

Dofinansowanie LEADER pomoże legalnie sprzedać wędliny, soki i inne wyroby!

Autor: mgr inż. Dorota Kolasińska

Data: 30 grudnia 2016

Sprzedaż bezpośrednia przetworów z surowców pochodzących z własnego gospodarstwa wciąż stwarza rolnikom problemy. Produkcja tego typu jest obwarowana procedurami i zasadami, a gospodarzom czasami wydaje się, że jest to mur nie do przebicia. Co właściwie może sprzedawać legalnie rolnik i z jakiego programu skorzystać, żeby uzyskać środki na rozkręcenie biznesu? Odpowiedzią może być dofinansowanie LEADER!

Pani Janina i Wiktor Zimmer prowadzą od lat **Gospodarstwo Agroturystyczne Łomniczanka** zajmujące się hodowlą bydła mięsnego, produkcją jaj i hodowlą karpia. Pani Janina postanowiła otworzyć sklep, w którym będzie mogła sprzedawać wołowinę, wiejskie jaja i świeże ryby. Z czasem asortyment powiększył się o produkty od lokalnych dostawców, dzięki czemu **skrócony został łańcuch dostaw żywności na tym terenie**. Produkty posiadają certyfikat Karkonoskiej Marki Lokalnej: Skarby Ducha Gór, dzięki promocji [Lokalnej Grupy Działania](#) Skarby Ducha Gór.



Sklep pani Janiny Zimmer w Łomnicy koło Jeleniej Góry (woj. dolnośląskie). (fot. fanpage Wiejskich Delicji na Facebooku)

– Sklep *Wiejskie Delicje* powstał, dlatego że **chcieliśmy sprzedawać produkty wytworzone u nas w gospodarstwie**. Później rozszerzyliśmy asortyment, mamy wiele produktów regionalnych z innych gospodarstw. Jest cała gama naszej **garmażerki, wołowina, jaja z naszej hodowli, karpie** – wyjaśnia pani Janina. – Mąż prowadzi gospodarstwo, mamy byczki ras mięsnych (200 szt.), stawy hodowlane. Nie używamy chemii, pola nawozimy obornikiem. Przy gospodarstwie jest nasza restauracja, w której organizujemy spotkania informacyjne dla rolników. Niestety do tej pory przepisy w naszym kraju były tak skonstruowane, że nie mogłam sprzedać własnych produktów bezpośrednio z gospodarstwa do sklepu czy gdziekolwiek indziej.

Jak podejście LEADER i dofinansowanie LEADER pomaga rolnikom?

Czym jest podejście LEADER i jak wiąże się z Lokalnymi Grupami Działania (LGD)?

– Początkowo LEADER+ udzielał nam informacji dotyczących **małych lokalnych producentów (sery kozie, krowie, jogurty), więcej współpracaliśmy z Izłą Rolną i z wojewódzkim Ośrodkiem Doradztwa Rolniczego z Wrocławia**. Składałam wniosek o dofinansowanie LEADER, ubiegałam się o wsparcie, ale nastąpiła drobna pomyłka i nie udało się. **Przyznano mi markę lokalnego producenta jajek, wołowiny i karpia**. Są to produkty naturalne, zdrowe i dobrej jakości. Nasze produkty z gospodarstwa, poprzez sprzedaż w sklepie bronią się same. Mamy klientów, którzy wiedzą, że te produkty są dobre i wracają do nas. Jesteśmy takim przykładem, że **można połączyć działalność rolniczą z gospodarczą**. Staliśmy się punktem odbioru produktów od lokalnych gospodarstw rodzinnych, które nie są w stanie sprzedać swoich produktów do

marketów. To jest zazwyczaj niewielka produkcja, towar ma krótki termin przydatności, jest wykonywany bez konserwantów. **Lokalna Grupa Działania wspiera na naszym terenie małych producentów, kładzie duży nacisk na kulturę, podnoszą atrakcyjność naszego regionu.** Miałam pomoc ze strony LGD Skarby Ducha Gór podczas kiermaszów i targów, zabierali moje ulotki na imprezy, nasze produkty ze sklepu – jako poczęstunek i promocję naszych wyrobów. W punkcie w Karpaczu mają również na stałe nasze ulotki, promują nasz sklep. Myślę, że jest to duże wsparcie reklamowe – tłumaczy Janina Zimmer.



Sklep Wiejskie Delicje, za ladą same lokalne specjały. (fot. fanpage Wiejskich Delicji na Facebooku)

Kolejnym przykładem połączenia gospodarstwa rolnego z małym zakładem przetwórczym jest ALKIERZ, piekarnia Urszuli Wojdy w Śniadowie (woj. lubelskie). Pani Urszula zajmuje się pieczeniem chleba i ciast według starych, rodzinnych receptur, a składniki pochodzą z własnego gospodarstwa. **Jest to produkt lokalny objęty certyfikatem, który wspiera Lokalna Grupa Działania Zielony Pierścień.**

Chleb wypiekany jest według starej tradycji rodzinnej, w piecach ceglanych opalanych drewnem.
(fot. <http://www.alkierz.eu/>)

– Nie tylko starałam się i otrzymałam dofinansowanie LEADER, ale też współpracuję na co dzień z [Lokalną Grupą Działania Zielony Pierścień](#). Akurat ta grupa **bardzo pomaga mi w promocji mojego pieczywa, a pieniądze z podejścia LEADER były mi potrzebne na rozpoczęcie działalności, którą prowadzę nadal**. Aktualnie czekam na zwrot środków w ramach tego projektu. To była kwota 100 tys. zł, z poprzedniego programu 2007–2013 – opowiada Urszula Wojda.

