



**„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”
Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej „Krajowa Sieć Obszarów
Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.**

**Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
Operacja opracowana przez Lokalną Grupę Działania Ziemi Kraśnickiej**

W dniach 19-22 września 2022 odbyła się wyjazd studyjny w województwie śląskim i opolskim pn. Współpraca łączy regiony- dobre praktyki szansą rozwoju obszarów wiejskich”, jako najlepsza forma podniesienia wiedzy i wymiany doświadczeń na temat nowych kierunków rozwoju obszarów wiejskich. W trakcie wyjazdu odbyły się wizyty w obiektach i miejscach gdzie zrealizowano ciekawe rozwiązania. Uczestnicy zapoznali się z przykładami dobrych praktyk, przyczyniających się do rozwoju lokalnego, które uwzględniają potencjał ekonomiczny, społeczny i środowiskowy danego obszaru. Mieli możliwość wymiany doświadczeń co w długim okresie czasu skutkować może zwiększeniem ilości inicjatyw bazujących na lokalnych zasobach, które są ważnym źródłem rozwoju przedsiębiorczości na terenach wiejskich i stymulujących rozwój lokalny. Wizyta studyjna była organizowana przez Lokalną Grupę Działania Ziemi Kraśnickiej przy udziale partnerów projektu tj. Powiatem Myszkowskim, Lokalną Grupą Działania „ Puszcza Kozienska”, Stowarzyszeniem Kraina Lasów i Jezior- Lokalna Grupa Działania w ramach operacji : „Współpraca łączy regiony- dobre praktyki szansą rozwoju obszarów wiejskich”.

Głównym celem operacji była wymiana doświadczeń oraz wspieranie włączenia społecznego mieszkańców obszarów wiejskich poprzez dobre praktyki wpływające na rozwój lokalny. Nastąpiło podniesienie wiedzy u 30 uczestników wyjazdu studyjnego przyczyniających się do rozwoju lokalnego, które uwzględniają potencjał ekonomiczny, społeczny i środowiskowy danego obszaru a za ich pośrednictwem upowszechnienie tej wiedzy i wymianę wiedzy o rezultatach operacji na obszarze 4 województw tj. lubelskiego, mazowieckiego, lubuskiego oraz śląskiego. Realizacja operacji w wymiarze długookresowym może przyczynić się do zwiększenia ilości sieci kontaktów oraz partnerstw na obszarach wiejskich oraz stworzenia potencjalnej sieci współpracy międzyregionalnej , które w przyszłości przyczyni się do nawiązania działań w celu stworzenia i realizacji projektów współpracy a udział w wizycie studyjnej pokazał uczestnikom komplementarność podejmowanych działań, finansowanych z różnych funduszy, która pozwala efektywniej wpływać LGD na rozwój społeczno-gospodarczy objętego obszaru wiejskiego.

