



Klaster Podkarpackie Smaki – udany początek długiej drogi

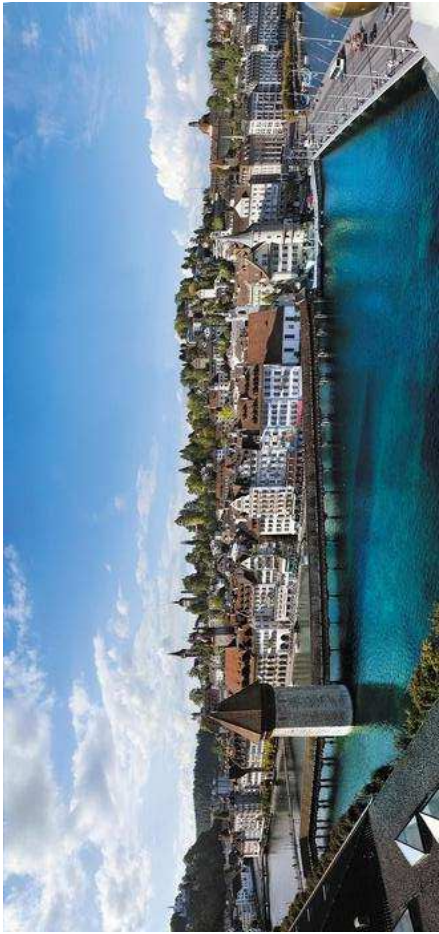
Krzysztof Staszewski

Stowarzyszenie na Rzecz Rozwoju i Promocji Podkarpacia „Pro Carpathia”

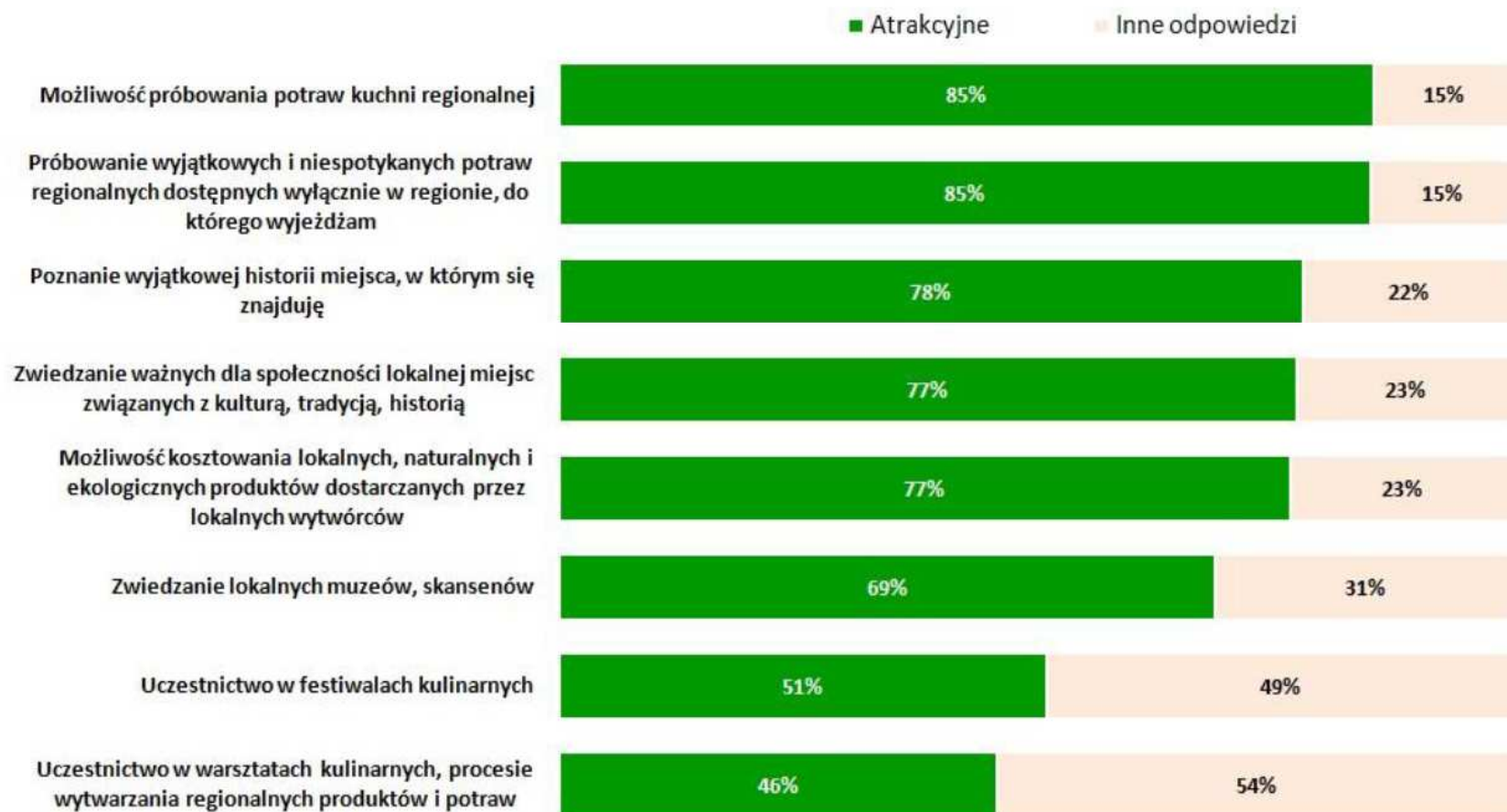
Przemyśl, 29.09.2016 r.

