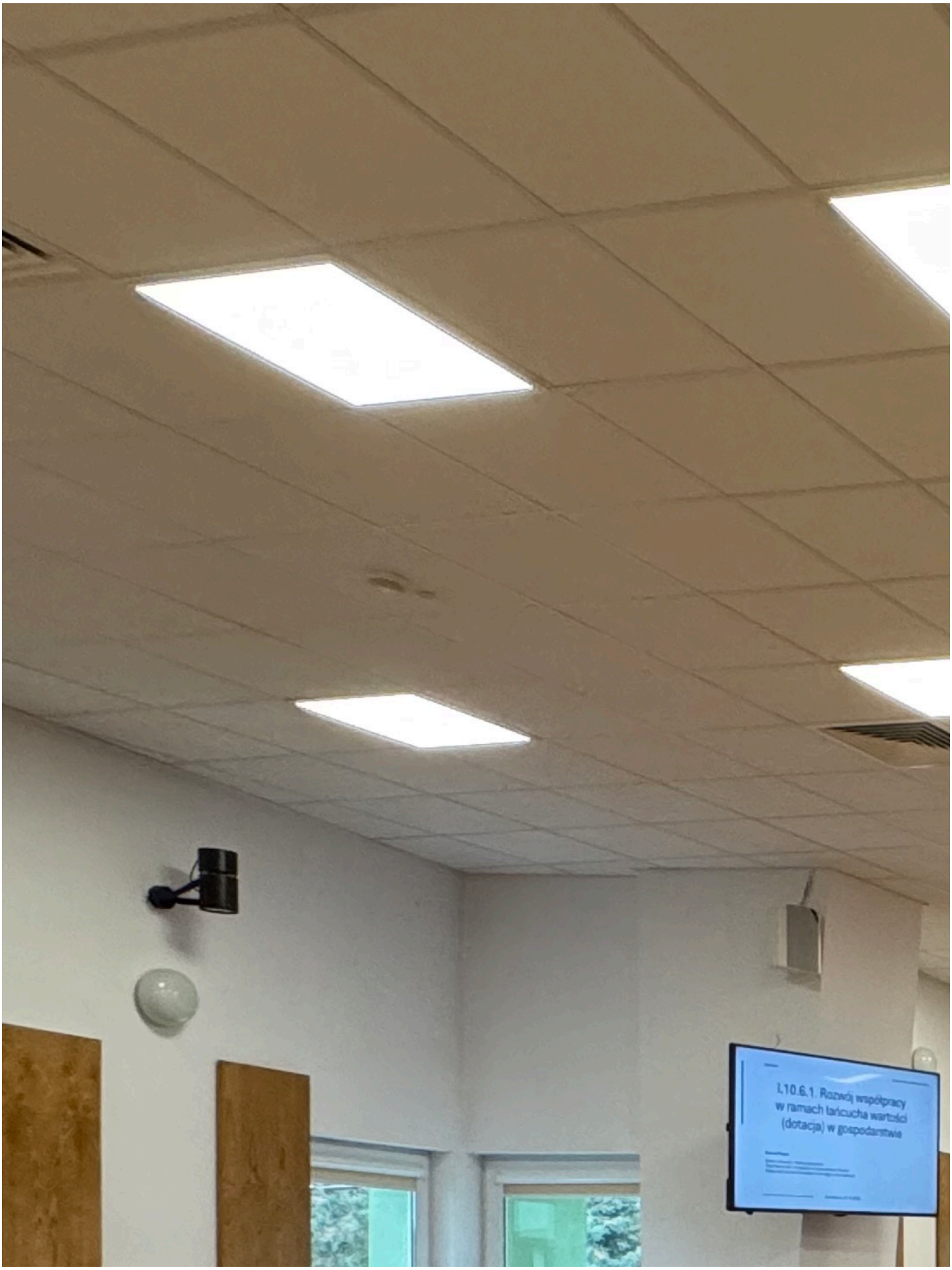
Sprawozdanie z realizacji wyjazdu studyjnego do województwa małopolskiego pn. „Krótkie łańcuchy dostaw rozwojem obszarów wiejskich” który odbył się w dniach 20-23 października 2026 roku


I.10.6.1. Rozwój współpracy
w ramach łańcucha wartości
(dotacja) w gospodarstwie





W dniach 20-23 października 2026 r. zrealizowano czterodniowy wyjazd studyjny do województwa małopolskiego pn. "Krótkie łańcuchy dostaw rozwojem obszarów wiejskich".

Celem wyjazdu była wymiana informacji, wiedzy i doświadczeń w rolniczym handlu detalicznym. Podczas wyjazdu uczestnicy zapoznali się z gospodarstwami i podmiotami, które związane są z tematyką i zagadnieniami takimi jak krótkie łańcuchy dostaw, małe przetwórstwo, rolniczy handlu detalicznego, sprzedaż bezpośrednia, dochodowość oraz pozyskali informację na temat możliwego wsparcia ze środków Planu Strategicznego dla Wspólnej Polityki Rolnej na lata 2023-2027 w ramach interwencji "Rozwój współpracy w ramach łańcucha wartości". Realizacja wyjazdu przyczyniła się do wymiany wiedzy i doświadczenia w sprzedaży bezpośredniej między uczestnikami wyjazdu. Zdobyta wiedza pozwoli uczestnikom na zastosowanie nowo poznanych rozwiązań we własnym gospodarstwie. Zdobytą wiedzę uczestnicy będą mogli wykorzystać w praktyce.

Grupą docelową wyjazdu byli rolniczy, przetwórcy żywności oraz przedstawiciele administracji publicznej – łącznie grupa liczyła 50 osób.

Dzień I wyjazdu:

W pierwszym dniu wyjazdu studyjnego uczestnicy udali się do siedziby Małopolskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Karniowicach. Podczas spotkania z przedstawicielami ośrodka prowadzona została prelekcja nt. możliwego wsparcia ze środków PS WPR 2023-2027 w ramach interwencji Rozwój współpracy w ramach łańcucha wartości oraz dobrych praktyk. Przedstawiono również gospodarstwa i podmioty, które stanowią przykłady dobrych praktyk w zakresie krótkich łańcuchów dostaw, RHD, sieciowych projektów w tym grup operacyjnych na terenie województwa małopolskiego. Podczas prelekcji omówiono najważniejsze projekty i działania, był czas na dyskusję i pytania ze strony uczestników.

Kolejne spotkanie odbyło się w gospodarstwie agroturystycznym We młynie w m. Prądnik Korzkiewski. Gospodarstwo łączy ofertę wypoczynku z edukacją, produkcję lokalną w ramach RHD oraz enoturystykę. Gospodarstwo realizuje projekt w ramach projektu Współpraca. Właścicielka Pani Elżbieta Woźniczka wraz z mężem przedstawiła główny zakres działalności tj. przetwórstwo, pasiekę oraz winnicę. Po wielu staraniach, gospodarstwo zostało przyjęte przez Zarząd Województwa Małopolskiego w poczet członków Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Małopolska, należącej do Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarnego. Sieć ma promować przede wszystkim regionalne smaki, potrawy, wyroby. Wszystkie potrawy muszą być wybrane z lokalnych, naturalnych produktów wysokiej jakości. Oferowane przez gospodarstwo produkty, które znalazły się na liście, są ściśle związane z regionem. W gospodarstwie uprawia się dwa rodzaje winorośli czerwone: rondo i regent oraz trzy białe: solaris, seyval blanc i jutrzenkę. Winnica znajduje się na Małopolskim Szlaku Winnym. W gospodarstwie prowadzona jest mała pasieka, którą właściciel prowadzi od wielu lat. W zależności od pory roku w sprzedaży pojawiają się rożne rodzaje miodów, np. mniszkowy, wielokwiatowy, lipowy, akacjowy, spadziowy, można zakupić również świece z wosku pszczelego.

Następnie grupa udała się do gospodarstwa ekologicznego Eko Farma w Szczyrzycu. Eko Farma to przede wszystkim stare gospodarstwo sadownicze o długiej i ciekawej historii, o której opowiedzieli uczestnikom właściciele. W sadzie rosną stare gatunki drzew owocowych. Nie stosuje się tu oprysków i środków ochrony roślin. Przetwory, soki tworzone ze zerwanych z sadu owoców są w pełni ekologiczne. Specjalnością gospodarstwa jest powstający tu jedyny w regionie kraftowy cydr i jabłecznik w wersji ekologicznej. Doskonale smakują również tutejsze oleje tłoczone na zimno, wytwarzane z certyfikowanych nasion m.in. lnu, orzechów, czarnuszki i ostropestu Na Farmie wypieka się również chleby funkcjonalne bez glifosatu, na zakwasie z certyfikowanej mąki orkiszowej z dodatkiem różnych ziaren. Ważne jest to, że gospodarze podchodzą do ochrony naturalnych zasobów holistycznie. W gospodarstwie czerpią energię ze źródeł odnawialnych, używają wyłącznie opakowań biodegradowalnych – przyjaznych środowisku, proces produkcji jest w pełni certyfikowany i podlega wyśrubowanym normom jakości. Organizują liczne warsztaty skierowane do dzieci i młodzieży oraz rodzin, jednym słowem do wszystkich, którzy chcą dowiedzieć się czegoś więcej o naturalnych produktach, kuchni tradycyjnej, zasadach prawidłowego odżywiania. Na farmie, pod okiem wykwalifikowanego dietetyka, można ułożyć własny, zdrowy jadłospis i przygotować dania podczas warsztatów kulinarnych. Dodatkową atrakcję, zwłaszcza dla najmłodszych, stanowi wioska indiańska ukryta w cieniu wiekowego sadu.

Dzień II wyjazdu:

Przejazd uczestników do siedziby Centrum Produktu Lokalnego w Rzuchowej. To miejsce jest również siedzibą Stowarzyszenia Grupa Odrolnika, które powołało jedną z pierwszych w Polsce inicjatyw Paczka od Rolnika - flagowy projekt dot. ekologicznej żywności w sprzedaży bezpośredniej. Paczka od Rolnika to autorski projekt realizowany przez rolników z Małopolski i województwa świętokrzyskiego, prowadzących ogólnopolską sprzedaż własnych wyrobów. To inicjatywa, która buduje most między mieszkańcami miast a wiejskimi gospodarstwami, pozwalając konsumentom na nowo odkryć zapomniane smaki prawdziwej natury. Każda paczka stanowi efekt pasji oraz wielopokoleniowego doświadczenia rolników, którzy osobiście dbają o jakość oferowanych plonów. To nowatorski projekt, w którym rolnicy produkujący zdrową, ekologiczną żywność, prowadzą sprzedaż bezpośrednią. Stowarzyszenie GRUPA ODROLNIKA pełni funkcję koordynatora, zajmując się równocześnie rozwojem projektu i promocją idei krótkiego łańcucha dostaw, bez dodatkowych pośredników. Dzięki temu rolnicy uzyskują lepszą cenę za swoje produkty, natomiast konsumenci mają dostęp do świeżej żywności wysokiej jakości. Rolnicy skupieni przy projekcie są również uczestnikami inicjatyw związanych z krótkimi łańcuchami dostaw tj. działaniem Współpraca co pozwala na wprowadzanie nowych rozwiązań i rozwój działalności. Uczestnicy mieli możliwość zadawania pytań rolnikowi prowadzącemu gospodarstwo rolne, który korzysta z Paczki od Rolnika. Uczestnicy mogli również podzielić się swoimi doświadczeniami w prowadzeniu własnych gospodarstw, kwestii sprzedaży czy dochodowości z podstawowej działalności. Była możliwość dyskusji i zadawania pytań.

Kolejnym punktem była wizyta i spotkanie w Winnicy Pogórze w Janowicach. W ramach projektu Współpracy działa 4 winiarzy z czego 3 ma już wieloletnie uprawy i zarejestrowaną działalność w zakresie produkcji wina. Dzięki temu korzystając z oferty, można nabyć kraftowe wina pochodzące bezpośrednio z regionu i cechujące wyjątkowym smakiem lokalnych winogron. W ramach partnerskiej współpracy można skorzystać z oferty nowego banku wina, prowadzonego w piwnicach jednej z lokalnych winnic. Dzięki niemu można skorzystać z oferty lokalnych winnic w jednym miejscu, bez konieczności odbywania długich podróży. Bank wina to również miejsce, gdzie można przechować zakupione wina w przeznaczonej do tego skrytce pozwalając mu dojrzewać do czasu, aż klienci zdecydują się je odebrać. Na miejscu czeka również na klientów wszystko czego można potrzebować do jego degustacji - przygotowane do tego pomieszczenia, a także ofertę smakowitych potraw i dodatków. Uczestnicy podczas spotkania dyskutowali na tematy związane z uprawą winorośli, produkcją wina, a także omawiali bieżące tematy związane z sprzedażą czy dystrybucją produktów. Podczas spotkania pojawiło się szereg pytań i wymiana doświadczeń. Prowadzona była również degustacja win i lokalnych produktów.

Dzień III wyjazdu:

W trzeci dzień uczestnicy udali się na wizytę i spotkanie z przedstawicielami Stowarzyszenia Producentów Owoców i Warzyw w Ujanowicach. Stowarzyszenie powstało w 2000 roku, a jego głównym celem jest podnoszenie poziomu życia rolników oraz poprawa warunków produkcji i zbytu artykułów. Stowarzyszenie wciąż podejmuje

nowe działania na rzecz ochrony interesów producentów owoców i warzyw oraz organizuje akcje wspomagające mające na celu promowanie produktów regionalnych. W 2006 roku stowarzyszenie wystąpiło do Marszałka Województwa Małopolskiego o rejestrację Produktu Tradycyjnego Suska Sechlońska. Śliwki suszone metodą tradycyjną zostały zarejestrowane jako Produkt Tradycyjny pod nazwą „Suska Sechlońska". Aby wypromować regionalny produkt na rynku krajowym, Stowarzyszenie Producentów Owoców i Warzyw podjęło kolejne kroki i rozpoczęło działania w ramach Szwajcarsko-Polskiego Programu Współpracy. W 2014 roku rozpoczęła się realizacja projektu pt. „Budowanie sieci współpracy wytwórców suski sechlońskiej wraz z działaniami zmierzającymi do komercjalizacji produktu". Projekt został dofinansowany przez Szwajcarię w ramach szwajcarskiego programu współpracy z nowymi krajami członkowskimi Unii Europejskiej. Do wyrobu suski sechlońskiej wykorzystuje się wyłącznie owoce odmian śliwy domowej z pestkami – najczęściej – śliwki węgierki. W celu zagwarantowania jak najwyższej jakości końcowego produktu, owoce przeznaczone do suszenia muszą być zebrane w odpowiednim czasie. O momencie przeprowadzania zbioru decyduje producent, kierując się posiadaną wiedzą i doświadczeniem w tym zakresie. W trakcie spotkania zapoznano się z charakterystyką produktu, działalnością stowarzyszenia i zrzeszonych producentów, kanałami dystrybucji i oferty stowarzyszenia pod kątem turystyki kulinarnej i przedsiębiorczości. Spotkanie miało charakter dyskusji i wymiany dobrych praktyk. Podczas spotkania odbyła się degustacja produktów.

Dzień IV wyjazdu:

Ostatnie spotkanie odbyło się z przedstawicielami Fundacji Targ Pietruszkowy oraz z jednym z rolników, który uczestniczy w tej sieciowej innowacyjnej w skali kraju inicjatywie. Targ Pietruszkowy powstał z potrzeby chwili. Po prawej stronie Wisły nie było żadnego prawdziwego targowiska. Postanowiono zmienić ten stan rzeczy. Zmiana miała jednak polegać na zaproszeniu do Podgórza najlepszych, certyfikowanych, małopolskich rolników. Podstawowymi wartościami inicjatywy jest Naturalnie, Lokalnie, Bezpośrednio. Żywność sprzedawana na Targu jest zdrowa i ekologiczna. W 100% pochodzi od rolników i przetwórców, którzy posiadają certyfikaty ekologiczne lub właściciele małych gospodarstw (max. 15 ha), w których proces produkcji odbywa się metodami tradycyjnymi, bez użycia popularnej „chemii" Jedna z najważniejszych cech targu jest to, że żywność sprzedawana na targu pochodzi z gospodarstw oddalonych do ok. 150 km od Krakowa. Dzięki temu zapewniona jest świeżość produktów oraz wsparcie dla lokalnej społeczności. Wszystkie produkty sprzedają ich wytwórcy, którzy własnoręcznie uprawiają, hodują i produkują żywność. Osobiście odpowiadają też za jej jakość. Sprzedaż bezpośrednia sprawia, że mogą oni otrzymać godziwą cenę za swoją pracę, a klienci poznają rolnika, któremu zawdzięczają tak świeże i wartościowe produkty. W celu koordynacji Targu Pietruszkowego powstała fundacja o tej samej nazwie. Wspiera ona rozwój inicjatywy oraz umożliwia jej funkcjonowanie jako podmiotu prawnego. Działania ukierunkowane są na budowanie więzi między klientami oraz dostawcami, a także na wspieranie lokalnych wytwórców żywności. Targ Pietruszkowy jest wyjątkowym miejscem, ponieważ działa na zasadzie non-profit. Wszelkie wpływy z Targu są przeznaczone na jego rozwój. Obecnie zysk wystarcza na organizację Targu w podstawowym wymiarze, ale przeprowadzono również inwestycje związane z doposażeniem stoisk dla sprzedawców, aby zapewnić komfort i bezpieczeństwo zakupów każdemu odwiedzającemu targ. Od 2 lat w odpowiedzi na zapotrzebowanie klientów utworzono dodatkową lokalizację, która w kolejnych dniach daje możliwość zakupu wartościowych produktów. W trakcie spotkania odbyła się prezentacja inicjatywy, wymiana doświadczeń, dyskusja I degustacja produktów wystawców. W trakcie wizyty odbyło się spotkanie z Panem Maciejem Dybowskim prowadzącym hodowlę kóz i zajmującym się wyrobem serów z dodatkami: czosnku niedźwiedziego, orzechów włoskich, suszonych pomidorów, bazylii, żurawiny. W ofercie gospodarstwo ma również sery pleśniowe i długodojrzewające. Jako rolnik Pan Maciej uczestniczy w tej sieciowej innowacyjnej w skali kraju inicjatywie. Pan Maciej opowiedział o współpracy z fundacją w tym o korzyściach udziału w takiej formie sprzedaży swoich produktów, bez pośredników z możliwością bezpośredniego dotarcia do klienta.

Po zakończeniu wizytacji uczestnicy udali się w podróż powrotną do województwa śląskiego.

Operacja dofinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej Planu Strategicznego dla Wspólnej Polityki Rolnej na lata 2023-2027

Galeria







Dodana: 26 października 2026 10:52