

Temat: Inkubator przetwórstwa lokalnego- inkubator kuchenny.

Spis treści:

1. Definicja inkubatora przetwórstwa lokalnego
2. Działanie LEADER w PROW 2014-2020
3. Inkubator kuchenny
4. Inkubatory w Polsce, Europie i na Świecie
5. Inkubatory jako projekt funkcjonalny, w tym aspekty finansowe, podatkowe, organizacyjne i prawne.
6. Przykłady inkubatorów
7. Korzyści płynące z działalności inkubatorów lokalnych- kuchennych.

1. Inkubator przetwórstwa lokalnego

to podmiot działający w celu udostępnienia lokalnym producentom rolnym lub małym przetwórcom, infrastruktury (pomieszczeń wyposażonych w urządzenia i maszyny niezbędne do przetwarzania produktów spożywczych i przygotowania do sprzedaży), spełniającej wymagania weterynaryjne, sanitarne i ochrony środowiska. Zasada funkcjonowania inkubatora przetwórstwa lokalnego polega na odpłatnym udostępnianiu rolnikom przetwarzającym produkty rolne, odpowiedniego zaplecza kuchennego. Przetwarzanie produktów spożywczych w odpowiednich warunkach higienicznosanitarnych przyczyni się do profesjonalnej produkcji domowej żywności oraz do ułatwienia rozwoju działalności gospodarczej. Zaawansowana forma inkubatora przetwórstwa lokalnego może też służyć przechowywaniu produktów oraz świadczyć usługi z zakresu pomocy prawnej, technologicznej lub marketingowej. Usługi świadczone przez inkubator będą mogły obejmować również przygotowanie narzędzi informatycznych potrzebnych do sprzedaży i dystrybucji produktów rolnych przez Internet. Rolnik poniesie opłatę za korzystanie z pomieszczeń, maszyn i urządzeń oraz fachową pomoc, ale za to produkt przeznaczony do sprzedaży bezpośredniej będzie spełniał wymogi obowiązujących norm, co ułatwi wprowadzenie na rynek.

Sprzedaż bezpośrednia- rolnik może sprzedawać nieprzetworzone produkty roślinne i zwierzęce z własnego gospodarstwa np. zboża, owoce, warzywa, zioła, grzyby, a także jaja, mleko, miód i ryby w formie sprzedaży bezpośredniej. Natomiast jeżeli produkty z gospodarstwa podlegają jakiegokolwiek obróbce (np. poprzez obieranie, krojenie, wyciskanie soku), lub jeżeli są to produkty zwierzęce, to zachodzi obowiązek rejestracji tak prowadzonej działalności gospodarczej, przyjęcia zobowiązania podatkowego oraz określonych przepisami wymagań sanitarnych i weterynaryjnych, właściwych dla zakładów przetwórczych. Rolnik, chcący sprzedawać własne przetwory spożywcze, który nie ma zarejestrowanej działalności w zakresie przetwórstwa, korzystając z infrastruktury inkubatora, będzie mógł zalegalizować obrót żywnością.

Na potrzeby wdrażania Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020, definicja inkubatora przetwórstwa lokalnego, została określona przede wszystkim w § 2 ust. 1 pkt 2 lit. b rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 24 września 2015 r. w sprawie szczegółowych warunków przyznawania oraz wypłaty pomocy finansowej w ramach poddziałania „Wsparcie na wdrażanie operacji w ramach strategii rozwoju lokalnego kierowanego przez społeczność” objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020 (Dz. U. poz. 1570), zwanego dalej „rozporządzeniem o LSR”.

Przez inkubator przetwórstwa lokalnego rozumie się przedsiębiorstwo spożywcze w rozumieniu art. 3 pkt 2 rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. WE L 31 z 01.02.2002, str. 1, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 15, t. 6, str. 463, z późn. zm.), w których jest wykonywana działalność w zakresie produkcji, przetwarzania lub dystrybucji żywności pochodzenia roślinnego lub zwierzęcego lub wprowadzania tej żywności na rynek, przy czym podstawą działalności tego inkubatora jest przetwarzanie. Warto zaznaczyć, że podstawową cechą funkcjonowania inkubatora przetwórstwa lokalnego jest założenie, iż z jego infrastruktury korzystają podmioty odrębne (właściciel inkubatora musi tak dostosować zakład by mógł być w sposób legalny udostępniany lokalnym producentom chcącym przetwarzać posiadane produkty rolne).

Mając na uwadze powyższą definicję inkubatora przetwórstwa lokalnego, konieczne trzeba poddać analizie co rozumie się przez pojęcie „przetwarzanie żywności”. Zgodnie z art. 2 ust. 1 lit. m rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 1, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34, str. 319), „przetwarzanie” oznacza każde działanie, które zmienia znacznie produkt wyjściowy, a w tym ogrzewanie, wędzenie, solenie, dojrzewanie, suszenie, marynowanie, ekstrakcję, wyciskanie lub połączenie tych procesów.

