

2 lutego 2016



## Z prac Zarządu Województwa 2 lutego

Trzecie w 2015 roku trojaczki urodziły się 30 grudnia w Wojewódzkim Szpitalu Zespolonym w Kielcach. To chłopcy: Mikołaj, Hubert i Albert. Chłopcy ważyli: 1850, 1770 i 1640 gram. Po miesięcznym pobycie dzisiaj dzieci opuszczą szpital. Gratulacje i prezenty przydatne w opiece nad noworodkami przekaże rodzinie członek Zarządu Województwa Świętokrzyskiego **Marek Szczepanik**.

\*\*\*

670 hektarowe gospodarstwo rybackie Barbary Druch z rybami, pierogami, krokietami i zupą rybną, WSP Społem z majonezem kieleckim, Kawiarnia „Tradycja” z Nowej Słupi z tradycyjnymi lodami, JURiDAN Anna Tomf-Sarna ze Szczaworyża, gm. Busko Zdrój z buraczkami tartymi, DEF Furmańczyk Dariusz z Klonowa, gm. Łączna z wędlinami, Gospodarstwo Ogrodnicze Andrzej Chorab, ze Słupcza gm. Dwikozy z konfiturą z czarnej porzeczki, Gospodarstwo rolne Ewy i Jerzego Walczyków z Okoła, gm. Bałtów z kielbasą swojską i wiejską szynką oraz Gospodarstwo Rybackie „Budy” Grzegorza Wójcickiego z miejscowości Kotki-Budy, gm. Busko - Zdrój z karpem wędzonym i karpem smażonym - to osiem podmiotów ubiegających się o członkostwo i rejestrację swoich produktów w Sieci Dziedzictwo Kulinarne. O godz. 11.00 w siedzibie Urzędu Marszałkowskiego (sala 102, I piętro) odbędzie się posiedzenie Zespołu Opiniującego ds. Sieci Dziedzictwo Kulinarne, który zdecyduje o przyznaniu członkostwa aplikującym. Posiedzeniu przewodniczył będzie **Piotr Żołądek**, członek Zarządu Województwa.

Sieć Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie to część Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarne (ESRDK), które prowadzi działania mające na celu rozwój rynku żywności wysokiej jakości oraz turystyki kulinarnej poprzez wspieranie lokalnej żywności naturalnej, bezpiecznej i smacznej. Województwo Świętokrzyskie przystąpiło do ESRDK w 2009 roku - stając się jednocześnie właścicielem licencji na użytkowanie znaku towarowego gwarancyjnego Sieć Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie. Obecnie Sieć skupia 71 podmiotów: producentów surowców, przetwórców, restauratorów, właścicieli obiektów gastronomiczno-hotelarskich, hurtowych i detalicznych sprzedawców artykułów rolno-spożywczych. W wyniku zwiększonego zapotrzebowania na żywność wysokiej jakości następuje ciągły rozwój Sieci. Powstają restauracje i inne obiekty gastronomiczno-

hotelarskie oraz sklepy i hurtownie. Wymusza to zwiększoną produkcję, a jednocześnie zorganizowanie sprzedaży w taki sposób, aby artykuły trafiały do małych sklepów na terenie województwa, poprawiając ich podaż. Producenci należący do Sieci coraz bardziej poszukują rozwiązań sprzedaży hurtowej – zorganizowanej. Krokiem przybliżającym do tego celu ma być m. in. powstająca w hurtowni „Makro” specjalna hala do sprzedaży hurtowej produktów. Dostępne są tam już produkty dwóch członków Sieci: spółdzielni mleczarskiej z Jędrzejowa i zakładów mięsnych „Wir” z Łopuszna. W sieci „Makro” może się znaleźć znacznie więcej członków Sieci Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie, ponieważ negocjacje w tej sprawie prowadzi 18 podmiotów.

\*\*\*

Możliwościom uruchomienia w województwie świętokrzyskim instrumentów ekonomii społecznej poświęcone będzie spotkanie **Piotra Żołądka**, członka Zarządu Województwa z dyrektorami Regionalnego Ośrodka Polityki Społecznej i Departamentu Wdrażania Europejskiego Funduszu Społecznego Urzędu Marszałkowskiego Województwa Świętokrzyskiego.