***Propozycja programu ramowego wizyty studyjnej dla Kół Gospodyń Wiejskich z obszaru Lokalnej Grupy Działania - Przyjazne Mazowsze***

 **Termin: 1-3.09.2023r.**

Liczba uczestników: 30 osób

**PROGRAM RAMOWY**

**1 dzień**

Godz. 7.00 – wyjazd z LGD Przyjazne Mazowsze (przejazd około 4,5 godziny)

Godz. 12.00 - Przyjazd na teren LGD Stowarzyszenie Korona Północnego Krakowa (Restauracja Gawęda- ul. Długa 83, 32-091 Masłomiąca)

Godz. 12.00 – 16.00 udział w szkoleniu pn. „Rola marki lokalnej w promocji i sprzedaży lokalnych produktów na przykładzie Marki Lokalnej Spichlerz Koronny”

Godz. 16.00 – 17.30 – wizyta w Biurze LGD i lokalnych producentów: serów na terenie farmy Manowce oraz producenta przetworów z róży pomarszczonej (produkty objęte znakiem jakości Spichlerz Koronny).

**W ramach tej wizyty spotkamy się z właścicielką niewielkiej koziarni, która produkuje sery zagrodowe, a także prowadzi hodowlę zachowawczą kóz rasy karpackiej, Saaneńskiej oraz mieszanki innych ras mlecznych. Odwiedzimy także gospodarstwo rolne specjalizujące się
w uprawie i przetwórstwie róży pomarszczonej.**

**Działalność w tych gospodarstwach zainicjowały kobiety, które znalazły niszę na rynku lokalnym
i stworzyły produkty, które cieszą się popularnością wśród lokalnej klienteli. Sprzedaż jest prowadzona w rożny sposób (targi lokalne, sprzedaż prosto z gospodarstwa, możliwość zamawiania on-line), co ułatwia dotarcie do klienta i powoduje rozpoznawalność produktów.**

**Są to przykłady działalności zbliżonej do zagrody edukacyjnej. W ramach wizyty będzie okazja do poznania zasad funkcjonowania tych gospodarstw, sposobów na sprzedaż oraz wykorzystywanych narzędzi do promocji własnych wyrobów. Spotkanie z właścicielkami da też możliwość poznania w praktyce roli Marki Lokalnej w promocji lokalnych produktów żywnościowych.**

18.00- przejazd do hotelu i kolacja

**2 dzień**

7.30- 8.00- śniadanie

8.00- 9.00 przejazd do Prandocina Wysiołek

9.00- 12.30 warsztaty z przygotowania potraw z produktu regionalnego- czosnku (dania słone i słodkie z czosnkiem- Czekoladki z czosnkiem, Bigos z jabłek, Zupa z ciecierzycy z czosnkiem)

**W ramach tego spotkania będzie okazja poznać działalność Stowarzyszenia Wesołe Kumoszki
z Granowa. Jest to Stowarzyszenie, które działa jako KGW i w umiejętny sposób łączy tradycję
z nowoczesnością. Panie poprowadzą warsztaty z wykorzystania produktu wpisanego do Rejestru Chronionych Oznaczeń Geograficznych i Chronionych Nazw Pochodzenia oraz do Rejestru Gwarantowanych Tradycyjnych Specjalności- Czosnku galicyjskiego. Panie są bardzo aktywne- prowadzą różnorakie zajęcia dla dzieci i młodzieży, ale także dla seniorów. Koło to jest przykładem bardzo aktywnej organizacji, a spotkanie z jej przedstawicielkami będzie okazją do poznania dobrych praktyk, zapoznania się ze sposobami działania, ze szczególnym uwzględnieniem roli lokalnych produktów w rozwoju działalności KGW.**

13.00-14.00- obiad w restauracji Pod Smokiem

14.00-14.30- przejazd do Masłomiącej do KGW „Nad Stawami”

14.30- 18.00- degustacja produktów lokalnych połączone ze spotkaniem „Metody sprzedaży na przykładzie Wielkowiejskiego Targu” <https://www.facebook.com/WielkowiejskiTarg/>

**Na spotkaniu tym będzie okazja do spróbowania różnego typu produktów lokalnych z obszaru LGD, ze szczególnym naciskiem na produkty zgromadzone pod Marką Lokalną „Spichlerz Koronny”. Uczestnicy będą mieli okazję zobaczyć również wizualizację Znaku Marki na opakowaniach produktów oraz materiałach promocyjnych tych produktów. Pozwoli to poznać zasady sprzedaży produktów lokalnych zgromadzonych we wspólnym systemie certyfikacji produktów.**

**W ramach warsztatów zaprezentują się także organizatorzy Wielkowiejskiego Targu, inicjatywy samorządowej, która stała się jednym z najpopularniejszych w regionie targów lokalnych produktów. Wielkowiejski Targ to nie tylko cyklicznie organizowany punkt sprzedażowy, to także wiele wydarzeń towarzyszących- spotkania, wykłady, dyskusje prowadzone w trakcie uatrakcyjniają całe wydarzenie, dają także kupującym możliwość pozyskania wiedzy na ciekawe tematy. Idea tego konkretnego targu dotyczy stworzenia miejsca, do którego klienci chętnie wracają i na którym spędzają więcej czasu niż podczas standardowych zakupów. Wielkowiejski Targ ma także dać możliwość integracji mieszkańców i być okazją do spędzenia czasu w ciekawej atmosferze, to innowacyjny pomysł na wykorzystanie krótkich łańcuchów dostaw i połączenie ich z lokalną edukacją, promocją obszaru i integracją lokalną.**

**Uczestnicy będą mieli okazję porozmawiać z organizatorami Targu i podyskutować nad jego rolą
w rozwoju obszaru oraz poznać sposoby na zorganizowanie ciekawego wydarzenia, które mogliby zainicjować na swoim terenie.**

18.30-20.00- kolacja grillowa

20.00- przejazd do hotelu

**3 dzień**

8.00-9.00 śniadanie

9.00- 10.00 wykwaterowanie uczestników z hotelu

10.00 – 10.30 przejazd na XIII Małopolskie Święto Warzyw

10.30 – 13.00 zwiedzanie stoisk i atrakcji XIII Małopolskiego Święta Warzyw

**Wydarzenie to ma charakter wystawy rolniczej (sprzęt rolniczy, materiały do produkcji warzyw, warzywa) oraz przeglądu KGW z naciskiem na ich działalność kulinarną. Stoiska KGW obfitują
w dania kuchni regionalnej połączonej z nowoczesnymi przepisami. W ramach Święta odbywa się też Konkurs, któremu przyświeca idea pozytywnej konkurencji i rozwija kreatywność członkiń KGW, jest to także świetne narzędzie do promocji obszaru gminy, które dzięki wieloletniej tradycji na stałe wpisało się w kalendarz wydarzeń powiatowych i wojewódzkich.**

**Wizyta będzie okazją do poznania lokalnej kultury i tradycji oraz wymiany doświadczeń
z małopolskimi Kołami Gospodyń Wiejskich.**

13.00 – 14.00 obiad

14.00 16.00 zwiedzanie stoisk i atrakcji XIII Małopolskiego Święta Warzyw (czas wolny dla uczestników)

16.00 wyjazd w drogę powrotną