



Wyjazdy studyjne do Małopolski

„Dobre praktyki i innowacyjne rozwiązania w dywersyfikacji dochodów na obszarach wiejskich”



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”

Operacja realizowana przez Świętokrzyski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Modliszewicach.
Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej
„Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.

Institucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020
– Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.



O projekcie

Świętokrzyski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Modliszewicach w ramach operacji własnej Sieci na rzecz innowacji w rolnictwie i na obszarach wiejskich (SIR) pn. „Dobre praktyki i innowacyjne rozwiązania w dywersyfikacji dochodów na obszarach wiejskich” zrealizował dwa 3-dniowe wyjazdy studyjne do różnych obiektów w województwie małopolskim.

Uczestnikami wyjazdów była każdorazowo 30-osobowa grupa z województwa świętokrzyskiego: rolnicy, właściciele gospodarstw agroturystycznych, producenci żywności na małą skalę, przedsiębiorcy, członkowie KGW, przedstawiciele Świętokrzyskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego, jednostek i podmiotów działających na rzecz rolnictwa i obszarów wiejskich oraz osoby zainteresowane tematem.

Celem projektu było rozpowszechnienie wiedzy i przedstawienie dobrych praktyk oraz przedsiębiorczych inicjatyw z zakresu rozwoju turystyki wiejskiej, usług społecznych i małego przetwórstwa, w tym dystrybucji żywności i jej promocji, w celu poprawy rentowności gospodarstw wiejskich, budowania sieci kontaktów pomiędzy podmiotami zajmującymi się działalnością okołorolniczą oraz przedstawienia innowacyjnych rozwiązań z tego zakresu społeczeństwu wiejskiemu.

Operacja polegała na zaprezentowaniu dobrych przykładów działalności okołorolniczych z zakresu:

- ▶ funkcjonowania zagród edukacyjnych – Artystyczna Zagroda, Wiśniowy Gaj i Gospodarstwo Pasieczne Sądecki Bartnik
- ▶ funkcjonowania obiektów turystyki wiejskiej i agroturystyki – Chatka Włóczykija wraz z Schroniskiem Dobrych Myśli i Agroturystyka Zacisze
- ▶ przetwórstwo produktów z własnego gospodarstwa w oparciu o tradycję regionu – Lavendziarnia Stoki 6, Pstrągarnia Pstrąg Ojcowski i Winnica Zawadka
- ▶ wpływu tradycji regionu na rozwój turystyki wiejskiej – Sądecki Park Etnograficzny

Dzięki uczestnictwu w wyjazdach studyjnych świętokrzyska grupa zapoznała się z szeregiem ciekawych rozwiązań organizacyjnych, obejmujących także zarządzanie i marketing w obiektach, które dzięki dywersyfikacji dochodów odniosły sukces.

Bardzo istotnym aspektem operacji było nawiązanie kontaktów oraz wymiana doświadczeń przez uczestników w zakresie działalności prowadzonych we własnych gospodarstwach. Bezpośrednie spotkania z kreatorami różnych działalności okołorolniczych stały się inspiracją dla rolników z naszego województwa i przyczynią się do rozwoju poszczególnych gospodarstw, a tym samym rozwoju obszarów wiejskich w województwie świętokrzyskim.

Izabela Milcarz

specjalista ds. informacji i promocji SIR
ŚODR Modliszewice





Lavendziarnia Stoki 6

To miejsce, które dosłownie „żyje” lawendą. Lavendziarnia Stoki 6 to gospodarstwo z ekologiczną i certyfikowaną uprawą lawendy lekarskiej, w której na pierwszym miejscu stawia się jakość i rzemieślniczy charakter produkcji (począwszy od własnych upraw a skończywszy na gotowych produktach). Lawendę uprawia się tu i przetwarza głównie na produkty spożywcze i kosmetyczne. Stawia się tu na tradycję receptur i niewielki, niskowy charakter produkcji w małych partiach

ukierunkowany na najwyższą jakość oraz indywidualność produktów. Potwierdzeniem tego są przyznane oznaczenia – znak Poznaj Dobrą Żywność oraz rekomendacje Żółtego Przewodnika Gault&Millau Polska. Dźwignią sprzedaży są tutaj walory prozdrowotne lawendy oraz skład produktów – wykorzystywane są tu tylko i wyłącznie naturalne składniki – które okraszane są szeroką działalnością informacyjno-promocyjną (prowadzona jest strona internetowa wraz ze sklepem in-



