mi się ta grupa producentek z Niemiec jako skojarzenie kół gospodyń wiejskich i serowarstwa. Uczestniczki projektu edukacyjnego dla KGW oraz Kreatorów Przedsiębiorczości Wiejskiej mają okazję dowiedzieć się o wymaganiach higienicznych przy produkcji serów oraz nabyć praktyczna wiedzę wprost od producenta serów. Myślę, że gdyby któreś z kół miało w swojej ofercie bukiet różnorodnych serów, serów „jak wino” nie tylko ja skorzystałbym z ich oferty.

15. Gospodarstwo Ekologiczne „Eko Biedrzyccy”

Gospodarstwo ekologiczne „Eko Biedrzyccy” to gospodarstwo, które zrodziło się z pasji i miłości do uprawy roli. Chcąc się wyróżnić na tle pozostałych gospodarstw właściciele postawili na warzywa niszowe: rabarbar zielony i malinowy, a także na owoce nieco już zapomniane i niedocenione: pigwowiec japoński. Pragnąc udoskonalać jakość, a co za tym idzie smak – właściciele postanowili pójść w kierunku ekologii. W ofercie ich gospodarstwa znajdują się także takie produkty jak: śliwa, ogórki, koper, czarna porzeczka oraz jabłka. Chcąc się rozwijać i poszerzać horyzonty właściciele stale pracują nad innowacyjnymi produktami, którymi są stuprocentowo naturalne soki oraz syropy. Gospodarstwo posiada certyfikat o numerze 0887 20, PL-EKO-04.

W swojej ofercie gospodarstwo ekologiczne „Eko Biedrzyccy” posiada sok oraz syrop, susz (rewelacyjny jako dodatek do herbat), a ostatnio dołączył olej z nasion pigwowca: rozwiązanie dla suchej i podrażnionej skóry, recepta na piękny i młody wygląd, ratunek dla twarzy, włosów i ciała.

Właściciele podkreślają, że stawiają na jakość, nie na ilość. Produkcja odbywa się w gospodarstwie zatem gospodarze są obecni przy każdej fazie powstawania produktu, a w związku z tym gwarantują niepowtarzalny smak stuprocentowych, naturalnych soków bez żadnych dodatków. Jeśli dla konsumenta ważne jest skracanie łańcuchów dostaw to doceni to, że produkty oznaczone znakiem „Eko Biedrzyccy” to produkty z własnych upraw i plantacji. Właściciele są otwarci na dialog z konsumentem oraz na jego potrzeby stąd nie stoją w miejscu ale ciągle się rozwijają.

Przykład gospodarstwa „Eko Biedrzyccy” jest dowodem na to, że posiadanie certyfikatu ekologicznego daje przewagę na rynku. Jest to swoiste wskazanie dla KGW kierunku działania nakierowanego na pozyskiwanie znaków jakości dla swoich produktów. Rynek jest zmienny i należy odpowiadać na zmieniające się potrzeby konsumentów. W związku z modą na lokalność KGW powinno podkreślać, że zakup produktów od koła wpisuje się w skracanie łańcuchów dostaw.

16. Żur Piskorek Sp. Z O.O.

Firma ŻUR Piskorek Sp. z o.o. z Kęt ma swoje początki w latach dwudziestych ubiegłego wieku, kiedy to Antoni Piskorek opracowywał recepturę zakwasu używaną w firmie do produkcji żuru aż po dzień dzisiejszy. W rodzinnej firmie od pokoleń dbano o niepowtarzalny smak, dziedzictwo twórcy receptury. Obecnie tradycyjne żury i barszcze na zakwasie „Piskorek” zna każdy ceniony smakosz. Firma rodzinna tworzy żury i barszcze właśnie takie aby sami właściciele chcieli je jeść dlatego produkuje się żur zgodnie z tradycyjnymi recepturami - co doskonałe, nie wymaga ulepszaczy.

Przykład firmy Żur Piskorek ukazuje Kołom Gospodyń Wiejskich, że wystarczy tylko dbać o tradycję, którą zostawili nam w spadku nasi przodkowie aby osiągnąć sukces rynkowy. W przekazie marketingowym KGW należy wskazywać, że produkty, które sprzedaje koło są takie same jakie spożywali nasi przodkowie. Nie zawierają wielu ulepszaczy i konserwantów, które nie są pochodzenia naturalnego.

17. Katrovia - kozy w sadzie

Katrovia wytwarza sery i desery z surowego koziego mleka pozyskanego od kóz wypasanych na łąkach Beskidu Wyspowego. W asortymencie firmy znajdują się twarożki, sery miękkie, długo dojrzewające, pleśniowe i maziowe oraz na słodko - serniki, rolady i jogurty z owocami. Wypiekamy także pszenno-żytnie chleby na zakwasie.

Przekaz marketingowy Katrovii podkreśla unikatowe miejsce pochodzenia produktu i różnorodność produktów. Koła Gospodyń Wiejskich mają tą silną stronę, że są mocno osadzone w lokalności. Powinny zatem podobnie jak Katrovia podkreślać konkretne miejsce pochodzenia ziół, serów i innych produktów dostępnych w ich ofercie.

18. Niepołomicki Bartnik Tadeusz Porębski

Tadeusz Porębski ma w swojej ofercie 15 rodzajów miodu (kolendrowy, lawendowy, wrzosowy, wielokwiatowy, spadziowo-iglasty, słonecznikowy, rzepakowy, z nawłoci, mniszkowy, malinowy, z lipy, faceliowy, z akacji, gryczany i z terenów leśnych), miody z siedmioma różnymi dodatkami (np. kakaowy, z płatkami róż, z malinami, z miętą, z cynamonem, z bakaliami, z żurawiną). Ponadto w ofercie znaleźć można siedem innych produktów pszczelich takich jak, np. pierzga, pyłek kwiatowy, propolis, maść propolisowa i krople propolisowe. Niepołomicki Bartnik produkuje też świece z wosku pszczelego. Jeśli nie mamy własnego pomysłu na prezent u Pana Tadeusza można zamówić jeden z siedemnastu zestawów prezentowych.

Koła Gospodyń Wiejskich mogą nauczyć się od Niepołomickiego Bartnika kreatywności w tworzeniu produktów. Już jeden dodatek zmienia produkt w nowy, innowacyjny element oferty, lepiej zaspokajający potrzeby klienta. Tworzenie zestawów prezentowych to wykorzystanie w praktyce Cross-sellingu o którym była mowa na szkoleniach.