2. Działanie LEADER w PROW 2014 - 2020

Zakres zadań wpisujących się w to przedsięwzięcie:

Tworzenie lub rozwój inkubatorów przetwórstwa lokalnego produktów rolnych, będących przedsiębiorstwami spożywczymi, w których jest prowadzona działalność w zakresie produkcji, przetwarzania lub dystrybucji żywności pochodzenia roślinnego lub zwierzęcego lub wprowadzanie tej żywności na rynek, przy czym podstawą działalności tego przedsiębiorstwa jest przetwarzanie przy założeniu, że operacja zakłada korzystanie z infrastruktury inkubatora przez podmioty inne niż ubiegający się o przyznanie pomocy.

Beneficjenci:

- podmiot, który znajduje się na obszarze wiejskim objętym LSR, któremu nie została dotychczas przyznana pomoc na rozpoczęcie lub rozwijanie działalności gospodarczej w zakresie produkcji artykułów spożywczych lub produkcji napojów (osoba fizyczna, osoba prawna). O pomoc może ubiegać się również gmina, jeżeli jej obszar jest obszarem wiejskim objętym LSR, w ramach której zamierza realizować operację.

Pomoc jest przyznawana, jeżeli:

a) beneficjent jest przedsiębiorstwem spożywczym, w którym jest prowadzona działalność w zakresie produkcji, przetwarzania lub dystrybucji żywności pochodzenia roślinnego lub zwierzęcego lub wprowadzania tej żywności na rynek, przy czym podstawą działalności jest przetwarzanie;

b) operacja zakłada korzystanie z infrastruktury inkubatora przetwórstwa lokalnego przez podmioty inne niż ubiegający się o przyznanie pomocy;

c) operacja zakłada utworzenie co najmniej jednego miejsca pracy w przeliczeniu na pełne etaty średnioroczne i jest to uzasadnione zakresem realizacji operacji, a osoba, dla której zostanie utworzone to miejsce pracy, zostanie zatrudniona na podstawie umowy o pracę lub spółdzielczej umowy o pracę.

Wysokość pomocy:

- Ostateczna kwota pomocy dla danej operacji będzie ustalana przez LGD w ramach przyznanego limitu na utworzenie inkubatora przetwórstwa lokalnego - 500 000 PLN kwoty pomocy. Pomoc jest przyznawana w formie refundacji części poniesionych kosztów kwalifikowalnych.

Warunki uzyskania pomocy:

Pomoc jest przyznawana podmiotowi spełniającemu warunki wymienione powyżej, któremu został nadany numer identyfikacyjny w trybie przepisów o krajowym systemie ewidencji producentów, ewidencji gospodarstw rolnych oraz ewidencji wniosków o przyznanie płatności, jeżeli:

1) koszty kwalifikowalne operacji nie są współfinansowane z innych środków publicznych;

2) operacja będzie realizowana nie więcej niż w 2 etapach, a wykonanie zakresu rzeczowego oraz złożenie wniosku o płatność końcową, nastąpi w terminie 2 lat od dnia zawarcia umowy, lecz nie później niż do dnia 31 grudnia 2022 r.;

3) operacja, która obejmuje koszty inwestycyjne, zakłada realizację inwestycji na obszarze wiejskim objętym LSR, chyba że operacja dotyczy inwestycji polegającej na budowie albo przebudowie obiektu budowlanego liniowego, którego odcinek będzie

zlokalizowany poza tym obszarem;

4) inwestycje w ramach operacji będą realizowane na nieruchomości będącej własnością lub współwłasnością podmiotu ubiegającego się o przyznanie pomocy lub podmiot ten posiada udokumentowane prawo do dysponowania nieruchomością na cele inwestycyjne, co najmniej przez okres realizacji operacji zgodny w wytycznych rozporządzenia Rady (WE) nr 1303/2013;

5) operacja jest uzasadniona ekonomicznie i będzie realizowana zgodnie z biznesplanem;

6) minimalna całkowita wartość operacji wynosi nie mniej niż 50 tys. złotych;

7) wnioskodawca wykaże, że:

a) posiada doświadczenie w realizacji podobnych projektów, lub

b) posiada zasoby odpowiednie do przedmiotu operacji, lub

c) posiada kwalifikacje odpowiednie do przedmiotu operacji, jeżeli jest osobą fizyczną, lub

d) wykonuje działalność odpowiednią do przedmiotu operacji;

8) realizacja operacji nie jest możliwa bez udziału środków publicznych.

W przypadku gdy operacja będzie realizowana w ramach wykonywania działalności gospodarczej w formie spółki cywilnej pomoc jest przyznawana, jeżeli numer identyfikacyjny został nadany spółce.