Uczestnicy wyjechali z poszczególnych województw aby rozpocząć wizytę studyjną od spotkania w Folwarku Kamyk i firmie Consonii. Jest to połączenie inicjatyw społecznych i biznesowych a współwłaściciel przedstawił uczestnikom historię powstania firmy, jej stopniowy rozwój oraz realizowane projekty. Ponadto wizyta przewidywała zwiedzanie wszystkich obiektów oraz degustację propozycji kulinarnych. Początek firmy Consonni we Włoszech rozpoczęła się od "mezaliansu". Rodzina Consonni w XIX wieku znana była z produkcji i handlu jedwabiem w Mediolanie i okolicach. Jeden z synów właścicieli rodzinnej fortuny - Francesco - stanął w pewnym momencie swojego życia przed bardzo trudnym wyborem. Wybranka jego serca - Ernesta Decio pochodziła z biednej rodziny. Rodzice Francesco dali synowi ultimatum - jeśli chce poślubić Ernestę, będzie musiał zrezygnować z rodzinnej fortuny i samodzielnie zapewnić byt swojej rodzinie. Młodzi małżonkowie - Francesco i Ernesta Consonni - w 1911 roku otworzyli własną piekarnię i sklep spożywczy w małej miejscowości Vedano al Lambro w Lombardii. Piekarnia Cecca radziła sobie w tamtych czasach całkiem dobrze. Pieczywo i wypieki rodziny Consonni zdobyły serca mieszkańców najpierw w Lombardii a później w miejscowości Villasanta, gdzie piekarnie uruchomił syn założycieli . Nowe pokolenie wniosło wiele nowoczesności do firmy. Kolejne pokolenia rodziny Consonni przejmowały rodzinny interes. Po seniorze Francesco firmę prowadził Giovanni zwany "Nino" wraz z żoną Caroliną Vigano, po Giovannim przyszła kolej na jego syna Francesco (rocznik 1924) i żonę Marię z domu Invernizzi zwaną Mariuccią. W tym miejscu zaczyna się już współczesna historia firmy. Małżonkowie Francesco i Mariuccia podobnie jak ich rodzice i dziadkowie samodzielnie prowadzili rodzinne przedsiębiorstwo. Do pomocy mieli dwójkę dzieci - Giovanniego i Marię Grazię. Zaczęli od gruntownego remontu słynnego lokalu "Cecca". W 1967 roku została wymieniona większość mebli (niektóre z nich używane są tam do dziś). Lokal zmienił się nie do poznania. Był na tyle ekskluzywny, że właściciele mogli pozwolić sobie na, zuchwały w tamtych czasach, rygor wobec klientów - zakaz palenia. W ofercie odnowionego miejsca pojawiły się dodatkowo ciasteczka i croissanty. W dalszym ciągu wypiekano tradycyjne pieczywo z Michetti na czele z małymi bułkami pustymi w środku, w kształcie podobnymi do naszych kajerek. Klienci Consonni mieli do wyboru chleby wyrabiane na mleku, oliwie lub smalcu i z różnych rodzajów mąki: semolina, typu 00, razowej, kukurydzianej. W ofercie znaleźć można było chleby wyrabiane: Corni, Sciamp, Montasu, Taralli, Fasinet lub Trece oraz pozostałe pieczywo z chlebem przygotowanym na smalcu o nazwie Biove na czele. Lokal pracował pełną parą, przez 7 dni w tygodniu. Ojciec w nocy wypiekał a dzieci i mama pracowali w ciągu dnia - dzieci ucierały kremy, nadziewały ciastka a mama je sprzedawała. Wieczorem, po kolacji, przygotowywane było ciasto do wyrośnięcia - tak zwane impasto. Jedna osoba była w stanie przerobić około 100 kg ciasta w ciągu jednego dnia. Gorąca i wyczerpująca codzienna praca dawała się właścicielom we znaki. Po kilku latach popularność piekarni była tak duża, że potrzeba było kolejnych inwestycji i przekształceń . Duże przedsiębiorstwo, jakim stawała się piekarnia, nie było marzeniem Francesca i Mariucci, dlatego postanowili oni, w 1972 roku, sprzedać firmę i przenieść się do pobliskiego Casatenovo, gdzie zdecydowali się uruchomić mały sklep. Nowe miejsce i nowe wyzwanie - w nowym punkcie miała powstać pierwsza lodziarnia Consonni. Tradycyjne lody to jednak nie wszystko, co miało znaleźć się w ofercie. Uruchomiona została mała produkcja jakościowych wyrobów cukierniczych. W ten sposób powstała pierwsza prawdziwa Cukiernia Consonni. Filozofia cukierni