

**Sieć Dziedzictwa
Kulinarne
POMORZE ZACHODNIE**

Seminarium
Szczecin, dnia 13 listopada 2017 r.



1995 – 2017

22 lata działalności ESRDzK



POCZĄTKI

Współpraca pomiędzy
Południową Skanią (Szwecja)
i Bornholmem (Dania)

OBECNIE:

13 krajów członkowskich
41 regionów członkowskich
4 kandydujące

Cel i kierunek działania ESRDzK

- ✓ ESRDzK została zapoczątkowana, aby ułatwić konsumentom oraz turystom na terenie Europy dostęp do lokalnej i regionalnej żywności wysokiej jakości
- ✓ Transfer wiedzy pomiędzy członkami ESRDzK
- ✓ Podstawową zasadą jest ścisły związek wyrobu z regionem, czyli potrawa musi opierać się na surowcach uzyskanych lokalnie



KRAJE CZŁONKOWSKIE:

1. Białoruś – 1 region (31 członków)
2. Chorwacja – 1 region (35 członków)
3. Dania – 4 regiony (146 członków)
4. Estonia – 1 region (1 członek)
5. Litwa – 2 regiony + 3 kandydujące (3 członków)
6. Łotwa – 5 regionów (38 członków)
7. Norwegia – 3 regiony (82 członków)
8. Niemcy – 4 regiony (138 członków)
- 9. Polska – 10 regionów (745 członków)**
10. Szkocja – 1 region (13 członków)
11. Szwecja – 6 regionów (273 członków)
12. Turcja – 2 regiony (13 członków)
13. Ukraina – 1 region + 1 kandydujący (18 członków)

41 regionów członkowskich
4 regiony kandydujące
1.536 członków

Stan na 10.11.2017 r.
 źródło: <https://www.culinary-heritage.com>
 oraz strony internetowe urzędów marszałkowskich

Organizacja



3 szczeble organizacji:



Regiony



Przedsiębiorstwa



Koordynator europejski



POLSKA

**10 regionów/województw
745 członków**



Stan na 10.11.2017 r.

źródło: <https://www.culinary-heritage.com>
oraz strony internetowe urzędów marszałkowskich

Województwo Zachodniopomorskie stało się członkiem ESRDzK 29 października 2008 r.



Korzyści kraju członkowskiego

- ✓ Korzystanie z logo Kulinarne Dziedzictwo w celu promocji regionu
- ✓ Udzielanie licencji na korzystanie z logo członkom działającym w regionie, którzy spełniają ustalone kryteria
- ✓ Publikacja szczegółowych informacji na temat regionu i swoich członków na oficjalnej stronie Kulinarne Dziedzictwo

www.culinary-heritage.com

Logo



Logotyp jest chroniony jako wspólnotowy znak towarowy w całej Europie.
Numer rejestracji to: 000778035.

Dziedzictwo Kulinarne Pomorze Zachodnie



Sieć Dziedzictwa Kulinarnego Pomorza Zachodniego
liczy 56 członków, są to:



Producenci i przetwórcy surowców w rolnictwie, ogrodnictwie, rybactwie - **35 członków**

