



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”  
Przedsięwzięcie realizowane przez Sekretariat Regionalny KSOW województwa podlaskiego.  
Instytucja Zarządzająca PROW 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.  
Przedsięwzięcie współfinansowane ze środków Unii Europejskiej w ramach II schematu Pomocy Technicznej  
Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.

***Materiał szkoleniowy dla uczestników przedsięwzięcia:***

***„Wyjazd studyjny LGD – inkubatory kuchenne w praktyce” organizowanego  
przez SR KSOW województwa podlaskiego***

***w dniach 6-9 września 2016 r.***

***na terenie województwa małopolskiego oraz wielkopolskiego***

***I. Ogólne zasady warunkujące funkcjonowanie przedsiębiorstw sektora  
spożywczego***

**1. Opis zasad funkcjonowania zatwierdzonego obiektu wielofunkcyjnego (inkubatora  
kuchennego)**

„Przez inkubator przetwórstwa lokalnego rozumie się przedsiębiorstwo spożywcze w rozumieniu art. 3 pkt 2 rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. WE L 31 z 01.02.2002, str. 1, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 15, t. 6, str. 463, z późn. zm.), w których jest wykonywana działalność w zakresie produkcji, przetwarzania lub dystrybucji żywności pochodzenia roślinnego lub zwierzęcego lub wprowadzania tej żywności na rynek, przy czym podstawą działalności tego inkubatora jest przetwarzanie. Warto zaznaczyć, że podstawową cechą funkcjonowania inkubatora przetwórstwa lokalnego jest założenie, iż z jego infrastruktury korzystają podmioty odrębne (właściciel inkubatora musi tak dostosować zakład by mógł być w sposób legalny udostępniany lokalnym producentom chcącym przetwarzać posiadane produkty rolne)”<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> <https://www.minrol.gov.pl/.../Inkubatory%205%2010%202015%20publikatory%20r...>

W celu obniżenia kosztów warto rozważyć koncepcje budowy i funkcjonowania inkubatorów kuchennych (jako rolniczych wielofunkcyjnych przetwórni) połączonych z zakładem gastronomicznym produkującym żywność na potrzeby zintegrowanej z zakładem restauracji i na sprzedaż dla zewnętrznych odbiorców. Forma prawna takiego przedsięwzięcia jest istotna z punktu widzenia ekonomii – bez wątpienia współwłaścicielami takiego „przedsiębiorstwa” powinno być co najmniej kilka podmiotów (rolników, przedsiębiorców). Ponadto obiekt tego typu mógłby być potencjalnie zlokalizowany w niefunkcjonujących obiektach poszkolnych, których rozmiary często są wystarczające do zlokalizowania takiego zakładu. Niewątpliwie wymagałoby to znacznie większego zaangażowania sił w cały proces adaptacyjny takiego obiektu, ale z drugiej takie rozwiązanie znacznie obniżyłoby koszty całej inwestycji oraz „ożywiłoby i wzbogaciło” krajobraz wiejski o obiekty pełniące funkcje użytkowe. Dzisiejsze opracowania może wskazać potencjalnym inwestorom możliwości prawne i ekonomiczne realizacji podobnych przedsięwzięć mających na celu wprowadzanie do obrotu dobrej jakościowo żywności, bazującej na lokalnych zasobach, surowcach i tradycyjnych recepturach.

## **2. Analiza aktów prawnych odnośnie bezpieczeństwa żywności mających zastosowanie w obiekcie wielofunkcyjnym (inkubatorze kuchennym).**

Założenia funkcjonalne inkubatora kuchennego (obiektu wielofunkcyjnego):

- salę konsumpcyjno-szkoleniową na 60-100 osób.
- zaplecze gastronomiczne i pomieszczenia pomocnicze oraz inne elementy wyposażenia niezbędne do obsługi ww. liczby osób.
- możliwość produkcji i wprowadzania do obrotu dżemów i innych przetworów owocowych w słoikach.
- możliwość przygotowywania cateringów bazujących na tradycyjnych produktach (w tym wędzonki, pieczenie, ryby, świąteczne wyroby).

Obiekt inkubatora kuchennego powinien zawierać:

- rozbudowany dział produkcyjny, magazynowy i ekspedycyjny umożliwiający wytwarzanie posiłków oraz przetworów na potrzeby własne oraz na potrzeby handlu lub cateringu.
- niezbędne pomieszczenia magazynowe, produkcyjne i ekspedycyjne związane z produkcją i dystrybucją żywności.

Zakładana wielkość produkcji i przerobu:

- produkcja posiłków w tym dań na wynosi, cateringu na ok. 120 osób.
- sezonowe wytwarzanie małych ilości przetworów owocowych utrwalonych w słoikach metodą tradycyjną na potrzeby własne i na sprzedaż – max. 100 kg dziennie.
- wytwarzanie wyrobów mięsnych z mięsa w elementach lub ćwierćtuszkach metodą tradycyjną na potrzeby własne i na sprzedaż – max 50 kg

Wytwarzanie żywności regulowane jest przez szereg aktów prawnych zwyczajowo zwanych „prawem żywnościowym”. „Prawo żywnościowe” oznacza zbiór przepisów ustawowych, wykonawczych i administracyjnych regulujące sprawy żywności, a w szczególności bezpieczeństwo żywności na poziomie Unii Europejskiej oraz na poziomie krajowym. Celem prawa żywnościowego jest zapewnienie wysokiego stopnia ochrony zdrowia i życia konsumentów oraz przeciwdziałanie nieuczciwym praktykom w handlu żywnością. Regulacje prawne wydane przez Parlament Europejski i Radę w formie rozporządzeń obowiązują bezpośrednio każdy podmiot gospodarczy działający na rynku spożywczym w Unii Europejskiej, jednakowo w każdym państwie członkowskim. Dyrektywy Unijne są wdrażane do prawa krajowego przez poszczególne kraje UE.

Prawo krajowe dot. bezpieczeństwa żywności stanowią Ustawy i Rozporządzenia Ministra Zdrowia oraz Rozporządzenia Ministra Rolnictwa wydane na podstawie ustaw.

Fundamentalnym aktem prawnym obowiązującym wszystkie podmioty zajmujące się żywnością jest ROZPORZĄDZENIE (WE) NR 178/2002 PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. WE L 31 z 01.02.2002, str. 1; Dz. Urz. UE, Polskie wydanie specjalne, rozdz. 15, t. 6, str.463), zwane dalej „rozporządzeniem nr 178/2002”. Obowiązuje na wszystkich etapach produkcji, przetwórstwa i dystrybucji żywności. Nie ma zastosowania tylko do produkcji podstawowej na własny użytek lub do domowego przygotowania, obróbki lub przechowywania do własnego spożycia. Rozporządzenie 178/02 wprowadza podstawowe definicje funkcjonujące w branży spożywczej: żywności, przedsiębiorstwa spożywczego, wprowadzenia na rynek, handlu detalicznego, konsumenta finalnego, ryzyka, analizy ryzyka, produkcji podstawowej i ustanawia obowiązki podmiotów gospodarczych działających na rynku spożywczym oraz zasady odpowiedzialności.

Ogólne wymagania higieniczne dla przedsiębiorstw sektora spożywczego działających na wszystkich etapach łańcucha żywnościowego ustanawia Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t.34, str. 319), zwanym dalej „rozporządzeniem nr 852/2004”. Podkreśla **zintegrowane podejście do bezpieczeństwa żywności**, wprowadza definicje pojęć funkcjonujących w branży spożywczej (higiena żywności, surowiec, przedsiębiorstwo, przetwarzanie, produkty przetworzone, produkty nieprzetworzone), podaje wymagania higieniczne dla poszczególnych rodzajów produkcji, reguluje tryb i zasady rejestracji i zatwierdzania zakładów przetwarzających żywność.

Niektóre środki spożywcze mogą stanowić szczególne zagrożenie dla zdrowia ludzi, w związku z tym na mocy Rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 55) zwanego dalej „rozporządzeniem nr 853/2004”, zostały ustanowione dodatkowe przepisy w obszarze higieny. **Dotyczy to zwłaszcza żywności pochodzenia zwierzęcego**, dla której były często zgłaszane przypadki zagrożeń mikrobiologicznych i chemicznych. Przepisy te stanowią uzupełnienie dla rozporządzenia (WE) nr 852/2004. Stosuje się je w odniesieniu do

nieprzetworzonych i przetworzonych produktów pochodzenia zwierzęcego. Wymogi strukturalne oraz wymogi dotyczące higieny, ustanowione w rozporządzeniu 853/2004, mają zastosowanie do wszystkich rodzajów zakładów, w tym do małych przedsiębiorstw.

