

Możliwości zrzeszania się w Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarnego



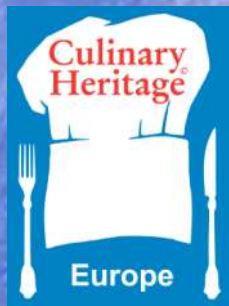
Wrocław, 23.02.2012



**DOLNY
ŚLĄSK**



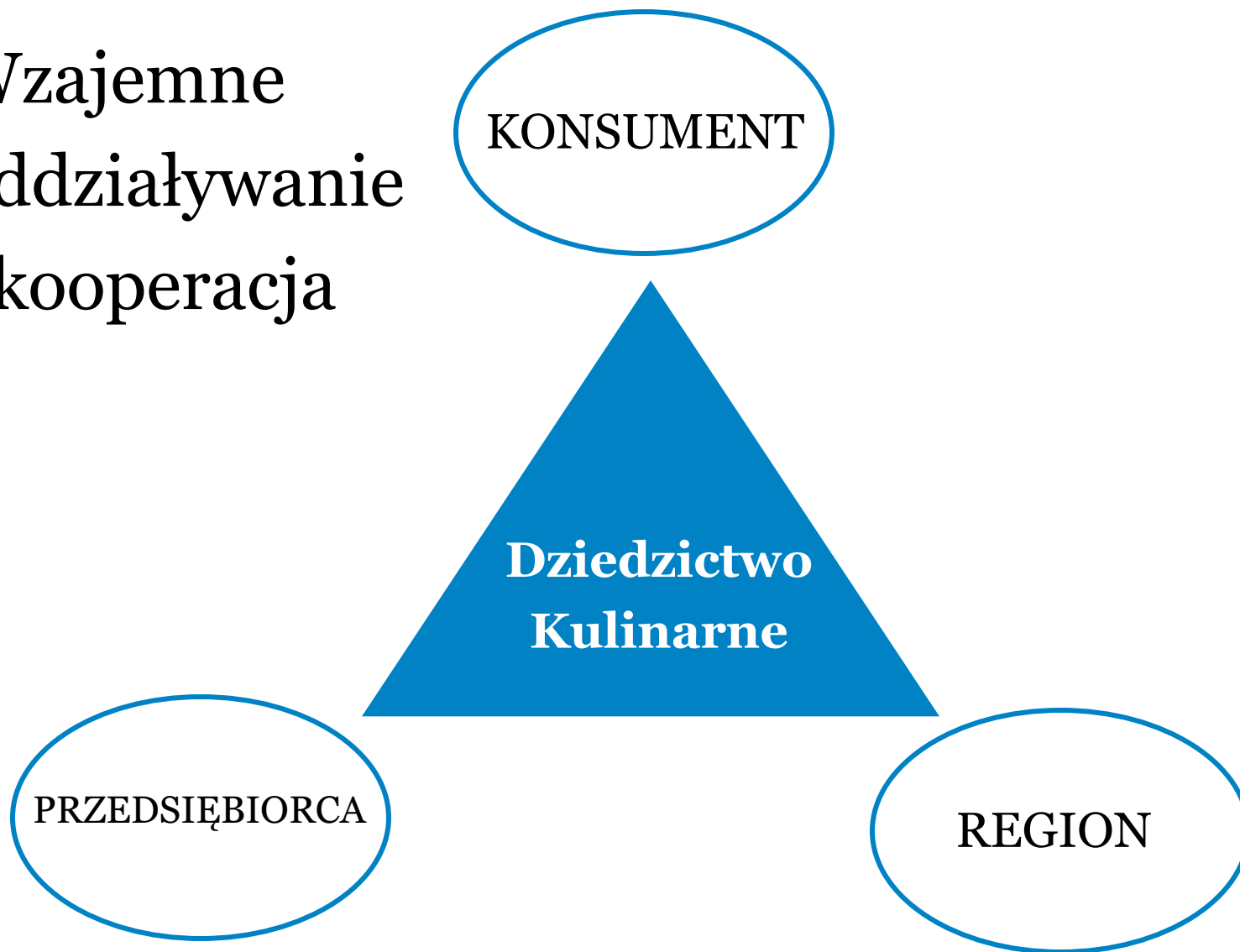
Europejski przewodnik
po regionalnych
kulinariach
wytwarzanych lokalnie