była od początku jasna - mała, profesjonalna produkcja, w oparciu o tradycyjne receptury. Do produkcji używano wyłącznie tradycyjnych przyrządów i urządzeń - garnków z miedzi, kamiennego młynka do orzechów i cukru, walcarki. W tamtym momencie zaplecze nie było wyposażone w profesjonalny piec umożliwiający wypiek Panettone, który pojawił się później, więc największy nacisk kładziono na ciasteczka i lody. Pracowali jak dawniej, całą rodziną - dwoje rodziców i dwójka dzieci. W 1982 roku burzliwa kariera Cukierni Consonni zatrzymała się na chwilę w miejscu. Zdecydowano wstrzymać działalność. Dzieci już dorosły - Maria Grazia wyszła za mąż i zajęła się farmacją, Giovanni skończył studia i rozpoczął pracę w wymarzonej zawodzie inżyniera. Niedługo po tym Giovanni poślubił Grażynę - Polkę, absolwentkę Columbia University w Nowym Jorku, która rozpoczynała właśnie karierę naukową w dziedzinie genetyki. Polski rozdział "sagi Consonni" rozpoczął się w roku 1991, gdy do dziadków Consonni z propozycją zgłosiło się młode małżeństwo z Polski - szwagierka Giovanniego wraz z mężem - Halina i Zdzisław Bartelak. Chcieli uruchomić piekarnię i lodziarnię w Polsce, kraju w którym dopiero co uwolniona została gospodarka wolnorynkowa. Zdzisław Bartelak - inżynier wykształcony na krakowskiej AGH, porzucił stanowisko zastępcy dyrektora w Wojewódzkim Przedsiębiorstwie Energetyki Ciepłej by zostać cukiernikiem. Po rodzinnej naradzie babcia Marucia i Francesco, widząc entuzjazm i zaangażowanie Polaków, zdecydowali się powierzyć im rodzinny skarb - zeszyt z przepisami. W zakup pierwszych maszyn do produkcji lodów Bartelakowie zainwestowali wszystkie swoje oszczędności, gdy ich zabrakło - zaciągnęli kredyt pod zastaw domu, który w tamtych czasach oprocentowany był stawką 82%. Maszyny przywieźli z Włoch sami, na pożyczonej przyczepce. Zainwestowali w szklane, eleganckie witryny z lodami, sprowadzili z Austrii funkcjonalne pudełka do pakowania lodów na wynos i zabrali się do pracy. Wszystko musiało być najlepszej jakości. Gdy w 1991 roku Zdzisław Bartelak zaczął produkcję lodów zaproponował klientom trzydzieści różnych smaków. W tym czasie na polskim rynku dostępnych było zaledwie kilka smaków lodów. Zaskoczeni byli nie tylko klienci, ale i specjaliści z branży, którzy nie byli przygotowani na taką rewolucję. W 2002 Zdzisław Bartelak ukończył razem z żoną kurs i zdał cukiernicze egzaminy mistrzowskie. W wieku 42 lat Zdzisław Bartelak został czeladnikiem w jednej z cukierni w Mediolanie. Tylko w ten sposób mógł nauczyć się jak piec Panettone - tradycyjne, włoskie ciasto drożdżowe z bakaliami, które do dziś jest wizytówką firmy. Nie każdy cukiernik może zrobić takie ciasto. Proces jego produkcji jest długi i wymagający, trwa ponad 72 godziny, musi przebiegać w sterylnych warunkach (pomieszczenia, w których jest wyrabiane odkażane są lampami stosowanymi w salach operacyjnych), potrzebuje najlepszych składników (świeżego masła, miodu, homogenizowanych żółtek) i dbałości o szczegóły. Polacy docenili ten trud i pokochali Panettone Consonni. Kupuje je nawet Instytut Kultury Włoskiej w Warszawie. Zachęcony pierwszymi sukcesami właściciel wciąż pracuje nad tym, by jego produkty zaskakiwały. W ten sposób narodziły się w Consonni ciasteczka owsiane tworzone zgodnie z tradycyjną, amerykańską recepturą, a także torty według najśłynniejszych znanych na świecie receptur (np. tort dobosz, tort szwarzwaldzki) i pralinki. W 2012 r. uruchomił Folwark Kamyk, skansen z tradycyjnym, wiejskim jedzeniem, miejsce o dużych walorach edukacyjnych. Na tą właśnie działalność pozyskał również środki finansowe z Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich za pośrednictwem Lokalnej Grupy Działania „Zielony Wierchołek Śląska” na stworzenie Innowacyjnego zaplecza kuchennego.



