

14 grudnia 2016



Członkowie Sieci Dziedzictwo Kulinarne zdobywają

nowe umiejętności

Bezpieczeństwo produkcji, sprzedaż żywności ekologicznej oraz rodzaje polskiej kuchni tradycyjnej były tematem konferencji szkoleniowej zorganizowanej dla członków Sieci Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie. Gościem konferencji, która odbyła się w środę 14 grudnia w BEST WESTERN Grand Hotel w Kielcach, był Piotr Żołądek, członek Zarządu Województwa Świętokrzyskiego.

Na temat polskiego dziedzictwa kulinarnego mówił **Grzegorz Russak**, który przedstawił także rodzaje polskiej kuchni tradycyjnej ze szczególnym uwzględnieniem kuchni myśliwskiej. O wymaganiach higienicznych produkcji podstawowej i możliwościach sprzedaży żywności ekologicznej mówiła Ilona Gładysz-Pięta z Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Kielcach. Z kolei Barbara Lech-Zych z Wojewódzkiego Inspektoratu Weterynarii w Kielcach przedstawiła zagrożenie rolniczego handlu detalicznego produktami pochodzenia zwierzęcego. Uczestnicy spotkania wzięli udział w pokazie kulinarnym Grzegorza Russaka oraz w pokazie nakrywania stołu zgodnie z zasadami savoir-vivre w wykonaniu **Bartłomieja Janickiego** i **Lucyny Stępień** z BEST WESTERN Grand Hotel.

Konferencję zorganizował Departament Rozwoju Obszarów Wiejskich i Środowiska Urzędu Marszałkowskiego. Gościem wydarzenia był Piotr Żołądek, członek Zarządu Województwa Świętokrzyskiego. – Jako Urząd Marszałkowski staramy się edukować, otwierać nowe możliwości i sieciować. Cieszę się, że już ponad 80 podmiotów jest członkami Sieci Dziedzictwo Kulinarne. To jest nasz wspólny sukces, a znak sieci, który rzeczywiście pomógł w funkcjonowaniu wielu przedsiębiorstw, stał się rozpoznawalną marką województwa świętokrzyskiego – mówił **Piotr Żołądek**.

Sieć Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie to część Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarne, która promuje produkcję i spożycie regionalnej żywności, pomagając w rozwoju drobnych przedsiębiorstw i turystyki. Działalność sieci to nie tylko wspólna promocja produktów na targach czy wystawach naturalnej i ekologicznej żywności, ale również współpraca między członkami sieci, którzy w swoich punktach sprzedaży udostępniają produkty z innych branż producentów. Obecnie sieć liczy 87 członków.

www.wrota-swietokrzyskie.pl

Członkowie Sieci Dziedzictwo Kulinarne zdobywają nowe umiejętności | 3