- 1) Sjaelland DK
- 2) Akershus/Østfold N
- 3) Östergötland S
- 4) Gotland S
- 5) Öland S
- 6) Småland S
- 7) Blekinge S
- 8) Skåne S
- 9) Bornholm DK
- 10) Latgale LV
- 11) East Aukstaitija LT
- 12) Warmia-Mazury PL
- 13) Rügen D
- 14) Lüneburg D
- 15) Elbe-Wesser Nordsee D
- 16) Vestjylland DK
- 17) Opolskie PL
- 18) Pomorskie PL
- 19) Zachodniopomorskie PL
- 20) Wielkopolska PL
- 21) Mazowsze PL
- 22) Rivne UA
- 23) Świętokrzyskie PL
- 24) **Dolny Śląsk PL**
- 25) Kujawsko-Pomorskie PL
- 26) Greenland DK (w fazie przystępowania)



Wzajemne
oddziaływanie
i kooperacja



Konsumenci – świadomość żywnościowa



Przedsiębiorcy – szansa na rozwój w nowej niszy



Szynka "przemysłowa"



*Jakościowa wędlina
od lokalnego producenta*



Region – promocja poprzez kulinaria



Wspólne działania i marketing



Dziedzictwo Kulinarne

różne perspektywy



Sieć



Podmioty członkowskie



Regiony



Koordinacja europejska



Koordinacja europejska

Komitet Kooperacji Regionu Południowo-Wschodniej Skanii w Szwecji (SÖSK)



Funkcje koordynatora:

administracja strony internetowej, wydawanie licencji i logotypów,
ustalanie kryteriów i zasad funkcjonowania,
obsługa zapytań i informowanie nt. Sieci,
zapraszanie nowych członków, organizacja corocznych zjazdów
członkowskich, szkolenia, koordynacja projektów dodatkowych



Regiony

Na poziomie **regionalnym** w Sieci funkcjonuje:



autorytet regionalny,



stabilny, długoterminowy partner

np. federacja, organ publiczny, fundacja, stowarzyszenie itd.

Na Dolnym Śląsku regionalnym właścicielem licencji jest **Województwo Dolnośląskie** reprezentowane przez Członka Zarządu Województwa – Włodzimierza Chlebosza.

Funkcje regionalnego właściciela licencji i koordynatora:

nawiązywanie kontaktów z organizacjami regionalnymi, wdrażanie europejskich kryteriów, kontakt z koordynatorem europejskim, rekrutacja przedsiębiorstw, osoba kontaktowa dla członków Sieci





Kto może zostać członkiem?

Do **członkostwa** zapraszamy:

 rolników, ogrodników, przedsiębiorstwa rybackie,

 przetwórców żywności,

 restauracje, inne punkty gastronomiczne, obiekty usług hotelarskich,





 hurtowników, sprzedawców detalicznych i stowarzyszenia, które w swoim statucie zakładają promocję produktu tradycyjnego i regionalnego.

Aplikujące podmioty muszą być zarejestrowane na terenie województwa dolnośląskiego oraz przestrzegać obowiązujących przepisów prawnych, w tym prawa żywnościowego.



Kto może zostać członkiem?

Podmioty członkowskie powinny wykazywać więź z regionem i pracować nad jego promocją. Są one zobowiązane używać w znaczącym stopniu produktów, które:

-  pochodzą z regionu Dolnego Śląska
-  stanowią część kulinarnego dziedzictwa Dolnego Śląska
-  są produkowane przez przedsiębiorstwo, które podkreśla swój dolnośląski rodowód
-  są wytwarzane z troską o środowisko naturalne