**Dlaczego Klaster Podkarpackie Smaki
pojawia się na konferencji poświęconej
turystyce?**





Które z poniższych form wypoczynku związanych z kulturą regionu, do którego Pan/Pani wyjeżdża są dla Pana/Pani najbardziej atrakcyjne?



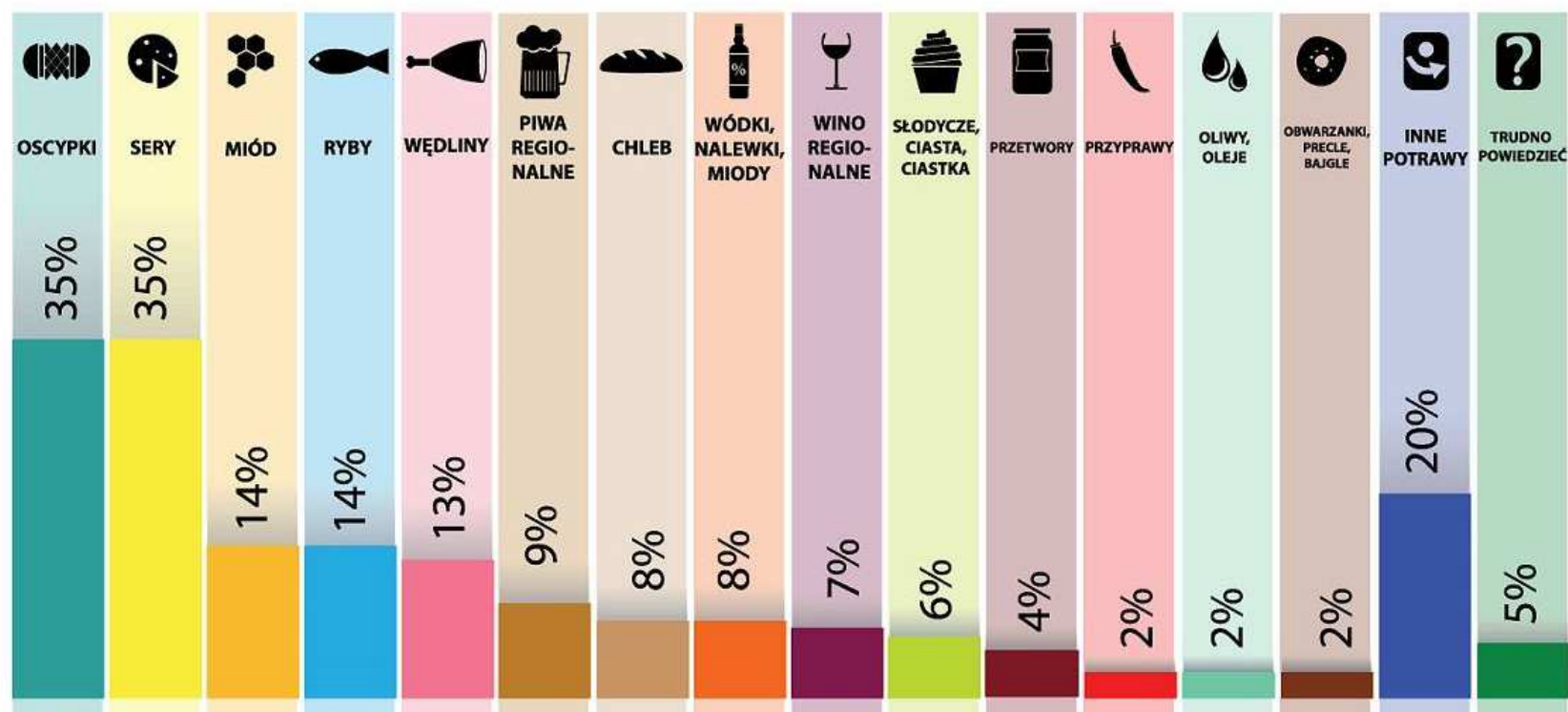
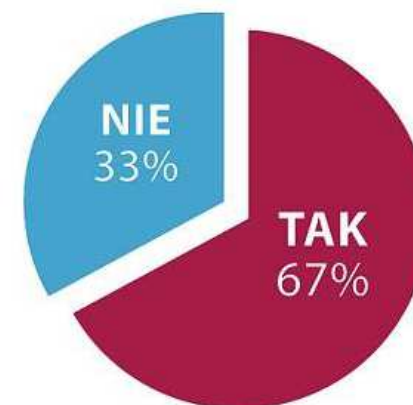
Źródło: Ogólnopolskie Badania Opinii Publicznej „Apetyt na region”, ARC Rynek i Opinia oraz Citybell Consulting, Wrzesień 2013