19. Korab Garden Sp. z. o. o.

Korab Garden jest polską firmą rodzinną zlokalizowaną we wschodniej części Polski niedaleko Lublina, w regionie uważnym za najczystszy w Europie. Plantacje znajdują się w otoczeniu Kozłowieckiego Parku Krajobrazowego oraz zbiorników wodnych zasiedlonych przez liczne gatunki ptaków chronionych, na terenach objętych programem Natura 2000, który chroni środowisko naturalne przed zanieczyszczeniami i przemysłem.
Korab Garden od 1990 roku zajmuje się ekologiczną uprawą aronii i czarnej porzeczki, z których powstają soki. Uprawy firmy są niezwykle wydajne i dają znakomite jakościowo owoce dzięki ponad 20-letniej selekcji najlepszych roślin. Dzięki temu firma oferuje owoce o najwyższej jakości, które mogą sprostać wymaganiom najbardziej wymagających klientów. Owoce aronii pochodzą z wyselekcjonowanej odmiany Korab i charakteryzują się wyjątkowo intensywną barwą i smakiem. Owoce te mają udowodnioną najwyższą zawartość antyoksydantów, które czynią z nich jedne z najbardziej zdrowych owoców na świecie.
Antocyjany zawarte w ciemnych owocach jagodowych chronią organizm przed wieloma groźnymi chorobami, pomagają w utrzymaniu prawidłowego ciśnienia krwi, chronią przed odkładaniem się cholesterolu w naczyniach krwionośnych, zmniejszają ryzyko nowotworów, opóźniają efekty starzenia, zapobiegają chorobie cukrzycowej i wspomagają jej leczenie. W ofercie firmy znajduje się sok z aronii, z czarnej porzeczki, sok z jabłkiem, błonnik aroniowy, produkty fit.
Koła Gospodyń Wiejskich z pewnością zauważą edukacyjny charakter powyższego przekazu marketingowego. Należy brać przykład przedstawiając ofertę KGW należy podkreślać nie tylko czystość ekologiczną warunków w jakich rośnie np. jabłko wykorzystane do ciasta ale także przybliżyć znaczenie błonnika zawartego w jabłku do właściwego funkcjonowania organizmu człowieka. Poprzez edukację klienta uzyskujemy trzy efekty: podnosi się świadomość żywieniowa konsumenta, zwiększa się zainteresowanie produktem KGW i rośnie zaufanie do marki danej KGW. Koła Gospodyń Wiejskich od początku ich istnienia pełniły funkcję edukacyjną dla kobiet ale także oddziaływały na swoje otoczenie. Poprzez zapoznanie się na szkoleniu z procesami naturalnej konserwacji żywności KGW ma wiedzę potrzebną do edukacji swoich klientów.

20. Lavendziarnia Stoki 6 Michał Sitek

Lavendziarnia Stoki 6 to ekologiczna, certyfikowana uprawa lawendy lekarskiej położona na czystym i urokliwym terenie Jury Krakowsko – Częstochowskiej. Właściciele samodzielnie uprawiają lawendę i przetwarzają głównie na produkty spożywcze. Hasłem przewodnim firmy jest „Lawendę się je„. Konsumenci produktów Lavendziarnia Stoki 6 podróżują przez lawendowe doznania kulinarne i zapachowe. Przy czym klienci doceniają wielowymiarowość, niejednoznaczność smaku i nierozłącznego aromatu lawendy.

Produkty firmy tworzone są według tradycyjnych receptur a rzemieślnicza produkcja w małych partiach pozwala zachować najwyższą jakość oraz indywidualny i niepowtarzalny charakter produktów.

Produkty spożywcze Lavendziarnia Stoki6 posiadają znak Dziedzictwa Kulinarnego Małopolski, znak Poznaj Dobrą Żywność oraz rekomendacje Żółtego Przewodnika Gault&Millau Polska na 2019 rok.

Lawendę cechują niezwykłe działanie kosmetyczne, dobroczynne właściwości wpływające na urodę. Stąd firma wykorzystuje w swoich produktach kosmetycznych te niezwykłe właściwości lawendy. Kosmetyki z lawendą tworzone są ręcznie, w niewielkich partiach, według autorskich receptur, wyłącznie z naturalnych składników.

W powyższym przekazie marketingowym Koła Gospodyń Wiejskich mogą dostrzec trzy cechy: podkreślanie czystości środowiska w którym rośnie lawenda, kładzenie nacisku na tradycyjność receptur według których powstają produkty oraz opis odziaływania lawendy na organizm człowieka. Również w tym opisie firmy wymienia się posiadane certyfikaty, które zwiększają zaufanie klienta do marki Lavendziarnia Stoki6.

21. Gawor - Produkcja Wędlin / Jakość i Tradycja

W Podstolicach, niedaleko Wieliczki wyrabiane są wędlin firmy Gawor, która jest firmą rodzinną przekazywaną z ojca na syna, dzięki temu zachowuje się od lat tradycyjne metody produkcji oparte między innymi na naturalnym wędzeniu drewnem i starannym doborze przypraw.

W firmie nie stosuje się sztucznych konserwantów, co decyduje o niepowtarzalnym smaku i aromacie wyrobów firmy Gawor. Stawia ona sobie za cel wyrabianie wędlin najwyższej jakości, opartych na tradycyjnych recepturach.

W swojej ofercie firma Gawor posiada m.in: baleron gotowany, bekon, boczek wędzony, kabanos książęcy, kiełbasa rzeszowska, kiełbasa wiejska, krakowska parzona, kaszanka, krakowska podsuszana, szynka Podstolego, szynka od kości, szynka orzeszek, szynka z kością, mielonka z pieca, pasztet wieprzowy, pasztetowa, salceson golonkowy.

Produkty firmy można kupić na Targu Pietruszkowym przy ul. Kalwaryjskiej w Krakowie, na Targu Ekosfera Stara Piekarnia przy ul. Gromadzkiej, w sklepie „Meat & Bread" przy ul. Stojałowkiego i w jedenastu innych lokalizacjach w Krakowie.

Koła Gospodyń Wiejskich również w swoich przekazach marketingowych mogą użyć sformułowań „receptura sernika przekazywana była z matki na córkę" podkreślając rodzinność produkcji. Po szkoleniach z zakresu technologii żywności KGW wie, że solenie, wędzenie, pieczenie, duży dodatek cukru wpisuje się w naturalne procesy konserwacji żywności. Należy kłaść nacisk na ten fakt tak jak to robi firma „Gawor". Firma w swoim przekazie marketingowym wskazuje konkretne miejsca, gdzie można dokonać zakupu produktów. KGW podczas dożynek i lokalnych świąt ma okazję aby w swoim przekazie marketingowym czynić podobnie, np. „zamówienia na sernik przyjmujemy pod nr telefonu XXX", „sernik można odebrać w…".

22. Miody z Podkarpacia

Miody z Podkarpacia to wysokiej jakości wyroby z własnej pasieki, pozyskiwane w sposób naturalny i ekologiczny. Pod szyldem „Miody z Podkarpacia" oferowane są miody naturalne, miody z dodatkami oraz produkty pszczele: pierzga, pyłek pszczeli, propolis i świece z wosku pszczelego.

Marka „Miody z Podkarpacia" to szyld pod którym znajdziemy konkretne produkty. Często konsumenci wolą krótki opis z którego dowiedzą się jakie produkty oferuje dana firma - marka. Czy KGW ma tak krótki i czytelny opis swoich produktów? Czy potrafi budować świadomość marki „Koło

Gospodyń Wiejskich z (nazwa miejscowości)"? Jeśli nie to warto popracować nad kilkoma zdaniami oferty.

23. Firma „Magi" S.C. Maria Zdebska, Agnieszka Gomułka

Firma Magi s.c. Maria Zdebska, Agnieszka Gomułka zajmuje się produkcją i sprzedażą wyrobów garmażeryjnych pod marka PIEROŻKI BABCI WŁADZI. Założona 10 lat temu spółka prowadzi również własną pracownię cukierniczą oraz świadczy usługi cateringowe. Sprzedaż prowadzona jest w oparciu o własną sieć sklepów firmowych jak również współpracę z detalistami i hurtownikami.

Właścicielki aktywnie pozyskują środki w ramach funduszy unijnych zarówno na start jak i na rozwój firmy. W ramach współpracy z Kulinarnym Dziedzictwem Małopolski mocno angażują się w promocje tradycyjnej, zdrowej i polskiej żywności wprowadzając do obrotu produkty spożywcze charakterystyczne dla południowych rejonów Polski.