Poziomy współpracy



Regionalny



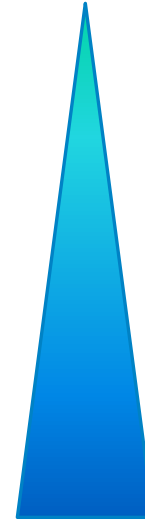
Międzyregionalny



Krajowy



Międzynarodowy



Korzyści ze współdziałania

Silniejsza pozycja ekonomiczna

Wspólny marketing regionalny

Członek sieci europejskiej



Korzyści z funkcjonowania w Sieci

- ✓ licencja na używanie logo Dziedzictwo Kulinarne Dolny Śląsk
- ✓ oznakowanie podmiotów emaliowanym szyldem z logo Dziedzictwo Kulinarne Dolny Śląsk
- ✓ oznakowanie produktów z użyciem logo Dziedzictwo Kulinarne Dolny Śląsk
- ✓ umieszczenie informacji o podmiocie członkowskim na stronie internetowej Europejskiej Sieci Kulinarnej Dziedzictwa oraz na stronie internetowej Urzędu Marszałkowskiego Województwa Dolnośląskiego



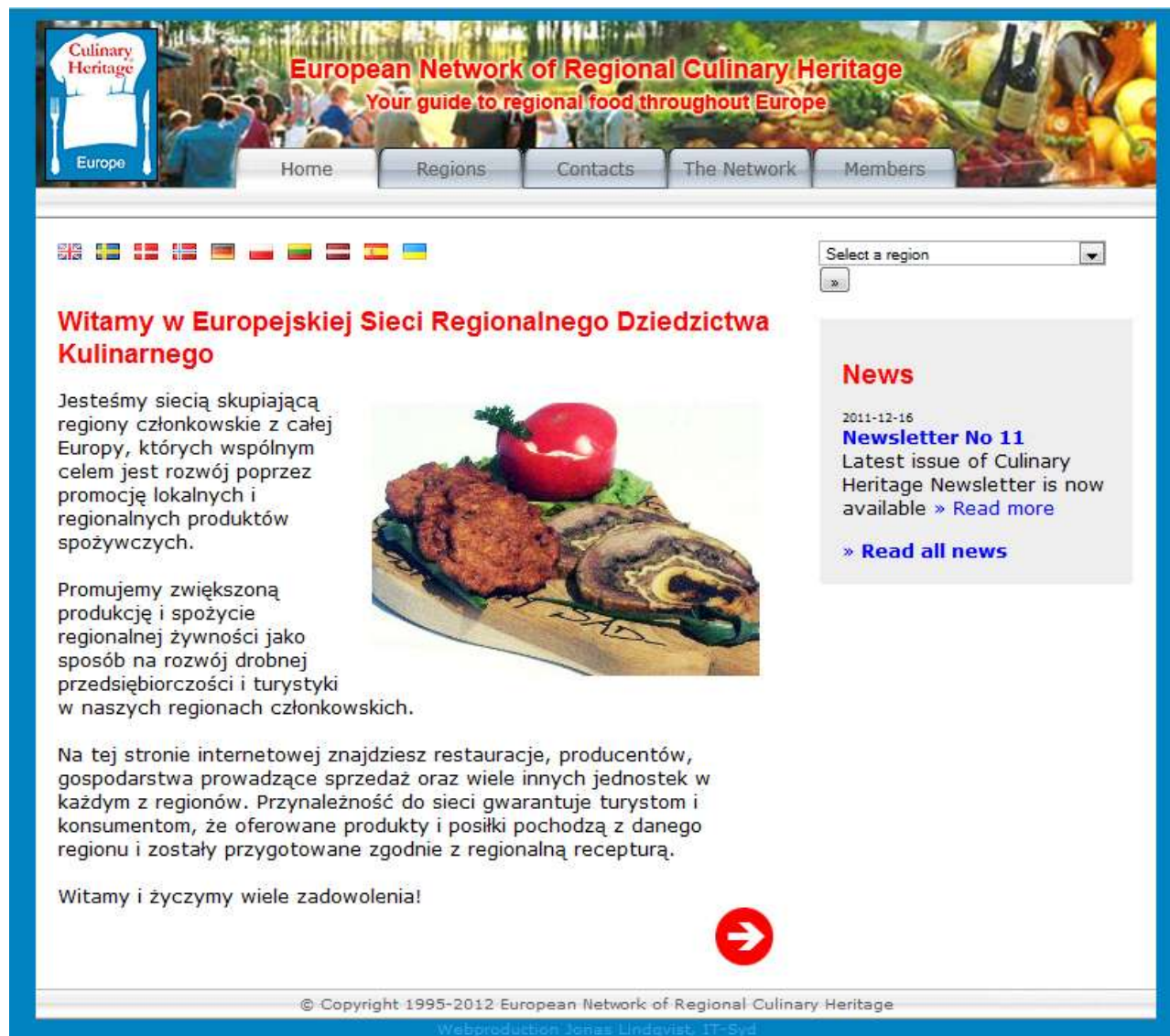
Korzyści z funkcjonowania w Sieci

- ✓ możliwość uczestnictwa w imprezach promocyjnych organizowanych przez Urząd Marszałkowski Województwa Dolnośląskiego
- ✓ możliwość zamieszczania bezpłatnych reklam w tematycznych materiałach promocyjnych wydawanych przez Urząd Marszałkowski Województwa Dolnośląskiego
- ✓ możliwość udziału w okresowych szkoleniach organizowanych przez Urząd Marszałkowski Województwa Dolnośląskiego dla członków Regionalnej Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Dolnego Śląska