– U mnie w domu od dawna pieczono ten chleb. Pomimo tego, że inni przestali piec, u mnie w domu cały czas mama piekła. Zaczęłam ją nękać, żeby upiekła na Dożynki, na wesele, na różne uroczystości. **Potem powstała Lokalna Grupa Działania i zaczęłam z nią współpracować, to była główna inspiracja**. Zaczęłam jeździć na festyny. Chleb zaczął mi się sprzedawać i to była taka iskierka, od tego się zaczęło. Potem był remont pomieszczenia, kuchni gospodarczej i pieca, okazało się, że to jest za mało. Zaczęło się rozkręcać. Jak zaczęły wchodzić dotacje, postanowiłam zaryzykować. **Współpracując z Lokalną Grupą Działania, postanowiłam otworzyć taką działalność**. Mam oprócz tego gospodarstwo, 12 krów mlecznych. Mamy swoje zboże, nie opłaca się go sprzedawać, ale przerobić zboże, robić z niego chleb i ciasta już tak. Oczywiście, że należy do tego dołożyć własną pracę, ale sprzedając z przerobionego zboża chleb, zostaje mi więcej, niż gdybym miała sprzedać tylko zboże. **Nie musiałam rezygnować z KRUS-u, ponieważ skorzystałam z programu „róźnicowanie w kierunku działalności nierolniczej”**, gdzie można być rolnikiem i mieć swoją działalność. Jeżeli pojawi się jeszcze raz możliwość na dofinansowanie LEADER albo podobne, na pewno skorzystam. Coraz więcej osób interesuje się tego rodzaju pieczywem i docenia żywność mało przetworzoną – mówi z pasją pani Urszula.

Wędliny, chleb... a może ser lub maliny?

Maria Figiel otworzyła mały zakład w Kurowie (woj. lubelskie) zajmujący się przetwórstwem malin. We własnym gospodarstwie produkuje soki i dżemy malinowe, z owoców pochodzących ze swojej plantacji. Panią Marię podczas realizacji planów **również wspierała Lokalna Grupa Działania Zielony Pierścień**.

Własne owoce, pyszne domowe przetwory z certyfikatem produktu lokalnego Zielony Pierścień. (fot. http://mojeowoce.pl/?page_id=91)

– Prowadziliśmy małe gospodarstwo, zajmowaliśmy się produkcją malin i dodatkowo pracowaliśmy. Nie musieliśmy zrezygnować z działalności rolniczej, mąż dalej prowadzi gospodarstwo, a ja działalność gospodarczą. Warto oczywiście przy rozpoczęciu również wykorzystać **dofinansowanie LEADER, ale warunkiem jest utworzenie nowego miejsca pracy**. Moja działalność opiera się na produkcji sezonowej, w takiej sytuacji trudno jest kogoś zatrudnić na pełen etat na 3 lata za 100 tys. zł – wyjaśnia Maria Figiel, właścicielka firmy Moje Owoce. – [Lokalna Grupa Działania Zielony Pierścień](#) wypromowała moje produkty, cały czas jeszcze współpracujemy. Wszystkie produkty mają certyfikat produktu lokalnego, są organizowane kiermasze, wydawane są foldery, katalogi produktów – dodaje.



Niedługo powstaną lokalne sery z okolic Węgrowa.

Swoją przygodę z produkcją sera na szerszą skalę rozpoczyna właśnie pan Mariusz Gregorczyk z Jarnic koło Węgrowa (woj. mazowieckie). **Złożył wniosek o dofinansowanie w ramach podejścia LEADER 2014–2020.**

– Zajmiemy się niedługo wyrobem serów białych, dojrzewających, z czasem poszerzymy działalność o jogurty, zsiadłe mleko. Na naszym rynku nie ma produktów prosto od rolnika. Mam

dużą przewagę, bo **będę korzystał z surowca od małych rolników, którzy karmią bydło tradycyjnie, pastwiskowo i zbożem, bez kiszonek. W wszystko na terenach Natura 2000. To jest mleko świeże i pachnące. U nas w mleczarni litr mleka kosztuje 70 gr, ja hodowcom płacę 1,2 zł** – mówi Mariusz Gregorczyk. – *Nie jestem rolnikiem, gdybym był, dofinansowanie LEADER nie mogłoby do mnie trafić. Dowiedziałem się o tym projekcie od [Lokalnej Grupy Działania Bądźmy Razem](#). Dla siebie, rodziny i znajomych od dwóch lat wytwarzamy sery. Praktykujemy, praktykujemy i coś już z tego osiągnęliśmy. **Nie zdarzyło się jeszcze, żeby komuś ten ser nie smakował i żeby ten ktoś nie wrócił do nas. Postanowiliśmy iść dalej w tym kierunku. Środki z LEADER-a będą wydane na wyposażenie budynku do przetworu mleka. Rynkiem zbytu podejrzewam, że będzie Warszawa, mamy tam 70 km, ale również liczę na lokalne małe sklepiki w Węgrowie.***

Wymienione przykłady to tylko kilka możliwych opcji w różnych konfiguracjach, **będących alternatywą dla rolników, ale również dla chcących zrezygnować z działalności rolniczej.** Podejście LEADER daje naprawdę duże pole do popisu, ale najważniejsze jest to, żeby **chcieć się realizować i mieć do tego serce.** Potrzebne jest również **zaangażowanie i determinacja w dążeniu do celu.** Pewne jest to, że nie warto się poddawać, bo **zawsze jest jakieś wyjście awaryjne.** Na początku należałoby udać się do Lokalnej Grupy Działania z naszego regionu, do Ośrodka Doradztwa Rolniczego i zapytać, z jakiego budżetu są środki, z jakiego programu i jakiej wysokości.

Zobacz koniecznie: [LEADER 2014–2020 szansą na rozwój wsi!](#)