



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Pomocy technicznej Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020
Instytucja Zarządzająca PROW 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Ekspertyza zrealizowana w ramach operacji pt. *Ogólnopolska kampania na rzecz Krótkich Łańcuchów dostaw Żywności*. Realizacja: Fundacja Rozwoju Podhala w ramach umowy nr KSW/2/2018/038.

Cykl filmów pt. „Wiedz i mądrze jedz“

Emisja w ogólnopolskiej TVP3

RECENZJA

Odcinek 7

Inkubatory Kuchenne nadzieją dla KŁŻ

<https://youtu.be/mO8shfd6ZfQ>

Odcinek, w którym przedstawiona jest rola tzw. organizatorów KŁŻ, a w szczególności roli i funkcji, jaką pełnić mogą inkubatory kuchenne. Pokazano przykłady dwóch inkubatorów z Małopolski i Wielkopolski, które właściwie pokazują całe spektrum usług, jakie taki obiekt może spełniać.

Funkcje usługowe – wynajem powierzchni do przetwórstwa dla rolników i małych producentów – miejsce spełniające wymogi sanitarne, odebrane przez Sanepid. Funkcje odbiorcy – inkubatory mogą skupować surowce od lokalnych rolników i je przetwarzać np. w ramach działalności spółdzielczej. Funkcje edukacyjne – szkolenia i doradztwo dla rolników/przetwórców, a także warsztaty i zajęcia edukacyjne dla wszystkich grup wiekowych z naciskiem na dzieci.

Przekaz jest jasny i prosty – zarówno dla rolników, małych producentów jak też dla organizacji pozarządowych, w tym LGD – łatwa informacja, co i jak można w tej dziedzinie robić bądź oczekiwać.

Pokazany jest też przykład gospodarstwa rolnego, które we własnej kuchni robi przetwory. Dobrze wykazana jest różnica pomiędzy skalą polegającą na tym, że w kuchni domowej można zrobić stosunkowo niewielką ilość przetworów z nadwyżek produkcji a w inkubatorze większą ilość do systematycznej sprzedaży. Nie wyjaśniono jednak drugiej, równie ważnej różnicy polegającej na tym, że w domowej kuchni przetwarzanie produktów pochodzenia zwierzęcego (jaja, nabiał, mięso) jest praktycznie niemożliwe jeśli chodzi o spełnienie wymogów Sanepidu. Należałoby podkreślić, zdaniem eksperta, iż przetwórstwo w domowej kuchni ma swoje ograniczenie nie tylko w ilości produktów ale także rodzaju – do produktów pochodzenia roślinnego czyli przetworów owocowo-warzywnych.

Mimo tego braku, film może być inspiracją dla rolników, organizacji rolniczych czy pozarządowych do zakładania i uruchamiania przedsięwzięć, które mogą służyć organizowaniu przetwórstwa i sprzedaży unikalnych towarów powstających na bazie produktów lokalnych.

Drugim zasadniczym brakiem tego odcinka jest brak jakiegokolwiek informacji dla klientów na temat tego, gdzie szukać produktów powstających w inkubatorach kuchennych – przynajmniej dwóch opisanych, czy jest prowadzona regularna sprzedaż i na jakich zasadach.

W ocenie recenzenta, odcinek siódmy realizuje założenia zawarte w tytule serii, mimo pewnych braków w informacjach, które zostały wcześniej wskazane.