Biznesplan:

- sporządza się na formularzu opracowanym przez Agencję Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa i udostępnionym na stronie internetowej województwa.

- zawiera co najmniej:

1) opis wyjściowej sytuacji ekonomicznej;

2) wskazanie celów pośrednich i końcowych;

3) informacje dotyczące zasobów lub posiadanych kwalifikacji, niezbędnych ze względu na przedmiot operacji, którą zamierza realizować;

4) wskazanie planowanych do utworzenia miejsc pracy;

5) planowany zakres działań niezbędnych do osiągnięcia celów pośrednich i końcowych.

Koszty kwalifikowalne:

- do których zalicza się koszty:

1) ogólne do 10% pozostałych kosztów kwalifikowalnych operacji,

2) zakupu robót budowlanych lub usług,

3) zakupu lub rozwoju oprogramowania komputerowego oraz zakupu patentów, licencji lub wynagrodzeń za przeniesienie autorskich praw majątkowych lub znaków towarowych,

4) najmu lub dzierżawy maszyn, wyposażenia lub nieruchomości,

- 5) zakupu nowych maszyn lub wyposażenia, a w przypadku operacji w zakresie,
- 6) zakupu środków transportu, z wyłączeniem zakupu samochodów osobowych przeznaczonych do przewozu mniej niż 8 osób łącznie z kierowcą – w wysokości nieprzekraczającej 30% pozostałych kosztów kwalifikowalnych operacji, pomniejszonych o koszty ogólne,
- 7) zakupu rzeczy innych niż wymienione w pkt 5 i 6, w tym materiałów,
- 8) wynagrodzenia i innych świadczeń, o których mowa w Kodeksie pracy, związanych z pracą pracowników beneficjenta, a także inne koszty ponoszone przez beneficjenta na podstawie odrębnych przepisów w związku z zatrudnieniem tych pracowników,
- 9) podatku od towarów i usług (VAT) - które są uzasadnione zakresem operacji, niezbędne do osiągnięcia jej celu oraz racjonalne.

Do kosztów kwalifikowalnych zalicza się także wartość wkładu rzeczowego, o którym mowa w art. 69 ust. 1 rozporządzenia nr 1303/2013, w formie nieodpłatnej pracy ustala się jako iloczyn liczby przepracowanych godzin oraz ilorazu przeciętnego wynagrodzenia w gospodarce narodowej w drugim roku poprzedzającym rok, w którym złożono wniosek o przyznanie pomocy i liczby 168.

Pomoc jest przyznawana w wysokości:

1) określonej w LSR, lecz nie wyższej niż:

- a) 70% kosztów kwalifikowalnych – w przypadku podmiotu wykonującego działalność gospodarczą, do której stosuje się przepisy ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej,
- b) 100% – w przypadku pozostałych podmiotów;

2) 63,63% kosztów kwalifikowalnych – w przypadku jednostki sektora finansów publicznych.

Środki finansowe z tytułu pomocy są wypłacane, jeżeli:

Koszty kwalifikowalne zostały:

1) poniesione:

- a) po dniu podpisaniu umowy, a w przypadku kosztów ogólnych – od dnia 1 stycznia 2014 r.,
- b) zgodnie z przepisami o zamówieniach publicznych, a gdy te przepisy nie mają zastosowania – w wyniku wyboru przez beneficjenta wykonawców poszczególnych zadań ujętych w zestawieniu rzeczowo-finansowym operacji z zachowaniem konkurencyjnego trybu ich wyboru określonego w umowie,
- c) w formie rozliczenia pieniężnego, a w przypadku transakcji, której wartość, bez względu na liczbę wynikających z niej płatności, przekracza 1 tys. złotych

– w formie rozliczenia bezgotówkowego;

2) uwzględnione w oddzielnym systemie rachunkowości albo do ich identyfikacji wykorzystano odpowiedni kod rachunkowy.

W ramach działania LEADER jeden przedsiębiorca nie może uzyskać wsparcia zarówno na utworzenie inkubatorów przetwórstwa lokalnego, jak i na tworzenie lub rozwój przedsiębiorczości w zakresie przetwórstwa.

Źródło informacji:

<http://www.minrol.gov.pl/>

3. Inkubator kuchenny

W Polsce mamy problem ze sprzedażą żywności lokalnej, tradycyjnej, która przebiega bez kontroli i wymaganych certyfikatów podczas różnego rodzaju imprez. Tę sytuację mogłyby zmienić inkubatory przetwórstwa udostępniające przestrzeń dla drobnych producentów lokalnych.