W przypadku braku wyraźnych sprzecznych wskazań, **rozporządzenie nr 853/2004 nie ma zastosowania do żywności zawierającej jednocześnie produkty pochodzenia roślinnego i zwierzęcego**. Jednakże otrzymywanie przetworzonych produktów pochodzenia zwierzęcego wykorzystywanych do wyrobu tej żywności oraz wszelkie czynności związane z ich przygotowaniem podlegają jego wymogom.

W/w rozporządzenie nie ma zastosowania do:

- a) produkcji podstawowej na własny domowy użytek, domowego przygotowywania, przetwarzania lub składowania żywności na własny domowy użytek;
- b) bezpośrednich dostaw, dokonywanych przez producenta, małych ilości surowców do konsumenta końcowego lub lokalnego zakładu detalicznego bezpośrednio zaopatrującego konsumenta końcowego.

W przypadku braku sprzecznych wskazań rozporządzenie nie ma zastosowania do handlu detalicznego. Niemniej jednak, rozporządzenie 853/2004 ma zastosowanie do handlu detalicznego, jeżeli wykonywane czynności mają na celu dostawę żywności pochodzenia zwierzęcego do innego zakładu, chyba że:

- a) przedmiotowe czynności polegają wyłącznie na składowaniu i transporcie, w którym to przypadku mają jednak zastosowanie szczególne wymogi dotyczące temperatury ustanowione w załączniku III;
- lub
- b) dostawa żywności pochodzenia zwierzęcego z zakładu detalicznego realizowana jest wyłącznie do innych zakładów detalicznych oraz, zgodnie z prawem krajowym, stanowi działalność marginalną, lokalną i ograniczoną.

Sprawy urzędowej kontroli żywności na poziomie UE reguluje Rozporządzenie (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz. Urz. UE L 165 z 30.04.2004, str. 1, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 200) oraz Rozporządzenie (WE) nr 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 206).

USTAWA z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010 r., Nr 136, poz. 914.) określa wymagania i procedury niezbędne dla zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia zgodnie z przepisami rozporządzenia nr 178/2002 w zakresie nieuregulowanym w rozporządzeniach Unii Europejskiej:

- a) wymagania zdrowotne żywności i znakowanie żywności,

- b) wymagania dotyczące przestrzegania zasad higieny żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością,
- c) właściwość organów w zakresie przeprowadzania urzędowych kontroli żywności.

Na podstawie Ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia wydawane są obowiązujące w Polsce akty wykonawcze - Rozporządzenia Ministra Zdrowia i powiązane z tą ustawą Rozporządzenia Ministra Rolnictwa. Regulują one w sposób szczegółowy wymagania prawne dla poszczególnych obszarów ( wytwarzania, handlu, urzędowej kontroli sanitarnej):

- a) Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 29 marca 2007 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. Nr 61, poz. 417)
- b) Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 6 czerwca 2007 r. w sprawie dostaw bezpośrednich środków spożywczych (Dz. U. Nr 112, poz. 774)
- c) Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 29 maja 2007 r. w sprawie wzorów dokumentów dotyczących rejestracji i zatwierdzania zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. Nr 106, poz. 730)
- d) Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 czerwca 2007 r. w sprawie wykazu substancji, których stosowanie jest dozwolone w procesie wytwarzania lub przetwarzania materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych, a także sposobu sprawdzania zgodności tych materiałów i wyrobów z ustalonymi limitami (Dz. U. Nr 129, poz. 904 z późn. zm.)
- e) Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 18 lutego 2009 r. w sprawie ogólnych odstępstw od wymagań higienicznych w zakładach produkujących żywność tradycyjną niezwierzęcego pochodzenia (Dz. U. Nr 37, poz. 294 )
- f) Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. Nr 137, poz. 966 z późn. zm.)

Ustawa z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2006 r. Nr 17, poz. 127, z późn. zm.) określa właściwość organów w zakresie higieny i kontroli produktów pochodzenia zwierzęcego, wymagania, jakie powinny spełniać produkty pochodzenia zwierzęcego wprowadzane na rynek oraz wymagania, jakie powinny być spełnione przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego i przez te produkty w zakresie nieuregulowanym w przepisach rozporządzenia nr 853/2004 oraz w przepisach Unii Europejskiej wydanych w trybie tego rozporządzenia. Reguluje również tryb zatwierdzania zakładów.

Na podstawie Ustawy o produktach pochodzenia zwierzęcego wydawane są Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi , jako akty wykonawcze:

- a) Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 8 czerwca 2010 r. w sprawie szczegółowych warunków uznania działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej (Dz. U. z 2010 r. Nr 113 poz. 753),
- b) Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 18 grudnia 2006 r. w sprawie sposobu prowadzenia rejestru zakładów produkujących produkty pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2007 r. Nr 2, poz. 18),

- c) Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 grudnia 2006 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej (Dz. U. z 2007 r. Nr 5, poz. 38)
- d) Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dn. 19 maja 2010 r. w sprawie niektórych wymagań weterynaryjnych, jakie powinny być spełnione przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego w określonych zakładach o małej zdolności produkcyjnej (Dz. U. 2010 Nr 98 poz. 629),
- e) Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 27 lipca 2007 r. w sprawie ogólnych odstępstw od wymagań higienicznych w zakładach produkujących żywność tradycyjną pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2007 r. Nr 146, poz. 1024),
- f) Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 18 marca 2013 r. w sprawie wymagań, jakie powinien spełniać projekt technologiczny zakładu, w którym ma być prowadzona działalność w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2013 r. Nr 66, poz. 434).

Sprawy zanieczyszczeń żywności reguluje pakiet aktów prawnych wydanych przez Parlament Europejski i Radę Europy. Dopuszczalne pozostałości pestycydów, mikotoksyn, metali, dioksyn i azotanów określają:

- a) Rozporządzenie (WE) nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.3.2005, str. 1) z późniejszymi aktami zmieniającymi,
- b) Rozporządzenie komisji (WE) NR 1881/2006z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, str. 5) z późniejszymi aktami zmieniającymi,

Wymagania dla materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością na poziomie unijnym określa szereg ogólnych i szczegółowych przepisów prawnych, w tym:

- a) Rozporządzenie (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG (Dz. Urz. UE L 338 z 13.11.2004, str. 4),
- b) Rozporządzenie Komisji (UE) nr 10/2011 z dnia 14 stycznia 2011 r. w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością (Dz. Urz. UE L 12/1 z 15.01.2012 r.).ustanawiające szczegółowe wymagania dotyczące produkcji i wprowadzania do obrotu materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, będących w kontakcie z żywnością lub mogących wejść w kontakt z żywnością.

***Wskazane powyżej akty prawne ulegają częstym nowelizacjom, dlatego zawsze należy odnosić się do zaktualizowanych aktów prawnych na dzień wdrażania przedsięwzięcia inwestycyjnego***

# ***I. Opis inkubatora kuchennego Stowarzyszenia „Produkt Lokalny Nad Białą Przemszą”***

## **1. Stowarzyszenie „Produkt Lokalny Nad Białą Przemszą” i historia powstania Inkubatora**

Produkt Lokalny Nad Białą Przemszą to stowarzyszenie, którego głównym celem jest działanie na rzecz rozwoju i promocji regionu oraz produktów lokalnych (w szczególności lokalnych potraw, napojów, rękodzieła oraz wydarzeń), a także pielęgnowanie tradycji regionalnej. Obszarem działania Stowarzyszenia jest obszar działania LGD Nad Białą Przemszą, który posiada duży potencjał turystyczny, wiele wartościowych obiektów historycznych i przyrodniczych, a także bogatą lokalną tradycję i sztukę.

Stowarzyszenie powstało w 2011 roku z inicjatywy LGD Nad Białą Przemszą w odpowiedzi na niezagospodarowany potencjał lokalnych produktów obszaru LGD Nad Białą Przemszą, które dostępne były tylko na festynach, festiwalach i dożynkach wzbudzając zawsze duże zainteresowanie mieszkańców i turystów.

