

„Innowacyjne rozwiązania w teorii i praktyce w zakresie przetwórstwa rolno – spożywczego ”



CENTRUM DORADZTWA ROLNICZEGO W BRWINOWIE
Oddział w Radomiu

www.cdr.gov.pl

Radom 14.06.2022

AUTOR: Barbara Sałata

Żywność z gospodarstwa

- Sprzedaż wyprodukowanej żywności bezpośrednio przez rolnika jest jedną z możliwości zwiększenia dochodów rolników, którzy prowadzą niewielkie, tradycyjne gospodarstwa rolne.
- Działalność ta jest ważna również z perspektywy polskiej gospodarki – małe gospodarstwa rolne, często prowadzone rodzinie, w dużej mierze przyczyniają się do zapewnienia bezpieczeństwa żywnościowego kraju.
- Rolnicy gwarantują Polakom dostęp do regionalnej żywności wysokiej jakości, a przy tym w przystępnej cenie.





Definicja obszaru tematycznego

„krótki łańcuch dostaw” oznacza łańcuch dostaw obejmujący ograniczoną liczbę podmiotów gospodarczych, zaangażowanych we współpracę, lokalny rozwój gospodarczy oraz bliskie stosunki geograficzne i społeczne między producentami, przetwórcami i konsumentami.

Zgodnie z europejskim rozporządzeniem w sprawie rozwoju obszarów wiejskich (1305/2013)

Sposób sprzedaży

- **przez producenta**
- **z maksymalnie jednym pośrednikiem pomiędzy producentem a konsumentem końcowym**



Żywność z gospodarstwa

Rolnicy, którzy prowadzą gospodarstwa mogą:

- **produkować żywność w postaci surowców i wytwarzać produkty przetworzone, na które istnieje zapotrzebowanie na rynku,**
- **mają obowiązek prowadzenia tego rodzaju działalności, przy zachowaniu standardów gwarantujących bezpieczeństwo produkowanej żywności,**
- **mają możliwość wytwarzania produktów tradycyjnych i regionalnych, w systemach jakości, w małej skali przy wykorzystaniu specyficznych technologii i umiejętności,**
- **bezpośrednia sprzedaż tych produktów w regionach gdzie się je produkuje przyczynia się do rozwoju oraz zachowania dziedzictwa kulinarnego obszarów wiejskich,**
- **prowadzenie takiej działalności to szansa na zapobieżenie lub ograniczenie przechwytywania znacznej części wartości dodanej przez wielkich producentów i dystrybutorów żywności.**

Obrót rynkowy żywnością

- łańcuch dostaw żywności łączy trzy istotne sektory gospodarki:
- rolnictwo,
- przetwórstwo spożywcze oraz
- dystrybucję.

- Pozycja rolnika - producenta surowców jest w tym łańcuchu najniższa.



Rolnik producent żywności

- Sprzedaż bezpośrednia nie jest łatwa !
- Producent żywności jest jednocześnie dystrybutorem, sprzedawcą oraz menadżerem ds. relacji z klientem.
- Taka rola wymaga wsparcia doradczego i szkoleń.



Rolnik producent żywności

Produkcja i sprzedaż żywności przez rolnika czy prowadzenie małego zakładu przetwórczego jest szczególnie na starcie problem złożonym.

Oprócz wymagań etycznych prowadzenia takiej działalności inne dotyczą m.in.

- ✓ zagadnień technologicznych produkcji,
- ✓ certyfikacji,
- ✓ promocji produktów,
- ✓ wsparcia dla podmiotów prowadzących działalność lub modernizujących gospodarstwa w kierunku rozpoczęcia przetwórstwa rolno-spożywczego,
- ✓ przepisów prawa budowlanego,
- ✓ przepisów prawa podatkowego.



CDR Oddział w Radomiu

Prowadzi działania w zakresie upowszechniania przetwórstwa na poziomie gospodarstwa rolnego, sprzedaży bezpośredniej żywności i dywersyfikacji dochodów rodzin rolniczych.

Podjęło wyzwanie utworzenia bazy szkolenia praktycznego dla doradców i mieszkańców obszarów wiejskich w zakresie przetwórstwa żywności.