Z czym kojarzy się Panu/Pani pojęcie „turystyka kulinarna”, „podróże kulinarne”?



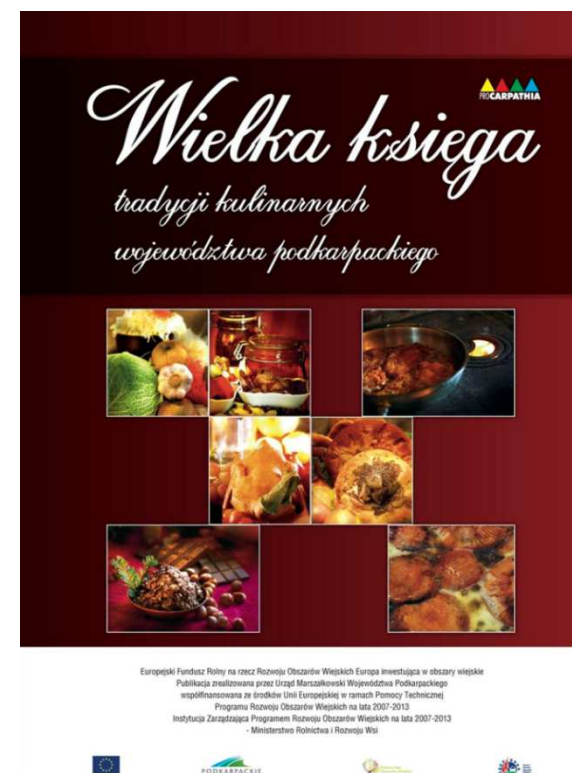
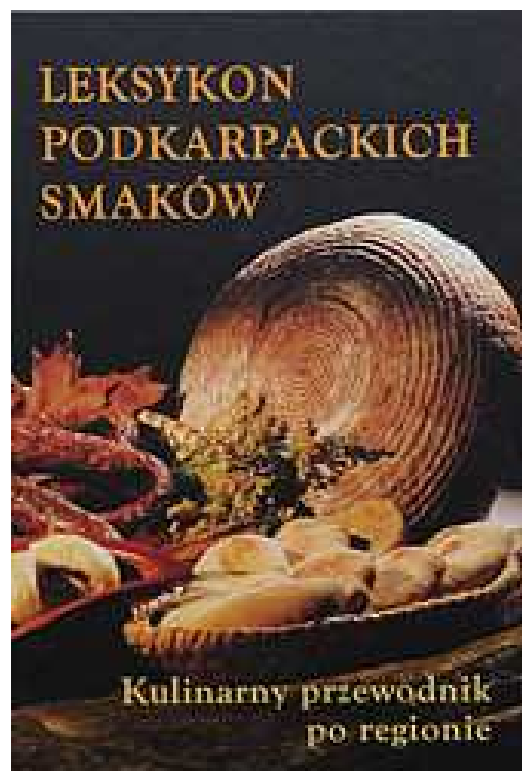
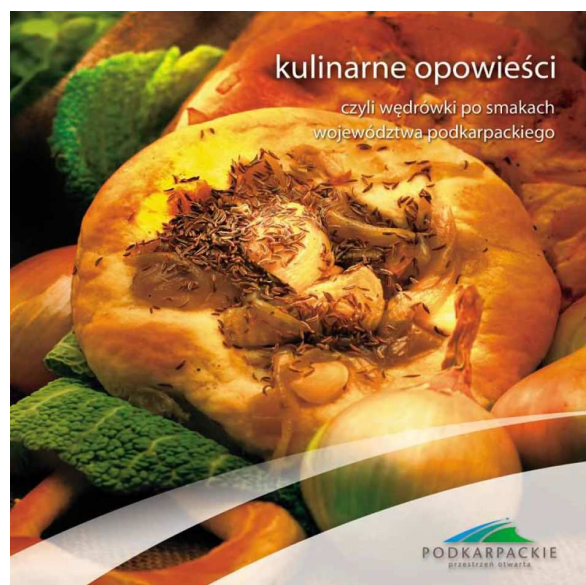
Źródło: Ogólnopolskie Badania Opinii Publicznej „Apetyt na region”, ARC Rynek i Opinia oraz Citybell Consulting, Wrzesień 2013