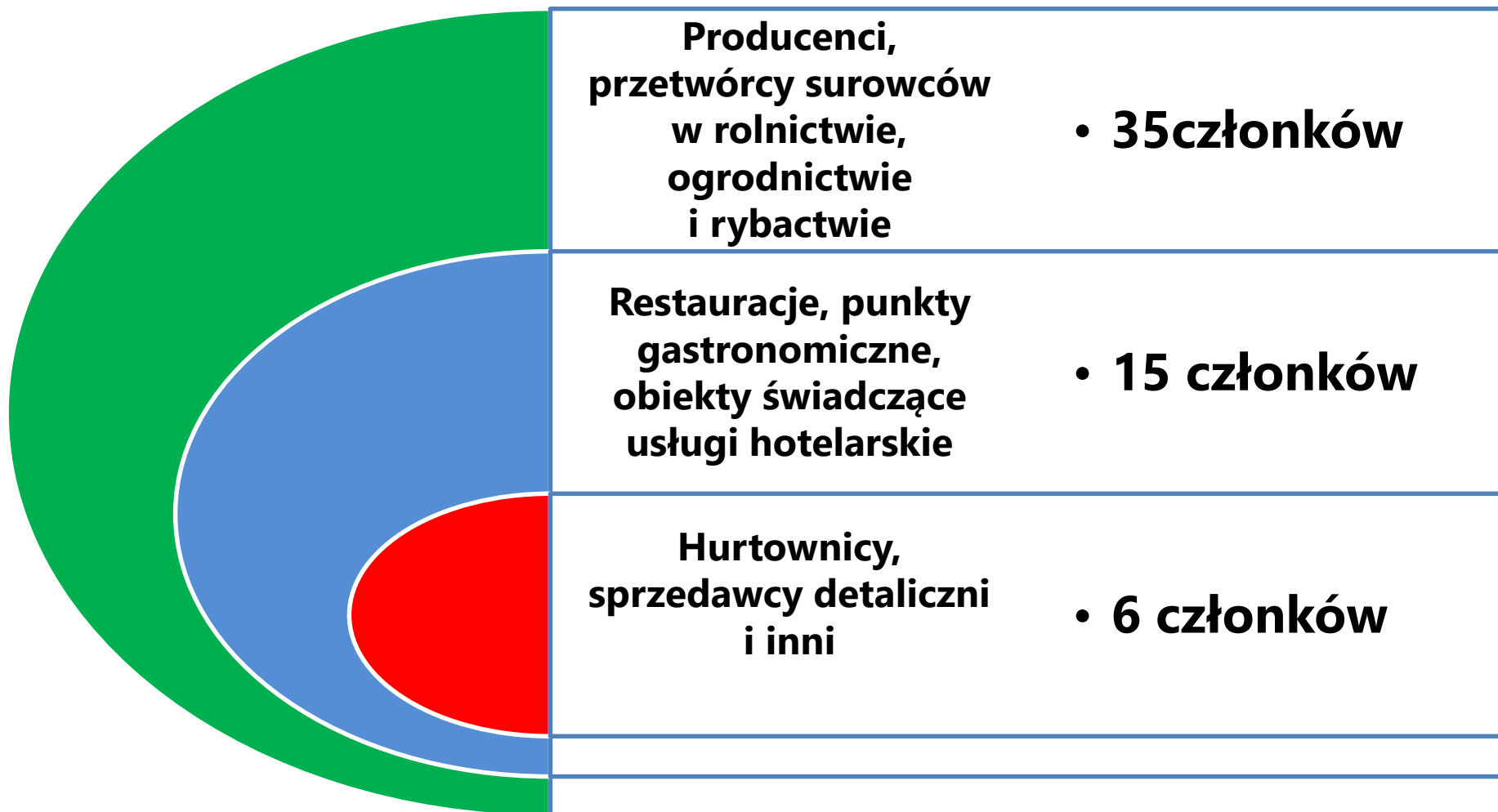


Restauracje, punkty gastronomiczne, obiekty świadczące usługi hotelarskie - **15 członków**



Hurtownicy, sprzedawcy detaliczni i inni - **6 członków**

Dziedzictwo Kulinarne Pomorze Zachodnie



Dziedzictwo Kulinarne Pomorze Zachodnie

Lista Produktów Tradycyjnych (LPT)



Z ogólnej liczby **45** produktów tradycyjnych wpisanych z województwa zachodniopomorskiego na Listę Produktów Tradycyjnych, prowadzoną przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi, **23** stanowią produkty wytwarzane przez członków SDzK Pomorze Zachodnie.

Producenci, przetwórcy żywności i surowców w rolnictwie, ogrodnictwie, rybactwie (35):

- 1) Pasieka rodzinna Żałobowscy i Syn, Nowogard
- 2) „Miody chojeński” gospodarstwo pasieczne, Chojna
- 3) **Gospodarstwo Rybackie Miedwie, F.B.H.U. Modehpolmo**
- 4) Miodowy Raj, Dygowo
- 5) Skansen chleba – Zajazd i Muzeum, Ustronie Morskie
- 6) „Kości Gródek” ferma kóz, Dobra
- 7) **Gospodarstwo ekologiczne „Sedina”, Dolice**
- 8) Gospodarstwo ekologiczne „Sątyrz”, Chociwel



