

Strona

Być w takiej sieci to wyróżnienie

28 lip 2017 15:20



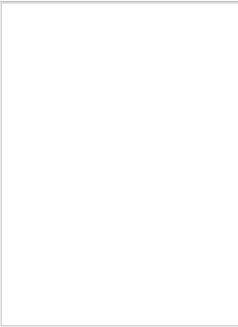
Województwo Zachodniopomorskie od 9 lat jest członkiem Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarnego. Obecnie należy już do niej 27 regionów, głównie z państw basenu Morza Bałtyckiego. W każdym z regionów istnieje regionalna sieć, która zrzesza producentów.

W Zachodniopomorskiem są oni skupieni w Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Pomorza Zachodnie. Ma ona 51 członków. To m.in. restauracje, gospodarstwa agroturystyczne, gospody, bary, wytwórni piwa, wędlin, serów czy paszulek. - Od kilku lat jesteśmy w tej sieci - mówi Ewa Kusztosz z Przylwicz, która z mężem Olgierdem produkują znane w regionie przylwiczkie miody, wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych. - Korzyści wynikające z członkostwa w tej sieci mają charakter przede wszystkim promocyjny. Informacje o naszych wyrobach znajdują się m.in. w informatorach wydawanych przez Urząd Marszałkowski, logo ESDK możemy używać na naszych reklamach i rolachach. Idea Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarnego powstała 22 lata temu na duńskiej wyspie Bornholm. Projekt szybko zyskał zainteresowanie przedsiębiorców i samorządowców. Obecność w ESDK i wspólne logo jest wyznacznikiem dobrej jakości produktu. O członkostwo mogą się ubiegać producenci surowców w rolniczej, ogrodniczej i rybowlwowej, producenci i przetwórcy żywności, restauratorzy, właściciele punktów gastronomicznych, obiektów świadczących usługi hotelarskie, hurtownicy i sprzedawcy detaliczni. - Członkostwo w Sieci niesie za sobą wymierne korzyści - mówi Jarosław Rępa, wicemarszałek województwa. - Należy do nich między innymi upokorne konsej na używanie logo Dziedzictwa Kulinarne Pomorza Zachodnie, umieszczanie informacji o przedsiębiorstwie członkowskim na stronie internetowej województwa oraz na stronie Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarnego, prawo do uczestniczenia w imprezach promocyjnych organizowanych przez Województwo Zachodniopomorskie. Wyniki w sprawie członkostwa przynajmniej Wydział Rolnictwa i Rybnactwa, m tel. (91) 44 10 203. Tam też można się ubiegać o wpisanie danego wyrobu na Listę Produktów Tradycyjnych. Na tej liście mogą się znaleźć rozmaite produkty rolne, środki spożywcze i napoje spirytusowe. Produkty tradycyjne to takie, które powstają za pomocą metod stosowanych od co najmniej 25 lat. Obecnie na Liście Produktów Tradycyjnych znajduje się 41 produktów. To m.in. śląskie miody, śledzik kabański, chleb szczeciński, kpiarskie piwo Zaczynaj, pierniki szczecińskie, choszczeńska strucla z makiem, medwiarska sieja i inne. W maju tego roku, na tę listę trafiły też bełzanińskie zaprawy.

Źródło: <https://www.p24.pl/plebs/p24byc-w-takiej-sieci-to-ugromienie-12314370/> [1]

Galeria





[4] [5]
Adres źródłowy: https://wetr.archiwum-wzp.pl/aktualnosci/byc-w-takiej-sied-wyrozenie7mobile_switchmobile

- Linki**
[1] <http://www.pl24.pl/pldci/tytyla/byc-w-takiej-sied-wyrozenie,12314379/>
[2] <https://wetr.archiwum-wzp.pl/sites/default/files/14dgbh.jpg>
[3] https://wetr.archiwum-wzp.pl/sites/default/files/uzgy_phone_0.jpg
[4] https://wetr.archiwum-wzp.pl/sites/default/files/logo_product_1mbyjnyh.jpg
[5] https://wetr.archiwum-wzp.pl/sites/default/files/150x204_sdk.jpg