ternetowym, blog oraz profile w mediach społecznościowych; ponadto właściciele promują swoje produkty w licznych konkursach, wydarzeniach i stale poszukują nowych kanałów dystrybucji; chętnie dzielą się swoją wiedzą i doświadczeniem przyjmując licznych gości). Dzięki różnym programom dotacyjnym m.in. Restrukturyzacji Małych Gospodarstw oraz wsparciu dla tzw. małego przetwórstwa realizują

w swoim gospodarstwie inwestycje (m.in. hala produkcyjno-magazynowa), które przyczyniają się do jego rozwoju. Czemu Lavendziarnia odniosła sukces? Właściciele znaleźli niszę, wykorzystali dostępne zaplecze rolnicze i „zbudowali świat” wyjątkowych, prozdrowotnych i naturalnych produktów, których dziś poszukuje wielu odbiorców, którzy dla ich walorów i jakości są w stanie zapłacić odpowiednią cenę.



”

Czemu Lavendziarnia odniosła sukces? Właściciele znaleźli niszę, wykorzystali dostępne zaplecze rolnicze i „zbudowali świat” wyjątkowych, prozdrowotnych i naturalnych produktów, których dziś poszukuje wielu odbiorców, którzy dla ich walorów i jakości są w stanie zapłacić odpowiednią cenę.

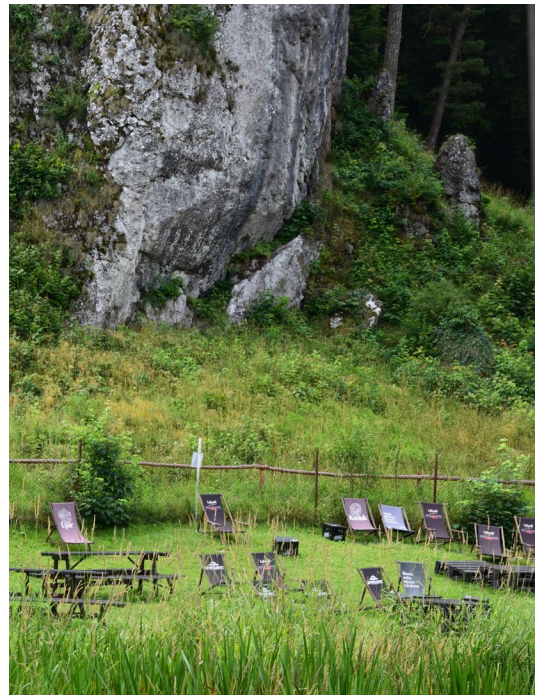
Pstrągarnia „Pstrąg Ojcowski” z hodowlą pstrąga potokowego

Pstrągarnia znajduje się w samym sercu Ojcowskiego Parku Narodowego. Jej historia oraz hodowla pstrąga potokowego sięga 1935 roku i była jedną z pierwszych w tym rejonie. W momencie kiedy lata świetności hodowli dobiegły końca a same stawy zostały przeznaczone do neutralizacji, na dzierżawę tego miejsca zdecydowały się Maria Węgiel wraz z córką Agnieszką Sendor. Ich determinacja sprawiła, że z zapomnianego miejsca stworzyły obiekt turystyczny kojarzony w całej Europie, ale co najważniejsze udało im się przywrócić

hodowlę pstrąga potokowego. Ich działalność została doceniona na arenie międzynarodowej, gdyż w październiku 2018 r. w Brukseli Pani Magdalena odebrała pierwszą nagrodę w konkursie na najbardziej innowacyjną rolniczkę w UE. Co tu zdecydowało o sukcesie? Niepowtarzalny klimat przyrodniczy Ojcowskiego Parku Narodowego oraz warunki hodowlane – stawy posiadają naturalny mikroklimat oraz krystalicznie czystą i dobrze natlenioną wodę z potoku Młynówka, co stanowi bliskie odzwierciedlenie górskiego potoku



czyli naturalnego środowiska pstrągów potokowych, a tym samym daje idealne warunki do hodowli. Wspaniałej jakości produkt podawany zawsze na świeżo – wędzony lub grillowany w naturalny sposób (na drewnie bukowym) bez dodatku konserwantów i sztucznych barwników. Stworzenie rozpoznawalnej marki – Pstrąg Ojcowski wędzony, który stanowi jednocześnie produkt turystyczny ubogacany poprzez połączenie go z ofertą innych lokalnych i rzemieślniczych wytwórców (pstrąg podawany jest z lokalnym pieczywem, winem z lokalnych winnic, sokami bio Marurer, wodą mineralną z Wysowej Zdrój oraz piwami z regionalnych browarów). Tutejszy sposób na sukces: jakość i tradycja!