Na stronie https://pierozkibabciwladzi.pl/ można zapoznać się z bogatą ofertą firmy, która wynika po części ze współpracy z Kulinarnym Dziedzictwem Małopolski. Jednym z tematów szkoleń dla KGW było „sieciowanie". Tutaj mamy przykład tego procesu bo oto firma współpracuje z innymi w celu rozwoju marki i zróżnicowania oferty firmy. Koło Gospodyń Wiejskich włączone jako partner do współpracy z innymi organizacjami zwiększa szanse na osiąganie swoich celów.

24. Piwnice Antoniego

Piwnice Antoniego położone są na krańcach województwa małopolskiego, u stóp owianego legendami wzgórza Kokocz. W tym miejscu wg jednej z nich miał znajdować się warowny gród państwa Wiślan. To miejsce bezpiecznie oddalone od centrów miejsko-przemysłowych, odznaczające się nieskazitelną czystością przyrody. W takiej lokalizacji znajduje się winnica, pasieka i plantacja borówki.

Historia winnicy sięga lat 80-tych ubiegłego wieku, kiedy to zostały zasadzone przez Antoniego Marcinka pierwsze krzewy winorośli Schuyler, Krystaly i Ontario. Było tego razem kilkadziesiąt krzewów prowadzonych po amatorsku, ale pozwalało to na zdobywanie pierwszych doświadczeń. Od 2005 roku po przystąpieniu do organizującego się Małopolskiego Forum Winnego rozpoczęto stopniowe powiększanie winnicy. Winnica systematycznie się rozrastała, obecnie winnica zajmuje obszar 50 arów. Nasadzonych jest około 2000 krzewów. Odmiany deserowe białe: Arkadia, Krystaly, Muskat Odeski, Wostorg i Refren. Odmiany deserowe czerwone: Schuyler, Agat Doński, Kodrianka i Arocznyj. W sumie odmian deserowych jest ok. 200 krzewów.

Na Konkursie Win Polskich 2023 w Poznaniu Piwnica Antoniego zdobyła tytuł Championa za wino czerwone wytrawne Monarcha 2021. Ponadto srebrnymi medalami zostały nagrodzone wina: Brzask 2021 oraz Nestor 2021. Sprzedaż win firma prowadzi poprzez stronę internetową www.piwniceantoniego.pl

Czy z charakterystyki Koła Gospodyń Wiejskich np. na Facebooku, możemy się dowiedzieć czegoś o historii miejsca, wsi na terenie której funkcjonuje? Jeśli tak to bardzo dobrze bo z powyższego opisu wynika, że taki zabieg marketingowy pozwala tworzyć historyczne tło dla produktów KGW. Koła często chwalą się w Internecie nagrodami w konkursach ale rzadko w krótkich słowach odnoszą się do historii wsi z której pochodzą.

25. Manufaktura Skalbmierska Oleje Zimnotłoczone Adam Galbas

Manufaktura Skalbmierska to gospodarstwo rodzinne, które zajmuje się produkcją i sprzedażą naturalnych olejów, które otrzymały certyfikat marki lokalnej „Świętokrzyskiej Kuźni Smaków”. Świeże oleje tłoczone są w niewielkich ilościach, we własnej niewielkiej tłoczarni, z własnych. Sprzedaż prowadzona jest w ramach Rolniczego Handlu Detalicznego.

„Olej zimnotłoczony ostropestu plamistego" Manufaktury Skalbmierskiej został nominowany do krajowej statuetki „PERŁA 2023”. Jest to najwyższe odznaczenie dla wytwórcy produktu tradycyjnego, wręczane podczas targów w Poznaniu. Ta prestiżowa nagroda przyznawana jest regionalnym wyrobom, które wyróżniają się jakością i smakiem.

Manufaktura Skalbmierska buduje swą markę w oparciu o zdobywane nagrody i wiele kół gospodyń wiejskich czyni podobnie. Mamy tu jednak przykład czegoś więcej, mianowicie Manufaktura Skalbmierska jako marka lokalna poszukuje wyjścia na szerszy rynek poprzez włączenie się w nurt rozwoju marki regionalnej jaką jest „Świętokrzyska Kuźnia Smaków”. Zatem mamy tutaj do czynienia z sieciowaniem o którym była mowa na szkoleniach. Zatem KGW z woj. świętokrzyskiego mogłyby również wystąpić o certyfikat „Świętokrzyskiej Kuźni Smaków”.

26. 27. Instytut Zootechniki Państwowy Instytut Badawczy

Instytut Zootechniki – Państwowy Instytut Badawczy, z siedzibą w Balicach koło Krakowa, jest jedną z największych jednostek naukowych o zasięgu ogólnokrajowym. Realizuje politykę Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi w zakresie produkcji zwierzęcej i kształtowania środowiska rolniczego. Działalność Instytutu ukierunkowana na potrzeby produkcji bezpiecznej i wysokiej jakości żywności w warunkach przyjaznych dla zwierząt i środowiska. Instytut prowadzi badania naukowe (podstawowe, stosowane, przemysłowe), prace rozwojowe w zakresie produkcji zwierzęcej i kształtowania środowiska rolniczego oraz działalność badawczo-rozwojową wdrażając wyniki badań naukowych, prac rozwojowych oraz rezultaty działalności badawczo-rozwojowej do potrzeb praktyki.

Instytut Zootechniki – Państwowy Instytut Badawczy został utworzony dnia 1 kwietnia 1950 roku. Jako jedna z największych jednostek naukowych o zasięgu ogólnokrajowym realizuje politykę Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi w zakresie produkcji zwierzęcej i kształtowania środowiska rolniczego. Działalność ta ukierunkowana jest zarówno na bieżące i perspektywiczne potrzeby produkcji bezpiecznej i wysokiej jakości żywności w warunkach przyjaznych dla zwierząt i środowiska, ale także wykorzystanie zwierząt gospodarskich dla celów biomedycznych. Instytut posiada status Państwowego Instytutu Badawczego od 23 listopada 2006 roku.

Główny przedmiot działania Instytutu

- prowadzenie badań naukowych (podstawowych, stosowanych, przemysłowych), prac rozwojowych w zakresie produkcji zwierzęcej i kształtowania środowiska rolniczego oraz działalności badawczo-rozwojowej,
- zastosowanie wyników badań naukowych, prac rozwojowych oraz rezultatów działalności badawczo-rozwojowej do potrzeb praktyki,
- wdrażanie wyników badań naukowych, prac rozwojowych oraz rezultatów działalności badawczo-rozwojowej.
- Zakres realizowanych badań naukowych i prac rozwojowych
- chów i hodowla: bydła, koni, owiec i kóz, świń, drobiu oraz pozostałych zwierząt,
- uprawy rolne, w tym: zboża, rośliny strączkowe i rośliny oleiste,
- badania i analizy związane z jakością żywności,

- działalność edukacyjna i upowszechnieniowa, w tym związana z organizacją targów, wystaw i kongresów,
- działalność wydawnicza,
- przetwarzanie, zarządzanie i udostępnianie danych teleinformatycznych.

W swojej historii wiele kół gospodyń wiejskich brało udział w edukacji rolniczej kobiet na wsi. KGW brały czynny udział w dystrybucji kurcząt i pasz, organizacji pogadanek na temat usprawnień w produkcji rolnej. Obecnie znaczenie KGW w edukacji związanej z produkcja rolniczą zmalało. Coraz częściej mieszkańcy wsi stają się takimi samymi konsumentami jak mieszkańcy miast. Jednak w ramach sieciowania organizacje takie jak KGW, które produkują żywność powinny nawiązać relacje z instytucjami badawczymi, które prowadzą badania i analizy związane z jakością żywności. Jak wynika z przedstawionych przykładów firm wiele z nich chwali się posiadanymi znakami jakości.