CDR Oddział w Radomiu



- **Utworzenie Centrum jest odpowiedzią na oczekiwania rolników i małych przedsiębiorców, którzy wytwarzają lub chcieliby wytwarzać produkty, na które istnieje zapotrzebowanie głównie na rynku lokalnym.**
- **W Centrum Praktycznego Szkolenia prowadzone jest kształcenie praktyczne w zakresie przetwórstwa surowców rolniczych na poziomie gospodarstwa.**

Centrum Praktycznego Szkolenia w Zakresie Małego Przetwórstwa

- **Cel i zakres działania :**
- **Pokazanie praktycznych możliwości dostosowania gospodarstwa do prowadzenia działalności przetwórstwa żywności tak aby spełnione były wymagania weterynaryjne, sanitarne, standardy higieny i bezpieczeństwa.**
- **Przykład zastosowania rozwiązań konstrukcyjnych, technicznych i technologicznych.**
- **Możliwość prowadzenia szkoleń, pokazów, udzielania konsultacji.**
- **Przykład rozwiązań dywersyfikacji działalności w małym i średnim gospodarstwie rolnym.**



„Mały młyn”- przetwórstwo zbóż

Można w nim produkować mąki z ziarna pszenicy orkiszu i żyta.

Młyn wyposażony jest w:

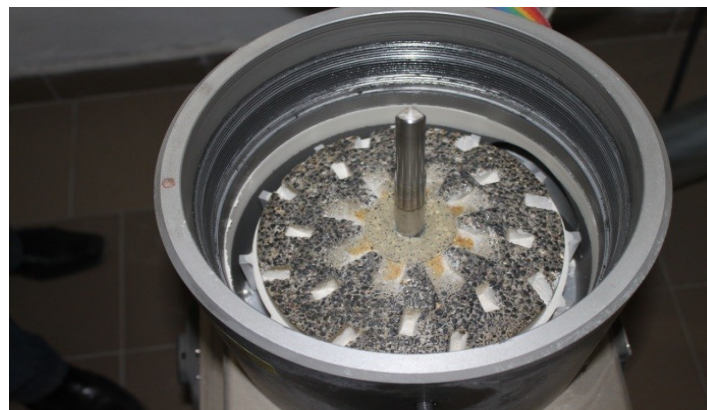
- młelnik żarnowy, posiadający kamienie bazaltowe utwardzane korundem o zwiększonej wytrzymałości na ścieranie, o wydajności 80 kg mąki drobnej na godzinę
- separator sitowy, który pozwala frakcjonować mlewo na asortymenty
- system odpylania z filtrocyclonem, który jednocześnie umożliwia transport pneumatyczny mlewa z młelnika do separatora.

Dzienna zdolność produkcyjna linii wynosi 1 t.

Koszty wyposażenia:

- „Mały młyn” – 111 286 zł, w tym:
 - ✓ Młelnik żarnowy – 25 052 zł,
 - ✓ Separator (odsiewacz sitowy) - 36 234 zł,
 - ✓ System odpylania – 50 000 zł.

„Mały młyn”



Linia do produkcji soków

Powierzchnia hali to 92 m².

W skład linii do produkcji soków wchodzi:

- myjka z podajnikiem, zintegrowana z rozdrabniaczem,
- prasa taśmowa cztero-walcowa z płynną regulacją szybkości przesuwu taśmy,
- pasteryzator z kotłem grzewczym gazowym,
- rozlewacz bag-in-box,
- rozlewacz do butelek czterostanowiskowy,
- zbiorniki ze stali szlachetnej 220 l, pompa wirnikowa ze stali szlachetnej, do przepompowania soku z prasy do zbiornika.

Surowcami do produkcji soku są głównie owoce ziarnkowe, ponadto można tłoczyć sok z marchwi, buraków ćwikłowych i owoców jagodowych oraz pestkowych.

Wydajność linii wynosi 450 – 500 litrów soku na godzinę.



Koszty wyposażenia:

- „Linia do produkcji soków” – 178 172 zł, w tym:
 - ✓ Maszyny i urządzenia – 148 096 zł,
 - ✓ Szczotkarka do warzyw – 30 076 zł.