Następnie grupa udała się do hotelu aby dokonać zakwaterowania i niezwłocznie udała się na kolejne spotkanie do Firmy Markowe Srebro. Państwo Karolina i Marek Poniewierscy w miejscowości Florianów prowadzą firmę od 1972 roku produkując biżuterię artystyczną, która powstała w pracowni na miejscu. Biżuteria tworzona jest z pasją i niezwykłą starannością co mogli doświadczyć uczestnicy wyjazdu zapoznając z ofertą w pracowni. Właściciele łączą nowatorskie spojrzenie i starą szkołę złotniczą. Czasami powstają rzeczy klasyczne a czasami zaskakujące. Są wykonane ręcznie z dbałością o każdy szczegół. Właściciele starają się, aby surowce z którymi pracują były najwyższej jakości. Każdy kamień wybierają indywidualnie i dopasowują do niego oprawę i wzór. Realizują się w pasji łączenia kamieni naturalnych ze srebrem lub złotem. Sami projektują i wykonują biżuterię ale też tworzą biżuterię również według zleconych projektów. Wykonują również naprawy i renowacje starej biżuterii, znaczki firmowe, sygnety, spinki do krawatów i mankietów z logo firmy w złocie lub srebrze. Co roku jako lokalni wytwórcy reprezentują LGD „Zielony Wierchołek Śląska” na targach m.in. - Atrakcje Regionów w Chorzowie, AGROTRAVEL w Kielcach, organizują również warsztaty dla lokalnej społeczności, które cieszą się wielką popularnością- współpracując z LGD w ramach środków aktywizacji LGD. W związku z tym tworzą nową ofertę na obszarze LGD podnosząc kwalifikacje mieszkańców czy tworząc ofertę spędzania wolnego czasu w tym o charakterze międzypokoleniowym. Firma Markowe srebro jest przykładem inicjatywy biznesowej w małej miejscowości ukazująca, iż obszary wiejskie mogą być dobrym miejscem realizowania pasji, optymalnym miejscem do zamieszkania i prowadzenia firmy. Inicjatywa ta wpłynęła na poprawę konkurencyjności wsi jako miejsca zamieszkania i prowadzenia działalności ekonomicznej przez mieszkańców a dodatkowe środki pozyskane za pośrednictwem Lokalnej Grupy Działania pozwoliły na zwiększenie jej potencjału.