”

Tutejszy sposób na sukces: jakość i tradycja!





Winnica Zawadka

Winnica Zawadka to mała rodzinna manufaktura, której początki sięgają 2009 roku. Prowadzą ją pasjonaci wina – Szymon Maziarz i jego żona Barbara, którzy w uprawie winorośli i produkcji wina upatrzyli swój sposób na życie. Winnica znajduje się na terenie rodzinnego, 2,5 hektarowego gospodarstwa sadowniczego, które Pan Szymon przejął po rodzicach. Gospodarz wykorzystał potencjał gospodarstwa – sama plantacja położona jest na wysokości około 400 m n.p.m., skąd rozciąga się malowniczy widok na jezioro Rożnowskie. Właściciel stopniowo powiększał swoją winnicę co pozwoliło mu nauczyć

się uprawy winorośli i wyrobu wina krok po kroku. Kilka lat temu właściciele winnicy zrezygnowali całkowicie ze stosowania herbicydów oraz systemowych środków ochrony roślin. Do ochrony winnych krzewów zaczęli stosować wyłącznie środki dozwolone w uprawach ekologicznych. Przykład Państwa Maziarz pokazuje, że trud i serce włożone w założenie winnicy nie poszedł na marne. Po pierwsze pasja, po drugie cierpliwość i czas – gotowy przepis na stworzenie winnicy, w której wysokiej jakości wina zadowolą podniebienia nawet najbardziej wymagających.



”

Po pierwsze pasja, po drugie cierpliwość i czas – gotowy przepis na stworzenie winnicy, w której wysokiej jakości wina zadowolą podniebienia nawet najbardziej wymagających.



”

Gospodarstwo dzięki swojej wielokierunkowości odniosło sukces i może być inspiracją dla wielu gospodarstw szukających pomysłu na podniesienie swojej dochodowości.

Zagroda edukacyjna „Wiśniowy Gaj”

Gospodarstwo ma powierzchnię 10 ha i jest położone od podnóża do szczytu góry Kaleń. Nie można nie wspomnieć, że miejsce to ma 200-letnią tradycję i przechodzi z pokolenia na pokolenie w ręce kobiet, które oddawały mu całe swoje serce! Obecnie gospodarstwo, prowadzone przez panią Irenę Szewczyk, jest doskonałym przykładem dywersyfikacji dochodów. Właścicielka postanowiła powierzyć swojemu gospodarstwu sadowniczemu kilka ról. Najpierw stało się ono agroturystyką, w której goście mogli poczuć klimat tradycyjnej, polskiej, urokliwej wsi, później przyszedł czas na zagrodę edukacyjną. Śmiało można stwierdzić, że „Wiśniowy Gaj” jest miejscem rozpoznawalnym wśród turystów. Swoją sukces zawdzięcza w dużej mierze ludziom, którzy tworzą to miejsce. Właścicielka bowiem dysponuje doskonałą kadrą mającą przygotowanie rolnicze, turystyczne, pedagogiczne i psychologiczne. Praca z dziećmi, prowadzenie z nimi

warsztatów i zajęć wymaga niezwykle zaangażowania, odpowiedzialności i pomysłowości. „Polską miedzą wędrowała, SUSKĄ SECHLOŃSKĄ została” – to jeden z programów edukacyjnych realizowanych w obiekcie a nawiązujący do działalności przetwórczej w gospodarstwie, gdyż działalność agroturystyczna i edukacyjna nie jest jego jedynym źródłem dochodu. Wytwarza się tu także suskę sechłońską – produkt oznaczony unijnym certyfikatem Chronione Oznaczenie Geograficzne. Nazwa produktu wywodzi się od nazwy miejscowości Sechna oraz od suszki czyli poduszzonej i podwędzonej śliwki. Zarówno w przypadku produkcji i sprzedaży „Suski” tak i przy działalności edukacyjnej właścicielka stawia na współpracę, podkreślając jej rolę przy każdej okazji. Gospodarstwo dzięki swojej wielokierunkowości odniosło sukces i może być inspiracją dla wielu gospodarstw szukających pomysłu na podniesienie swojej dochodowości.