Inkubator Kuchenny

Jest miejscem przeznaczonym dla drobnych przetwórców produktów rolnych, firm cateringowych oraz rolników, którzy mogą przygotować i przetwarzać swoje produkty w dobrze wyposażonych i przygotowanych do tego celu, zgodnie z obowiązującymi przepisami, pomieszczeniach. Pozwala to drobnym przetwórcom spełniać wszelkie wymogi sanitarne nie inwestując własnych środków w urządzenia gastronomiczne, które będą wypożyczać w Inkubatorze Kuchennym i dzięki temu znacząco obniżą koszty wytworzenia swoich produktów.

Sprzedaż produktów rolnych - aktualnie

Dotychczasowe uregulowania sprzedaży produktów przez rolników są niewystarczające. Może ona odbywać się na dwa sposoby: w formie sprzedaży bezpośredniej, lub w ramach działalności gospodarczej marginalnej, lokalnej i ograniczonej. Rolnik może sprzedawać nieprzetworzone produkty roślinne i zwierzęce z własnego gospodarstwa np. zboża, owoce, warzywa, zioła, grzyby, a także jaja, mleko, miód i ryby. Jest to tzw. sprzedaż bezpośrednia. Jeśli produkty z gospodarstwa rolnika będą podlegały jakiegokolwiek obróbce (np. poprzez obieranie, krojenie, wyciskanie soku), lub jeśli to będzie mięso z uboju, to zachodzi obowiązek rejestracji działalności gospodarczej, przyjęcia zobowiązania podatkowego oraz określonych przepisami wymagań higienicznych, weterynaryjnych - właściwych dla zakładów przetwórczych. Dlatego rolnik, chcąc przetwarzać swoje płody i sprzedawać produkty, musi prowadzić tzw. działalność

marginalną, lokalną i ograniczoną. Inaczej będzie to nielegalny obrót żywnością. Przewiduje się jednak wprowadzenie nowego rozwiązania ułatwiającego wprowadzenie na rynek w sposób bardziej kontrolowany produktów z gospodarstwa rolnego. Mają nim być inkubatory przetwórstwa lokalnego.

Polscy konsumenci poszukują coraz częściej możliwości zakupu żywności bezpośrednio od rolnika. Zjawisko to wpisuje się w ogólnoeuropejski trend poszukiwania żywności wiadomego pochodzenia i narastającej chęci zabezpieczenia się przed fałszowaniem żywności. Rośnie również zainteresowanie kupowaniem żywności bezpośrednio w gospodarstwie lub w regionie, w którym jest wytwarzana. Coraz częściej wyszukiwane są autentyczne produkty tradycyjne czy regionalne, które są ściśle związane z określonymi miejscowościami i regionami. Turystyka kulinarna staje się coraz bardziej popularna.

We Francji sprzedaż bezpośrednia – czyli możliwość zakupu żywności od rolnika bez udziału pośrednika – cieszy się dużą popularnością. Według ostatnich badań, aż 80% Francuzów kupuje regularnie albo okazjonalnie bezpośrednio od rolnika. Aż 46% francuskich konsumentów uważa, że bezpośredni zakup u producenta stanowi najlepszą gwarancję jakości i bezpieczeństwa produktu.

Z punktu widzenia producentów i potencjalnych producentów żywności i regionów, w których prowadzą swoją działalność, sprzedaż bezpośrednia:

- Wpływa w zasadniczy sposób na wzrost dochodów gospodarstwa
- Sprzedający ma możliwość ustalania ceny produktu
- Przyczynia się do ograniczenia bezrobocia na wsi
- Umożliwia istnienie niewielkiego gospodarstwa
- Motywuje do inwestycji i rozwoju produkcji
- Kreuje własną markę producenta, przyczyniając się do wzrostu atrakcyjności regionu

Z punktu widzenia konsumentów, sprzedaż bezpośrednia to:

- Bezpośredni kontakt z wytwórcą żywności
- Produkty zakupione są najświeższe i wiadomego pochodzenia
- Jakość żywności oceniana jest przy udziale producenta
- Możliwość negocjacji ceny

□ Przyczynia się do rozwoju lokalnego i bezpieczeństwa żywnościowego

W Polsce potencjał dla rozwoju sprzedaży bezpośredniej wydaje się ogromny. Targi sprzedaży bezpośredniej, które powstają niemal w każdym dużym mieście wykazują, że chętnych do kupowania nie brakuje. Paradoksalnie – z uwagi na restrykcyjne przepisy podatkowe i sanitarne - brakuje jedynie produktów lokalnych i ciągłości ich dostaw.

Gminne Inkubatory Kuchenne mają zatem ważną rolę do odegrania przy udostępnianiu konsumentom produkty żywnościowe bezpośrednio od rolników i małych producentów poprzez umożliwianie przetwórstwa żywności w pomieszczeniach spełniających wszystkie normy bezpieczeństwa.

Z punktu widzenia obowiązującego prawa, podstawową zasadą produkcji żywności jest to, aby była ona bezpieczna dla zdrowia i życia konsumentów. Oznacza to, że środki spożywcze oraz składniki żywności nie mogą być szkodliwe dla człowieka, zepsute ani sfałszowane.