LGD zadbała o certyfikację lokalnych produktów nadając im możliwość posługiwania się marką „Produkt Lokalny Nad Białą Przemszą”, natomiast Stowarzyszenie Produkt Lokalny Nad Białą Przemszą pomaga wprowadzić te produkty na rynek.

W tym celu we współpracy ze Starostą Olkuskim w 2015 roku został otwarty pierwszy w powiecie olkuskim inkubator kuchenny w Olkuszu.

## **2. Inkubator kuchenny**

Inkubator kuchenny Produktu Lokalnego Nad Białą Przemszą służy głównie do promocji i sprzedaży produktów lokalnych z terenu LGD Nad Białą Przemszą. Są to produkty żywnościowe klasyfikowane jako żywność przetworzona, która może być dopuszczona do obrotu po wyprodukowaniu w odpowiednich warunkach w których są zachowane wymagania sanitarno–epidemiologiczne zgodne z przepisami prawa UE i RP. Usługi inkubatora Inkubator kuchennego Produktu Lokalnego Nad Białą Przemszą skierowane są głównie do mieszkańców powiatu olkuskiego (szczególnie obszaru działania LGD Nad Białą Przemszą), małych producentów żywności czyli: KGW, rolników i domowników rolników i innych podmiotów, które chcą produkować przetworzone produkty lokalne.

Inkubator Kuchenny jest miejscem przeznaczonym dla drobnych producentów, Kół Gospodyń Wiejskich, organizacji pozarządowych oraz rolników, którzy mogą przygotować i przetwarzać swoje produkty w odpowiednio wyposażonych i przygotowanych do tego celu, zgodnie z obowiązującymi przepisami, pomieszczeniach. Pozwala to na przygotowanie tradycyjnych potraw lokalnych spełniając wszelkie wymogi sanitarne, jednocześnie nie inwestując własnych środków w urządzenia gastronomiczne, które mogą wypożyczyć w Inkubatorze Kuchennym i dzięki temu znacząco obniżają koszty wytworzenia swoich produktów.

Najważniejszą częścią Inkubatora jest sala wyposażona w urządzenia dużej gastronomii oraz chłodnię, z której korzystać mogą małe firmy przetwórstwa spożywczego oraz lokalni producenci, dzięki czemu znacznemu obniżeniu ulegają koszty wejścia z produktem na rynek. Zrealizowanie tego projektu ma dać pracę mieszkańcom, wykorzystać zasoby lokalne, a wyprodukowane produkty mają się stać wizytówką regionu.

### **3. Opis rozwiązań organizacyjno-prawnych**

Organizacja pracy jak również spotkania dotyczące wykorzystania potencjału inkubatora odbywają się pod nadzorem wyszkolonego w tym celu personelu.

Rozliczenie za usługi:

- zwrot kosztów za media – gotówkowe lub w formie produktów,
- możliwość korzystania z przepisów – umowa z właścicielem przepisu i % od jego sprzedaży.

Producenci w ramach współpracy zgodnie z zapotrzebowaniem zgłaszanym przez Stowarzyszenie „Produkt Lokalny Nad Białą Przemszą” przygotowują dla niego swoje produkty w cenach uwzględniających jedynie koszty przygotowania. Stowarzyszenie natomiast promuje i sprzedaje te produkty, jako wizytówki naszego regionu podczas różnego rodzaju targów, imprez, konferencji itd.

### **4. Opis profilu produkcyjnego**

Dzięki uruchomieniu Inkubatora obecnie stowarzyszenie oferuje usługi cateringowe oparte jedynie na potrawach lokalnych, tradycyjnych takich jak:

- baksalory,
- gulasz z jagnięciny z owcy olkuskiej,
- barszcz czerwony kiszony,
- kapusta na żurze,
- smalec jurajski gotowany,
- polewka,
- pierogi z kaszą gryczaną i wołowiną, itd.

Stowarzyszenie „Produkt Lokalny Nad Białą Przemszą” prowadzi przy Inkubatorze stołówkę w budynku schroniska JURA w Olkuszu „Pyza”, w której oferuje domowe obiady oraz całodienne wyżywienie. Od 2016 roku Stowarzyszenie prowadzi Kawiarnię H<sub>2</sub>O, w której serwuje lokalne szybkie potrawy przygotowywane w inkubatorze: zapiekanki, hamburgery (100% mięsa), nugettsy, gofry oraz lody z firmy MELBA z Krzeszowic. Zarówno potrawy podawane na stołówce jak i te sprzedawane w Kawiarni H<sub>2</sub>O przygotowywane są w Inkubatorze.

Stowarzyszenie przygotowujące swoje potrawy współpracuje z lokalnymi producentami takimi jak:



- Barczyk Zakłady Mięsne w Wolbromiu tradycja od 1977r.,
- Piekarnia Państwa Wąs w Osieku,
- Cukiernia Melba z Krzeszowic,
- Lokalni rolnicy.

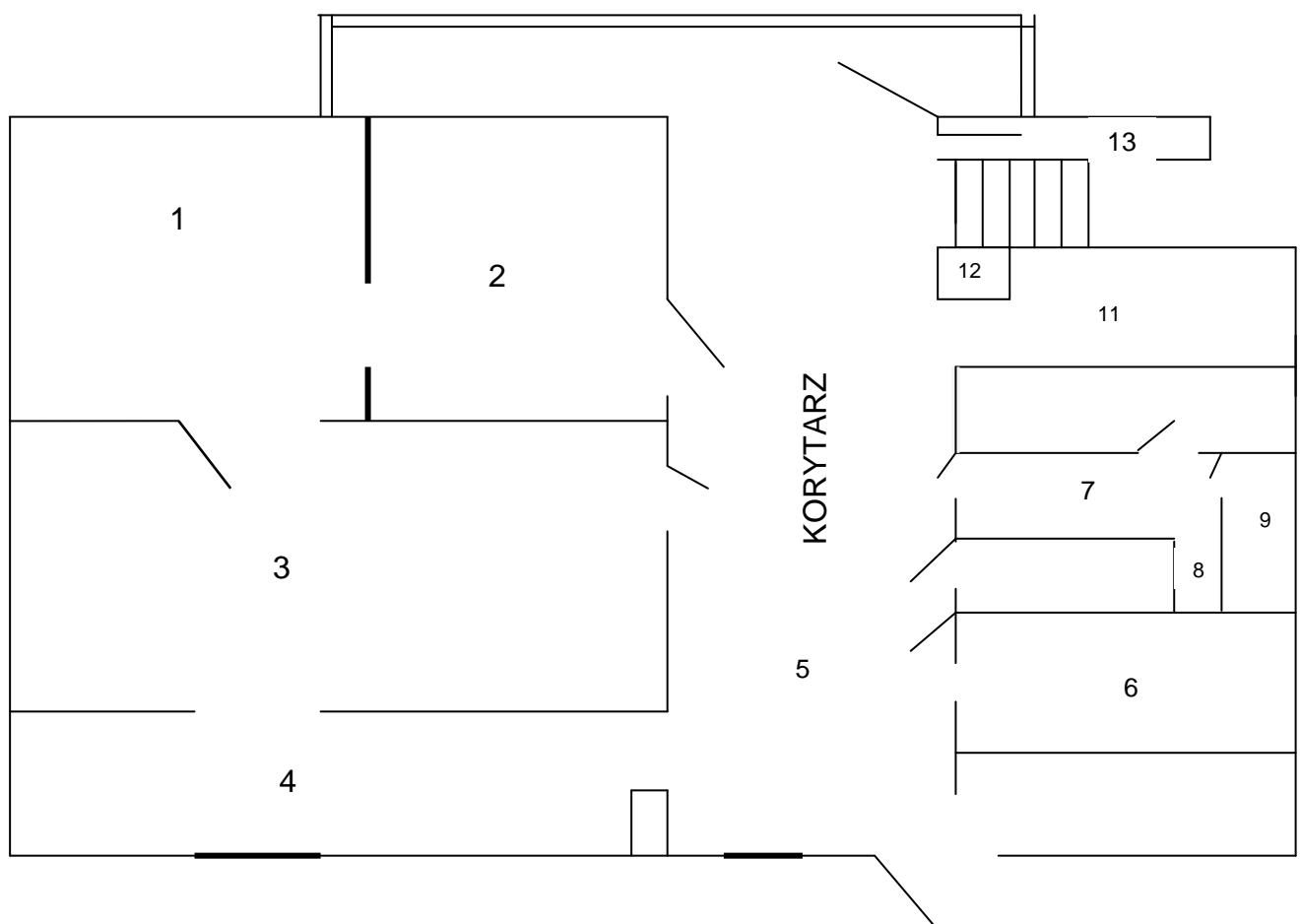
#### 4. Szkice schematyczne obiektów.