28. Tłocznia Owoców „Pawłowski" Antoni Marcin Pawłowski

Tłocznia Owoców Pawłowski z małopolskich Żbikowic w Gminie Łososina Dolna, powstała w 2013 roku z myślą o tych klientach, którzy szukają naturalnie przetworzonych produktów. W procesie technologicznym Tłoczni Owoców Pawłowski nie używa się żadnych dodatków, konserwantów, koncentratu, cukru, a soki nie są rozcieńczane wodą. Produkując soki naturalnie mętne nigdy nie używa się do tłoczenia owoców zgniłych lub porażonych przez choroby czy szkodniki, ani też owoców, które miały kontakt z ziemią, ponieważ sok nie może zawierać żadnych bakterii. Dlatego w Tłoczni Owoców Pawłowski do produkcji kieruje się owoce tylko pierwszej klasy, które mają właściwą dla danej odmiany jędrność i smak.

Tłocznia Owoców Pawłowski oferuje soki w wielu smakach: jabłkowym, opatrzonym znakiem Tradycyjny Produkt z Małopolski, jabłkowym z dodatkiem innych owoców i warzyw - buraka, marchewki, selera, a także tłoczonych sezonowo, jak gruszka, porzeczka czy aronia. Dla entuzjastów wiśni, aronii, porzeczki, Tocznia Owoców Pawłowski ma w ofercie tłoczone soki 100%. Zachęcamy do zapoznania się z pełną ofertą Tłoczni Pawłowski pod adresem: www.sokipawlowski.pl. Soki dostępne są w 5 litowych opakowaniach BAG-IN-BOX, które posiadają zawór VITOP pozwalający na wielokrotne dozowanie soku, bez dostępu powietrza do wewnątrz, co zabezpiecza sok przed zepsuciem. Wszystkie smaki soków Tłoczni Owoców Pawłowski dostępne są również w szklanych butelkach o pojemnościach 0,33l oraz 0,75l.

Na szkoleniach w ramach projektu „Projekt edukacyjny dla KGW oraz Kreatorów Przedsiębiorczości Wiejskiej (KPW)" wskazywano, że wielkość jednostkowa opakowania powinna być dostosowana do potrzeb i możliwości konsumpcyjnych konsumenta. Tłocznia Owoców „Pawłowski" ma zatem nie tylko sok w pojemnikach 5 litrowych ale także 0,33 i 0,75l. Przykład ten zatem przypomina podstawy teoretyczne osiągnięte w ramach szkoleń. Także i w przypadku firmy „Pawłowski" zauważyć można w przekazie marketingowym nacisk na naturalność, czystość ale jednocześnie przemycane są równolegle informacje o innowacjach wykorzystywanych w procesie pakowania (zawór VITOP). Vitop® Original jest najczęściej używanym kranem do opakowań typu Bag-in-Box na całym świecie. Jednak wzmianka o nim podkreśla, że firma „Pawłowski" pomimo tradycyjnego charakteru wykorzystuje nowoczesne rozwiązania dla zapewnienia komfortu korzystania ze swej tradycyjnej produkcji.

29. Smak tradycji S.C. Piotr Tieśluk, Marcin Tieśluk

Pasja, pracowitość, wiedza i umiejętności masarskie przekazywane z pokolenia na pokolenie pozwoliły braciom Marcinowi i Piotrowi Tieślukom stworzyć w 2009 roku firmę Smak Tradycji. Na pograniczu trzech malowniczych regionów geograficznych: Puszczy Białowieskiej, Doliny Biebrzy

oraz Puszczy Knyszyńskiej powstała marka, która znakomicie wpisuje się w mapę specjałów Polski północno-wschodniej. Troskliwie dopracowane staropolskie receptury zachwycają dziś mieszkańców całej Polski.

W ofercie znajdują się wędliny, kiełbasy oraz wiejski salceson, słonina solona czy kaszanka gryczana. Wyroby powstają z wysokogatunkowego mięsa przyprawionego wyłącznie naturalnymi, odpowiednio dobranymi przyprawami. Starannie dobrane składniki są gwarantem niepowtarzalnych doznań smakowych. Wspaniały zapach wędlin to zasługa wędzenia przy użyciu drewna olchowego, dębowego oraz bukowego. Tradycja przekazywana z ojca na syna nakazuje, by wyroby nie zawierały sztucznych konserwantów, wypełniaczy, barwników ani substancji wiążących wodę. Znakomita kompozycja smaku, zapachu, jakości i estetyki wykonania sprawia, że kto raz spróbuje wyrobów marki Smak Tradycji, na pewno nie zapomni o ich zniewalającym smaku!
Pełną oferta i kontakt dostępne są pod adresem: www.smaktradycji.net

Za życia babć współczesnych czterdziestolatków, szczególnie w dobie niedoborów gospodarki centralnie planowanej sprzedawało się wszystko bo występowały braki żywności (w sklepach były często - obrazy ukazywane również w filmach nawiązujących do tamtego okresu - tylko haki na mięso). Obecnie przy dominacji handlu wielkopowierzchniowego i dostępie konsumentów do bogatej oferty trzeba czymś się wyróżnić aby zainteresować klienta swoim produktem. Smak tradycji S.C. Piotr Tieśluk, Marcin Tieśluk już w swej nazwie ma przekaz marketingowy „smak tradycji”. Czy trzeba cokolwiek więcej? Już wiadomo, że kupując produkty tej spółki kosztujemy tradycyjne produkty. Firma w swoim przekazie marketingowym podkreśla miejsce produkcji i tradycyjność receptury. KGW powinna brać przykład z tego rodzaju firm przygotowując własne opisy produktów i producentów ze swojej okolicy.

30L. Gmina Kęty

Kęty to gmina miejsko-wiejska w województwie małopolskim, w powiecie oświęcimskim. Siedzibą gminy jest miasto Kęty, znajdujące się w dolinie rzeki Soły. Miasto otrzymało prawa miejskie na mocy aktu lokacyjnego z 1277 roku,. Jest to zatem jedno z najstarszych polskich miast. Znajdziemy tu wielowiekową tradycję, bogata architekturę, ale także dziką przyrodę. W skład gminy wchodzi także 9 dzielnic i sołectw. Gminę Kęty o powierzchni 76,44 km^2 zamieszkuje 33, 2 tys. mieszkańców.

W gminie Kęty ma siedzibę ponad połowa podmiotów zatrudniających ponad 250 osób z terenu powiatu oświęcimskiego. Od 70 lat Kęty są związane i kojarzone są z sektorem przetwórstwa aluminium dzięki jednemu z największych i najmocniejszych podmiotów tej branży na rynku - Grupie Kęty S.A. W jej skład wchodzą 24 spółki, w tym aż 15 zagranicznych. Prężnie rozwijające się przedsiębiorstwo napędza gospodarczo cały region stwarzając jednocześnie warunki do rozwoju innych przedsiębiorstw.

Obecność dużych przedsiębiorstw z rozpoznawalną w skali kraju marką i renomą, jak: Grupa Kęty S.A., Alumetal S.A., Górecki Sp. z o.o., Finish A sp.j., Aksam sp. z o.o. sp. k. sprzyja przyciąganiu nowych inwestorów.

Burmistrz Kęt to jeden z prelegentów na konferencji „Koła Gospodyń Wiejskich jako kreatorzy przedsiębiorczości wiejskiej". Dr inż. Krzysztof Klęczar wybrał na temat swojego wystąpienia "Źródła finansowania działalności kół gospodyń wiejskich w ramach współpracy z jednostkami samorządu terytorialnego". Urząd gminy lub urząd miasta to najbliższa jednostka administracji samorządowej, która z jednej strony może wesprzeć koła gospodyń wiejskich i z drugiej strony urzędy te mogą liczyć na udział KGW w lokalnych świętach, wydarzeniach kulturalnych gmin.