Kolejny dzień grupa rozpoczęła od spotkania z Panią Burmistrz Blachowni Panią Sylwią Szymańską, gdzie wspólnie zwiedzali teren nad zbiornikiem wodnym z prezentacją projektu „Budowa altan z grillami nad zbiornikiem Blachownia jako miejsce rekreacyjno-turystyczne realizowane ze środków Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich Leader. W związku z tym, iż członkami LGD są również przedstawiciele samorządów w programie wizyty znalazły się projekty realizowane przez gminy, jako dobra praktyka w zakresie projektów wykorzystujących lokalny potencjał, warunki przyrodnicze i stworzenie miejsca wypoczynku dla mieszkańców oraz turystów. Uczestnicy zwiedzili miejscowość, obejrzeli centrum miejscowości, które otrzymało całkiem nowy „wizerunek” a następnie udali się do siedziby Urzędu Miasta aby zapoznać się z prezentacją innych działań, projektów i inicjatyw podejmowanych przez samorząd. Następnie udano się do miejscowości Panki gdzie zaprezentowano infrastrukturę w centrum miejscowości w ramach inicjatywy Zagospodarowanie przestrzeni publicznej w miejscowości Panki realizowane poprzez komplementarne projekty związane z rewitalizacją i zagospodarowaniem przestrzeni publicznej w Pankach. Projekty te były realizowane ze środków PROW w tym Leadera i pokazują w jaki sposób można odbudować atrakcyjność miejscowości, wykorzystać lokalny potencjał, przygotować infrastrukturę dla młodszych i starszych mieszkańców gminy. Wpływa to bezpośrednio na dobry wizerunek obszaru i motywuje mieszkańców do pozostania na wsi. Kolejnym punktem wizyty była Agroturystyka Pani Aliny Bulskiej w tym zagroda edukacyjna w miejscowości Zwierzyniec. Gospodarstwo położone jest w malowniczym i spokojnym miejscu, z daleka od miejskiego zgiełku i pędu życia. Można tam poddychać świeżym powietrzem, odpocząć na łonie natury, zerwać polne kwiaty i sprawdzić, jak „smakuje” prawdziwe wiejskie życie. W jego otoczeniu znajdują się pola uprawne, lasy oraz gospodarstwa rolne, które charakteryzują się zabytkową zabudową. Większość domostw i budynków przyzagrodowych we wsi Zwierzyniec Pierwszy została wykonana z cegły, w związku z bogactwem występowania gliny na tym terenie. Bliskość Rezerwatu Przyrody Modrzewiowa Góra umożliwia spacerować w towarzystwie blisko dwustuletnich modrzewi i jeszcze starszych dębów. I choć gospodarstwo znajduje się na wsi, jego właścicielka cały czas dba o to, aby goście mogli korzystać z coraz to nowych dogodności i atrakcji. Na terenie gospodarstwa znajduje się różna infrastruktura i wyposażenie umożliwiające m.in. organizację warsztatów które cieszą się dużym zainteresowaniem wśród osób odwiedzających agroturystykę tj. „Od ziarenka do bochenka”, „Pan ziemniak – znany i lubiany”, „Droga mleczna”, „Pszczela kraina”, „Wieprzowinka”. Gospodarstwo współpracuje z LGD w zakresie tworzenia programów dla grup i osób indywidualnych, uczestniczy w wydarzeniach LGD i jako reprezentant obszaru. Jest dobrym przykładem jak tworzyć ofertę bazującą na lokalnym potencjale, produktach czy umiejętnościach. Należy do Szlaku Gospodarstw Edukacyjnych Województwa Śląskiego, którego celem jest promocja i rozwój gospodarstw na terenie naszego regionu i propagowanie idei zrównoważonego rozwoju obszarów wiejskich. W związku z prowadzoną działalnością współpracuje również ze Śląskim Urzędem Marszałkowskim oraz Ośrodkiem Doradztwa Rolniczego, korzystając z możliwości wspólnej promocji, szkoleń i w ten sposób poszukując wsparcia finansowego swojej działalności. Podczas wizyty grupa miała okazję m.in. zapoznać się z infrastrukturą gospodarstwa, porozmawiać z właścicielką o ofercie zagrody edukacyjnej czy poczęstować się lokalnymi przysmakami przygotowanymi przez Panią Alinę. Następnie udano się bezpośrednio nad rzekę Liswartę gdzie zaprezentowano projekt kajakowy wykorzystujący potencjał lokalny rzeki Liswarta. Podstawowa trasa organizowanych w tej części obszaru Lokalnej Grupy Działania „Zielony Wierchołek Śląska” spływów kajakowych prowadzi od miejscowości Zawady do miejscowości Wąsosz. Początek trasy rozpoczyna się na terenie rekreacji utworzonym z projektu realizowanego z dofinansowania Lokalnej Grupy Działania. Infrastrukturę stanowią alejki, ławki, plac zabaw i wiszący most nad rzeką Liswarta. Jest to bardzo malowniczy teren często odwiedzany przez mieszkańców jak również i turystów. Usługi turystyczne świadczone są przez firmę utworzoną z dofinansowania LGD „Zielony Wierchołek Śląska” pn. „Nowa jakość usług turystyki wodnej pn. kajakowe z instruktorem po rzekach Liswarta i Warta”. Prywatna inicjatywa jest odpowiedzią na zapotrzebowanie rynku turystycznego, w tym oczekiwań mieszkańców związanych z wykorzystaniem walorów przyrodniczych obszaru.

