

Lokalne smaki ze znakiem jakości - wyjazd studyjny



Plan
Strategiczny dla
Wspólnej
Polityki
Rolnej
na lata 2023-2027



Krajowa
Sieć
Obszarów
Wiejskich+



Dofinansowane przez
Unię Europejską



Targi żywności Grüne Woche i dwa gospodarstwa produkujące produkty certyfikowane zgodnie z krajowymi lub unijnymi standardami jakości odwiedzili 22 i 23 stycznia uczestnicy wyjazdu studyjnego do Niemiec.

Krajowe i unijne systemy jakości żywności łączą tradycję z nowoczesnością, są elementem bogactwa kulinarnego Europy. Ma to szczególne znaczenie na rynku żywności, gdzie konsumenci zwracają uwagę nie tylko na smak i cenę, lecz także na historię oraz pochodzenie produktów. Systemy te wspierają konsumentów w dokonywaniu świadomych wyborów zakupowych na podstawie rzetelnych informacji o pochodzeniu, metodach produkcji i składzie żywności.

Nie dla fałszerza

To sposób na zwiększenie atrakcyjności produktów na rynku, a jednocześnie wzrostu konkurencyjności producentów. Dodatkowo certyfikacja daje pewność co do jakości i autentyczności produktów, co zapobiega oszustwom i fałszowaniu żywności.

W dniach 22-23 stycznia Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego zorganizował dwudniowy wyjazd studyjny do Niemiec „Lokalne smaki ze znakiem jakości”. Dolnośląscy rolnicy, doradcy rolniczy oraz przetwórcy żywności i przedsiębiorcy poznawali dobre praktyki w zakresie wytwarzania, certyfikacji oraz promocji produktów rolno-spożywczych wysokiej jakości.

Marketing regionalnych produktów

W pierwszym dniu odbyło się spotkanie z dr Jensem-Uwe Schade, dyrektorem Departamentu Obszarów Wiejskich Ministerstwa Rolnictwa Brandenburgii. Wraz z Bernadettą Nitschke z Forum Obszarów Wiejskich oraz Melanie Kossatz ze Stowarzyszenia Spreewald wygłosili prelekcję na temat finansowania rozwoju obszarów wiejskich oraz omówili zagadnienia związane z marketingiem produktów regionalnych z wykorzystaniem funduszy LEADER.

Stuletnia tradycja

Tego samego dnia uczestnicy wyjazdu odwiedzili międzynarodowe targi żywności Grüne Woche w Berlinie. To jedna z największych, renomowanych imprez branży rolno-spożywczej na świecie. Targi są okazją do poznania oferty lokalnych produktów rzemieślniczych, wytwarzanych na bazie naturalnych składników oraz objętych krajowymi i unijnymi systemami jakości żywności (Chroniona Nazwa Pochodzenia, Chronione Oznaczenie Geograficzne, Gwarantowana Tradycyjna Specjalność czy system rolnictwa ekologicznego).

Międzynarodowe Targi Grüne Woche od stu lat łączą tradycję z nowoczesnością. Co roku odwiedza je ponad 300 tysięcy osób. Na powierzchni 119 000 m² swoje produkty prezentuje 1 500 wystawców z kilkudziesięciu krajów.

Mięso, sery i oleje

Drugiego dnia uczestnicy wyjazdu odwiedzili dwa niemieckie gospodarstwa rolne, które wytwarzają i wprowadzają do obrotu certyfikowane produkty, zgodnie z krajowymi lub unijnymi standardami jakości.

Gut Ogrosen to gospodarstwo ekologiczne położone między Berlinem a Dreznem, w Parku Krajobrazowym Dolnego Grzbietu Łużyckiego. W gospodarstwie działa sklep spożywczy, serowarnia i apartamenty wakacyjne. Grupa zarządza 420 hektarami gruntów ornych i pastwisk, z których 170 h stanowią uprawy koniczyny, trawy i lucerny, z przeznaczeniem na paszę objętościową dla zwierząt oraz uprawę roślin oleistych. W gospodarstwie utrzymywanych jest około 30 świń i 240 sztuk bydła rasy czarno-srokatej nizinnej (DSN), starej rasy, zagrożonej wyginięciem.

Część pozyskanego mleka jest przetwarzana w serowni położonej na terenie gospodarstwa. Większość trafia do „Gläserne Molkerei” (Szklanej Mleczarni) w Münchehofe. Mięso i wyroby mięsne, sery, oleje są sprzedawane w rolniczym sklepie, na terenie gospodarstwa.

Gospodarstwo z siecią sklepów

Gospodarstwo Vorwerk Podemus posiada 400 hektarów gruntów orných i trawiastých, uprawianých bez użycia nawozów syntetycznych, pestycydów ani monokultur. To jedyne gospodarstwo ekologiczne w Niemczech z własną siecią sklepów z żywnością ekologiczną. Podejście, obejmujące produkcję pierwotną, przetwórstwo i marketing, okazało się skutecznym modelem biznesowym. W sklepach, oprócz produktów z gospodarstwa, takich jak owoce, warzywa, przetwory, wędliny i produkty mleczarskie sprzedawane są również produkty z innych ekologicznych gospodarstw.

Mleko w automacie

Jest to gospodarstwo rodzinne. Właścicielom zależy na skracaniu łańcucha dostaw, co ogranicza liczbę pośredników i umożliwia bezpośredni kontakt z klientem. Trzy razy w tygodniu produkty są dostarczane na pobliskie rynki ekologiczne, a mleko do automatów.

Celem wyjazdu studyjnego było:

- promowanie idei rozszerzania podstawowej działalności rolniczej o przetwórstwo,
- zachęcanie do sprzedaży produktów bezpośrednio konsumentowi końcowemu,
- prezentacja praktycznych rozwiązań w zakresie certyfikacji i marketingu produktów lokalnych,
- pokazanie znaczenia współpracy i wspólnej promocji żywności rzemieślniczej objętej systemami jakości,
- przedstawienie korzyści, jakie te systemy przynoszą zarówno producentom, jak i konsumentom, oraz wyzwań i perspektyw, jakie niesie ze sobą dążenie do zachowania wysokich standardów jakości żywności.

Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej „Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich+” Planu Strategicznego dla Wspólnej Polityki Rolnej na lata 2023-2027. Operacja opracowana przez Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego z siedzibą we Wrocławiu w ramach operacji do realizacji w Planie operacyjnym KSOW+ na 2026 r. Instytucja Zarządzająca Planem Strategicznym dla Wspólnej Polityki Rolnej na lata 2023-2027 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Izabela Michniewicz DODR, Dział Rozwoju Obszarów Wiejskich







- [Udostępnij](#)
- [Drukuj](#)
- [PDF](#)

Data publikacji

2026-02-16

[Wszystkie relacje](#)