Prawo krajowe musi być zgodne z prawem wspólnotowym, natomiast pozostawia spore pole do interpretacji. W Polsce – w przeciwieństwie do wielu innych krajów Unii Europejskiej - prawo krajowe jest nadzwyczaj restrykcyjne i niezwykle niekorzystne dla małego przetwórstwa w zakresie regulacji związanych z bezpieczeństwem żywności.

W Polsce mamy do czynienia z 3 podstawowymi barierami formalnymi, na które Inkubator Kuchenny jest odpowiedzią:

1. Brak możliwości legalnej sprzedaży przetworów wykonywanych w domu czy w małym gospodarstwie rolnym;
2. Te same przepisy obowiązują małe i duże (masowa produkcja) gospodarstwa rolne, rolnicy w małych gospodarstwach są przekonani, że nie mogą im sprostać;
3. Skomplikowane zapisy ustawowe, trudne do zrozumienia dla rolnika, napisane w sposób zawiły, w tekście odwołujące się do kolejnych, obszernych ustaw i rozporządzeń.

4. Inkubatory kuchenne w Polsce, w Europie i na świecie

We Francji, tak jak w większości krajów Unii Europejskiej, rolnik może przetwarzać, pakować, promować, rozprowadzać i sprzedawać produkty żywnościowe pochodzące wyłącznie z jego gospodarstwa. Gwałtownie rosnące zainteresowanie konsumentów sprawia, że powstają nowe możliwości sprzedaży indywidualnej i zbiorowej w formule sprzedaży

bezpośredniej. Samorządy i instytucje publiczne wspierają te działania, ponieważ przekładają się one na rozwój gospodarczy terenów wiejskich, tworząc nowe miejsca pracy i przyciągając turystów.

W Polsce sytuacja wygląda inaczej. W ramach prowadzonej działalności rolniczej, rolnik może jedynie sprzedawać bezpośrednio produkty nieprzetworzone, czyli warzywa i owoce. Pokrojona marchewka czy lub obrany ziemniak to już produkt przetworzony, który wymaga uruchomienia zakładu produkcyjnego i założenia działalności gospodarczej. Obecnie rolnik może jedynie suszyć i kisić swoje produkty. Nie ma możliwości produkcji serów czy wędlin w warunkach domowych.

W praktyce oznacza to, że prowadząc działalność rolniczą i dokonując sprzedaży bezpośredniej rolnik nie musi rejestrować działalności gospodarczej, jednak musi wiedzieć, że:

- w ramach takiej sprzedaży można zbywać tylko produkty nie przetworzone, wyprodukowane tylko we własnym gospodarstwie,
- sprzedaż dotyczy małej ilości towaru,
- sprzedaż można prowadzić na targowiskach i na terenie własnych gospodarstw rolnych,
- odbiorcami produktów mogą być lokalne sklepy i zakłady gastronomiczne.

Wielkość sprzedaży (ilość sprzedanych produktów) musi:

- odpowiadać wysokości uzyskiwanych plonów w skali roku;
- odpowiadać ilości surowców pochodzących z dokonanych osobiście zbiorów ziół i runa leśnego.

W przypadku produktów pochodzenia zwierzęcego tygodniowo można sprzedawać:

- 50 szt. tuszek indyków i gęsi,
- do 200 szt. tuszek innych gatunków drobiu,
- do 100 szt. tuszek zajęczaków,
- do 1 000 l surowego mleka,
- do 500 l surowej śmietany,
- od 350 do 2450 szt. jaj konsumpcyjnych.

Inkubator kuchenny daje możliwość prowadzenia przetwórstwa owocowo-warzywnego pod nadzorem instytucji kontrolujących, w sposób który spełnia warunki określone w aktualnie obowiązujących aktach prawnych, które wiążą się z koniecznością uzyskania zaświadczenia z

laboratorium żywnościowego o terminie ważności i akceptacji technologii produkcji (dotyczy wstępnego przygotowania owoców i warzyw, powideł i konfitur, produkcji sałatek warzywnych i innych przetworów owocowo-warzywnych oraz produkcji oleju).

Zaliczając przetwórstwo do własnej działalności, partycypujący rolnicy i drobni wytwórcy mają możliwość nie korzystać z pośrednika i w ten sposób mogą zwiększyć swoje dochody. Umożliwienie większej sprzedaży może być zachętą dla uruchomienia produkcji żywności w formie działalności gospodarczej, która daje większe możliwości sprzedażowe z punktu widzenia prawa podatkowego.