Producenci, przetwórcy żywności i surowców w rolnictwie, ogrodnictwie, rybactwie (35):

9) Gospodarstwo ekologiczne „Frykas”, Marwice

10) Gospodarstwo pasieczne „Kószka”, Wełnica

11) Król rodzinne gospodarstwo ekologiczne, Kinowo

12) Miody przelewickie, Przelewice

13) Gospodarstwo agroturystyczne K. Kula, N. Koprzywno

14) Dega Spółka Akcyjna w Karnieszewicach

15) Miody Puszczy Barlineckiej, Barlinek

16) „Górna” Roman Balewicz, Szczecin

17) Gospodarstwo rolne „Dworek Tradycja”, Bełczna



Producenci, przetwórcy żywności i surowców w rolnictwie, ogrodnictwie, rybactwie (35):

18) Gospodarstwo „Zagon” Elżbieta i Sławomir Kuczma, Ząbrowo

19) Gospodarstwo pasieczne „Lipowa pasieka”, Dębice

20) Gospodarstwo pasieczne „Miody Jana”, Klępicz

21) „Folwark Biernów Park” Gosp. ekologiczne, Ostre Bardo

22) Gospodarstwo rybackie „Zielenica”, Zielenica

23) Gospodarstwo pasieczne „Buckfast”, Choszczno

24) „Edi” Ireneusz Pajor, Nieborowo

25) Gospodarstwo rolne Sebastian Piekarczyk, Kamieniec

26) Chleb gwdowski – wyrób tradycyjny, Lech Szlazarz

Gwda Wielka

www.wzp.pl



Producenci, przetwórcy żywności i surowców w rolnictwie, ogrodnictwie, rybactwie (35):

27) Ryby Zubowicz, smażalnia, wędzarnia, własny połów, Kamień Pom.

28) Ekologiczne gospodarstwo „ekoKniaź”, Grabowo

29) Fuhrmann S.A., Połczyn Zdrój

30) Ekologiczne Gospodarstwo Rolne Alicja i Jan Springer, Świeszewo

31) Winnica Baniewice Sp. Z o. o. Sp. Komandytowa, Baniewice

32) Pracownia Pasieczna „Staropolska Miodziarnia”, Świeszewo

33) „Bar Bistro” Monika Olejnik, Stare Drawsko

34) Winnica Sydonia, Trzebiatów

35) Gospodarstwo rolne Agnieszka i Leszek Jager, Radziszewo



Restauracje, punkty gastronomiczne, obiekty świadczące usługi hotelarskie (15):

1) Restauracja „Gospoda” pod Przybiernowem,

2) Restauracja „Na Kuncu Korytarza”, Szczecin

3) Restauracja Kurna Chata, Świnoujście

4) Zajazd „Odra”, Stare Łysogórki

5) „Hotel Park”, Szczecin

6) Restauracja „Zamkowa”, Szczecin

7) Browar Stara Komenda, Szczecin

8) Wyszak Browar Rodzinny, Szczecin



Restauracje, punkty gastronomiczne, obiekty świadczące usługi hotelarskie (15):

9) Hotel Leda **** SPA Różewscy SPA Sp. J., Kołobrzeg

10) Pizzeria u Jana, Stargard

11) Gospodarstwo agroturystyczne „Zielona Dolina”, Chocień

12) Gospodarstwo Agroturystyczne „Kalina”, Komorze

13) Restauracja „Ruszt”, (dawna Botanica), Szczecin

14) Restauracja Rybna „Chief”, Szczecin

15) Gospoda „U Nalewaja”, Glewice



Hurtownicy, sprzedawcy detaliczni i inni (6):

1) **P.P.H. TAST Jan Tabiński, Szczecin**



2) **F.H.U. IRGO Ireneusz Jung, Przelewice**

3) **P.H.U. Perłak Wiesław, Stare Drawsko**



4) **Sklep Jarmarku Jakubowego, Szczecin**

5) **Zespół Szkół Nr 6 im. Mikołaja Reja w Szczecinie**



6) **Polmark Sp. z o.o., Ińsko**





Działania wspierające członków Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Pomorze Zachodnie