30P. Pemako Anna Wolanin

Tybetańczycy wierzą, że gdzieś pośród himalajskich szczytów istnieją ukryte krainy, miejsca pełne szeroko pojętej harmonii i prosperity. Tylko nielicznym udaje się do nich trafić, ale ci, którzy osiągną ten cel, znajdują tam schronienie od zgiełku i problemów tego świata oraz idealne warunki do szeroko pojętego rozwoju. Najsłynniejszą z tych „rajskich dolin” jest Pemako, czyli „kraina w kształcie lotosu”, położona w pobliżu granicy z Indiami.

Ta koncepcja w połączeniu z miłością do kóz stała się inspiracją do założenia gospodarstwa. W efekcie, w Zabierzowie koło Krakowa powstała przestrzeń, gdzie wszystkie zwierzęta mają swoje miejsce, a pozyskiwanie mleka odbywa się w duchu wzajemnej wymiany i szacunku. Naturalne żywienie i rzemieślnicze metody wytwarzania to etapy produkcji zwieńczone powstawaniem serów i innych produktów, które są nie tylko zdrowe, ale również w pełni etyczne. Aktualności i migawki z życia gospodarstwa i gospodyni dostępne są na Facebooku: Gospodarstwo PEMAKO.

Na zajęciach z E-commerce w ramach „Projektu edukacyjnego dla KGW oraz Kreatorów Przedsiębiorczości Wiejskiej (KPW)” uczestniczki były proszone o tworzenie opowieści związanych ze swoimi produktami. We współczesnym marketingu liczy się narracja związana z produktem. Pemako Anna Wolanin intryguje konsumenta opowieścią o Tybecie i jego kulturze, która była inspiracją do założenia gospodarstwa. Unikatowe jest podejście do zwierząt, które przekonuje konsumenta, że spożywa niezwykły produkt pochodzący od zwierząt nie doznających przemocy. W dobie rosnącej liczby ludzi decydujących się na weganizm ze względów etycznych takie podejście do zwierząt jakie stosuje „Pemako” ma znaczenie. Na zajęciach z E-commerce podjęty był temat nisz rynkowych. „Pameko” znalazła swą niszę wśród obrońców praw zwierząt, wegan i wegetarian.

31. Pasieka Stępień

Pasieka Stępień to praca i pasja, która pielęgnowana jest już od trzech pokoleń. Działalność pasieki została zapoczątkowana przez Mieczysława, a potem kontynuowana przez jego córkę, Teresę. Obecnie prowadzona jest przez panów Piotra i Leszka Stępniów. Pasieka ma już 50 - letnią tradycję. W ofercie znajduje się miód (także kremowy) oraz inne produkty pszczele, takie jak propolis, pierzga czy pyłek kwiatowy. Specjalnością Pasieki Rodzinnej Stępień są miody naturalne kremowane z dodatkami – z kakao, maliną czy cynamonem – warto poznać je wszystkie! Pasieka Stępień otrzymała brązową, srebrną oraz złotą odznakę Polskiego Związku Pszczelarskiego.

Pasieka Stępień to przykład marki rodzinnej, która była rozwijana przez pokolenia. Wiele pokoleń przewija się też w działalności kół gospodyń wiejskich. Widać to w opracowaniach dotyczących historii konkretnych kół. Wiele KGW opisuje swą historię przez pryzmat działalności ich przewodniczących, które często były inicjatorkami przedszkoli (lata po II Wojnie Światowej), budowy infrastruktury, dyfuzji innowacji (wypożyczalnie sprzętu, np. szatkownicy do kapusty). KGW powinny kontynuować sięganie do historii swoich członkiń na etapie budowy świadomości marki. Dokonania naszych poprzedniczek ukazują, że nasza organizacja ma bogatą tradycję i na niej można opierać przekaz marketingowy podobnie jak robi to „Pasieka Stępień”.

32. Punkt medyczny

33. Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie Oddział w Krakowie

Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie wraz z oddziałami w Krakowie, Poznaniu, Radomiu i Warszawie jest państwową jednostką organizacyjną, podlegającą bezpośrednio Ministrowi Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Centrum współpracuje z ośrodkami doradztwa rolniczego, instytucjami administracji rządowej i samorządowej, organizacjami branżowymi, placówkami naukowo-badawczymi oraz innymi organizacjami i instytucjami pracującymi na rzecz rozwoju wsi i rolnictwa. Celem realizowanych działań jest doskonalenie wiedzy i umiejętności kadry doradczej oraz podniesienie i ujednolicenie standardów usług świadczonych przez doradców na rzecz rolników.

Kształci także kadrę doradztwa rolniczego, nauczycieli szkół rolniczych, przedstawicieli instytucji i organizacji rolniczych, samorządów terytorialnych, Lokalnych Grup Działania, rolników i mieszkańców obszarów wiejskich, organizując szkolenia, seminaria, konferencje, konkursy i inne formy doskonalenia zawodowego. Tworzy także krajową sieć na rzecz innowacji w rolnictwie i promuje najnowsze osiągnięcia naukowe wspierające rozwój rolnictwa i obszarów wiejskich. Informuje o możliwościach i warunkach korzystania z funduszy pomocowych Unii Europejskiej. Tworzy systemy informacji i bazy danych doradców rolniczych, rolnośrodowiskowych i leśnych, ekspertów przyrodniczych, zagród edukacyjnych, publikacji tematycznych.

W Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie Oddział w Krakowie wydaje się materiały informacyjno-edukacyjne oraz kwartalnik *Zagadnienia Doradztwa Rolniczego*. Koordynuje działania na rzecz rozwoju rolnictwa ekologicznego. Nadaje uprawnienia doradcy rolniczego, doradcy rolnośrodowiskowego i eksperta przyrodniczego. Prowadzi także Centrum Praktycznego Szkolenia w Zakresie Małego Przetwórstwa (CDR O/Radom), w którym szkoli doradców i rolników. Prowadzone są także działania na rzecz rozwoju obszarów wiejskich w zakresie wspierania pozarolniczych form aktywności gospodarczej rolników i ich rodzin, dziedzictwa kulturowego wsi, wsparcia turystyki wiejskiej, wiejskiego gospodarstwa domowego. Pełna oferta centrum znajduje się na stronie: cdr.gov.pl.

„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie."

W kontekście „Projektu edukacyjnego dla KGW oraz Kreatorów Przedsiębiorczości Wiejskiej (KPW)" należy podkreślić wiodąca role Centrum Doradztwa Rolniczego (CDR) w Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich (KSOW). Sieciowanie, które było przedmiotem jednego ze szkoleń w ramach projektu w którym Państwo uczestniczyliście ma swój wyraz w KSOW, który skupia organizacje działające na rzecz rozwoju społeczno-gospodarczego wsi. W CDR umiejscowiona jest jednostka centralna KSOW, która znajduje się w Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie. Jednostka ta nadzoruje realizację projektów finansowanych z KSOW.

Krajową Sieć Obszarów Wiejskich tworzą:

- instytucja zarządzająca (Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi)
- jednostka centralna (umiejscowiona w Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie) oraz 16 jednostek regionalnych
- Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa oraz Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa.

W ramach KSOW działa także Sieć na rzecz Innowacji w Rolnictwie i na Obszarach Wiejskich (SIR), której głównym zadaniem jest wspieranie innowacji w rolnictwie, produkcji żywności, leśnictwie i na obszarach wiejskich.