Plan przedstawia rozmieszczenie pomieszczeń bloku żywnościowego zakładu gastronomicznego Stowarzyszenia „Produkt Lokalny Nad Białą Przemszą” w Olkuszu.

Na kolejnych arkuszach przedstawiono:

- plan pomieszczeń
  - kuchnia
  - magazyny- piwnice
- wymiary pomieszczeń

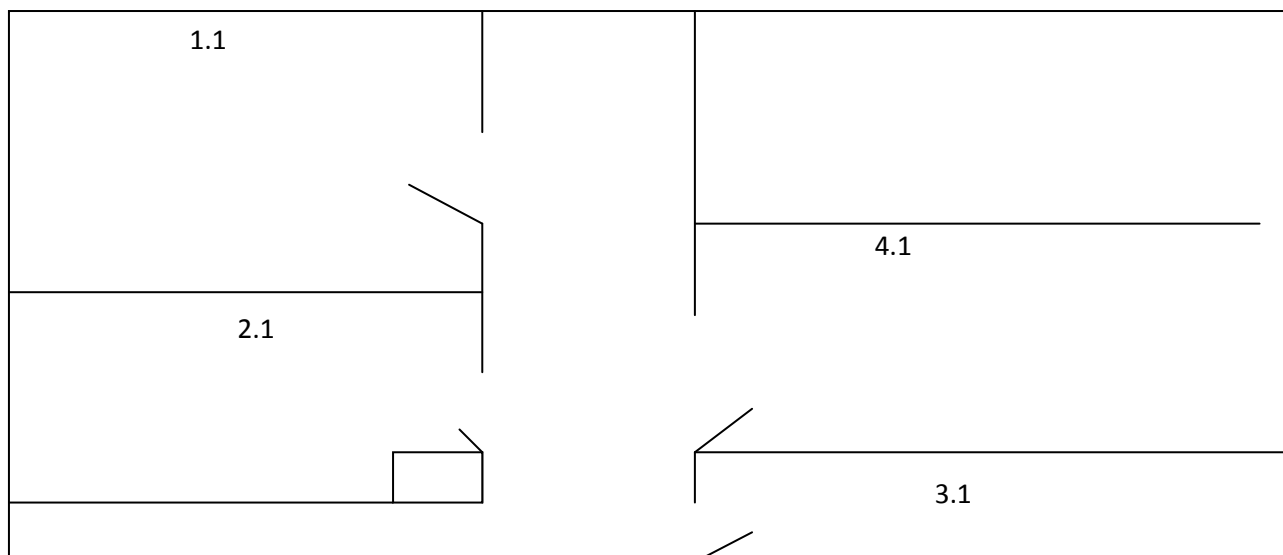
#### PLAN POMIESZCZEŃ KUCHNI



## b) WYMIARY POMIESZCZEŃ KUCHNI

nr pom.	wymiary [m]	powierzchnia [m <sup>2</sup> ]	pomieszczenie
1	3,00 x 3,05	9,15	magazyn naczyń cateringowych
2	2,85 x 3,05	8,69	mycie termosów
3	6,05 x 9,00	54,45	kuchnia
4	6,20 x 2,60	16,12	wydawalnia
5	5,80 x 2,60	15,08	odbiór naczyń
6	4,40 x 3,40	14,96	magazyn żywności
7	2,10 x 1,70	3,57	magazyn żywności
8	1,10 x 1,40	1,54	umywalnia
9	2,90 x 0,90	2,61	natrysk/stanowisko do mycia
10	2,60 x 3,28 1,10 x 2,15 korytarz	8,53	pomieszczenie socjalne kucharek
11	1,25 x 1,50	2,37	magazyn garnków
12	Winda	1,88	winda
13	1,30 x 4,00	5,20	odbieralnia warzyw
Korytarz	1,20 x 12,10	14,52	korytarz
	<b>Razem</b>	<b>158,67</b>	

## PLAN MAGAZYNÓW PIWNICE



1.1 Magazyn środków czystości

2.1. Magazyn naczyń

3.1. Magazyn warzyw

4.1. Magazyn ziemniaków

## **II. Opis inkubatora kuchennego Ośrodka Edukacji na Rzecz Rozwoju Przedsiębiorczości i Produktu Lokalnego w Stryzowie**

Ośrodek Edukacji na Rzecz Rozwoju Przedsiębiorczości i Produktu Lokalnego w Stryzowie prowadzony jest przez Stowarzyszenie Lokalna Grupa Działania (LGD) „Gościniec 4 Żywiołów”. Funkcjonowanie na terenie LGD kuchni socjalnych i nowo utworzonego inkubatora kuchennego ma wpłynąć na wykreowanie nowych produktów lokalnych, które mogą znaleźć się w obrocie gospodarczym. Celem jest zwiększenie potencjału obszaru funkcjonowania Lokalnej Grupy Działania „Gościniec 4 żywiołów” w zakresie występowania na tym obszarze żywnościowych produktów lokalnych. Klienci Ośrodka będą mieli prawo swobodnego decydowania o sposobie sprzedaży swoich produktów. Przewiduje się alternatywnie przejęcie zarządzania przez podmiot utworzony przez klientów Inkubatora.

Przyjmuje się, że te elementy okażą się bardziej skuteczne niż samodzielna sprzedaż, co jest innym elementem projektu. Inkubator kuchenny pełni kompleksowe funkcje przedsiębiorstwa spożywczego w zakresie kreowania nowych produktów, przetwarzania żywności oraz sprzedaży, w tym marketingu.

### **1. Opis uwarunkowań formalno-prawnych funkcjonowania inkubatora.**

W Polsce nie ma szczególnych uwarunkowań prawnych dla obiektów inkubatorów przedsiębiorczości czy inkubatorów technologicznych, w tym kuchennych, poza ogólnymi przepisami obowiązującymi w związku z eksploatacją podobnych obiektów i świadczeniem usług, takich jakie oferuje się w inkubatorach. W związku z tym, tym bardziej nie ma uwarunkowań prawnych wyszczególnionych dla inkubatorów kuchennych.

Zasadniczym przedmiotem zainteresowania oraz troski w zakresie organizacji inkubatora kuchennego musi być sprawa prowadzenia działalności gospodarczej w zakresie przetwórstwa rolno-spożywczego. W tym zakresie w Polsce uwarunkowania te reguluje ustawa, która weszła w życie 28 września 2006 r. - **Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (DzU z 2006 r. nr 171, poz. 1225)**. Zastąpiła ona ustawę o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia.

Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia to podstawowy akt prawny regulujący zagadnienia bezpieczeństwa żywności, zarówno pochodzenia niezwierzęcego, jak i zwierzęcego, oraz żywienia. Specyficzne wymagania odnoszące się wyłącznie do produktów pochodzenia zwierzęcego regulowane są odrębnymi rozporządzeniami UE i krajowymi.

Zapisy w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady zachęcają kraje członkowskie do tworzenia ułatwień w zakresie systemu HACCP dla małych przedsiębiorstw przetwórstwa rolno-spożywczego, które stwarzają szczególne szanse dla inkubatorów kuchennych. Podobny kierunek odnośnie produkcji żywności w sposób tradycyjny zawarto też w polskiej ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz w projektach rozporządzeń w sprawie sprzedaży i dostaw bezpośrednich.

Wymogi w zakresie pomieszczeń do przetwórstwa żywności zawarto w Rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 PE i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych, a dokładnie w załączniku 2 do tego aktu prawnego – wymogi te muszą być zastosowane w obiekcie inkubatora kuchennego.