- ✓ Pierwszeństwo uczestnictwa w organizowanych przez Województwo Zachodniopomorskie targach, jarmarkach, festynach i innych imprezach promujących lokalną żywność
- ✓ Promocja członków i wytwarzanych przez nich produktów w środkach masowego przekazu i podczas kampanii promocyjnych
- ✓ Promocja poprzez zamieszczanie informacji na stronach internetowych sieci/urzędu oraz w tradycyjnych wydawnictwach, np. papierowe katalogi, broszury, mapy
- ✓ Uczestnictwo w szkoleniach, spotkaniach itd. umożliwiających wymianę wiedzy i doświadczeń

Piknik nad Odrą, Szczecin



Konkurs Nasze Kulinarne Dziejictwo - Smaki Regionów Szczecin



Targi, jarmarki, konkursy



Targi Smaki Regionów, Poznań



Promocja produktów regionalnych i lokalnych



Konferencje prasowe



Promocja produktów regionalnych i lokalnych

Artykuły w prasie

Być w takiej sieci to wyróżnienie

- Już 51 członków z województwa ma Europejska Sieć Regionalnego Dziedzictwa Kulinarne
- Na Liście Produktów Tradycyjnych znajduje się 41 wyrobów.



Plebiscyt Softys Roku

Wioletta Mordasiewicz

wioletta.mordasiewicz@polskapress.pl

W Zachodniopomorskim grupę przedsiębiorców skupiona jest w Sieci Dziedzictwa Kulinarne Pomorza Zachodniego. Ma ona 51 członków. To m.in. właściciele restauracji, gospodarstw agroturystycznych, gospód i barów, a także wytwórcy piwa, wędlin, serów oraz pasiek.

- Od kilku lat jesteśmy w tej sieci - mówi Ewa Kustos z Przelewic, która z mężem Olgierdem produkują przelewickie miody. - Korzyści wynikające z tego członkostwa mają charakter promocyjny.

Obecność w ESDK i wspólne logo dla członków jest wyznacznikiem dobrej jakości.

- Członkostwo w Sieci niesie wymierne korzyści - potwierdza Jarosław Rzepa, wicemarszałek województwa. - Przedsiębiorcy otrzymują licencję na używanie wspólnego logo. Informacje o nich są zamieszczane na stronach województwa i Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarne. Mają też prawo do uczestniczenia w imprezach promocyjnych organizowanych przez województwo.

O członkostwo w ESDK mogą ubiegać się producenci surowców w rolnictwie, ogrodnictwie i rybołówstwie, producenci i przetwórcy żywności, restauratorzy, właściciele

punktów gastronomicznych, obiektów świadczących usługi hotelarskie, hurtownicy, sprzedawcy detaliczni.

Wnioski o przyjęcie przyjmuje Wydział Rolnictwa i Rybnictwa, nr tel. (91) 44 10 203. Tam też można się ubiegać o wpisanie danego wyrobu na Listę Produktów Tradycyjnych. Na tej liście mogą się znaleźć 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. dębickie miody, śledzik kołobrzelski, chleb szczeciński, lipiańskie piwo Zacznaj, pierogi szczecińskie, choszczeńska

strucla z makiem, miedwiańska sieja i inne. W maju tego roku, na tę listę trafiły też bełczańskie zupy piwne. Idea Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarne powstała 22 lata temu w szwedzkiej Skanii i na duńskiej wyspie Bornholm. Projekt szybko zyskał zainteresowanie przedsiębiorców i władz samorządowych regionów europejskich. Województwo Zachodniopomorskie jest jej członkiem od 2008 roku. Obecnie do Sieci należy 27 regionów, głównie z państw basenu Morza Bałtyckiego. Oprócz Pomorza Zachodniego do ESDK należą też Mazowsze, województwa opolskie, pomorskie i świętokrzyskie oraz Wielkopolska ● ©



► Przyjęci do ESDK przedsiębiorcy powinni mieć zarejestrowaną działalność na terenie województwa zachodniopomorskiego

Dziękuję za uwagę

Urząd Marszałkowski Województwa
Zachodniopomorskiego
Wydział Rolnictwa i Rybactwa

Tel: 091 44 10 203

www.wrir.wzp.pl

www.culinary-heritage.com