

7 grudnia 2016



Inkubator przetwórczy, kuchenny w Dwikozach

Ośrodek Promowania Przedsiębiorczości w Sandomierzu w partnerstwie z Gminą Dwikozy utworzył a następnie będzie prowadzić inkubator przetwórczy, zwany również kuchennym w Dwikozach. Inwestycja jest realizowana w ramach Programu „Góry Świętokrzyskie naszą przyszłością” współfinansowanego ze środków Szwajcarsko Polskiego Programu Współpracy. Uroczyste otwarcie inkubatora przetwórczego i Centrum Produktu Lokalnego odbędzie się 8 grudnia w Dwikozach.

Celem projektu jest zapewnienie dostępu do infrastruktury niezbędnej do wytwarzania produktów lokalnych przez gospodarstwa rolne, umożliwienie sprzedaży produktów lokalnych, wytwarzanych przez rolników i przetwórców na bazie lokalnego surowca i lokalnej tradycji, wprowadzenie oferty lokalnych produktów w punktach sprzedaży, w tym

oferowanie turystom i mieszkańcom lokalnych przetworów a także rozwój rynku produktów lokalnych, dobrej, zdrowej i tradycyjnej żywności. Zapewniony zostanie równy dostęp wszystkim potencjalnym zainteresowanym do wszystkich usług świadczonych przez inkubator, w tym korzystania z wyposażenia i środków trwałych nabytych w ramach projektu. Infrastruktura dostosowana jest również do potrzeb osób niepełnosprawnych.

Inkubator powstanie w nowym budynku, który jest własnością Gminy Dwikozy, a który został wybudowany przy budynku OSP Dwikozy. Znajdują się w nim wszystkie niezbędne pomieszczenia dostosowane do potrzeb działalności inkubatora tj. przygotowanie surowca, sala produkcyjna, magazyny opakowań, dodatków i wyrobów gotowych a także pomieszczenia porządkowe, socjalne, toalety oraz niewielka sala szkoleniowa.

Zostały zakupione urządzenia i wyposażenie do mycia, sortowania i przetwarzania owoców, napełniania słoików, pasteryzacji, suszenia oraz przechowywania i transportowania wyrobów gotowych, itp. Przy inkubatorze będzie działać suszarnia owoców i warzyw. Ponadto, w inkubatorze zostanie wdrożony system HACCP, z określeniem osób zaangażowanych w procesy produkcyjne. Opracowane zostały wymagane przepisami etykiety.

Inkubator w swojej podstawowej roli przetwórczej będzie narażony na sezonowość, związaną z dostępnością świeżego surowca. Aby wydłużyć maksymalnie okres produkcji w inkubatorze będą przetwarzane owoce i warzywa nadające się do przechowywania. W celu pełnego pokrycia kosztów poza działalnością produkcyjną (przetwórczą) a także po tzw. sezonie dostępności owoców i warzyw w inkubatorze będą prowadzone szkolenia aby pokryć koszty jego funkcjonowania.

Utworzenie inkubatora przetwórczego/kuchennego w Dwikozach wpisuje się w realizację Regionalnej Strategii Innowacji woj. świętokrzyskiego, w której jedną z czterech, tzw. inteligentnych specjalizacji województwa, jest branża „Nowoczesne rolnictwo i przetwórstwo spożywcze” .

Celem utworzenia inkubatora jest zapewnienie dostępu do infrastruktury niezbędnej do wytwarzania produktów lokalnych przez gospodarstwa rolne.

Cele szczegółowe:

- umożliwienie sprzedaży produktów lokalnych, w tym ekologicznych, wytwarzanych przez 80 rolników i przetwórców na bazie lokalnego surowca i lokalnej tradycji
- wzbogacenie/poszerzenie oferty lokalnych produktów w punktach sprzedaży, w tym oferowanie turystom i mieszkańcom lokalnych przetworów i wyrobów garmażeryjnych

- rozwój rynku produktów lokalnych, dobrej, zdrowej i tradycyjnej żywności
- pomoc w wyprodukowaniu i wprowadzeniu nowych przetworzonych produktów na rynek a także przetestowanie powodzenia nowych pomysłów

W rezultacie utworzenia inkubatora nowe produkty lokalne, wykorzystujące bogactwo zasobów owoców i warzyw, będą mogły być wprowadzone do obrotu gospodarczego, co przyczyni się do zwiększenia potencjału regionu w zakresie oferty produktów lokalnych dostępnych na danym terenie. Pozwoli to zarówno mieszkańcom regionu a przede wszystkim turystom zasmakować zarówno w świeżych jak i przetworzonych sandomierskich owocach i warzywach, z których Ziemia Sandomierska słynie. Gospodarstwa, które podejmą się produkcji i sprzedaży produktów przetworzonych na bazie własnych owoców i warzyw poprawią swoją kondycję ekonomiczną.

Zakres inwestycji:

W ramach inwestycji został wybudowany nowy budynek w Dwikozach, przylegający do budynku OSP Dwikozy, z przeznaczeniem na inkubator przetwórczy o powierzchni ok. 207 m kwadratowych, w tym wykonanie: wentylacji, instalacji elektrycznej, wodociągowej, kanalizacyjnej zgodnie z opracowanym projektem. Jest to budynek parterowy, bez podpiwniczenia z jednospadowym dachem, na którym umieszczone zostały panele fotowoltaiczne, które będą zapewniać energię elektryczną dla potrzeb inkubatora.

Wewnątrz budynku znajdować się będą pomieszczenia dostosowane do potrzeb działalności inkubatora tj. przygotowanie surowca, sala produkcyjna, magazyny opakowań, dodatków i wyrobów gotowych a także pomieszczenia porządkowe, socjalne, toalety oraz niewielka sala szkoleniowa. Uwzględniono także zakup urządzeń i wyposażenia do mycia, sortowania, przetwarzania owoców, napełniania słoików, pasteryzacji, przechowywania i transportowania, itp. Na zapleczu budynku została umieszczona wolnostojąca suszarnia owoców i warzyw, zasilana olejem opałowym. Budynek dysponuje odrębnym wjazdem oraz placem manewrowym, służącym do bezpiecznego rozładunku surowca, postojem pojazdów w czasie produkcji oraz parkowania pojazdów uczestników szkoleń i wizyt studyjnych.

Produkty z inkubatora:

1. suszone owoce (jabłka, gruszki, morele, śliwki),
2. dżemy, powidła, marmolady i konfitury z owoców
3. marynaty warzywne

Lokalne surowce wykorzystywane do wytworzenia produktów to: maliny, porzeczki, jabłka,

śliwki morele, truskawki, pomidory, ogórki, papryka, kapusta, cebula i inne produkowane w regionie. W inkubatorze będzie możliwość przetwarzania owoców i warzyw oraz przygotowywania innych produktów w inny dowolny sposób, na jaki pozwolą posiadane urządzenia technologiczne (np. susz ziołowy, musy owocowe, sosy warzywne, ciasta, itp.).

Uroczyste otwarcie inkubatora przetwórczego i Centrum Produktu Lokalnego odbędzie się 8 grudnia 2016 r. w godzinach od 13.00 do 15.00 w Dwikozach przy ul. Starowiejskiej 28 A.