Inkubator kuchenny to miejsce (budynek z urządzeniami) przeznaczone dla drobnych przetwórców produktów rolnych, firm cateringowych czy rolników, którzy mogą przygotować i przetwarzać swoje produkty w dobrze wyposażonych i przygotowanych do tego celu, zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi, pomieszczeniach. Inkubatory te są praktycznym narzędziem dla umożliwiania i wspierania przedsiębiorczości w zakresie żywności.

5. Projekt funkcjonalny, w tym aspekty finansowe, podatkowe, organizacyjne i prawne

Projekt funkcjonalny Inkubatora musi być dopasowany do potrzeb jego przyszłych użytkowników. Mogą to być rolnicy prowadzący działalność rolniczą, albo wytwórcy prowadzący działalność gospodarczą. Mogą to też być osoby, które dopiero się przymierzają do podjęcia działalności rolniczej czy też gospodarczej.

Należy pamiętać, że każdy inkubator kuchenny ma dwa wymiary funkcjonalne, które się wzajemnie uzupełniają:

1. Wsparcie szkoleniowo-doradcze dopasowane do potrzeb, możliwości i uwarunkowań rolników i wytwórców działających na określonym obszarze (np. obszar zdefiniowany przez zieloną markę). Szkolenia, doradztwo, wizyty studyjne oraz inne formy wsparcia umożliwiają miejscowym rolnikom i wytwórcom uruchomienie lub zwiększenie sprzedaży produktów żywnościowych własnej produkcji.

2. Przestrzeń kuchenna wyposażona w urządzenia dla przetwórstwa i magazynowania żywności, która odpowiada na potrzeby w zakresie produkcji żywności użytkowników inkubatora. Przestrzeń użytkowa może być niewielka. Najistotniejsze jest to, że jest odpowiednio wyposażona i posiada wszelkie wymagane pozwolenia sanitarne dla

produkcji żywności.

Funkcjonowanie inkubatora polega na:

1. wynajmowaniu na godziny pomieszczeń i wyposażenia kuchni,
2. wynajmowaniu w układzie miesięcznym powierzchni w chłodni i mroźni,
3. doradztwie, głównie w zakresie przetwórstwa rolno-spożywczego i gastronomii, w tym wykonanie specjalistycznych opracowań przez personel inkubatora
4. sprzedaż produktów w sklepie inkubatorowym bądź w innych kanałach dystrybucji.

W inkubatorze kuchennym prowadzi się przede wszystkim działalność usługową, w tym szkoleniowo-doradczą, a także działalność handlową.

Podstawowe źródła przychodów dla działalności inkubatora to:

1. wynajem na godziny pomieszczeń i wyposażenia kuchni,
2. wynajem w układzie miesięcznym powierzchni w chłodni i mroźni,
3. szkolenia (np. szkolenia certyfikowane dla szefów kuchni - kursy doskonalenia kwalifikacji zawodowych „Akademia smaku” czy też działalność szkoły gotowania – kurs przygotowujący do zawodu kucharza),
4. doradztwo, w tym wykonanie specjalistycznych opracowań przez personel Inkubatora i wykonanie prac zleconych, głównie w zakresie przetwórstwa rolno-spożywczego i gastronomii,
5. sklep produktów lokalnych,
6. sprzedaż kontraktowana w określonych kanałach dystrybucji/punktach sprzedaży
7. zbiorowa sprzedaż bezpośrednia (np. targi, imprezy okazjonalne).

Najważniejszymi klientami/użytkownikami Inkubatora są:

- osoby zainteresowane podjęciem bądź rozwijaniem samodzielnej działalności gospodarczej w zakresie przetwórstwa rolno-spożywczego;
- rolnicy zainteresowani przetwórstwem własnych płodów rolnych;
- rolnicy i wytwórcy zainteresowani podejmowaniem zbiorczych działań produkcyjnych czy też sprzedażowych.

Zakłada się również, że Inkubator jako podmiot prawne może również sprzedawać usługi:

- organizacjom pozarządowym i instytucjom zainteresowanym promocją produktów lokalnych

- firmom cateringowym
- małym firmom z branży przetwórstwa rolno-spożywczego
- turystom - osoby zainteresowane wykonaniem przetworów z owoców i warzyw dla własnych potrzeb.

Inkubator Kuchenny pełni rolę usługodawcy dla jego użytkowników. Oznacza to, że sprzedaje przede wszystkim usługi rolnikom i przedsiębiorcom z założeniem, że to oni mają rozwijać swoją działalność produkcyjną, przetwórczą i sprzedażową. Innymi słowami, rolnik nie dysponujący odpowiednio certyfikowanym magazynem, urządzeniami dla przetwórstwa czy też przestrzenią kuchenną, może je wynająć w Inkubatorze wraz z doradztwem i nadzorem i ew. dostępem do kanałów dystrybucji i punktów sprzedaży. Z biegiem czasu i rozwoju swojej działalności, rolnik może dążyć do uruchomienia własnej działalności gospodarczej i własnej przestrzeni dla przetwórstwa albo też podejmować wspólne, zbiorowe inicjatywy produkcyjne i sprzedażowe z innymi rolnikami i wytwórcami pod auspicjami zielonej marki.

Przewidywać należy także organizację produkcji pod nadzorem personelu Inkubatora jako specjalne zlecenie, dla wykonania którego personel Inkubatora skoordynuje pracę kilku użytkowników Inkubatora lub wykona ją we własnym zakresie. Wielkość tej produkcji stanowić będzie znacząco mniejszą część w stosunku do produkcji pozostałych produktów przygotowanych przez użytkowników Inkubatora pod nadzorem personelu Inkubatora, które to produkty sprzedawane będą potem samodzielnie przez użytkowników Inkubatora lub poprzez zbiorową sprzedaż organizowaną za pośrednictwem zielonej marki.

Produkcja wyrobów przez użytkowników Inkubatora kuchennego będzie miała, w przypadku większości z nich, charakter sezonowy. Użytkownicy zainteresowani będą korzystaniem z pomieszczeń Inkubatora w miesiącach: czerwiec – październik, a w znacznie mniejszym stopniu w miesiącach maj i listopad. Ta sytuacja równoważona będzie przez fakt, że z kolei działalność szkoleniowa odbywa się głównie w pozostałych miesiącach roku. Także w tym okresie najlepiej rozwija się działalność cateringowa, związana z działalnością szkoleniową. Działalność inkubatora polega również na działaniach aktywizujących potencjalnych użytkowników – spotkania i szkolenia z rolnikami i innymi osobami zainteresowanymi podjęciem działalności gospodarczej w zakresie przetwórstwa rolno-spożywczego. Szkolenia proponowane przez inkubator powinny wynikać ze specyficznych potrzeb rosnącego rynku, ale i podaży w branży gastronomicznej, co powoduje potrzebę poszukiwania przez podmioty tej branży nowych pomysłów i doskonalenia personelu.

Inkubator przetwórstwa lokalnego

Inkubator przetwórstwa lokalnego to podmiot, który ma odpowiednią infrastrukturę i udostępnia ją lokalnym producentom rolnym, przetwórcom, w celu przerobienia produktów rolnych. Składa się przede wszystkim z pomieszczenia wyposażonego w urządzenia i maszyny niezbędne do przetwarzania i przygotowania produktów rolnych do sprzedaży. Infrastruktura inkubatora musi spełniać wymagania weterynaryjne, sanitarne i ochrony środowiska. Może też służyć przechowywaniu produktów. Inkubator przetwórstwa lokalnego może zatrudniać specjalistów, aby służyli pomocą od strony prawnej, technologicznej, marketingowej, może też być wyposażony w narzędzia informatyczne potrzebne do sprzedaży i dystrybucji produktów rolnych. Rolnik zapłaci wprawdzie za korzystanie z pomieszczeń, maszyn, urządzeń i fachowej pomocy, ale za to produkt przeznaczony do sprzedaży bezpośredniej przygotowuje w odpowiednich warunkach. Z inkubatora mogłyby korzystać małe firmy przetwórcze, cateringowe (a także osoby indywidualne, np. wczasowicze), chcące przygotować przetwory. Powinniśmy zastanowić się czy na naszym terenie potrzebna jest taka instytucja. Nowe podejście Leader przewiduje możliwość realizacji projektów z Przetwórstwa i marketingu produktów rolnych oraz tworzenia inkubatorów przetwórstwa lokalnego. Inkubatory umożliwiają przygotowanie żywności do sprzedaży w odpowiednich warunkach i ułatwiają wprowadzenie jej na rynek. Podjęto prace nad dostosowaniem przepisów prawa, które ułatwią sprzedaż bezpośrednią produktów przygotowanych w inkubatorach przetwórstwa lokalnego.

6. Przykłady inkubatorów

Jak na razie nie ma ich za wiele. W ubiegłym roku Kujawsko-Pomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Minikowie przygotował inkubator kuchenny do wytwarzania swojskich wędlin przez okolicznych rolników.

LGD „Gościniec 4 Żywiółów ” z Małopolski zapowiedziało utworzenie inkubatora kuchennego na swoim terenie i przygotowało jego projekt.

W Polsce działa 112 inkubatorów przedsiębiorczości, inkubatorów i parków technologicznych (Raport SOOIPP, 2015 r.).