Główne cele i zadania sieci KSOW zostały opisane w aktach prawnych Komisji Europejskiej oraz w Programie Rozwoju Obszarów Wiejskich (PROW). KSOW to przede wszystkim sieciowanie – nawiązywanie relacji i wspieranie współpracy, które odbywa się poprzez grupę roboczą i grupy tematyczne. Przykładem takiego działania jest projekt :Kobiety to dobry klimat". „Dla uczestniczek, spotkanie stanowiło szansę na wymianę doświadczeń z innymi kobietami - aktywnymi pasjonatkami i świadomymi swojej siły, a zarazem wyzwań jakie stoją przed nimi w działalności społecznej [6]".
Grupa robocza do spraw KSOW oraz dwie grupy tematyczne: do spraw podejścia LEADER i do spraw innowacji w rolnictwie i na obszarach wiejskich są miejscem spotkań oraz wymiany informacji i wiedzy dla przedstawicieli rożnych środowisk, stanowiąc przestrzeń współpracy pomiędzy przedstawicielami instytucji publicznych i społecznych, ekspertami i praktykami.
Szczególnie ważnym partnerem KSOW są lokalne grupy działania (LGD), będące rodzajem partnerstwa terytorialnego powstałego jako oddolna inicjatywa, zrzeszająca przedstawicieli lokalnych organizacji z sektora publicznego, prywatnego i pozarządowego oraz mieszkańców działających na rzecz lokalnej społeczności.

Na portalu KSOW prowadzona jest baza partnerów KSOW na poziomie krajowym. KSOW pomaga również w nawiązywaniu kontaktów na poziomie międzynarodowym, a także poszukuje partnerów dla organizacji z innych krajów europejskich.

KSOW prowadzi przedsięwzięcia – wspierające rozwój obszarów wiejskich – na poziomie lokalnym, regionalnym, krajowym i europejskim. Ich wykonawcami są jednostki wsparcia sieci lub partnerzy, których projekty zostały wyłonione w ramach konkursów. Dowiedz się więcej

W ramach projektów Sieci organizowane są konferencje, targi i wyjazdy studyjne, prowadzone są szkolenia, seminaria i spotkania warsztatowe, wykonywane są badania naukowe i ekspertyzy, wydawane są publikacje, tworzone są filmy.

Poza tym KSOW gromadzi i upowszechnia informacje o rozwoju obszarów wiejskich i nowoczesnego rolnictwa, prowadząc i udostępniając na portalu www.ksow.pl oraz na stronie SIR następujące bazy:

- Baza partnerów KSOW

[6] https://ksow.pl/aktualnosc/kobiety-to-dobry-klimat

- Baza Lokalnych Grup Działania - LGD
- Baza projektów 2014-2020
- Biblioteka
- Filmoteka
- Bazy SIR

34. Agroturystyczne Galicyjskie Gospodarstwa Gościnne

Stowarzyszenie Agroturystyczne „Galicyjskie Gospodarstwa Gościnne” działa od ponad 20 lat, prezentując piękno Małopolski poprzez propozycję licznych atrakcji turystycznych i komfortowych noclegów. Portal Stowarzyszenia i wygodna wyszukiwarka pozwala na znalezienie atrakcyjnej oferty odpowiedniej dla każdego - rodzin z dziećmi, wielbicieli jazdy konnej, amatorów górskich wycieczek, wodniaków, narciarzy oraz dla tych, którzy doceniają domowe jedzenie czy też chcą zobaczyć jak działa tradycyjne gospodarstwo rolne. Wszystkie noclegi są szczegółowo opisane i zawierają cenniki, dzięki czemu można znaleźć coś odpowiedniego dla siebie oraz dla swojej rodziny.

Dzięki Stowarzyszeniu Agroturystycznemu „Galicyjskie Gospodarstwa Gościnne” można zaplanować wakacje jeszcze łatwiej wybierając odpowiednie atrakcje oraz noclegi w rekomendowanych gospodarstwach.

Kolejnym przykładem sieciowania - które było tematem szkoleń w ramach projektu w którym Państwo uczestniczycie - jest omawiane stowarzyszenie „Agroturystyczne Galicyjskie Gospodarstwa Gościnne” (GGG). Łączy ono w swojej bazie gospodarstwa agroturystyczne. KGW z pewnością znając swój teren działania posiada także informację o funkcjonujących na jej terenie usługach turystycznych. Warto brać przykład z GGG i tworzyć własną sieć, bazę lokalnych atrakcji i usług turystycznych – informacja to też produkt, który ma swej ofercie wiele KGW. Tą informacją nie musza być jedynie przepisy i przyśpiewki ludowe ale także sieć lokalnych usług turystycznych w bazie KGW, byłby to taki lokalny Booking.com.

35.36. Małopolska Izba Rolnicza

Historia Małopolskiej Izby Rolniczej sięga 1933 roku. W obecnej formie Małopolska Izba Rolnicza została utworzona z dniem 1 stycznia 1999 roku. W wyniku reformy administracyjnej kraju zmieniła się dotychczasowa struktura izb – z połączenia nowosądeckiej, tarnowskiej i krakowskiej oraz części terytorialnych Bielskiej Izby Rolniczej, Katowickiej Izby Rolniczej, Kieleckiej Izby Rolniczej i Rzeszowskiej Izby Rolniczej, powstała Małopolska Izba Rolnicza (MIR) z siedzibą w Krakowie

Małopolska Izba Rolnicza działa na rzecz poprawy jakości produktów rolnych, promuje eksport produktów rolnych i rozwijanie współpracy z zagranicznymi organizacjami producentów rolnych, współpraca z administracją publiczną w zakresie ochrony środowiska, zdrowia i wiejskiego dziedzictwa kulturowego.

https://www.mir.krakow.pl/

Koła gospodyń wiejskich to miejsce dla aktywnych kobiet, które często są członkami samorządu rolniczego, którym jest Izba Rolnicza. Kobiety musiały walczyć o swoje prawa. Wyrazem sukcesów tej walki było uzyskanie praw wyborczych przez Polski w 1918 roku. Do pierwszego polskiego parlamentu w wyniku wyborów z 26 stycznia 1919 roku dostało się 8 kobiet. Ministrem kobieta została dopiero w 1956 roku. Pierwszą kobietą, która objęła stanowisko profesora była Maria Borucka Artowa - dokonało się to dopiero w 1968 roku. W latach powojennych jeden z ojców, którego córka została przewodniczącą Związku Młodzieży Wiejskiej nie był z niej dumny. Zamiast tego stwierdził ”dziewczyna powinna domu pilnować a nie po zebraniach się szlajać”. Obecnie nie ma już dominacji modelu patriarchalnego na wsi, nie ma ograniczeń w działalności kobiet w organizacjach. Koła gospodyń wiejskich są często pierwszą, praktyczną szkołą funkcjonowania kobiety w organizacji. Daje ona dzięki ich aktywności dostrzeganej przez otoczenie szansę na wybór do samorządu rolniczego, zostanie radną i wspinanie się w hierarchii społecznej.

37. Biuro Marketingu i Komunikacji Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie

Biuro Marketingu i Komunikacji to jednostka zajmująca się planowaniem, koordynowaniem i realizacją ogólnouczelnianej działalności promocyjnej i wizerunkowej. Pomaga w organizacji imprez i konferencji, utrzymuje kontakty z mediami.