www.culinary-heritage.com

Jak?



Culinary Heritage
Europe

European Network of Regional Culinary Heritage
Your guide to regional food throughout Europe


Home Regions Contacts The Network Members

UK DK DE ES FR GR HU IT PL PT

Select a region

Witamy w Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarne

Jesteśmy siecią skupiającą regiony członkowskie z całej Europy, których wspólnym celem jest rozwój poprzez promocję lokalnych i regionalnych produktów spożywczych.



Promujemy zwiększoną produkcję i spożycie regionalnej żywności jako sposób na rozwój drobnej przedsiębiorczości i turystyki w naszych regionach członkowskich.

Na tej stronie internetowej znajdziesz restauracje, producentów, gospodarstwa prowadzące sprzedaż oraz wiele innych jednostek w każdym z regionów. Przynależność do sieci gwarantuje turystom i konsumentom, że oferowane produkty i posiłki pochodzą z danego regionu i zostały przygotowane zgodnie z regionalną recepturą.

Witamy i życzymy wiele zadowolenia!

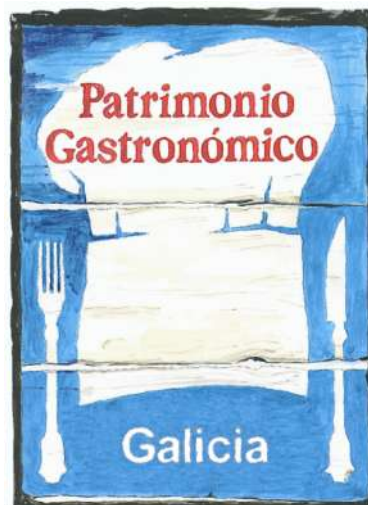
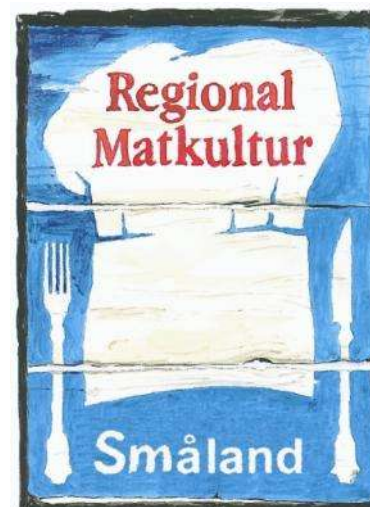
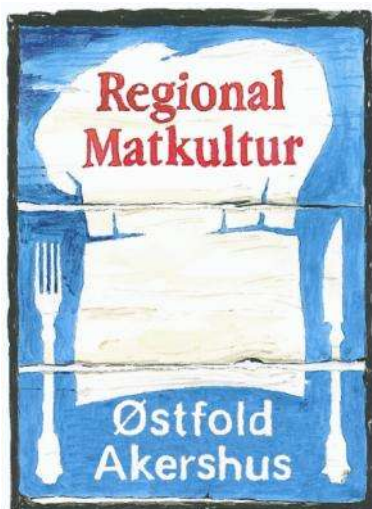
» [Read all news](#)

© Copyright 1995-2012 European Network of Regional Culinary Heritage
Webproduction Jonas Lindqvist, IT-Syd