Wszystkie inne wymogi, które muszą spełniać producenci żywności przetworzonej dotyczą użytkowników inkubatora kuchennego. W zakresie spełniania tych wymogów, użytkownicy inkubatora mają dostęp do doradztwa i szkoleń organizowanych przez personel inkubatora

## **2. Opis rozwiązań organizacyjno-prawnych.**

Podstawowe zadanie inkubatora to zachęcanie potencjalnych przedsiębiorców do podejmowania i rozwijania własnej działalności w zakresie przetwórstwa i sprzedaży żywnościowych produktów lokalnych. Początkujący czy też niezdecydowani mogą korzystać z pośrednictwa spółdzielni socjalnej bądź innego podmiotu zanim rozpoczną własną działalność gospodarczą.

Inkubator Kuchenny pełni rolę usługodawcy dla jego użytkowników. Oznacza to, że sprzedaje przede wszystkim usługi rolnikom i przedsiębiorcom z założeniem, że to oni mają rozwijać swoją działalność produkcyjną, przetwórczą i sprzedażową. Innymi słowami, rolnik nie dysponujący odpowiednio certyfikowanym magazynem, urządzeniami dla przetwórstwa czy też przestrzenią kuchenną, może je wynająć w Inkubatorze wraz z doradztwem i nadzorem i ew. dostępem do kanałów dystrybucji i punktów sprzedaży. Z biegiem czasu i rozwoju swojej działalności, rolnik może dążyć do uruchomienia własnej działalności gospodarczej i własnej przestrzeni dla przetwórstwa albo też podejmować wspólne, zbiorowe inicjatywy produkcyjne i sprzedażowe z innymi rolnikami i wytwórcami pod auspicjami zielonej marki.

Przewidywać należy także organizację produkcji pod nadzorem personelu inkubatora jako specjalne zlecenie, dla wykonania którego personel inkubatora skoordynuje pracę kilku użytkowników inkubatora lub wykona ją we własnym zakresie. Wielkość tej produkcji stanowić będzie znacząco mniejszą część w stosunku do produkcji pozostałych produktów przygotowanych przez użytkowników inkubatora pod nadzorem personelu inkubatora, które to produkty sprzedawane będą potem samodzielnie przez użytkowników inkubatora lub poprzez zbiorową sprzedaż organizowaną za pośrednictwem zielonej marki.

Produkcja wyrobów przez użytkowników Inkubatora kuchennego będzie miała, w przypadku większości z nich, charakter sezonowy. Użytkownicy zainteresowani będą korzystaniem z pomieszczeń inkubatora w miesiącach: czerwiec – październik, a w znacznie mniejszym stopniu w miesiącach maj i listopad. Ta sytuacja równoważona będzie przez fakt, że z kolei działalność szkoleniowa odbywa się głównie w pozostałych miesiącach roku. Także w tym okresie najlepiej rozwija się działalność cateringowa, związana z działalnością szkoleniową.

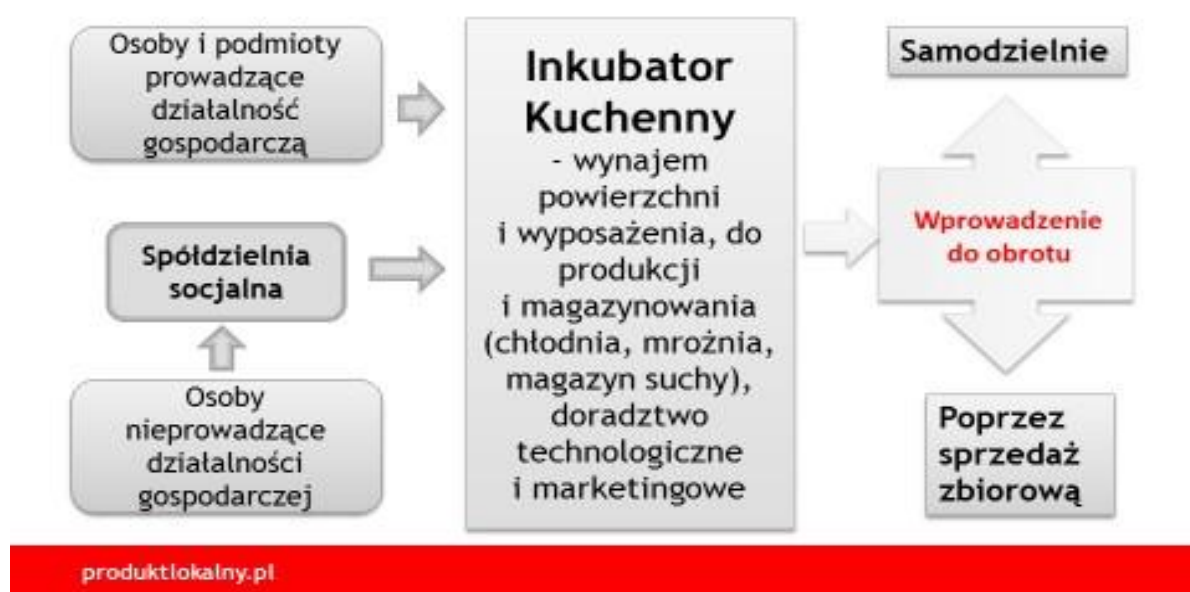
Działalność inkubatora polega również na działaniach aktywizujących potencjalnych użytkowników – spotkania i szkolenia z rolnikami i innymi osobami zainteresowanymi podjęciem działalności gospodarczej w zakresie przetwórstwa rolno-spożywczego. Szkolenia proponowane przez inkubator powinny wynikać ze specyficznych potrzeb rosnącego rynku, ale i podaży w branży gastronomicznej, co powoduje potrzebę poszukiwania przez podmioty tej branży nowych pomysłów i doskonalenia personelu.

Forma prawna inkubatora jest do uzgodnienia z jego użytkownikami. Może być to spółka prawa handlowego, spółdzielnia osób prawnych, spółdzielnia socjalna czy też fundacja lub stowarzyszenie prowadzące działalność gospodarczą. Gmina, powiat lub samorząd wojewódzki może być zarówno współtwórcą i współzałożycielem podmiotu prawnego do prowadzenia inkubatora, jak i jego partnerem. Wszystko zależy od uwarunkowań, możliwości i celów przyjętych przez partnerstwo kreujące zieloną markę lokalną.

W inkubatorze kuchennym muszą być stosowane elastyczne zasady w zakresie polityki cenowej. Elastyczność ta dotyczyć musi głównie wysokości opłaty za korzystanie z pomieszczeń kuchennych. Na wysokość opłaty wpływać będą takie czynniki jak:

- częstotliwość korzystania z pomieszczeń inkubatora – im większa tym niższa będzie opłata,
- ilość godzin wynajmu – im większa tym niższa będzie opłata,
- ilość wykorzystywanych pomieszczeń i urządzeń – im większa tym wyższa będzie opłata.

## Schemat korzystania z pomieszczeń i wyposażenia inkubatora



Podobnie jak w innych inkubatorach, nadmierne wykorzystywanie pomieszczeń kuchennych będzie ograniczone, szczególnie jeśli będzie zapotrzebowanie na korzystanie z kuchni przez innych użytkowników. W ten sposób użytkownicy, którzy osiągną pewien poziom produkcji zachęceni będą do przeniesienia produkcji do własnych pomieszczeń

### **3. Opis profilu produkcyjnego.**

W inkubatorze kuchennym prowadzi się przede wszystkim działalność usługową, w tym szkoleniowo-doradczą, a także działalność handlową. Podstawowe źródła przychodów dla działalności inkubatora to:

- wynajem na godziny pomieszczeń i wyposażenia kuchni,
- wynajem w układzie miesięcznym powierzchni w chłodni i mroźni,
- szkolenia (np. szkolenia certyfikowane dla szefów kuchni - kursy doskonalenia kwalifikacji zawodowych „Akademia smaku” czy też działalność szkoły gotowania – kurs przygotowujący do zawodu kucharza)
- doradztwo, w tym wykonanie specjalistycznych opracowań przez personel Inkubatora i wykonanie prac zleconych, głównie w zakresie przetwórstwa rolno-spożywczego i gastronomii,
- sklep produktów lokalnych,
- sprzedaż kontraktowana w określonych kanałach dystrybucji/punktach sprzedaży
- zbiorowa sprzedaż bezpośrednia (np. targi, imprezy okazjonalne).