Sądecki Park Etnograficzny

Jest to największe muzeum skansenowskie w Małopolsce, prezentujące tradycyjną kulturę lokalnych grup etnograficznych – Lachów, Pogórzan i Górali Sądeckich oraz grup etnicznych Łemków, Niemców i Cyganów. Zwiedzanie parku jest idealną okazją by przekonać się jak ważną rolę w rozwoju turystyki wiejskiej pełni tradycja regionu. Wizyta w muzeum stanowi także inspirację do wykorzystywania dziedzictwa kulturowego regionu dla działalności okołorolniczych w gospodarstwach.



”

(...) ważną rolę w rozwoju turystyki wiejskiej pełni tradycja regionu





”

Połączenie innowacji z tradycją zaowocowało powstaniem marki rozpoznawalnej w całej Polsce i Europie.

„Sądecki Bartnik” czyli gospodarstwo pasieczne

Jak z małego gospodarstwa pasiecznego zrobić firmę znaną w Polsce i Europie? Na to pytanie odpowiedź znają Państwo Anna i Janusz Kasztelewicz, dla których „Sądecki Bartnik” jest spełnieniem pasji, fascynacji życiem pszczół oraz aspiracji zawodowych. Początkowo gospodarstwo nastawione było tylko na pozyskiwanie miodu najwyższej jakości, wykorzystując swoje położenie na terenach ekologicznych z dala od ośrodków przemysłowych. Przez lata właściciele wytrwale poszerzali swoją wiedzę, doskonalili umiejętności i pracowali nad rozwojem firmy. Odniosło to skutek, gdyż obecnie przedsięwzięcie zatrudnia ponad 100 osób, a jego celem jest szeroko rozumiane promowanie pszczelarstwa. Właściciele stworzyli wręcz pszczelą krainę, w której owady te traktowane są z szacunkiem

i podziwem. Wszystko kręci się tu wokół pszczół. Jednocześnie nie sposób się tu nudzić, gdyż na terenie obiektu znajdują się Muzeum Pszczelarskie, Żywa Pasieka, Miodowa Szkoła, Spichlerz, Api-domki, Park Zarembów ze ścieżką edukacyjną, zagroda ze zwierzętami oraz pokoje gościnne i restauracja. Dodatkowo Bartnik należy do Sieci Zagród Edukacyjnych a swoją ofertę kieruje do osób w każdym wieku. Odbывая się tu pokazy, warsztaty i prelekcje, w trakcie których odkrywane są tajemnice życia pszczół. „Sądecki Bartnik” to duże i nowoczesne przedsięwzięcie, które swoją pozycję zbudowało na dziedzictwie kulturowym z zakresu bartnictwa, pasiecznictwa i pszczelarstwa. Połączenie innowacji z tradycją zaowocowało powstaniem rozpoznawalnej w całej Polsce i Europie marki.



„Chatka Włóczykija” i „Schronisko Dobrych Myśli”, czyli obiekt agroturystyki wiejskiej

„Chatka Włóczykija” i „Schronisko Dobrych Myśli” to obiekty, które bazując na tradycji i kulturze regionu, odniosły sukces w turystyce wiejskiej. Właściciel – pasjonat gór jest jednocześnie założycielem fundacji „W drodze do marzeń”. To właśnie dzięki działalności fundacji na terenie kompleksu organizowane są wydarzenia kulturalne oraz warsztaty, konkursy i wycieczki edukacyjne dla dzieci. Przedsięwzięcie doskonale wpisuje się w obecne trendy prosperując zgodnie z zasadą turystyki zrównoważonej. Założeniem zrównoważonego rozwoju jest maksymalizacja spo-

łeczno-ekonomicznych korzyści dla społeczności lokalnych, wsparcie lokalnego dziedzictwa kulturowego oraz zmniejszenie negatywnych skutków oddziaływania na środowisko naturalne. Od właściciela można uczyć się kreatywności, ale także szacunku, którym darzy przyrodę i tradycję miejsca. Połączenie tych elementów sprawiło, że „Chatka Włóczykija” i „Schronisko Dobrych Myśli” stały się obiektami niebanalnymi – agroturystyką na miarę naszych czasów i dobrym przykładem dla podobnych działalności.