Pani dr hab. Wioletta Knapik, prof. UR podczas szkolenia z komunikacji przedstawiła uczestnikom szkoleń w ramach „Projektu edukacyjnego dla KGW oraz Kreatorów Przedsiębiorczości Wiejskiej (KPW)” znaczenie odpowiedniej komunikacji z otoczeniem. „Jak nas widzą tak nas piszą” mówi stare polskie przysłowie. Parafrazując go można powiedzieć „jak nas słyszą i czytają tak nas postrzegają”. Jednostka taka jak Uniwersytet Rolniczy im. Hugona Kołłątaja musi dbać o swój wizerunek podobnie jak koła gospodyń wiejskich. Oczywiście KGW nie stać na utrzymanie specjalnej jednostki dbającej o jej wizerunek. Na zajęciach z E-commerce z dr inż. Jackiem Puchałą było ćwiczenie w ramach którego uczestnicy musieli na podstawie tego co jest napisane o danym KGW określić wizerunek swej organizacji. Wizerunek ten jest ważny w kontekście działań gospodarczych podejmowanych przez KGW, np. handlu w Internecie.

38. Winnica Garlicki Lamus /Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie

Winnica „Garlicki Lamus” znajduje się pod Krakowem w Garlicy Murowanej. Uniwersytecka winnica rozpoczęła działalność w 2007 roku, od 2013 produkuje wina z przeznaczeniem na sprzedaż. Dysponuje także winiarnią, w której prowadzone są zajęcia dydaktyczne z enologii.

Stół aby był stabilny musi być oparty o przynajmniej trzy nogi. Działalność gospodarcza powinna również być oparta o kilka źródeł przychodów. Przekonali się boleśnie o tym ci, którzy oparli swoją działalność jedynie na turystyce w dobie pandemii. W tym samym pandemicznym czasie zwiększyła się sprzedaż win i innych alkoholi. Zamknięcie w domu sprzyjało zwiększeniu konsumpcji.

KGW oparta jest o finansowanie gminne i dotacje z Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa. Co powinno być tą trzecią „nogą” stabilnej organizacji zależy od uwarunkowań danej KGW. Dla jednej będzie to handel rękodziełem a dla innej wypożyczanie zastawy stołowej i przychody ze sprzedaży ciast. Skoro jednak tak duża organizacja jak Uniwersytet poszukuje nowych źródeł dochodu to KGW też powinny dokonywać różnicowania swoich dochodów.

39. DID Z. O. O.

Krakowska spółka DID to producent zdrowych i pysznych dań restauracyjnych, zamkniętych w puszkach. Za pośrednictwem sklepu internetowego https://kogoot.pl/ można zakupić kilkanaście dań kuchni polskiej, europejskiej i azjatyckiej, gotowych do podgrzania.

Żywność wygodna to łakomy kąsek dla osób samotnych, często osób starszych, które nie chcą lub nie są w stanie gotować dla siebie. Przykład tej firmy powinien ukazać członkom KGW nową niszę, którą są jednoosobowe gospodarstwa domowe. Zamknięcie dań przygotowywanych przez KGW w opakowaniach próżniowych i dostarczanie ich do domów samotnych, starczych osób może być realnym pomysłem na zdobycie środków (ze zbiórek, z gminnych wydziałów pomocy społecznej) i realną pomoc samotnym mieszkańcom wsi i być może samotnym kobietom z dzieckiem, które pracują na kilku etatach lub singlom z pobliskiego miasta, którzy korzystają z serwisów UberEats, Wolt, Glovo i Pyszne.pl. Przecież te firmy mogą odbierać żywność wygodną, której producentem jest KGW. Skoro udziałowcy DID Z. O. O. wierzą w sukces swojego pomysłu to dlaczego KGW podkreślająca unikalność swych produktów miałaby nie odnieść sukcesu?

40. „U Mądrego” S.C.

Zakład masarski „U Mądrego” to rodzinna firma, specjalizująca się w produkcji tradycyjnych wyrobów wytwarzanych w oparciu o stare przepisy. Powstała w 1991 r. Znana jest w z produkcji słynnej kiełbasy lisieckiej, a także szynek, polędwiczek, boczków, schabu oraz polędwicy w ziołach Mądrego. Od niedawna w oparciu o przedwojenne receptury produkuje też pasztety. Firma była wielokrotnie nagradzana w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów".

Na zajęciach edukacyjnych w ramach „Projektu edukacyjnego dla KGW oraz Kreatorów Przedsiębiorczości Wiejskiej (KPW)” podejmowana była tematyka metod konserwacji żywności. Wędzenie należy do jednej z najstarszych. „U Mądrego” S.C. to kolejny przykład na to, że słowa „rodzinna firma”, „tradycyjny wyrób”, „stare przepisy”, „przedwojenne receptury” mają znaczenie. Pewnie przypomniały się uczestnikom szkoleń z dr hab. Wioletta Knapik zajęcia z komunikacji. Słowa są jej narzędziem, to one „sprzedają” nasze wyroby zatem uczmy się od lepszych jak je mądrze używać.

41. Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa – AriMR

Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa to urząd centralny, który powstał w 1994 r. w celu wspierania rozwoju rolnictwa i obszarów wiejskich. Koordynuje projekty unijne oraz pomoc ze środków krajowych, udzielaną rolnikom, mieszkańcom wsi, grupom producentów rolnych, przedsiębiorcom i samorządom lokalnym.

Prezes ARiMR dokonuje, w drodze decyzji, wpisu koła gospodyń wiejskich do Krajowego Rejestru Kół Gospodyń Wiejskich. To prezes tej instytucji sprawdza czy statut koła jest zgodny z przepisami prawa a założyciele koła spełniają określone wymagania. Agencja przyznaje też środki finansowe dla KGW na wsparcie rozwoju społeczno-gospodarczego, w tym rozwój przedsiębiorczości na terenach wiejskich.

42. Małopolski Ośrodek Doradztwa Rolniczego - MODR

Małopolski Ośrodek Doradztwa Rolniczego z siedzibą w Karniowicach świadczy kompleksowe usługi doradcze na terenie województwa małopolskiego. Ośrodek działa w środowisku wiejskim i rolniczym, zajmuje się doradztwem technologicznym, ekonomicznym, organizacyjnym, socjalno-bytowym, bankowo-kredytowym, m.in. poprzez programy informacyjne i szkoleniowe na rzecz wsi i rolnictwa oraz poprzez organizację bezpłatnych szkoleń dla rolników. Ośrodek działa na rzecz ekologii, ochrony środowiska, ochrony dziedzictwa kulturowego wsi oraz krajobrazu na obszarach wiejskich.

Dla kół gospodyń wiejskich MODR jest źródłem informacji o dotacjach na ich funkcjonowanie. Pracownicy tej instytucji pomagają w pisaniu biznesplanów i mają praktyczną wiedzę potrzebną dla wsparcia KGW w jej przedsięwzięciach. Wielu pracowników terenowych, powiatowych oddziałów MODR to członkowie KGW.

43. Kasa Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego Oddział Regionalny w Krakowie – KRUS

KRUS to państwowy fundusz zajmujący się organizacją ubezpieczeń społecznych dla rolników. Zajmuje się m.in. obsługą w sprawach dotyczących obejmowania ubezpieczeniem społecznym rolników i opłacania składek na to ubezpieczenie, przyznawania i wypłaty świadczeń pieniężnych z ubezpieczeń: emerytalno-rentowego oraz wypadkowego, chorobowego i macierzyńskiego, prowadzenia działalności na rzecz upowszechniania zasad bezpieczeństwa pracy w gospodarstwach rolnych. Prowadzi system orzecznictwa lekarskiego.