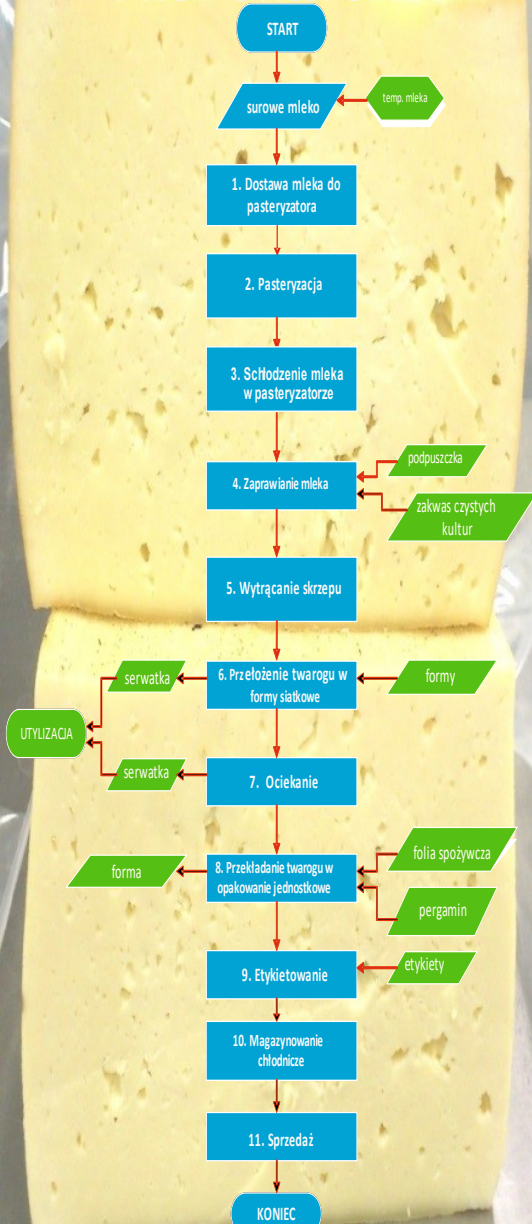
Linia do produkcji soków



Linia do produkcji soków



PROCES TECHNOLOGICZNY PRODUKCJI SERA



„Mała mleczarnia”- przetwórstwo mleka

Zakład MLO.

Powierzchnia hali produkcyjnej i pomieszczeń (w tym dojrzewalni serów z kontrolą temperatury i wilgotności) to 109 m².

Zakres przetwórstwa prowadzonego w mleczarni w ramach Centrum Praktycznego Szkolenia w zakresie przetwórstwa mleka obejmuje produkcję:

śmietany,

masła,

sera twarogowego,

sera miękkiego,

sera twardego.

Zdolność produkcyjna to 300 litrów mleka na jeden przerób.

Koszty wyposażenia:

- „Mała mleczarnia” – 260 000 zł, w tym:

- ✓ Maszyny i urządzenia – 187 150 zł;
- ✓ Wyposażenie – 72 850 zł.



„Mała mleczarnia”



„Mała mleczarnia”



Urządzenie zbiornikowe
pasteryzująco – chłodzące
Pojemność 300 l

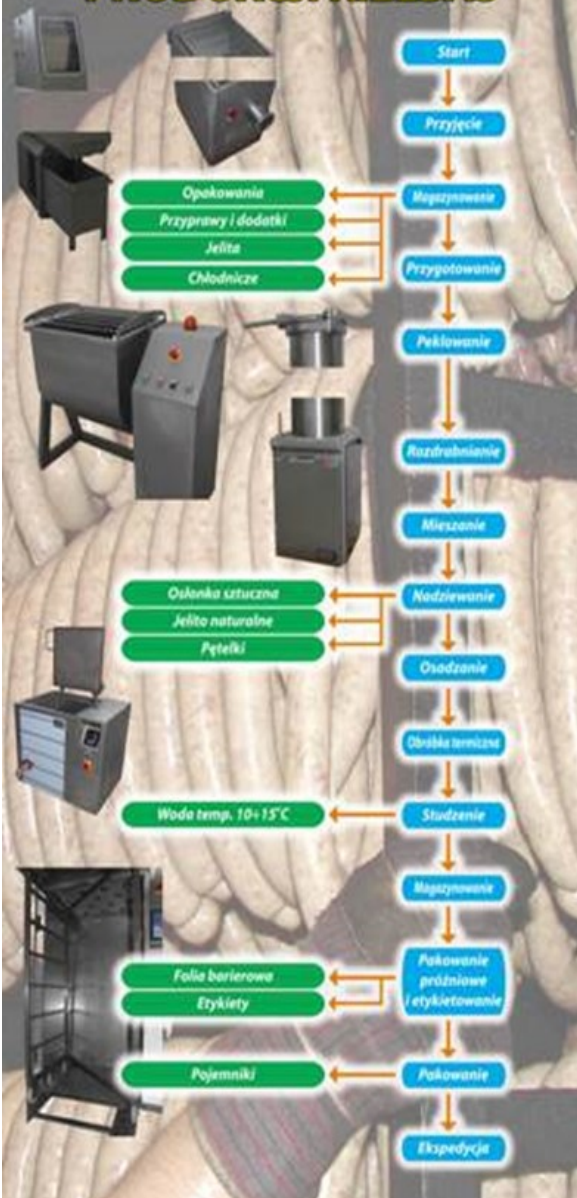


Kadź serowarska – pasteryzator
Pojemność 300 l



Maselnica
pojemność 50 l

PROCES TECHNOLOGICZNY PRODUKCJI KIEŁBAS



„Mała masarnia” - przetwórstwo mięsa

Mały zakład przetwórstwa mięsa zarejestrowany jako produkcja marginalna, lokalna i ograniczona (MLO). Zakład ma powierzchnię 173 m²

„Mała masarnia” - surowcem do produkcji są półtusze wieprzowe i elementy mięsa wieprzowego.

Produkcja - wędzonki, kiełbasy grubo i średnio rozdrobnione, wyroby podrobowe,

Zakład został wyposażony w urządzenia:

- wieszak na 4 półtusze, stoły: rozbiorowy, roboczy,
 - wilk, mieszalnik farszu, nadziewarka mechaniczna,
 - nastrzykiwarka, kocioł parzelniczy, wózek do farszu,
 - komora wędzarniczo- parzelnicza, wędzarnia tradycyjna
- wytwornica lodu,
chłodnia surowców i wyrobów gotowych,
umywalka technologiczna, regały magazynowe
panel czystości + sterylizator.

Zdolność produkcyjna zakładu - 4 półtusze wieprzowe jednorazowo.

„Mała masarnia”



Mała masarnia”



Koszty wyposażenia:

- „Mała masarnia” – 392 841 zł,
w tym:
 - ✓ Maszyny i urządzenia – 195 383 zł,
 - ✓ Urządzenia chłodnicze – 88 488 zł.
 - ✓ Komora wędzarniczo-parzelnicza – 108 970 zł,



PRZETWÓRSTWO MIĘSA



PRZETWÓRSTWO MIĘSA



Współpraca z instytutami naukowymi

PAŃSTWOWY INSTYTUT WETERYNARYJNY -
PAŃSTWOWY INSTYTUT BADAWCZY

Projekt -„ Ryzyko przekroczenia dopuszczalnych norm dla wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych w żywności pochodzenia zwierzęcego w zależności od parametrów procesu wędzenia”



Przykład rozwiązań konstrukcyjnych tradycyjnej wędzarni



Tradycyjna wędzarnia

Tradycyjną wędzarnię dobudowano do zakładu przetwórstwa mięsa w 2014 roku.

- Decyzja o jej powstaniu została podjęta w odpowiedzi na emocje jakie wywołały przepisy unijne obniżające dopuszczalne poziomy wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych w produktach wędzonych.
- Wiele firm produkujących wędzonki metodami tradycyjnymi obawiało się, że będzie musiało wręcz zakończyć swą działalność.
- Wędzarnia zbudowana jest z czerwonej cegły, część paleniskowa, kanał dolotowy i komora wyłożone zostały płytami szamotowymi. Od strony hali produkcyjnej zamontowane zostały drzwi ze stali nierdzewnej.
- W celu kontroli procesu spalania drewna, do paleniska doprowadzany jest regulowany strumień powietrza poprzez szyber obrotowy.
- Opomiarowanie wędzarni obejmuje sześć termometrów mierzących temperaturę w palenisku, kanale dolotowym, na górze i na dole komory wędzarniczej oraz w batonie wędzonego wyrobu.
- Odczyty z termometrów są wyświetlane i zbierane przez rejestrator zamontowany przy komorze od strony hali produkcyjnej.



Przykład wędzarni tradycyjnej



WĘDZARNIA TRADYCYJNA	30 875,74 zł
BUDOWA WĘDZARNI	21 473 zł
Projekt budowlany	1 000 zł
Prace budowlane	20 473 zł
OPOMIAROWANIE WĘDZARNI	9 402,61 zł
Urządzenia i materiały	5 098 zł
Projekt i montaż	4 305,00



Współpraca z instytutami naukowymi

Instytut Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego w Warszawie

Projekty doświadczalne:

- ❖ **Wpływ octu jabłkowego na proces peklowania mięsa wołowego**
- ❖ **Wykonanie produkcji doświadczalnej ekologicznych serów kwasowo-podpuszczkowych i twarogowych**
- ❖ **Wpływ jakości użytego drewna wędzarniczego na pozostałość WWA w wędzonkach, serze podpuszczkowym i wędzonych rybach**

Wsparcie „małego przetwórstwa”



- konferencje, szkolenia, warsztaty,
- wyjazdy studyjne
- pokazy,
- konsultacje, doradztwo
- materiały szkoleniowe,



Wsparcie „małego przetwórstwa”



Tematy zajęć

Możliwości pozyskania finansowania działalności w zakresie przetwórstwa na poziomie gospodarstwa

Wymagania dotyczące produktów

Produkty tradycyjne i regionalne – systemy jakości żywności.

Formy wprowadzania do obrotu surowców i żywności przetworzonej

Proces i wymagania formalno-prawne przy zatwierdzaniu i rejestracji działalności MLO.

Dobre praktyki produkcyjne i higieniczne wymagane do wdrożenia ze szczególnym uwzględnieniem możliwych do zidentyfikowania zagrożeń.

Marketing produktów rolniczych.

Warsztaty - "praca na liniach produkcyjnych"

Proces produkcyjny, prezentacja maszyn i urządzeń na przykładzie modelowych zakładów dla działalności MLO oraz przetwórstwa na poziomie gospodarstwa

Wsparcie „małego przetwórstwa” – szkolenia, warsztaty

Lata 2009 – 2015*

ROK	Liczba szkoleń	Liczba przeszkolonych ogółem	w tym rolników	Liczba przeszkolonych rolników wg tematów				
				zboża	owoce	mięso	mleko	kompleksowe szkolenie (zboża, owoce, mięso, mleko)
2010	43	1315	83	21	27	35	0	0
2011	25	682	133	23	31	79	0	0
2012	20	568	181	43	18	27	0	93
2013	24	689	156	1	15	76	14	50
2014	43	1781	1555	0	0	0	0	1555
2015	97	2407	2123	0	0	0	0	2123
RAZEM:	252	7442	4231	88	91	217	14	3821

Lata 2016-2019

2016- 72 rolnicy, nauczyciele

2018 – 157 rolnicy, doradcy, nauczyciele

2019 – 257 rolnicy, doradcy, nauczyciele, uczniowie

Wsparcie „małego przetwórstwa” 2016-2020

Wizyty w CPSZ

- **Upowszechnianie możliwości prowadzenia działalności przetwórczej w gospodarstwie i w małym zakładzie w zakresie wytwarzania żywności**
- **823 osoby – wizyty , doradztwo, konsultacje**
- **Rolnicy, przedsiębiorcy, mieszkańcy obszarów wiejskich, przedstawiciele izb rolniczych, studenci, nauczyciele i uczniowie, przedstawiciele Ministerstwa Rolnictwa oraz doradztwa z Litwy, przedstawiciele z Turcji, Chin, Algierii, USA, goście zagraniczni (Łotwa, Gruzja, RPA, Słowenia, Mołdawia, przedstawiciele Ministerstwa Rolnictwa oraz doradztwa z Turcji, Chin, Algierii, USA, naukowcy, pracownicy OSM i ARiMR, przedstawiciele sektora rolnego z Turcji , Łotwy i Białorusi**



Wsparcie „małego przetwórstwa” materiały szkoleniowe

**Przetwórstwo zbóż
na poziomie
gospodarstwa**

„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie.”
Projekt opracowany przez Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie O/Radom we współpracy z KSiOW
Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach
Pomocy Technicznej Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013
Instytutu Zarządzania Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich
na lata 2007-2013 - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

RADOM 2012

**Przetwórstwo owoców
na poziomie
gospodarstwa**

„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie.”
Projekt opracowany przez Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie O/Radom we współpracy z KSiOW
Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach
Pomocy Technicznej Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013
Instytutu Zarządzania Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich
na lata 2007-2013 - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

RADOM 2012

**Przetwórstwo mięsa
na poziomie
gospodarstwa**

„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie.”
Projekt opracowany przez Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie O/Radom we współpracy z KSiOW
Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach
Pomocy Technicznej Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013
Instytutu Zarządzania Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich
na lata 2007-2013 - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

RADOM 2012

Barbara Sałata

**Produkcja i sprzedaż
żywności pochodzenia zwierzęcego
w gospodarstwie
MLO
- możliwości i problemy**

RADOM 2012

**PORADNIK
wdrażania**

Dobrej Praktyki Produkcyjnej (ang. GMP)
i Dobrej Praktyki Higienicznej (ang. GHP)
oraz systemu HACCP w małych zakładach
przetwórstwa zbóż
na poziomie gospodarstwa

RADOM 2012

„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie.”
Projekt opracowany przez Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie O/Radom we współpracy z KSiOW
Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach
Pomocy Technicznej Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013
Instytutu Zarządzania Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich
na lata 2007-2013 - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

**PORADNIK
wdrażania**

Dobrej Praktyki Produkcyjnej (ang. GMP)
i Dobrej Praktyki Higienicznej (ang. GHP)
oraz systemu HACCP w małych zakładach
przetwórstwa owoców i warzyw
na poziomie gospodarstwa

RADOM 2012

„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie.”
Projekt opracowany przez Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie O/Radom we współpracy z KSiOW
Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach
Pomocy Technicznej Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013
Instytutu Zarządzania Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich
na lata 2007-2013 - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

**PORADNIK
wdrażania**

Dobrej Praktyki Produkcyjnej (ang. GMP)
i Dobrej Praktyki Higienicznej (ang. GHP)
oraz systemu HACCP w małych zakładach
przetwórstwa mięsa
na poziomie gospodarstwa

RADOM 2012

„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie.”
Projekt opracowany przez Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie O/Radom we współpracy z KSiOW
Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach
Pomocy Technicznej Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013
Instytutu Zarządzania Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich
na lata 2007-2013 - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Barbara Sałata

**Sprzedaż
bezpośrednia
z gospodarstw
rolnych**

RADOM 2011

Wsparcie „małego przetwórstwa” materiały szkoleniowe



Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie
Oddział w Radomiu

Barbara Salata

**Sprzedaż bezpośrednia
nieprzetworzonych
produktów zwierzęcych
z gospodarstwa rolnego
- przepisy regulujące
zasady prowadzenia
działalności**

RADOM 2016



Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie
Oddział w Radomiu

Barbara Salata

**URUCHAMIANIE DZIAŁALNOŚCI
PRZETWARZANIA ŻYWNOŚCI
W MAŁYM ZAKŁADZIE
W GOSPODARSTWIE ROLNYM
-ROLNICZY HANDEL DETALICZNY**



RADOM 2017



Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie
Oddział w Radomiu

Barbara Salata

**Wymogi w zakresie
znakowania
produktów
spożywczych**



RADOM 2015



Zrębagi Fundusze Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Energia i innowacja w obszarze wiejskim.
Projekt sfinansowany przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi
Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach
Pomocy Technicznej Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013
Instytutu Zarządzania Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich
na lata 2007-2013 - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi
Projekt: „Wytyczne procedury wdrożenia do bezpieczeństwa żywności”

**PORADNIK
DOBREGO WĘDZENIA**




RADOM 2014

Wsparcie „małego przetwórstwa” materiały szkoleniowe

CDR Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie

Oddział w Radomiu



Barbara Salata

Możliwości skracania łańcuchów żywnościowych pomiędzy konsumentem a producentem w zakresie działań zbiorowych producentów i konsumentów, które zwiększają sprzedaż żywności z gospodarstw


2021

CDR Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie

Oddział w Radomiu

Monika Mrozek

Znakowanie produktów spożywczych - wymagania prawne



2021



Katal Serafin, Chigmark Pils

Przykłady organizacji krótkich łańcuchów dostaw żywności

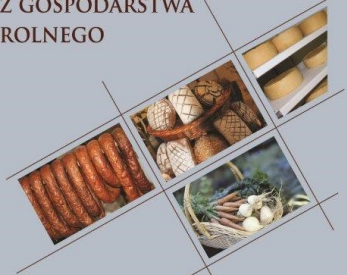
Katalina gubinska 2018

CDR Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie

Oddział w Radomiu

MONIKA MROZEK

MARKETING I SPRZEDAŻ PRODUKTÓW POCHODZĄCYCH Z GOSPODARSTWA ROLNEGO



RADOM 2020


CDR Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie

Oddział w Radomiu

Andrzej Śliwa

WĘDZARNIA

CENTRUM PRAKTYCZNEGO SZKOLENIA W ZAKRESIE MAŁEGO PRZETWÓRSTWA




Radom 2020

CDR Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie

Oddział w Radomiu

B. Salata

Projektowanie zakładów produkcji żywności o małej zdolności produkcyjnej - wymagania sanitarne i weterynaryjne



PRZEDSIĘWZNIENIE Z SZATNIĄ 1,95 m²

TOILETA 1,75 m²

MAGAZYN 3,95 m²

DYSTRYBUCJA 9,00 m²

WAZELNIKA 12,50 m²

SOLENIE I DORZĘZANIE PRODUKTU 8,65 m²

10,45 m

Radom 2019

Filmy szkoleniowe

<http://www.youtube.com/user/CDRBrwinow/videos>



PRZETWORSTWO na poziomie gospodarstwa

<http://www.youtube.com/watch?v=-WvDVn0gEjk&list=UUW1Wpm741VZHziWYF7n-7hA>



PRZETWÓRSTWO ZBOŻA na poziomie gospodarstwa

<http://www.youtube.com/watch?v=BB6PBq-P7-c&list=UUW1Wpm741VZHziWYF7n-7hA>



PRZETWÓRSTWO OWOCÓW na poziomie gospodarstwa

http://www.youtube.com/watch?v=C-YjDUSE_1g&list=UUW1Wpm741VZHziWYF7n-7hA



PRZETWÓRSTWO MLEKA na poziomie gospodarstwa

<http://www.youtube.com/watch?v=RNIue9OldrA&list=UUW1Wpm741VZHziWYF7n-7hA&index=6>



PRZETWÓRSTWO MIĘSA na poziomie gospodarstwa

<http://www.youtube.com/watch?v=UV7fmn8orCU&list=UUW1Wpm741VZHziWYF7n-7hA>

Rolniczy handel detaliczny

Ustawa z dnia 16 listopada 2016 r. o zmianie niektórych ustaw w celu ułatwienia sprzedaży żywności przez rolników (Dz. U. poz. 1961).

Termin wejścia w życie: **1 stycznia 2017 r.**



Przygotowanie doradców

Szkolenia – zorganizowano 8 szkoleń , w których uczestniczyło 287 osób w tym 146 doradców



Centrum Praktycznego Szkolenia w zakresie małego przetwórstwa

Przetwórstwo owoców

OPIS CENTRUM PRAKTYCZNEGO SZKOLENIA



Centrum Praktycznego Szkolenia w Zakresie Małego Przetwórstwa przy CDR O/Radom istnieje i funkcjonuje od 2010 roku. Powstało ono z inicjatywy Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

CDR O/Radom podjął się stworzenia i prowadzenia ośrodka, który dawałby możliwość

zarówno teoretycznego, jak i praktycznego szkolenia chętnych, pragnących poznać tajniki przetwórstwa na poziomie gospodarstwa.

Za stworzeniem Centrum przemawiały następujące przesłanki:

- Łańcuch dostaw żywności łączy trzy istotne sektory gospodarki: rolnictwo, przetwórstwo spożywcze oraz dystrybucję. Pozycja rolnika - producenta surowców jest w tym łańcuchu najsłabsza.
- Oczekiwania rolników, którzy prowadząc gospodarstwa chcą także wytwarzać produkty, na które istnieje zapotrzebowanie głównie na rynku lokalnym pokazanie praktycznych możliwości.
- Możliwość prowadzenia tego rodzaju działalności, przy zachowaniu jednocześnie standardów gwarantujących bezpieczeństwo produkowanej żywności.
- Możliwość wytwarzania produktów tradycyjnych i regionalnych w małej skali przy wykorzystaniu specyficznych technologii i umiejętności.
- Szansa na zapobieżenie lub przynajmniej na ograniczenie przechwytywania znacznej części wartości dodanej przez wielkich producentów i dystrybutorów.

[czytaj więcej...](#)

Materiały informacyjne

Informacje dla producenta – rolnika
Bądź świadomym klientem



[Poradniki 'Krok po kroku...](#)

[Filmy szkoleniowe](#)

[Źródła finansowania](#)

[Wydawnictwa](#)

[Linki do stron](#)

Narzędzia do wykorzystania



MENU

INSTRUKCJA

Zaczynamy od instrukcji

DANE

EWIDENCJA

ZESTAWIENIE

PRODUKTY

**Pomocnik prowadzenia ewidencji sprzedaży
ROLNICZY HANDEL DETALICZNY_2022**

**ROLNICZY
HANDEL
DETALICZNY**

CDR

Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie Oddział w Radomiu

Opracowanie: CDR O/Radom
v. 10-01-2021 formularz szkoleniowy



Krótkie łańcuchy dostaw żywności - rozwiązania zwiększające kanały sprzedaży

to innowacyjne przedsięwzięcie realizowane pod patronatem Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

- Jest to platforma internetowa, która umożliwia producentom rolnym bezpłatne zamieszczanie ofert sprzedaży żywności oraz promocję produktów wytworzonych w gospodarstwach rolnych.
- Działanie ma na celu ułatwienie sprzedaży oraz zakupu produktów pochodzących od lokalnych producentów również w czasach zagrożenia epidemiologicznego.
- Beneficjentami polskiego ebazarka są rolnicy oraz konsumenci końcowi, którzy poszukują produktów zdrowych, świeżych i powstałych w wyniku produkcji według tradycyjnych receptur oraz tradycyjnych metod wytwarzania, jak również produkowanych w systemach jakości.

Rolniku!
Chcesz sprzedać swoje produkty?



Konsument!
Chcesz kupić polskie produkty najwyższej jakości?



*Cudze chwalicie,
swoje poznajcie!*

wejdź na stronę www.polskiebazarek.pl

Badania przeprowadzone przez CDR Oddział Radom wspólnie z ekspertami ze Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie 2020 rok

Potrzeby informacyjno-doradcze producentów

- zagadnienia, które przygotowałyby ich do skutecznej komunikacji i realizacji działań promocyjnych na rynkach lokalnych (42,6% wskazań)
- zagadnienia związane z aspektami prawnymi i organizacyjnymi w RHD (38,6% wskazań), co odzwierciedla wysokie zainteresowanie taką formą działalności wśród producentów
- temat nowych rozwiązań w organizacji sprzedaży w krótkich łańcuchach dostaw. Dotyczy to przede wszystkim rozwoju sprzedaży internetowej.

Plany na przyszłość

- Respondenci chcieliby przede wszystkim zainwestować w rozwój sprzedaży (38,6% wskazań) oraz
- przetwórstwa (37,6% wskazań),
- byliby zainteresowani wprowadzeniem nowych produktów do swojej oferty (37,6% wskazań),
- nowe sposoby sprzedaży.

Badania przeprowadzone przez CDR Oddział Radom wspólnie z ekspertami ze Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie 2020 rok

Informacje dotyczące możliwości prowadzenia produkcji żywności w małej skali i jej sprzedaży bezpośrednio z gospodarstwa oraz wymagań dotyczących dostosowania produkcji i kanałów dystrybucji żywności do oczekiwań i zmian w postawach i zachowaniach konsumentów.

Najbardziej pożądanym z perspektywy producentów kierunkiem rozwoju sprzedaży są:

- sklepy w gospodarstwach,**
- lokalne targowiska i bazary oraz**
- dostarczanie konsumentom paczek z produktami w ramach systemu abonamentów.**

- Producenci działający w krótkich łańcuchach dostaw podejmują próby wspólnego organizowania sprzedaży i promocji.**

Krótkie Łańcuchy Dostaw Żywności

- ❖ **Rozwój sprzedaży produktów żywnościowych bezpośrednio z gospodarstwa idzie w parze ze wzrostem świadomości konsumentów.**
- ❖ **Coraz szybciej przybywa osób, które chętnie czytają składki, patrzą na certyfikaty i sięgają po produkty prosto od rolnika.**
- ❖ **Cena przestaje być barierą.**
- ❖ **Wyższy koszt produkcji w sposób tradycyjny podraża towar, ale klienci chcą płacić za jakość.**
- ❖ **Pandemia tylko przyspieszyła ten trend.**
- ❖ **W 2020 roku sprzedaż produktów z gospodarstw lub małych zakładów w Polsce wzrosła o około 20%**

Dziękuję za uwagę

Doskonalimy kadrę
doradztwa rolniczego



www.cdr.gov.pl

CENTRUM DORADZTWA ROLNICZEGO W BRWINOWIE

ul. Pszczelińska 99, 05-840 Brwinów • tel. 22 729 66 34 do 38, fax 22 729 72 91 • e-mail: sekretariat@cdr.gov.pl

ODDZIAŁ W KRAKOWIE

ul. Meiselsa 1, 31-063 Kraków
tel. 12 424 05 00
fax 12 424 05 05
e-mail: krakow@cdr.gov.pl

ODDZIAŁ W POZNANIU

ul. Winogrody 63, 61-659 Poznań
tel. 61 823 20 81
fax 61 820 19 71
e-mail: poznan@cdr.gov.pl

ODDZIAŁ W RADOMIU

ul. Chorzowska 16/18, 26-600 Radom
tel. 48 365 69 00
fax 48 365 49 70
e-mail: radom@cdr.gov.pl

ODDZIAŁ W WARSZAWIE

ul. Wspólna 30, 00-930 Warszawa
tel. 22 623 28 49
tel. 22 623 28 50
e-mail: warszawa@cdr.gov.pl