Czy zdarza się Panu/Pani przywozić z wyjazdów regionalne produkty spożywcze wytwarzane przez lokalnych producentów?



Od czego się to wszystko zaczęło?

- Fundacja Pomocy programów dla rolnictwa (2006),
- Fundusz Grantów Programu „Agro Smak 2” (2007),



- Festiwal Podkarpackich Smaków, Górnó ,
- Alpejsko-Karpacki Most Współpracy (2012-2016) i inne.





16 stycznia 2013 r. w Rzeszowie grupa 21 podkarpackich przedsiębiorców, obiektów gastronomicznych, instytucji, szkół i organizacji pozarządowych podpisała wspólny dokument tworzący inicjatywę klastrową, od tej pory zwaną **Klaster Podkarpackie Smaki**.



Wspólna marka



Moda na produkty lokalne

Polacy coraz częściej doceniają swoją kulturę i tradycję. **Jednym z przejawów tej tendencji jest rosnąca popularność żywności regionalnej i potraw o charakterze lokalnym.**



Źródło: www.gazetarakowska.pl



Źródło: www.cabas.pl

Stałe spotkania Rady Klastra – ciała nie tyle doradczego, ale głównie decyzyjnego



Wspólny udział w imprezach targowych

Targi Produktów Regionalnych "Regionalia"
Warszawa, 04/2013

**Międzynarodowe Targi Żywności
Ekologicznej i Tradycyjnej NATURA FOOD**
Łódź, 10/2013

Międzynarodowe Targi ITB Berlin
Berlin, 03/2014, 03/2014

Targi Terra Madre Slow Food Festiwal
Kraków, 11/2014

**Międzynarodowe Targi Turystyki Wiejskiej i
Agroturystyki AGROTRAVEL**
Kielce, 10-12/04/2015

Mini targi sera
Ustrzyki Górne, 30/05/2015



Wspólny udział w wydarzeniach regionalnych

Festiwal Podkarpackich Smaków
Górno, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016

**Alpejsko Karpacki Forum Współpracy
(Aleja Podkarpackie Smaki)**
Rzeszów, 2012, 2013, 2014, 2015



Wspólny udział w szkoleniach

Tematyka szkoleń dotyczyła, m.in. :

- pomocy publicznej,
- certyfikacji produktów tradycyjnych ekologicznych,
- funkcjonowania klastrów i prawnych aspektów tej działalności,
- działalności wytwórczej w rolnictwie, podejmowania działalności gospodarczej przez osoby rezygnujące z działalności rolniczej, agroturystyki i turystyki wiejskiej,
- trendów w projektowaniu opakowań w Polsce i na świecie, dostosowaniu etykiet do obowiązujących przepisów,
- kreowania zainteresowania klientów (media relations, storytelling),
- narzędzi strategii i marketingowych, marketingu internetowego, podstaw reklamy,
- prowadzenia restauracji jako perfekcyjnego konceptu marketingowego,
- ochrony danych osobowych (uczestników targów, szkoleń i ich wizerunku na materiałach fotograficznych),
- turystyki kulinarnej