Kolejnego dnia grupa udała się na teren województwa opolskiego i obszar Lokalnej Grupy Działania „Stobrowski Zielony Szlak”. Pierwszy zaprezentował się Klub Sportów Konnych Volmar w Smarchowicach Wielkich. Klub został założony na początku 2017 roku, by realizować swoje nadrzędne cele tj. naukę jazdy konnej oraz udział w zawodach skokowych. Obiekt firmy położony jest 3 kilometry od miejscowości Namysłów, na granicy województwa Opolskiego, Dolnośląskiego oraz Wielkopolskiego. Klub działa w zakresie kultury fizycznej i rekreacji ze szczególnym uwzględnieniem sportów jeździeckich na rzecz dzieci i młodzieży. Głównym założycielem i inicjatorem jest Prezes Klubu- Kaja Sabok. Przy wsparciu swojego męża Mariusza może realizować swoje końskie pasje z bardzo dobrym wynikiem. Na terenie ośrodka znajduje się stajnia dla koni, ujeżdżalnia, przestronne podwórko do organizowania ognisk oraz zabaw rekreacyjnych dla dzieci. Poza tym tuż obok jest las i rozciągające się duże połacie pól uprawnych, które zachęcają do spacerów i obcowania z przyrodą. Firma otrzymała dofinansowanie PROW (Leader) w ramach naboru dot. rozwoju wielofunkcyjnej i nowoczesnej infrastruktury sportowo – rekreacyjnej i kulturalnej oraz miejsc spotkań. Beneficjent wybudował zewnętrzny plac wraz z ogrodzeniem do bezpiecznego uprawiania sportów konnych z innowacyjnym systemem nawadniania i odwadniania, który wykorzystuje do tego deszczówkę. Klub Sportów Konnych VOLMAR pozyskał również wiele grantów. Zrealizował m.in. takie zadania jak: „Konia i człowieka – dwa gatunki jedno środowisko”, „Wychowanie przez sport – nauka przez zabawę”, „Podstawy treningu dzieci”, „Konia? Naturalnie!” oraz „Łuczniczka Konne”. Współpracuje z LGD w zakresie wspólnej promocji i stanowi dobrą praktykę w zakresie przedsiębiorczości. Uczestnicy mieli okazję porozmawiać z właścicielką, zapoznać się z kompleksową ofertą oraz infrastrukturą obiektu. Następnie udano się na prezentację firmy szkoleniowej Pana Tomasza Jagody (szkolenia i kursy związane z tematyką drzew) w Kuźnicy Katowskiej. Otrzymał dofinansowanie na założenie działalności gospodarczej PROW Leader w ramach naboru dot. „Wsparcie dla podejmowania działalności gospodarczej” pod nazwą „Opolska Szkoła Arborystyki” w zakresie usług szkoleniowych oraz usług związanych z pielęgnacją i wycinką drzew”. Beneficjent w ramach swojej działalności przeprowadza szkolenia i kursy związane z tematyką drzew. W ramach działalności Pan Tomasz Jagoda oferuje również takie usługi jak: pielęgnacja i wycinka drzew, nasadzenia, wydawanie opinii dendrologicznych, zabezpieczenia drzew w czasie budowy oraz montaż bartni w lasach i parkach. Prace pielęgnacyjne wykonuje według najnowszych standardów, technikami bezinwazyjnymi dla drzewa. Głównym celem prac pielęgnacyjnych jest usunięcie z korony drzewa suchych, zamierających, uszkodzonych gałęzi oraz konarów. Cięcia techniczne wykonuje w ostateczności w przypadku gdy gałąź bądź konar koliduje z infrastrukturą (budynki, skrajnia, napowietrzne linie elektroenergetyczne). Drzewa często ulegają uszkodzeniu poprzez wyłamania się konaru czy rozłamania się całego drzewa. Realizuje wycinki drzew trudnych i niebezpiecznych. W ofercie firmy znajduje się również usługa nasadzenia i nawożenia drzew. To innowacyjny pomysł biznesowy odpowiadający na zapotrzebowanie rynku i kwalifikacje właściciela a uczestnicy wyjazdu naocznie mogli przekonać się jak wygląda świadczenie takich usług w terenie. Następnie grupa udała się do obiektów Buffalo Ranch gdzie zaprezentowano ofertę noclegową, gastronomiczną i rekreacyjną kompleksu oraz innych projektów realizowanych przez rodzinę Wrzosek tj. utworzenie obiektu służącego poprawie kondycji fizycznej). Otrzymało dofinansowanie w ramach Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich „Leader” na „Podjęcie działalności gospodarczej w zakresie utworzenia obiektu służącego poprawie kondycji fizycznej w Dąbrówce Dolnej” w ramach naboru dot. wsparcia dla podejmowania działalności gospodarczej. W ramach działalności powstała siłownia i zakupiono nowe sprzęty, maszyny, urządzenia, akcesoriów budowlane i ogrodnicze. Wybór branży odpowiadał na zapotrzebowanie rynku i umiejętności właścicieli i stanowi dobry przykład biznesowy na obszarach wiejskich.