Koła gospodyń wiejskich uczestniczą w wielu akcjach charytatywnych niosąc pomoc chorym i poszkodowanym w wypadkach rolniczych, których jest w dalszym ciągu za dużo. Praca w gospodarstwie okazuje się niebezpieczna pomimo a często przez użytkowanie właśnie maszyn. Wymagają one przestrzegania zasad bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP), które są nieznane rolnikom lub przez nich nieprzestrzegane. Członkinie KGW od zarania ich dziejów były kagankiem oświaty rolników i być może mogłyby też poprzez swoje członkinie oddziaływać na postawy mężczyzn względem BHP.

44. Małopolska Wojewódzka Stacja Sanitarno – Epidemiologiczna

To jednostka powołana do realizacji zadań z zakresu zdrowia publicznego, w szczególności jeśli chodzi o higienę środowiska, higienę pracy, higienę radiacyjną, higienę procesów nauczania i wychowania, higienę wypoczynku i rekreacji. Zajmuje się także warunkami zdrowotnymi żywności, żywienia oraz higieniczno-sanitarnymi personelu medycznego, sprzętu oraz pomieszczeń, w których

udzielane są świadczenia zdrowotne. Stacja ma za zadanie ochronę zdrowia ludzkiego przed niekorzystnym wpływem szkodliwości i uciążliwości środowiskowych oraz zapobieganie powstawaniu chorób, w tym chorób zakaźnych i zawodowych.

Nie ma możliwości na rozpoczęcie działalności gastronomicznej lub odbioru lokalu bez wizyty inspektorów Małopolskiej Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej. Szczególnie istotna rola tej instytucji dotyczyła czasu trwania niedawnej pandemii. Zwykle pracownicy „sanepidu” pojawiają się jednak w lokalu, gdzie prowadzona jest działalność gospodarcza po otrzymaniu donosu od klienta. Jeżeli występuje ryzyko zagrożenia życia lub zdrowia pracownicy Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej mogą odwiedzić dane miejsce nawet bez obecności szefa firmy.

45. Klub Kultury Mydlniki

Klub Kultury Mydlniki, działający w Krakowie przy ul. Balickiej, to filia Centrum Kultury "Dworek Białoprądnicki". To miejsce tworzące pozytywną przestrzeń dla dzieci i dorosłych. Klub organizuje koncerty, warsztaty, spotkania.

Koła Gospodyń Wiejskich, szczególnie na początku swej historii i z racji licznej grupy osób niepiśmiennych na wsi pełniły rolę społeczno-światową w zakresie opieki nad dzieckiem, upowszechnienia kultury sanitarnej na wsi i gospodarstwa domowego. W domach Ludowych przed I Wojną Światową prowadzono różnorodne formy pracy oświatowej: odczyty, wykłady i pogadanki, kursy dla dorosłych analfabetów i wiedzy rolniczej. Szczególnie dużą popularnością w środowisku wiejskim cieszył się amatorski ruch artystyczny w formie teatrów i chórów włościańskich.

Działająca w okresie międzywojennym Centralna Organizacja Kół Gospodyń Wiejskich miała dużo instruktorek i działaczek które posiadały niezbędne kwalifikacje agronomiczne i społeczno-oświatowe. W Kołach Gospodyń Wiejskich prowadzono różnego rodzaju pogadanki, odczyty, praktyczne i teoretyczne kursy, konkursy a także organizowano wycieczki do gospodarstw prowadzonych przez absolwentki Szkół Rolniczych i Uniwersytetów Ludowych. Zatem gospodarstwa rolne z których pochodziły działaczki kół Gospodyń Wiejskich pełniły funkcje ośrodków kultury rolnej.

Współcześnie wiele kół gospodyń wiejskich, szczególnie jeśli posiada zespoły śpiewacze lub taneczne współpracuje z gminnymi domami kultury (GOK). W naturalny sposób włączają one KGW w swoją działalność. KGW to nie tylko gotowanie, śpiewanie ale także próby teatralne, robótki ręczne, ozdoby, kultywowanie lokalnych tradycji, obchodzenie świąt świeckich i kościelnych i przypominanie zwyczajów. Koła gospodyń wiejskich uatrakcyjniają życie na wsi. Koła gospodyń wiejskich, pomimo wielu zmian obyczajowych oraz nieustannego zmierzanie ku nowoczesności przetrwały i w dalszym ciągu pozostają wierne tradycji i dzielnie realizują założone sobie cele wpisując się w życie kulturalne również poprzez takie organizacje jak Klub Kultury Mydlniki.

Źródła informacji o prezentowanych podmiotach:

materiały własne URK (umowy partnerskie, porozumienia o współpracy)

1. https://www.orlypiekarnictwa.pl/city-15566-zielonki
2. https://targpietruszkowy.pl/o-nas/o-fundacji/
3. https://korzeniewscy.eu/
4. http://mir-lek.pl/witaj
5. https://www.polskasmakuje.pl/author/kazimierzjachymski/
6. https://www.winnicagoja.pl/

7. https://www.portalpszczelarski.pl/pasieka/1949/ryszard_teska/kontakt.html
8. https://rejestr.io/krs/102758/spoldzielnia-ogrodnicza-grodzisko
9. https://olejeprostozpola.pl/
10. https://www.ican.pl/a/zielone-trendy/D5c4BoIx6
11. https://jedzpij.pl/pl/i/O-nas/24
12. https://e-turysta.pl/zagroda-krolow-ekologiczne-gospodarstwo-agroturystyczne-blizyn-150055.html?kl=1
13. https://www.sosta.pl/
14. https://pasiekapszczolkowo.pl/
15. https://utw.urk.edu.pl/
16. https://lokalnyrolnik.pl/farmers/serownia-podlazy
17. https://ekobiedrzyccy.pl/o-nas/
18. https://zurpiskorek.pl/
19. https://katrovia-kozy-w-sadzie.business.site/posts/8591212589196140005
20. https://www.polskasmakuje.pl/author/miodzik1/
21. https://korabgarden.pl/pl/
22. https://lavendziarniastoki6.pl/
23. https://www.gaworwedliny.pl/
24. http://miodyzpodkarpacia.pl/
25. https://pierozkibabciwladzi.pl/o-nas
26. https://www.piwniceantoniego.pl/#
27. https://www.facebook.com/profile.php?id=100068305239338
28. https://iz.edu.pl/
29. http://www.sokipawlowski.pl/
30. https://www.smaktradycji.net/#historia
31. https://kety.pl/
32. https://www.facebook.com/gospodarstwopemako/
33. https://retradycja.eu/pl/tworca/pasieka-rodzinna-stepien/
34. https://cdrkrakow.pl/index.php/pl/
35. http://www.agrodunajec.pl/
36. https://www.mir.krakow.pl/
37. https://bmik.urk.edu.pl/
38. https://winnica.urk.edu.pl/
39. https://kogoot.pl/
40. https://staropolskagaleriasmaku.pl/u-madrego-sp--c-danuta-jeruzalska--andrzej-madry,0,0,186.html
41. https://www.gov.pl/web/arimr
42. https://www.modr.pl/
43. https://krus.info.pl/malopolskie/krus-krakow/
44. https://www.gov.pl/web/wsse-krakow
45. https://www.gov.pl/web/wsse-krakow
46. https://ksow.pl/o-ksow/o-krajowej-sieci-obszarow-wiejskich

Wszelkie informacje zawarte w informatorze stanowią informację publiczną dostępną na stronach internetowych prezentowanych podmiotów lub wynikają z zawartych przez URK umów partnerskich i porozumień o współpracy.

„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie.”

Publikowane dane mają charakter wyłącznie informacyjny.

Odwiedź portal KSOW – https://ksow.pl

Zostań partnerem Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich