



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”
„Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi”

„Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej
„Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020”.

Program Wyjazdu
- wizyta studyjna do Słowacji i Austrii
w ramach operacji pt.

**„Skuteczne sposoby dywersyfikacji działalności rolniczej na przykładzie Słowacji i Austrii”
realizowanej w ramach Planu Działania Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich na lata
2014-2020, dwuletniego Planu Operacyjnego KSOW na lata 2020-2021.**

Organizacja czterodniowej wizyty studyjnej dla 20 osób - do Słowacji i Austrii po dobre praktyki w zakresie wymiany wiedzy pomiędzy podmiotami uczestniczącymi w rozwoju obszarów wiejskich

I dzień – 24.09.2020 r. – czwartek

4:00	Zbiórka uczestników wyjazdu, przejazd na Słowację oraz do Austrii
Słowacja Salas Krajinka Okolice	Wszystko pod jednym dachem - od udoju mleka owczego po ser owczy (wyrób tradycyjny). Obiekt posiada restaurację z własnymi produktami, przetwory rolne, domową piekarnię oraz sklepik produktów lokalnych z serami, jak i wystawę zabytkowych sprzętów rolnych, ciągników. Ponadto restauracja znajduje się na terenie dawnej stajni, jest przygotowana do oglądania życia owiec i jagniąt znajdujących się za dużą szklaną ścianą. Wystawa zabytkowych ciągników <ol style="list-style-type: none">1. Przedstawienie informacji o prowadzonej działalności, w tym zastosowanych rozwiązaniach technicznych i logistycznych firmy.2. Zapoznanie się z rezultatami działalności (degustacja produktów).3. Przedstawienie dobrych praktyk współpracy lokalnej.
Słowacja	Obiad w okolicy Bratysławy
Austria St. Paul Okolice Prebl	Spotkanie z lokalnym przedsiębiorcą z branży gastronomia/produkty lokalne degustacja produktów, dobre praktyki, w tym wykorzystanie zróżnicowania i ukształtowania terenu dla rozwoju turystyki: prezentacja miejsc gastronomicznych i ich historii rozwoju, systemów marketingowych ze szczególnym uwzględnieniem współpracy lokalnej, rekreacji, wykorzystania lokalnych produktów oraz przeciwdziałania zagrożenia sezonowością usług z jednoczesną ochroną środowiska. <ol style="list-style-type: none">1. Przedstawienie informacji o prowadzonej działalności, w tym zastosowanych rozwiązaniach technicznych i logistycznych firmy.2. Zapoznanie się z rezultatami działalności (degustacja produktów).3. Przedstawienie dobrych praktyk współpracy lokalnej. Spotkanie z przedstawicielami Hotelu Ölberger w zakresie gastronomii oraz produkcji produktów lokalnych



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”
„Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi”

„Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej
„Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020”.

Austria 23.00	Zakwaterowanie, nocleg z kolacją i śniadaniem Hotel Ölberger ***, Fam. Plöck, Hintergumtsch 28, 9400 Wolfsberg www.gasthof-oelberger.at
Austria	Spotkanie moderowane uczestników wyjazdu, podsumowanie dnia, propozycje wykorzystania przedstawionych praktyk na obszarze LGD „Zielone Bieszczady” w celu dalszego rozwoju.

II dzień – 25.09.2020 r. – piątek

7:00- 7:40	Śniadanie
8:00	Wyjazd do Nassfeld, Rattendorf
Austria, Karyntia, Nassfeld, okolice Rattendorf 10.00 – 20.00	<p>Spotkanie z lokalnym przedsiębiorcą z branży rekreacyjnej i przetwórczej na terenach wiejskich</p> <p>Dobry przykład współpracy i wykorzystania lokalnego potencjału z wykorzystaniem góry Nassfeld. Rolnicy i mieszkańcy z okolicy Nassfeld tworzą kooperację, dzięki której w sezonie letnim przekazują czasowo krowy zatrudnionemu pracownikowi (pasterz, zarządca). Bydło pasione jest na działkach znajdujących się na terenach Nassfeld, w zamian za co rolnicy otrzymują część dochodów lokalnej serowarni, do której wcześniej przekazywane jest pozyskane od krów mleko. W sezonie zimowym natomiast rolnicy udostępniają swoje grunty, (na których były pasione krowy) firmie zarządzającej wyciągiem, jednocześnie część z rolników zostaje zatrudniona przy świadczeniu usług narciarskich. Ukazana praktyka jest żywym przykładem dobrej współpracy na terenach rolniczych.</p> <ol style="list-style-type: none">1. Przedstawienie informacji o prowadzonej działalności, w tym zastosowanych rozwiązaniach technicznych i logistycznych firmy.2. Zapoznanie się z rezultatami działalności (degustacja produktów)3. Przedstawienie dobrych praktyk współpracy lokalnej <p>Gospodarstwo rolne GailtälBauer</p> <p>Powitanie i prezentacja gospodarstwa przez dzierżawcę gospodarstwa rolnego GailtälBauer oraz prezesa serowarni górskich Gailtaler Almsehnereien pana Christofa Wassertheurera, informacje o gospodarstwie rolnym GailtälBauer www.gailtalbauer.at, przetwórstwo - stowarzyszenie producentów sera z doliny Gailtal Gailtaler Almkäse g. U.: www.gailtaler-almkaese.at</p> <p>Zwiedzanie hotelu Gartnerkofel****</p> <p>z uwzględnieniem szeroko zakrojonych działań rewitalizacyjnych i przebudowy hotelu w trudnych warunkach górskich</p> <p>Obiad w restauracji hotelowej w formie bufetu</p> <p>Prezentacja oferty rekreacyjnej i turystycznej regionu z uwypukleniem efektów synergii na linii turystyka-zagospodarowanie hal/pastwisk-rolnictwo latem i zimą.</p>



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”
 „Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi”

„Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej
 „Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020”.

	<p style="text-align: center;">Zwiedzanie gospodarstwa rolnego Berger</p> <p>w Tröpolach (pieszo od dolnej stacji kolejki Millenium Express). Niewielkie gospodarstwo rolne o nowatorskim podejściu – mobilne kurniki, sprzedaż jaj, owce zarodowe – sprzedaż bezpośrednia wyrobów z jagnięciny, agroturystyka, gospodarz-junior świadczy usługi rolne z wykorzystaniem własnego parku maszynowego,. Cel: miejsce pracy we własnym gospodarstwie. Prezentacja rolnictwa, turystyki, gastronomii w regionie „Trendy i szanse” .</p>
Austria, Rattendorf 20.00	Zakwaterowanie, nocleg z kolacją i śniadaniem Hansbauerhof , Familie Schaar Rattendorf www.hansbauerhof.at
Austria, Rattendorf	Spotkanie moderowane uczestników wyjazdu, podsumowanie dnia, propozycje wykorzystania przedstawionych praktyk na obszarze LGD Zielone Bieszczady w celu dalszego rozwoju.

III dzień – 26.09.2020 r. – sobota

7:30- 8:30	Śniadanie, wyjazd
Austria, Karyntia, Nassfeld, okolice Rattendorf	<p style="text-align: center;">Dobre praktyki z wykorzystaniem środków unijnych w inwestycje dla branży gastronomicznej na terenach wiejskich</p> <p>Na spotkaniu zaprezentowane zostaną dobre praktyki, w tym z wykorzystaniem środków unijnych przez branże noclegowe, gastronomiczne, dla rozwoju turystyki, w tym miejsc noclegowych, gastronomicznych i ich historii rozwoju, systemów marketingowych ze szczególnym uwzględnieniem współpracy lokalnej, rekreacji, wykorzystania lokalnych produktów rolnych oraz przeciwdziałania zagrożenia sezonowością usług z jednoczesną ochroną środowiska.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Przedstawienie informacji o prowadzonej działalności, w tym zastosowanych rozwiązaniach technicznych i logistycznych firmy. 2. Zapoznanie się z rezultatami działalności (degustacja produktów) 3. Przedstawienie dobrych praktyk współpracy lokalnej
10.00 – 20.00	<p style="text-align: center;">Serowarnia na hali Watschiger Alm z degustacją Watschiger Alm</p> <p>Theresa Weidhofer (w regionie Nassfeld u podnoża szczytu Gartnerkofel) produkcja <i>Gailtaleskiego sera halnego</i> z <i>Chronioną Nazwą Pochodzenia</i> oraz innych wyrobów, produkowanych na hali (masło, karyncki bundz, jogurt, inne sery), możliwość uczestnictwa w procesie produkcji sera. Degustacja (sery oraz zimne wyroby lokalne w kooperacji z zakładem rolnym GailtälBauer</p> <p>Przedstawienie dobrych praktyk organizacji Festiwalu Sera, wykorzystanie</p>



