

20 maja 2016



Nowi członkowie Sieci Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie

O 6 nowych członków wzbogaciła się Sieć Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie. Tradycyjne produkty, które oferują to m.in. sery kozie, jogurty, szynka z beczki czy zalewajka świętokrzyska. Podczas dzisiejszego posiedzenia Zarząd Województwa zdecydował o przyjęciu nowych członków Sieci, która liczy obecnie w sumie 81 podmiotów - od gospodarstw agroturystycznych, przez sklepy, restauracje, hotele po firmy przetwórcze z branży spożywczej.

Dzisiejsza decyzja Zarządu Województwa poprzedzona była posiedzeniem Zespołu Opiniującego d.s. Regionalnego Dziedzictwa Kulinarne, który pozytywnie zaopiniował wnioski 6 podmiotów ubiegających się o włączenie oferowanych przez nich tradycyjnych produktów i potraw do Sieci Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie.

W efekcie decyzji Zarządu do Sieci Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie dołączyły:

- 1.Kozia Farma na Zagajach Marcin Kutera, Gromadzice
- 2.Monte Carlo Restauracja, Kielce
- 3.Henryka Zychowicz Zakład Masarski, Daleszyce
- 4.Gospodarstwo Ogrodnicze Andrzej Chorab, Słupcza gm. Dwikozy
- 5.Strefa Dobrego Smaku S.C., Busko Zdrój
6. A&R Robert Wierucki Hotel Europa Starachowice

Województwo Świętokrzyskie przystąpiło do Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarne w lutym 2010 r. Uzyskało wówczas status pełnoprawnego członka Sieci oraz prawo do tworzenia w jej ramach sieci regionalnej pod nazwą Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie. Członkami świętokrzyskiej sieci mogą być: gospodarstwa rolne, zakłady przetwórstwa żywności, sklepy i restauracje, które spełniają wymagania opisane w Zasadach Funkcjonowania Sieci Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie. Członkostwo w Sieci przyznawane jest na 2 lata. Obecnie w skład Sieci wchodzi w sumie 81 podmiotów - od gospodarstw agroturystycznych i produkcyjnych, przez sklepy, restauracje, hotele po firmy przetwórcze z branży spożywczej.