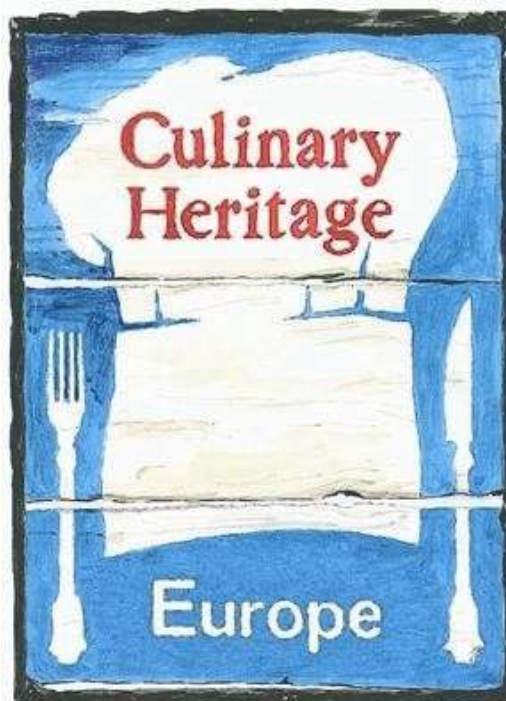


Logotypy

Jak?



Znaki handlowe są zarejestrowane w Europejskim Urzędzie ds. Harmonizacji na Rynku Wewnętrznym w Alicante (OHIM/OAIM) i są własnością Komitetu Kooperacji Regionu Południowo-Wschodniej Skanii w Szwecji (SÖSK).



Dolny Śląsk w Sieci

Województwo Dolnośląskie z dniem **10 czerwca 2011 r.** stało się pełnoprawnym, certyfikowanym członkiem Europejskiej Sieci Dziedzictwa Kulinarne (Culinary Heritage Europe)

- wdrożony regulamin funkcjonowania dla podmiotów członkowskich
- uruchomienie procedury składania wniosków
- powołanie Zespołu ds. Dziedzictwa Kulinarne przy Marszałku Województwa Dolnośląskiego
- certyfikacja pierwszych 9 członków podczas Targów MTT Wrocław 2012



Pierwsze podmioty na Dolnym Śląsku



Pierwsze podmioty na Dolnym Śląsku

**Producenci rolni, ogrodnicy, sadownicy,
przedsiębiorstwa rybackie:**



1. Pasieka „EKO-Smereką” Henryk Kłak

Jelcz Laskowice, producent miodu nawłociowego



2. „Spizarnia Miodowa” – Ewa Migocka

Oława, producent mieszanek miodowo-ziołowych



3. Stawy Milickie S.A.

Ruda Sułowska, producent karpia milickiego żywego



4. Winnice Jaworek Sp. z o.o.

Miękinia, producent win w odmianach regionalnych



Pierwsze podmioty na Dolnym Śląsku

Przetwórcy żywności:



5. Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Międzyborzu

Międzybórz, producent tradycyjnego masła i twarogu



6. PPMG „Galicja” Maria Matusiewicz

Niemcza, producent tradycyjnych wyrobów mięsnych
i garmazeryjnych

Pierwsze podmioty na Dolnym Śląsku

Restauracje i inne punkty gastronomiczne oraz obiekty usług hotelarskich:



7. Dom w ogrodzie „Katarzynka”

Katarzyna Sompolska

Boleścin, restauracja i pensjonat serwujący potrawy regionalne z lokalnych surowców



8. Restauracja „Karczma Łemkowska”

Wrocław, oferuje dania kuchni łemkowskiej i staropolskiej



9. Restauracja „Opalkowa Chata”

Boelsławiec, oferuje potrawy kuchni lokalnej według tradycyjnych receptur



Kontakt

Koordynator regionalny

Paweł Czyszczon

Urząd Marszałkowski Województwa Dolnośląskiego

Wybrzeże Słowackiego 12-14
50-411 Wrocław

Tel: 71 776 93 50
Fax: 71 776 94 00
pawel.czyszczon@dolnyslask.pl

Witalis Patrzalek

Urząd Marszałkowski Województwa Dolnośląskiego

Wybrzeże Słowackiego 12-14
50-411 Wrocław

Tel: 71 776 98 31
Fax: 71 776 94 00
witalis.patrzalek@dolnyslask.pl



Dziękuję za uwagę



**DOLNY
ŚLĄSK**