Wspólne działania - inwestycje dzięki Szwajcarom



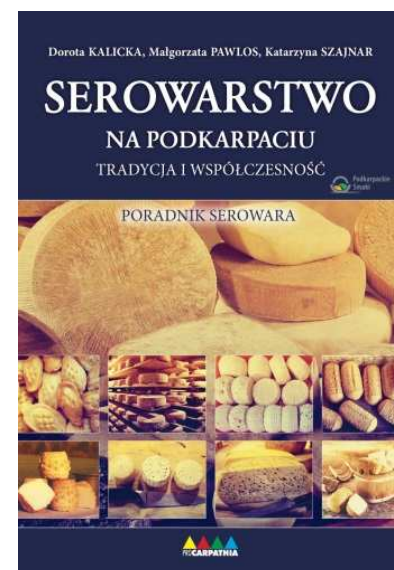
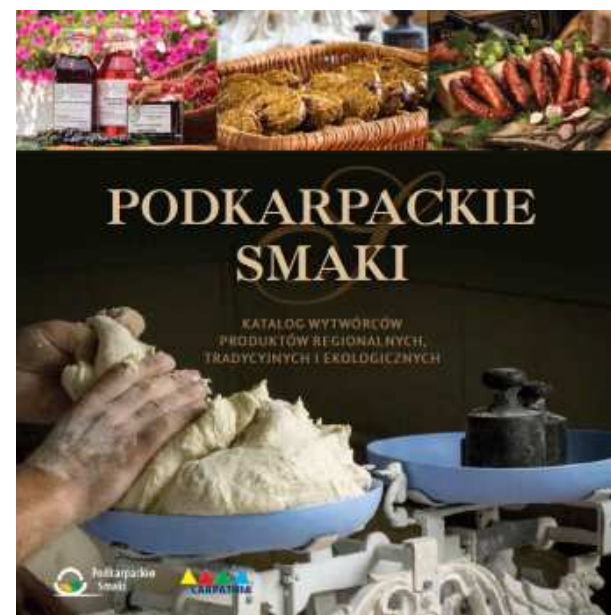
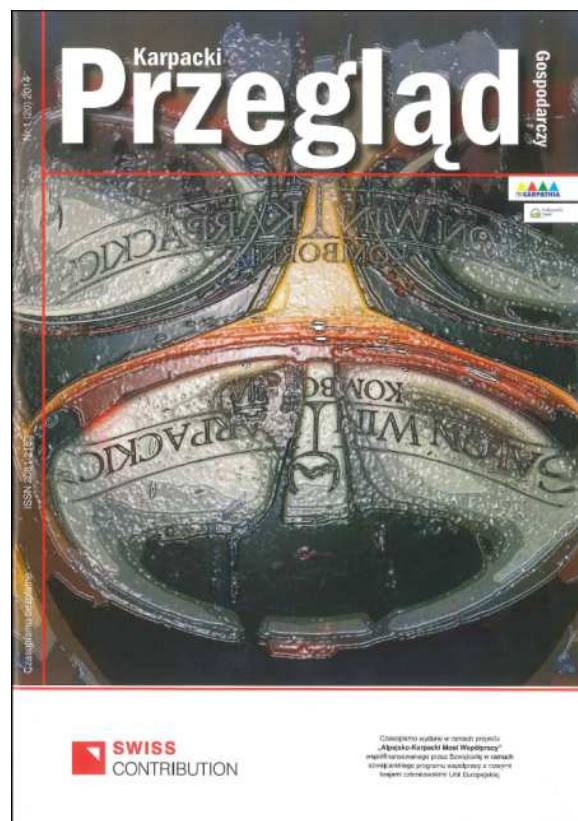
Wspólne podglądanie zachodnich rozwiązań

- Słowacja – Węgry (Brekov, Michalowce, Trebiszow, Sarospatak i Eger) 10.2012 r.
- Włochy (Alba, Bra, Pollenzo, Cravanzana, Cessole): 09.2013 r.
- Francja (Arles, Carpentras, Beaumes-de-Venise, Saint-Remy-de-Provence, Aigues-Mortes, Beziers, Pezenas): 09.2014 r.
- Szwajcaria (Kanton Valais i Vaud: Sion, Chalais, Sierre, Lozanna): 04.2015 r.
- Bałkany (Słowenia i Chorwacja): 09-10.2015 r.