Najpopularniejsze inkubatory kuchenne funkcjonują w :

1. Inkubator kuchenny Zakrzów
2. Inkubator kuchenny Stryżków
3. Inkubator kuchenny Minikowo
4. Inkubator kuchenny Lanckorona

Za to za granicą przykładów inkubatorów przetwórstwa lokalnego, czyli budynków z urządzeniami przeznaczonych do przetwarzania produktów rolnych, jest już wiele. W Finlandii

Lokalna Grupa Działania Suupohja wspiera FoodPark w Kauhajoki. Tutejszy inkubator jest obiektem składającym się z kilku pomieszczeń, z których najważniejszym jest sala wyposażona w urządzenia do małej gastronomii wynajmowana na godziny, lub dni, przez małe firmy. Obok jest chłodnia, w której przedsiębiorcy przechowują swoje wyroby. W inkubatorze tym udzielana jest pomoc technologiczna, sanitarna i marketingowa. Specjaliści pomagają też w projektowaniu wzorów torebek, czy maszynowym pakowaniu żywności. Bardzo pożądaną usługą jest sprawdzanie zawartości metali ciężkich w owocach, co pozwala rolnikom zdobywać certyfikaty i w konsekwencji uzyskiwać wyższe ceny. W Anglii utworzono Souhglade Food Park w Nottingham. Wybudowano tam m.in. kuchnię o powierzchni ponad 40m² i wyposażono w piec konwekcyjny, patelnie do smażenia w głębokim tłuszczu, grill, szafy chłodnicze i zmywarki. Inkubator oferuje użytkownikom badania laboratoryjne mikrobiologiczne oraz badanie składu żywności. Zarządzany jest przez organizację non profit, utworzoną przez przedsiębiorstwa zainteresowane zrównoważonym rozwojem branży żywnościowej i napojów w regionie. Obok kuchni są też pomieszczenia produkcyjno-magazynowe o pow. 2600m², biurowe i socjalne. W hrabstwie Ceredigion powstał Food Centre Wales - duży obiekt z pomieszczeniami do produkcji nabiału, przetwórstwa mięsa oraz wielofunkcyjnymi: do wyrobów piekarniczych i przetworów owocowo-warzywnych. Personel inkubatora pomaga zainteresowanym m.in. od strony technologicznej, sanitarnej oraz w uzyskaniu certyfikatów. Jest tu też baza szkoleniowo-konferencyjna. Najmowane są też pomieszczenia w celach produkcyjnych na okresy dłuższe, maksymalnie na 5 lat. Ośrodek koordynuje także sprzedaż na placu targowym odbywającą się co dwa tygodnie oraz organizuje dwa festiwale żywności. Działalność Food Centre Wales wspierana jest ze środków Walijskiej Agencji Rozwoju oraz środków unijnych. Przytoczone przykłady wskazują, że możliwości wykorzystania i rozwoju inkubatora przetwórstwa lokalnego jest wiele. Mogą to też być prostsze inkubatory kuchenne, tak jak w USA, gdzie występują pod nazwą „społeczne kuchnie”, „wspólne kuchnie komercyjne” lub „inkubatory przemysłu żywnościowego”.

7. Korzyści płynące z działalności inkubatorów lokalnych- kuchennych

Utworzenie Inkubatora przetwórstwa lokalnego jest godne rozważenia, gdyż daje on możliwość: przetwarzania produktów rolnych w odpowiednich, kontrolowanych warunkach, zapewnia im uzyskanie certyfikatów (a tym samym pozyskania zaufania odbiorców) oraz wyższej ceny. Chcąc powołać do życia taki podmiot, mieszkańcy muszą mieć najpierw pomysł, co można przetwarzać na ich terenie, aby lokalni rolnicy mogli zarobić sprzedając przetworzony produkt. Należy przeanalizować zasadność jego funkcjonowania i pomimo, że ma on charakter niekomercyjny, sprawdzić czy Lokalna Strategia Rozwoju dla danego obszaru

przewiduje jego utworzenie. Następnie zorganizować podmiot, który zbuduje inkubator i będzie nim zarządzał. Można to będzie zrobić już w niedalekiej przyszłości, bowiem podejście Leader w PROW na lata 2014-2020 zapewnia dofinansowanie do 500 000 zł na utworzenie inkubatora przetwórstwa lokalnego. W inkubatorach tych będzie można zatrudniać pracowników, czyli tworzyć miejsca pracy i opłacać je ze środków unijnych, co jest równie ważne dla obszarów wiejskich.

Źródła:

1. PROW na lata 2014-2020 z 12.12.2014 r
2. http://innowacyjnaradomka.pl/zasady_funkcjonowania_inkubatora_zalacznik_nr_12.pdf.K. Kwatera
3. e-Biuletyn Informacyjny CDR nr 7/2014
4. <http://www.modr.mazowsze.pl/porady-dla-rolnikow/tpr-inne/1492-inkubator-przetworstwa-lokalnego-co-to-takiego>
5. http://gosciniac4zywioLOW.pl/filemanager/img/podrecznik_inkubator_kuchenny_RS24122014.pdf
6. https://www.silesia.org.pl/upload/R.Bukowska_inkubator_kuchenny_30.09.2015.pdf