”
Założeniem
zrównoważonego rozwoju
jest maksymalizacja
społeczno-ekonomicznych
korzyści dla społeczności
lokalnych, wsparcie
lokalnego dziedzictwa
kulturowego oraz
zmniejszenie negatywnych
skutków oddziaływania
na środowisko naturalne.



Gospodarstwo agroturystyczne "Zacisze"

„Zacisze” jest przykładem agroturystyki w tradycyjnym wydaniu. Właściciele odziedziczyli gospodarstwo po rodzicach i postanowili nie zmarnować jego potencjału. Prowadzona przez nich działalność agroturystyczna i przetwórcza jest ich zajęciem dodatkowym, zrodzonym z przywiązania do miejsca i chęci kontaktu z ludźmi. Na terenie obiektu znajduje się 5-hektarowy sad oraz warzywnik. Produkty z gospodarstwa są oferowane turystom oraz przeznaczone na potrzeby własne. Część z nich właścicielka przetwarza, a następnie sprzedaje gościom odwiedzającym gospodarstwo lub na Targu Pietruszkowym w Krakowie. Okazuje się, że nawet małe gospodarstwa mogą prowadzić wielokierunkową działalność. Miejsce to choć nieduże może zdecydowanie być inspiracją dla innych. Przykład ten pokazuje, że przy odrobinie zaangażowania i chęci niewielkie gospodarstwa także mają szansę podnieść swoje dochody.



Przykład ten pokazuje, że przy odrobinie zaangażowania i chęci niewielkie gospodarstwa także mają szansę podnieść swoje dochody.



„Artystyczna Zagroda”, czyli zagroda edukacyjna z uprawą ziół

W przeszłości zioła w domowej apteczce była to norma. Później pojawiły się suplementy diety, które wyparły ziołolecznictwo. Taka sytuacja jednak nie miała miejsca w życiu pani Marii Karaś – właścicielki „Artystycznej Zagrody”, która od lat zajmuje się uprawą ziół. Stworzyła więc w swoim gospodarstwie zielarską ostoję, gdzie uprawiane są niemal wszystkie znane zioła. Czy można osiągnąć sukces prowadząc gospodarstwo zielarskie? Oczywiście! Pani Maria jest tego przykładem. Potrafi zarazić gości swoją zielarską

pasją, a jej naturalna gościnność ułatwia jej kontakt z klientami. Właścicielka swoją rozległą wiedzę na temat właściwości i zastosowania ziół dzieli się z gośćmi, organizując różnego rodzaju warsztaty i pokazy. Obiekt działa w ramach sieci „Małopolska Wieś Pachnąca Ziołami” oraz Ogólnopolskiej Sieci Zagród Edukacyjnych a oferta edukacyjna skierowana jest zarówno do dzieci, młodzieży jak i osób dorosłych. Jednym słowem – dla każdego coś ziołowego.



”

Czy można osiągnąć sukces prowadząc gospodarstwo zielarskie? Oczywiście! Pani Maria jest tego przykładem. Potrafi zarazić gości swoją zielarską pasją, a jej naturalna gościnność ułatwia jej kontakt z klientami.



Podsumowanie

W województwie świętokrzyskim przeważają gospodarstwa małe i niskotowarowe. Niestabilna sytuacja na rynkach sprzedaży produktów z podstawowej produkcji rolniczej zmusza właścicieli gospodarstw do poszukiwania co raz to nowszych źródeł dochodu. Ważne jest przy tym, aby nie dochodziło do porzucania pracy w rolnictwie oraz żeby skutecznie wykorzystać już posiadane zasoby gospodarstwa rolnego.

Fundamentalne pytanie w tym przypadku brzmi: jaki rodzaj dodatkowej działalności można rozpocząć na obszarach wiejskich, który zachowa „spójność” z dotychczasową produkcją rolniczą?

Odpowiedzi na to pytanie i inspiracji w tym temacie starali się znaleźć uczestnicy dwóch wyjazdów studyjnych, których celem było przedstawienie przedsiębiorczych inicjatyw z zakresu rozwoju turystyki wiejskiej, usług społecznych i małego przetwórstwa, w tym dystrybucji żywności i jej promocji, w celu poprawy rentowności gospodarstw wiejskich.

Zebrała i opracowała: **Izabela Milcarz**

Zdjęcia: Izabela Milcarz, Anna Michalska,
Monika Sadowska, Elżbieta Musiał