#### **Najważniejszymi klientami/użytkownikami Inkubatora to:**

- osoby zainteresowane podjęciem bądź rozwijaniem samodzielnej działalności gospodarczej w zakresie przetwórstwa rolno-spożywczego;
- rolnicy zainteresowani przetwórstwem własnych płodów rolnych;
- rolnicy i wytwórcy zainteresowani podejmowaniem zbiorczych działań produkcyjnych czy też sprzedażowych.

#### **Zakłada się również, że Inkubator jako podmiot prawne może również sprzedawać usługi:**

- organizacjom pozarządowym i instytucjom zainteresowanym promocją produktów lokalnych
- firmom cateringowym
- małym firmom z branży przetwórstwa rolno-spożywczego
- turystom - osoby zainteresowane wykonaniem przetworów z owoców i warzyw dla własnych potrzeb

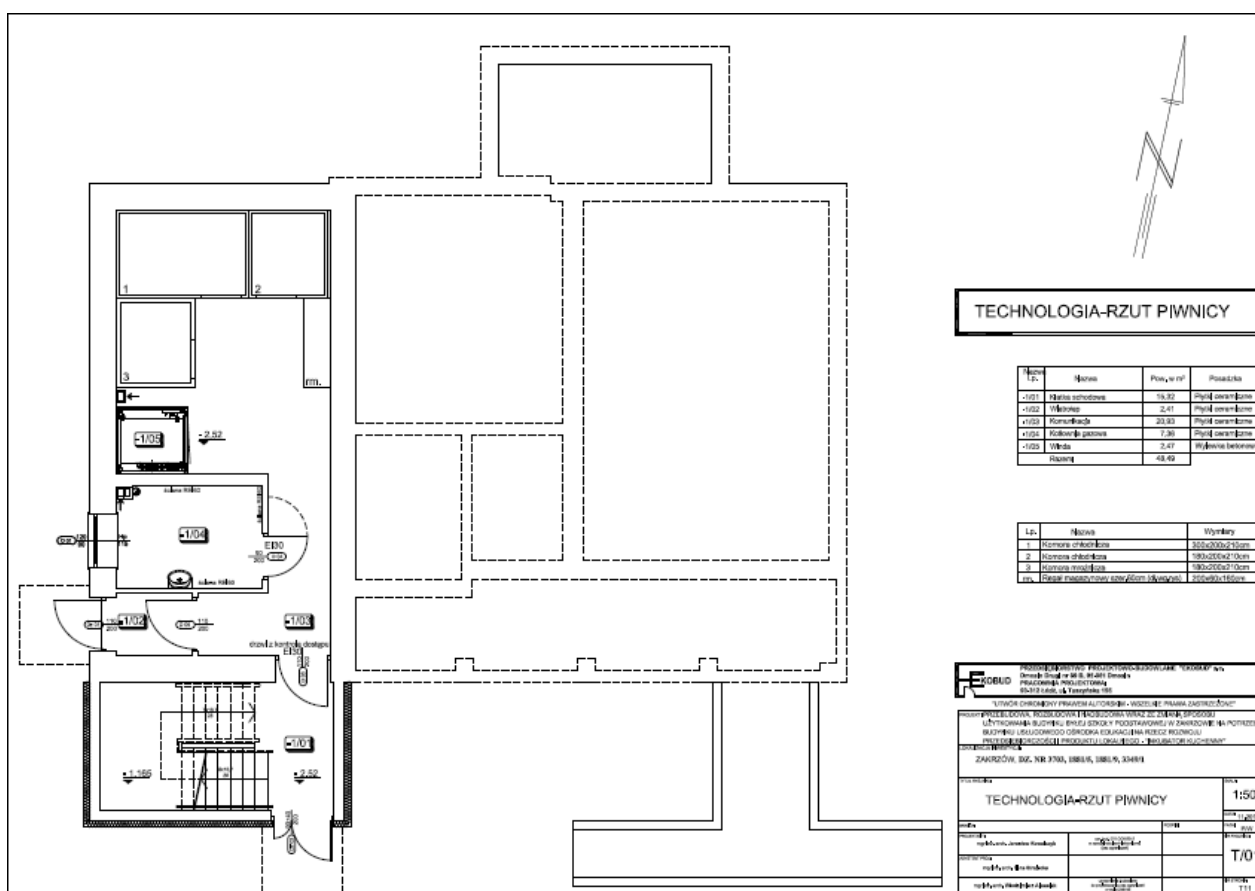
### **4. Szkice schematyczne obiektów.**

Wyposażenie przestrzeni kuchennej inkubatora musi być dostosowane zarówno do potrzeb potencjalnych użytkowników jak i obowiązujących przepisów prawnych. Należy

pamiętać, że z punktu widzenia obsługi użytkowników, najważniejsza jest użytkowa część kuchenna Inkubatora.

Projektując wyposażenie należy mieć na uwadze, że działania te stanowią częścią procesu współtworzenia Inkubatora z jego przyszłymi użytkownikami, który można podzielić na 4 kroki:

- jakie usługi?
- jakie produkty?
- projektowanie przestrzeni kuchennej.
- jakie koszty?
- jakie przychody?



Rysunek schematyczny piwnicy





Projekt funkcjonalny Inkubatora Kuchennego w Zakrzowie (gm. Stryszów, woj. Małopolskie)

Piwnica – 48,49 m<sup>2</sup>, w tym chłodnia – 9,6 m<sup>2</sup> i mroźnia - 3,6 m<sup>2</sup>,

Parter – 184,46 m<sup>2</sup>, w tym pomieszczenia produkcyjne i pomocnicze – 165,41 m<sup>2</sup>

Piętro – 203,87 m<sup>2</sup>, w tym:

- sala konferencyjna – 61,05 m<sup>2</sup>,
- pokoje biurowe, gościnne, jadalnia, pomieszczenia socjalne

**Razem – 436,82 m<sup>2</sup>**

## 5. Przykład funkcjonującego Inkubatora Kuchennego

Kuchnia Produkcyjno-Szkoleniowa w Świnnej Porębie (gm. Mucharz, woj. Małopolskie) jest funkcjonującą częścią Inkubatora Kuchennego tworzonego jako element systemu Produkt Lokalny z Małopolski. Prowadzi ją Stowarzyszenie Gościniec 4 Żywiółów.

Kuchnia znajduje się na terenie gminy Mucharz, w Gminnym Ośrodku Kultury i Czytelnictwa w Świnnej Porębie, należącym do gminy. Kuchnia pełni funkcje produkcyjno-szkoleniowe. Powierzchnia produkcyjna kuchni wynosi 35 m<sup>2</sup> i składa się z kuchni, szatni, sanitariatów, chłodni, pomieszczenia obróbki wstępnej, magazynu jaj oraz opakowań i surowców sypkich. Kuchnia w dniu 13 maja 2014 r. uzyskała wszystkie wymagane pozwolenia i została dopuszczona do produkcji. Wcześniej kuchnia była wykorzystywana wyłącznie dla potrzeb szkoleniowych.