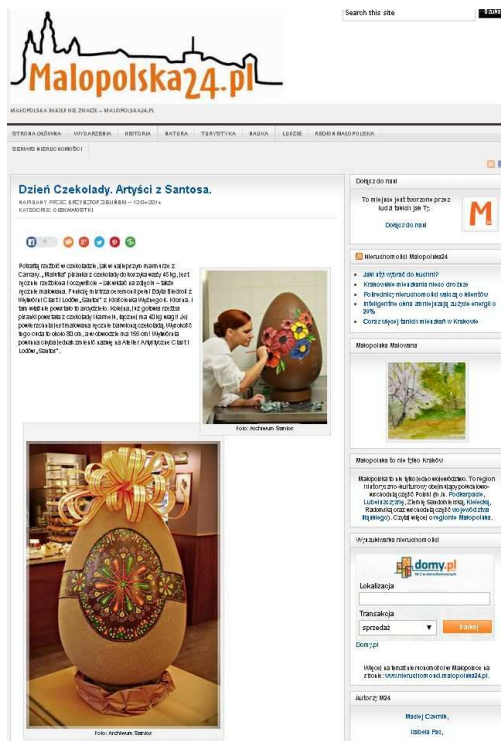




Publikacje



Wspomaganie działań PR



Pomoc, gdy zachodziła taka potrzeba

2 stycznia 2014 r. zorganizowaliśmy konferencję prasową dla przedstawicieli sektora branży mięsnej, która poinformowała zebranych dziennikarzy o grążących likwidacją ich zakładów nowych obostrzeniach w przepisach regulujących produkcję wędzonek.



[illegible][illegible]

Użytkownik!
Wypunktuj ankiety.
Wytnij swoją opinię na nasz temat
nowiny24.pl

[illegible][illegible]

Unia chce zakazać wędzienia kielbasy!

06:12, 03.01.2014 /Tomasz

- Jeśli uniję dyktowała faktycznie władze w życie, to kielbasy regionalne znikną z rynku, bo koncerny nas wycofają cenami - mówi Fryderyk Kapinos, dyrektor ds. marketingu Przedsiębiorstwa Przemysłu Wędliniarskiego i Turystyki z Jastrzężyka Wielkopolskiego.

KRAJ, PODKARPAĆ! Czy wędliny regionalne znikną z rynku?

- Po zmianie przepisów nie będziemy w stanie konkuruwać z wielkimi, zagranicznymi koncernami – mówią zgodnie przedstawiciele małych i średnich zakładów mięsnych z Podkarpacia.

We wrześniu 2014 roku na wieś w życie ujednolici dyrektywa, która nakłada na producentów ostryższe normy ilościowe, obdyżcaze substancji smołowych. Oficjalnym powodem zmian jest troska o zdrowie klienta, ale trudno nie odnieść wrażenia, że chodzi o wyeliminowanie z rynku tradycyjnych regionalnych produktów. Dla wielu zakładów mięsnych nowe przepisy mogą oznaczać koniec działalności, bo wędzenie przy użyciu drewna stanie się praktycznie niemożliwe.

Przez cały pełny tekst artykułu w papierowym wydaniu Super Nowości.

Arkadiusz Rogowski

START **KRAJ I ŚWIAT** **KRONIKA POLICYJNA** **MIASTA** **REGION** **SPORT** **POGODA** **FORUM** **GALERIA ZDJEĆ**
MOTO FORADNIK OPINIE GOSPODARKA PUBLICYSTYKA ZDROWIE CO, GDZIE KIEDY BIURO OGŁOSZEN KONKURSY KRONIKA POLICYJNA EDUKACJA

Praca dla dziennikarza

KRAJ, PODKARPACIE. Czy wędliny regionalne znikną z rynku?

- Po zmianie przepisów nie będziemy w stanie konkuruować z wielkimi, zagranicznymi koncernami – mówią, zgodnie przedstawiciele małych i średnich zakładów mięsnych z Podkarpacia.

