

WIZYTA STUDYJNA DO SZWAJCARII

ROZWÓJ SYSTEMU DOSTAW NA POTRZEBY SYSTEMU SPRZEDAŻY PLM

1-7.12.2013

Fundacja Partnerstwo dla Środowiska zaprasza do udziału w wizycie studyjnej, której celem jest poznanie doświadczeń w budowaniu trwałego systemu sprzedaży żywnościowych produktów lokalnych na przykładzie Szwajcarii.

Koszt udziału: 300 zł

Do udziału zaproszeni są wytwórcy żywności, którzy biorą udział lub przygotowują się do włączenia w system PLM, pod warunkiem spełnienia poniższych wytycznych.

KRYTERIA NABORU UCZESTNIKÓW

PRZEDMIOT DZIAŁALNOŚCI

Uczestnikami wizyt studyjnych mogą być wytwórcy żywności przetworzonej lub nieprzetworzonej, którzy spełniają wszystkie wymogi ogólne oraz wymogi odpowiednie dla rodzaju prowadzonej działalności.

Wymogi ogólne:

- wytwarzanie żywności wyróżniającej się spośród dostępnych w sprzedaży towarów wyjątkową jakością;
- możliwość zapewnienia ciągłych dostaw do wybranych kanałów sprzedaży PLM (przy uwzględnieniu sezonowości);
- spełnienie wymogów jakościowych i norm bezpieczeństwa dla danej grupy wyrobów w świetle aktualnie obowiązujących przepisów lub uzyskanie specjalistycznego doradztwa celem podjęcia działań zmierzających do legalizacji działalności wytwórczej;
- podpisanie deklaracji lub umowy o współpracy w projekcie PLM.

Wymogi dotyczące producentów żywności nieprzetworzonej:

- produkcja w obrębie własnego gospodarstwa rolnego;
- prowadzenie gospodarstwa metodami ekologicznymi (certyfikat) lub objęcie go produkcją integrowaną bądź też prowadzenie metodami tradycyjnymi z zastosowaniem Dobrej Praktyki Rolniczej i Dobrej Praktyki Hodowlanej.

Wymogi dotyczące producentów żywności przetworzonej:

- działalność w zakresie przetwórstwa owocowo-warzywnego, wytwarzania produktów pochodzenia zwierzęcego, ze szczególnym uwzględnieniem przetwórstwa mleka lub przetwórstwo zbóż i roślin oleistych;
- wytwarzanie produktów charakteryzujących się recepturą inspirowaną lokalną historią i dziedzictwem przyrodniczo-kulturowym (produkt posiadający uzasadniony związek z danym regionem pochodzenia);
- produkcja / wytwarzanie o charakterze niemasywnym, uwzględniającym tradycyjne metody, przy użyciu rodzimych, tradycyjnych surowców (np. specyficzne dla danego regionu pochodzenia odmiany roślin, gatunki zwierząt);
- stosowanie naturalnych metod konserwacji;
- proces produkcyjny prowadzony w sposób umożliwiający jego monitoring oraz przy zachowaniu zasad poszanowania zasobów naturalnych i środowiska;
- wykorzystywanie naturalnych surowców, o wiadomym (w pełni identyfikowalnym) pochodzeniu i pochodzących z określonych regionów, oraz pochodzących z gospodarstw ekologicznych (certyfikowanych) lub stosujących produkcję Integrowaną bądź też z gospodarstw tradycyjnych stosujących Dobrą Praktykę Rolniczą i Dobrą Praktykę Hodowlaną, z wyłączeniem GMO

LOKALIZACJA DZIAŁALNOŚCI

Działalność wytwórcza musi być realizowana, na terenie regionów pochodzenia produktów lokalnych, uczestniczących w budowaniu Modelu Produkt Lokalny Małopolska (tj. regionów, z którymi podpisano umowy o współpracy), w szczególności na terenie gmin:

Biały Dunajec, Biskupice, Bukowina Tatrzańska, Chełmiec, Ciężkowice, Czarny Dunajec, Czchów, Czernichów, Czorsztyn, Dobra, Gdów, Gnojnik, Gorlice, Gródek, Gródek nad Dunajcem, Grybów, Igołomia-Wawrzeńczyce, Iwkowa, Jabłonka, Jodłownik, Kalwaria Zebrzydowska, Kamienica, Kamionka Wielka, Kocmyrzów-Luborzyca, Korzenna, Kościelisko, Kraków, Krościenko nad Dunajcem, Krynica-Zdrój, Lanckorona, Laskowa, Limanowa, Lipnica Murowana, Lipnica Wielka, Lisia Góra, Liszki, Łabowa, Łapanów, Łapsze Niżne, Łącko, Łososina Dolna, Łukowica, Michałowice, Mogilany, Mszana Dolna, Mucharz, Muszyna, Nawojowa, Niedźwiedź, Nowy Targ, Nowy Wiśnicz, Ochotnica Dolna, Piwniczna-Zdrój, Pleśna, Podegrodzie, Poronin, Raba Wyżna, Rabka-Zdrój, Rytro, Skawina, Skrzyszów, Słupnice, Spytkowice, Stary Sącz, Stryszów, Szaflary, Szczawnica, Świątyniki Górne, Tarnów, Trzciana, Tymbark, Wielka Wieś, Wierzchosławice, Wietrzychowice, Wojnicz, Zabierzów, Zakliczyn, Zakopane, Zielonki, Żabno, Żegocina.

UWAGI KOŃCOWE

Ilość miejsc ograniczona, decyduje kolejność zgłoszeń. Każdy spełniający niniejsze wytyczne wytwórca może ubiegać się o udział w tylko jednej wizycie studyjnej.

Zgłoszeń należy dokonywać do dnia: 22.11 br. u Igi Starowiejskiej, na adres: Plac Matejki 5/6, 31-157 Kraków lub mailowo: iga.starowiejska@fpds.pl,