



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”. Instytucja Zarządzająca PROW 2014-2020
– Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Wyjazd aktywizujący zorganizowany przez Stowarzyszenie Kraina św. Anny, współfinansowany jest ze środków Unii Europejskiej w ramach poddziałania 19.4 „Wsparcie na rzecz kosztów bieżących i aktywizacji” PROW 2014-2020.

Program wizyty studyjnej w Inkubatorze Kuchennym w Zakrzowie (woj. Małopolskie)

8.30 - Przyjazd

9.00 - Przejazd pętlą Gościńca 4 Żywiołów

- Prezentacja projektów oraz miejsc związanych z promocją i sprzedażą produktów lokalnych –

Renata Bukowska - Prezes LGD

- Prezentacja - Rola Inkubatora kuchennego w projekcie „Produkt Lokalny Małopolska – rozwój lokalnej przedsiębiorczości i przetwórstwa w oparciu o partnerską inicjatywę edukacji ekonomicznej mieszkańców oraz regionalny system marketingu produktów z Małopolski”-

Renata Bukowska - Prezes LGD.

- Wizyta w kuchni szkoleniowo - produkcyjnej w Świnnej Porębie - pokaz produkcji pierogów –
Maciej Szymanowski (główny technolog żywności) wraz z producentami *Spółdzielni Socjalnej „Smaki Gościńca”*.

- Prezentacja multimedialna nt. *procesów technologicznych w kuchni produkcyjnej w Świnnej Porębie.*

- Spółdzielnia Socjalna „Smaki Gościńca”, prezentacja oferty spółdzielni - *Renata Bukowska – Prezes LGD.*

14.00 – obiad - Spółdzielnia Socjalna „Smaki Gościńca”

15.00 – 18.30 - Zwiedzanie Inkubatora Kuchennego oraz warsztaty i pokaz wykonania soków przez Spółdzielnię Socjalną „Smaki Gościńca” - *Maciej Szymanowski - główny technolog żywności.*

W trakcie przerwa kawowa.

Organizacja Inkubatora Kuchennego:

- Aspekty bezpieczeństwa żywności (proces uzyskania zezwoleń, regulaminy itp.)
- Aspekty prawne i organizacyjne kuchni (formalna strona funkcjonowania)
- Aspekty technologiczne (urządzenia, projektowanie itp.)
- Aspekty ekonomiczne (jak zapewnić trwałość).

18.30- 19.00 Kolacja

19.00 Wyjazd