We wrześniu 2014 roku ma wejść w życie unijna dyrektywa, która nakłada na producentów ostrzejsze normy ilościowe, dotyczące substancji smolistych. Oficjalnym powodem zmian jest troska o zdrowie klienta, ale trudno nie odnieść wrażenia, że chodzi o wyeliminowanie z rynku tradycyjnych, regionalnych produktów. Dla wielu zakładów mięsnych nowe przepisy mogą oznaczać praktycznie nieistotność, bo wędlenie przy użyciu drewna stanie się

NOWY KRÓL KUCHNI DECOBEL

deco eco.eu





Współpraca z Wydziałem Biologiczno-Rolniczym Uniwersytetu Rzeszowskiego



Półka Podkarpackie Smaki



Półka Podkarpackie Smaki na Szlaku Kulinarnym Podkarpackie Smaki



Szlak Kulinarny
Podkarpackie
Smaki



Półka Podkarpackie Smaki w obiektach członków Karpackiego Klastra Turystycznego



Półka Podkarpackie Smaki i innych obiektach



Ambasadorzy Marki Podkarpackie Smaki



PPHU „AWB” Alina Becla z Handzlówki





Stare opakowanie i etykieta



Nowe opakowanie i etykieta
- od II połowy 2015 r.

Rodzinne Gospodarstwo Ekologiczne „FIGA”



Piekarnia drzewna ANMAR



Ekologiczna Pasieka Jerzy Bańkowski



Zakład Mięsny „Jasiołka” z Dukli



Klaster Podkarpackie Smaki



Klaster Podkarpackie Smaki – dane 09.2016 r.	
Liczba członków klastra 1/2013	21 członków
Liczba członków klastra 09/2016	54 członków: MŚP – 51 członków JST – 3 członków
Działanie klastra	3 lata
Wyróżnienia	Pozytywna weryfikacja klastra pod kątem jego zarządzania (jako 1/134) - jeden z czterech klastrów reprezentujących przemysł spożywczy w Polsce, i jedynym z województwa podkarpackiego. <i>„Raport z inwentaryzacji klastrów w Polsce 2015”, PARP</i>
Platforma informacyjna	www.podkarpackiesmaki.pl

Lista produktów tradycyjnych wg województw

W przypadku wątpliwości dotyczących wypełniania wniosków o wpis produktu na Listę Produktów Tradycyjnych należy zwrócić się do Wydziału Oznaczeń Geograficznych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi lub właściwego departamentu Urzędu Marszałkowskiego.



Źródło: <http://www.minrol.gov.pl/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Lista-produktow-tradycyjnych>,
28.09.2016 r.

klaster - biznes - synergia

Podkarpackie
Smaki



Klaster Podkarpackie Smaki

- plany

Plany, m.in.

- Promocja podkarpackich produktów regionalnych, tradycyjnych i ekologicznych i ich popularyzacja wśród mieszkańców i turystów (targi, strona www, Internet, profil facebook, media, wydarzenia, etc.)
- Otwarcie sklepu internetowego – platforma zakupowa
- Wprowadzenie koszyka produktów Podkarpackie Smaki do:
 - sieci sklepowych ogólnopolskich,
 - do sklepu w Warszawie,
 - na lotnisko w Warszawie,
 - rynek zagraniczny (Holandia, Austria), etc.
- Wprowadzenie produktów członków klastra do obiektów gastronomicznych w woj. podkarpackim
- Rozbudowywanie oferty koszyka produktów (nowe grupy branżowe)
- Szkolenia
- Wspólne projekty
- Współpraca z uczelniami wyższymi (poszerzenie o nowe podmioty) i badania
- Przygotowanie oferty poprzez wizyty, szkolenia i warsztaty bezpośrednio u producentów dedykowane dla gości z innych województw i z zagranicy (na przykładzie wizyt studyjnych)
- Internacjonalizacja klastra
- Stanie się krajowym klastrem kluczowych KKK

**Podejście zagranicznych firm
spożywczych do konsumenta czyli
historia dotycząca "maślanych" ciasteczek**



Dlatego właśnie warto kupować polskie produkty
z kodem kreskowym:



**Dlatego Klaster jest tak ważnym elementem
przyśpieszenia rozwoju podkarpackich mikro
i małych rodzinnych przedsiębiorstw.**

Dziękuję za uwagę!

Krzysztof Staszewski

Stowarzyszenie na Rzecz Rozwoju i Promocji Podkarpacia „Pro Carpathia”

Rynek 16/1

35-064 Rzeszów

tel./fax: 17 852 85 26

e-mail: info@procarpathia.pl

www.procarpathia.pl

www.karpaty.turystyka.pl

www.podkarpackiesmaki.pl

www.szlakpodkarpackiesmaki.pl

www.zielonepodkarpacie.pl