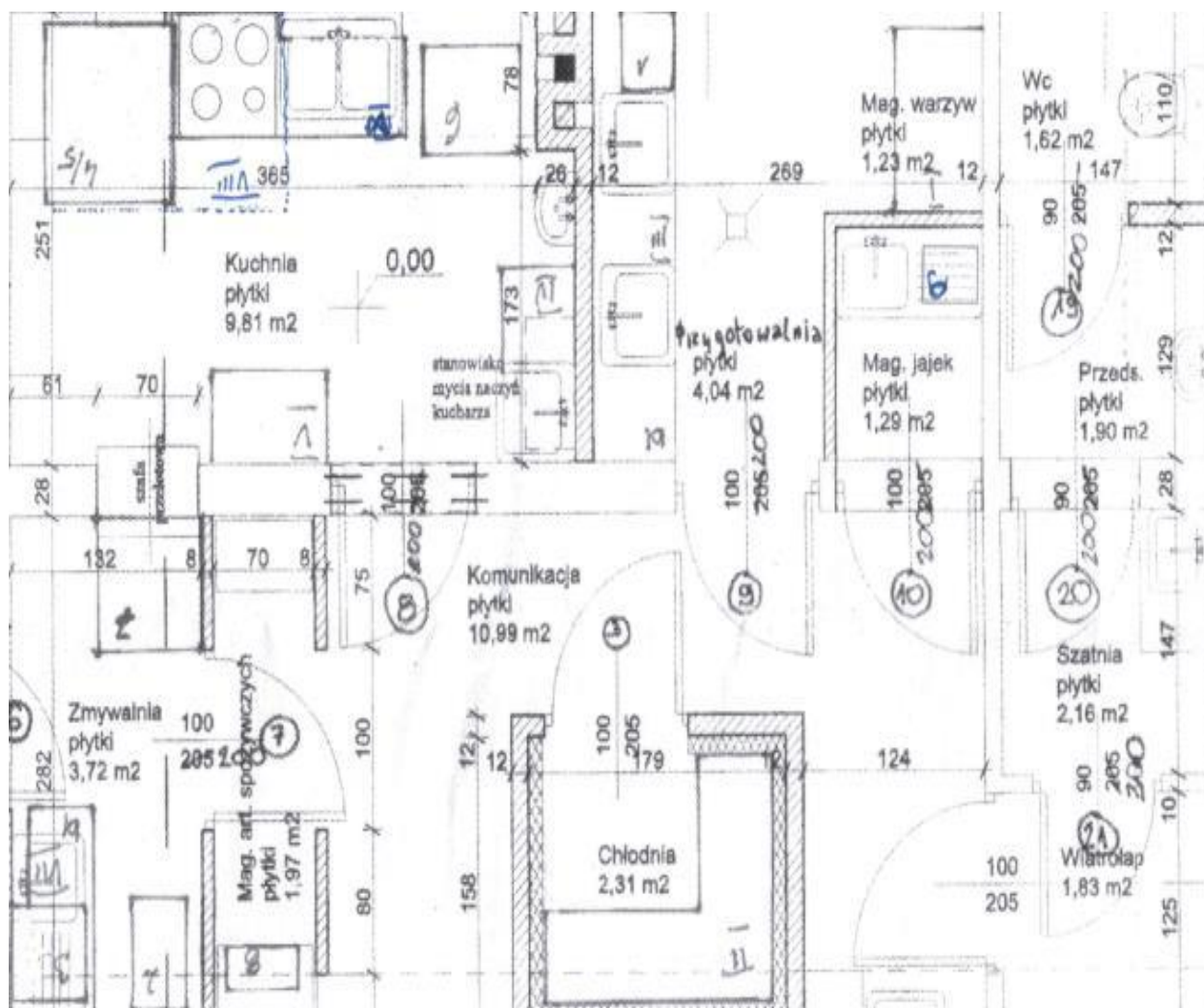
W kuchni znajdują się następujące urządzenia: piec konwekcyjno- parowy, zamrażarka szokowa, dojrzewalnia do ciasta, combicuter, pakowarka próżniowa, mikser planetarny, drukarka do etykiet, aplikator do etykiet, nawijarka do etykiet oraz urządzenia drobne, takie jak maszynka do mięsa, waga kuchenna, maszyna do pakowania hermetycznego, naświetlacz do jaj, blachy do pieca, deski HACCAP.

Z kuchni systematycznie korzysta 10 producentów rolnych z terenu gmin będących w Stowarzyszeniu Gościniec 4 Żywiółów: Mucharz, Lanckorona, Stryszów i Kalwaria Zebrzydowska. Są to zarówno producenci prowadzący własną działalność gospodarczą, jak i będący rolnikami bez działalności gospodarczej. Częstotliwość korzystania z kuchni wynosi od 2 do 6 - 8 razy w miesiącu. W kuchni są wytwarzane następujące rodzaje produktów:

- pieczywo ( chleb, bułki)
- produkty piekarskie ( ciasta, ciasteczka, drożdżówki)
- produkty garmażeryjne ( pierogi, krokiety)
- syropy ziołowe
- olej

– zakwas na żur

Przygotowano zasady i przepisy bezpieczeństwa dotyczące korzystania z kuchni w Świnnej Porębie dla użytkowników, którzy przed korzystaniem z kuchni muszą się z nimi zapoznać i je stosować. Produkty wytwarzane w kuchni w Świnnej Porębie są sprzedawane indywidualnie poprzez użytkowników oraz zbiorowo w kanałach dystrybucji systemu „Produkt Lokalny z Małopolski”, w szczególności na Targu Pietruszkowym (targ sprzedaży bezpośredniej w Krakowie) oraz Targu Afrodyzjaki (targ sprzedaży bezpośredniej w Lanckoronie). Wspólnie z użytkownikami inkubatora, wypracowywane są kolejne kanały dystrybucji, takie jak sprzedaż do restauracji lub sprzedaż internetowa i okazjonalna. Szacowany średniomiesięczny przychód dla wszystkich użytkowników ze sprzedaży produktów wytwarzanych w kuchni w Świnnej Porębie kształtuje się na poziomie ok. 15.000 PLN



Rysunek schematyczny kuchni w Świnnej Porębie

Stowarzyszeniu Gościniec 4 Żywiółów prowadzi także kuchnię tymczasową w Stroniu



producentów, rolników, rzemieślników i artystów pod wspólnym Targ Wiejski. W ramach tej inicjatywy udało się skupić aż 60 takich podmiotów przy takich działaniach jak budowanie rynków zbytu, formy i sposoby sprzedaży, szkolenia z zakresu serowarstwa, nalewkarstwa czy konkury kulinarne i pokazy kulinarne (np. Truskawisko - nasza największa impreza organizowana w czerwcu. Na tej podstawie zdiagnozowano kilka obszarów, które przyczyniły się do podjęcia decyzji o powstaniu inkubatora:

- duża dostępność surowca - na obszarze naszego działania jest wielu rolników - sadowników i ogrodników, którzy produkują owoce, warzywa jakie możemy wykorzystywać w inkubatorze oraz mają problemy z nadwyżkami produkcyjnymi.
- położenie blisko potencjalnych rynków zbytu - siedziba inkubatora to 50 km od Poznania, podstawowego miasta, które jest odbiorcą naszych wyrobów
- zainteresowanie zdrową żywnością i tradycją kulinarną - poprzez działania edukacyjne prowadzono w obrębie kształtowania świadomości wśród społeczności budujemy potrzebę nabywania produktów zdrowych - poszerzając tym samym grupę odbiorców jak finansowano inkubator?

Inkubator powstał w budynku, o pow. ponad 500 m<sup>2</sup>, którego właścicielem jest lokalny przedsiębiorca. Historycznie budynek jest pozostałością stajni przydworskiej, która w ostatnich dziesięciu latach stał pusty. Właściciel tego obiektu Państwo Małgorzata i Tomasz Szeszyccy wydzierżawili budynek i w remont tego budynku zainwestowali 350 tys. złotych.

Stowarzyszenie Światowid na inkubator przetwórstwa otrzymał pożyczkę z TISE w kwocie 100 tys. złotych oraz wyłożył swoje środki własne bowiem inwestycja ta obejmowała również zmianę siedziby organizacji. Właściciele za swoją filantropię działalność otrzymali tytuł Darczyńcy Roku 2016 w kategorii lokalne inicjatywy. Działalność inkubatora jest oparta o zasady PROW 2014-2020 jednak został sfinansowany z innych źródeł. Remont rozpoczęto w maju 2015 roku. W pełni działamy od maja 2016 roku.

Rynki zbytu:

- festiwale, targi i jarmarki w mieście Poznań
- na miejscu
- sklep internetowy - w przebudowie.

