

POWSTANIE INKUBATOR PRZETWÓRSTWA LOKALNEGO !

Date : 15 grudnia 2020



Kolejne zadanie założone w planie działania przedstawionym w Lokalnej Strategii Rozwoju LIDER w EGO rozpoczęte. Na obszarze subregionu EGO będzie działał inkubator przetwórstwa lokalnego produktów rolnych tzw. inkubator kuchenny. Umowa na realizację zadania została podpisana 10 grudnia br. przez Zarząd Województwa Warmińsko - Mazurskiego. Zadanie realizowane w ramach Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020, poddziałania „Wsparcie na wdrażanie operacji w ramach strategii rozwoju lokalnego kierowanego przez społeczność”.

Inkubator przetwórstwa lokalnego to podmiot, który ma odpowiednią infrastrukturę i udostępnia ją lokalnym producentom rolnym, przetwórcom, w celu przerobienia produktów rolnych. Składa się przede wszystkim z pomieszczenia wyposażonego w urządzenia i maszyny niezbędne do przetwarzania i przygotowania produktów rolnych do sprzedaży. Infrastruktura inkubatora musi spełniać wymagania weterynaryjne, sanitarne i ochrony środowiska. Może też służyć przechowywaniu produktów. Inkubator przetwórstwa lokalnego może zatrudniać specjalistów, aby służyli pomocą od strony prawnej, technologicznej, marketingowej, może też być

wyposażony w narzędzia informatyczne potrzebne do sprzedaży i dystrybucji produktów rolnych. Rolnik zapłaci wprawdzie za korzystanie z pomieszczeń, maszyn, urządzeń i fachowej pomocy, ale za to produkt przeznaczony do sprzedaży bezpośredniej przygotuje w odpowiednich warunkach. Z inkubatora mogłyby korzystać małe firmy przetwórcze, cateringowe (a także osoby indywidualne, np. wczasowicze), chcące przygotować przetwory.

Inkubatorem, który powstanie w powiecie oleckim będzie zarządzał przedsiębiorca prowadzący działalność z sektora spożywczego, który ma stosowne decyzje jednostki weterynaryjnej i sanitarno epidemiologicznej.

Ma to być inkubator ogólny przetwórstwa rolno-spożywczego ukierunkowany na:

- konserwowanie owoców i warzyw poprzez suszenie, zalewanie olejem lub octem, pasteryzację itp.,
- wytwarzanie owocowych i warzywnych przetworów spożywczych np. pasty, przeciery itp.,
- produkcję dżemów, marmolady i galaretek,
- produkcję soków z owoców i warzyw,
- produkcję koncentratów ze świeżych owoców i warzyw,
- produkcję potraw z owoców i warzyw, takich jak: sałatki, pakowane mieszanki sałatek, obrane lub pocięte warzywa,
- produkcję wyrobów piekarskich i mącznych, chleba i bułek, ciast, ciastek, placków, tarty, naleśników, gofrów itp.,
- produkcję herbat ziołowych (mięty, melisy, rumianku itp.),
- produkcję wyrobów garmażeryjnych: pierogi, krokiety, uszka, kluski, naleśniki i inne,
-

Ponadto w inkubatorze będzie prowadzona działalność edukacyjna skierowana głównie do jego użytkowników związana z uzyskiwaniem i uzupełnianiem wiedzy, umiejętności i kwalifikacji zawodowych w szczególności z zakresu technologii żywienia a także z rozwijaniem własnych zainteresowań, rozwijaniem przedsiębiorczości i wprowadzaniem nowych działalności.

Nasz inkubator będzie innowacyjny, a trzeba dodać, że jest to trudne zadanie. W całej Polsce takich inkubatorów jest zaledwie kilka!

Gratulujemy pomysłu i życzymy powodzenia!