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”
„Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi”

„Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej
„Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020”.

	<p>dziedzictwa kulinarnego, kulturowego - spotkanie z lokalną społecznością w tematyce organizacji imprezy Festiwal Sera w poprzednich latach oraz wymiana doświadczeń w zakresie organizacji podobnych imprez na Podkarpaciu</p> <p>Obiad na szlaku Slow Food Travel https://www.plattner.at/slow-food-travel-alpe-adria</p> <p>Gospodarstwo rolne Zerza-Kartoffelbauer Zwiedzanie gospodarstwa (Heimo Oberauner) zerza-bauer@gmx.at</p> <p>Heimo Oberauner oprócz tradycyjnej gospodarki mlecznej i hodowli bydła i trzody chlewnej specjalizuje się w produkcji wysokiej jakości ziemniaków najróżniejszych 25 . odmian, sprzedawanych do odbiorców w ramach szlaku tematycznego Slow Food. Produkuje także brandy, likiery i naturalny ocet. Kolacja</p>
Powrót do miejsca noclegowego	Spotkanie moderowane uczestników wyjazdu, podsumowanie dnia, propozycje wykorzystania przedstawionych praktyk na obszarze LGD Zielone Bieszczady w celu dalszego rozwoju
Austria Rattendorf	Nocleg ze śniadaniem Hansbauerhof , Familie Schaar Rattendorf www.hansbauerhof.at

IV dzień – 27.09.2020 r. – niedziela

7:00- 8:00	Śniadanie
Austria, Karyntia, Rattendorf	<p>Spotkanie z lokalnym przedsiębiorcą z branży noclegowej</p> <p>Spotkanie z lokalnym przedsiębiorcą z branży noclegowej, dobre praktyki, w tym wykorzystanie zróżnicowania i ukształtowania terenu dla rozwoju turystyki: prezentacja miejsc noclegowych i ich historii rozwoju, systemów marketingowych ze szczególnym uwzględnieniem współpracy lokalnej, rekreacji, wykorzystania lokalnych produktów oraz przeciwdziałania zagrożenia sezonowością usług z jednoczesną ochroną środowiska.</p> <ol style="list-style-type: none">1. Przedstawienie informacji o prowadzonej działalności, w tym zastosowanych rozwiązaniach technicznych i logistycznych firmy.2. Zapoznanie się z rezultatami działalności (degustacja produktów)3. Przedstawienie dobrych praktyk współpracy lokalnej <p>Spotkanie z właścicielami hotelu Hansbauerhof, Familie Schaar</p> <p>Wieloletnie doświadczenia w branży noclegowej, skorzystanie ze środków unijnych, umiejętność radzenia sobie w sytuacjach krytycznych – Państwa Schaar</p>



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”
„Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi”

„Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej
„Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020”.

	nawiedziła powódź, pomimo powyższego w krótkim czasie wrócili do działalności. www.hansbauerhof.at
Austria	Spotkanie moderowane uczestników wyjazdu, podsumowanie dnia, propozycje wykorzystania przedstawionych praktyk na obszarze LGD Zielone Bieszczady w celu dalszego rozwoju
-	Wyjazd w drogę powrotną Obiad podczas przejazdu Powrót do Polski w godzinach nocnych

Uwaga: Organizator pokrywa koszty przejazdu, ubezpieczenia, zakwaterowania i żywienia oraz realizacji powyższego programu merytorycznego.