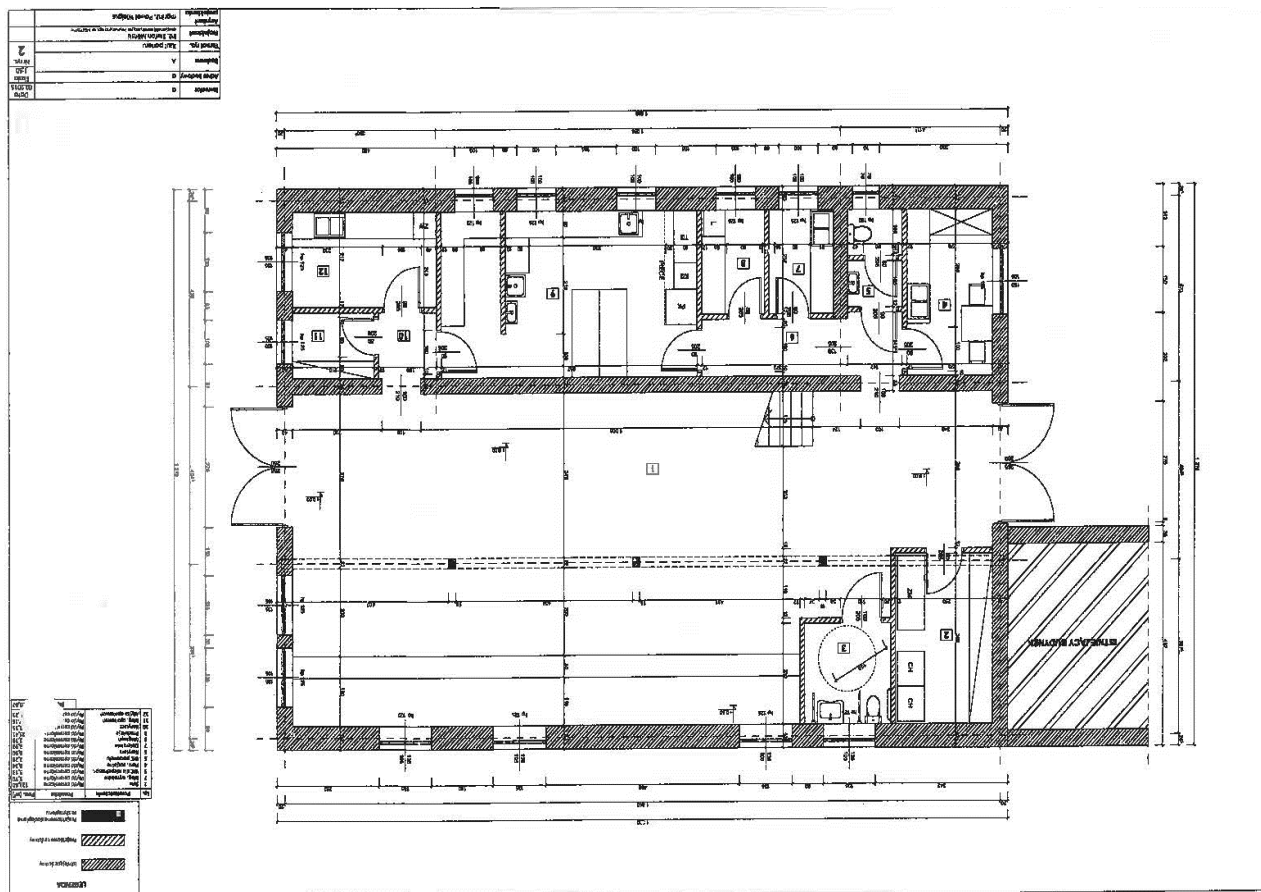
## **2. Zasady udostępniania dla innych podmiotów niż spółdzielnia.**

Podczas tworzenia koncepcji inkubatora przewidziano kilka modeli zasad postępowania:

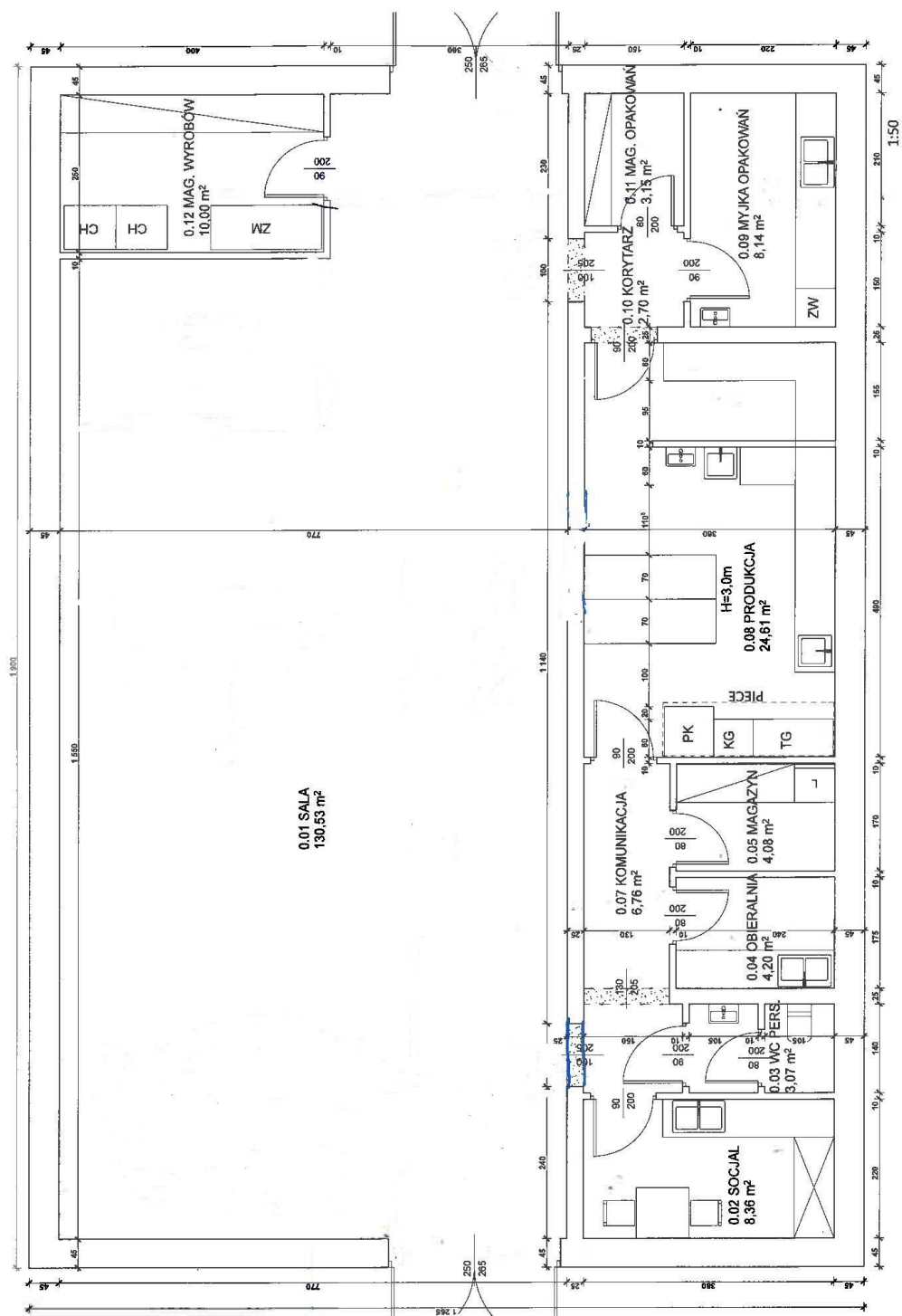
- rolnik na podstawie własnych produktów, receptury przetwarza samodzielnie w inkubatorze produkt i sam zajmuje się jego dystrybucją i sprzedażą - czyli po stronie organizacji jest tylko udostępnienie inkubatora.

- rolnik na podstawie własnych produktów, receptury przetwarza samodzielnie w inkubatorze produkt jednak to my zajmujemy się jego dystrybucją i sprzedażą - czyli po stronie organizacji jest udostępnienie inkubatora oraz dystrybucja i sprzedaż produktu

- rolnik dostarcza produkt a całym procesem przetwarzania, receptury dystrybucji i sprzedaży zajmuje się organizacja

[illegible]

21



Rysunek schematyczny inkubatora – zaplecze socjalno-magazynowe

*W opracowaniu, za zgodą autorów wykorzystano materiały pochodzące z Poradnika „JAK URUCHOMIĆ I PROWADZIĆ INKUBATOR KUCHENNY W LOKALNYM SYSTEMIE ŻYWNOŚCIOWYM” opracowanego przez zespół realizujący projekt „Produkt Lokalny Małopolska” oraz Partnerów zaangażowanych w jego realizację: Fundację Partnerstwo dla Środowiska oraz Stowarzyszenie LGD „Gościniec 4 żywiołów*