Następnie udano na spotkanie z Panem Jakubem Mizerą w miejscowości Grabie, który otrzymał dofinansowanie na „Utworzenie firmy świadczącej usługi organistowskie” z Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich „Leader” w ramach naboru dot. Wsparcia dla podejmowania działalności gospodarczej. Organmistrzostwo to rzadko spotykany zawód w Polsce. W ramach działalności zakupione zostały maszyny oraz urządzenia pozwalające na prowadzenie innowacyjnej oraz niszowej na obszarze LGD działalności gospodarczej zajmującej się usługami organmistrzowskimi takimi jak : generalny remont organów, naprawa organów oraz ich pojedynczych części, budowa organów oraz ich strojenie. To innowacyjny pomysł biznesowy, który uzyskał wsparcie ze środków zewn. , może być inspiracją dla innych regionów objętych projektem. Właściciel opowiedział uczestnikom o źródłach pomysłu na takie przedsięwzięcie oraz zaprezentował w jaki sposób buduje się organy. . Spotkanie było okazją do wymiany doświadczeń, zapoznania się z ofertą i ciekawą propozycją na rozwój przedsiębiorczości na terenach wiejskich.

Ostatnim punktem wyjazdu studyjnego była wizyta w Leśnym Parku Linowym w Bożejowie . Powstał on w ramach działań Pana Mirosława Garacka – beneficjenta LGD Stobrowski Zielony Szlak – który jest właścicielem Zamku Bożejów. Otrzymał dofinansowanie na „Rozwój przedsiębiorczości Mirosław Garack poprzez budowę parku linowego i wędzarni” w 2021 roku w ramach naboru dot. zwiększenia konkurencyjności firm. Operacja polegała na rozwoju istniejącego przedsiębiorstwa poprzez budowę parku linowego oraz budowę wędzarni umożliwiającej przygotowanie wyrobów z dziczyzny, wędzonych ryb oraz chleba z pieca. Poprzez budowę parku powstało nowe miejsce rekreacyjno-sportowe na mapie obszaru LGD, które cieszy się dużym zainteresowaniem mieszkańców jak również turystów.

Uczestnictwo w wyjeździe studyjnym może być inspiracją do podejmowania działań i wspólnych inicjatyw oraz zbudowania platformy współpracy międzyregionalnej (partnerstwa) w obszarze działań lokalnych grup działania. Pozytywnie wpłynie także na aktywizację i integrację oraz wzmocni wiedzę uczestników nt. rozwijania różnych form przedsiębiorczości na obszarach wiejskich. Pozwoli to na rozwój obszarów wiejskich oparty na strategicznym myśleniu o zrównoważonym rozwoju kraju, spójności terytorialnej i optymalnym wykorzystaniu zasobów polskiej wsi. Pozwoli również na identyfikację, analizę, rozpowszechnianie informacji i wiedzy w tym zakresie wśród wszystkich zainteresowanych uczestników na poziomie lokalnym i regionalnym. W wyniku uczestnictwa w wyjeździe studyjnym uczestnicy pozyskaną wiedzę przeniosą na swój poziom lokalny i zidentyfikują dodatkowe możliwości działania w oparciu o potencjał swojego obszaru. Przyczyni się to nie tylko do podejmowania nowych inicjatyw na obszarach wiejskich, ale również do podejmowania realnych przedsięwzięć gospodarczych. Uczestnicy wyjazdu tj. przedstawiciele lokalnych grup działania mieli możliwość uczestniczenia w wymianie doświadczeń i „przeniesienia” tzw. dobrych praktyk na teren regionu, w którym prowadzą swoją aktywność gospodarczą, zawodową oraz społeczną .

W wizycie studyjnej wzięło udział 30 osób z różnych regionów Polski tj. województwa lubelskiego, mazowieckiego, lubuskiego oraz śląskiego

Zostań Partnerem Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich

Zarejestruj się na stronie www.ksow.pl