

INKUBATOR KUCHENNY

PORADNIK TWORZENIA I FUNKCJONOWANIA



**INKUBATOR KUCHENNY
PORADNIK TWORZENIA
I FUNKCJONOWANIA**



Publikacja współfinansowana przez Szwajcarię w ramach szwajcarskiego programu współpracy z nowymi krajami członkowskimi Unii Europejskiej



Program wykorzystania potencjału regionu dla jego aktywizacji i rozwoju

Publikację wydano w ramach programu „Góry Świętokrzyskie naszą przyszłością”, który jest realizowany przez Ośrodek Promowania Przedsiębiorczości w Sandomierzu w partnerstwie z Województwem Świętokrzyskim oraz Gminą Dwikozy w ramach Szwajcarsko - Polskiego Programu Współpracy.

Szwajcarsko-Polski Program Współpracy powstał na mocy umowy ramowej pomiędzy Szwajcarską Radą Federalną oraz Rządem Polski. Zgodnie z założeniami umowy ramowej, realizacja Szwajcarsko-Polskiego Programu Współpracy przyczyni się do zmniejszenia różnic społeczno-gospodarczych pomiędzy Polską a bardziej zaawansowanymi państwami rozszerzonej Unii Europejskiej oraz przyczyni się do zmniejszenia różnic społeczno-gospodarczych na obszarze Polski pomiędzy dynamicznie rozwijającymi się regionami, a słabo rozwiniętymi obszarami peryferyjnymi, określonymi jako obszary tzw. koncentracji geograficznej (województwa: lubelskie, podkarpackie, świętokrzyskie, małopolskie). Ponadto, Program Współpracy będzie miał pozytywny wpływ na zacieśnianie współpracy bilateralnej pomiędzy Polską a Szwajcarią.

Szanowni Czytelnicy!

Oddajemy w Państwa ręce poradnik opisujący praktyczne kroki prowadzące do utworzenia inkubatora kuchennego, zwanego również przetwórczym.

Od dawna naszym marzeniem było utworzenie miejsca gdzie rolnicy w odpowiednich warunkach sanitarno-higienicznych będą mogli przetwarzać wyprodukowane przez siebie owoce i warzywa, aby następnie sprzedawać je we własnym gospodarstwie lub na lokalnych targowiskach. Wkrótce fundacja Ośrodek Promowania Przedsiębiorczości uruchomi taki inkubator w Dwikozach, we współpracy z Gminą Dwikozy.

Zakładamy, że poprzez uruchomienie inkubatora przetwórczego umożliwimy rolnikom i drobnym przetwórcom sprzedaż produktów lokalnych, w tym ekologicznych, wytwarzanych na bazie lokalnego surowca i lokalnej tradycji, a tym samym poszerzy się oferta lokalnych produktów w punktach sprzedaży. Bogactwo zasobów owocowo - warzywnych sprawia, że chcemy, aby były one dostępne przez okrągły rok nie tylko w formie świeżej, ale też przetworzonej.

Inkubatory przetwórcze/kuchenne powstają już w Polsce, mają różny charakter i formy własności. Ten powstający w Dwikozach, jest jednym z pierwszych w województwie świętokrzyskim. Pracując nad projektem technicznym, planowanym wyposażeniem, zdobywaliśmy doświadczenie, którym chcemy się teraz podzielić, aby kolejne powstające „inkubatory” miały łatwiejszą drogę.

Mamy nadzieję, że publikacja ułatwi samorządom, lokalnym grupom działania i innym podmiotom podjęcie decyzji o utworzeniu inkubatora przetwórczego/kuchennego na swoim terenie. Natomiast jesteśmy przekonani, że uruchomienie inkubatora wpłynie na wzbogacenie oferty produktów lokalnych, zagospodarowanie lokalnych surowców, a także dbanie o zachowanie tradycji przetwórczych poprzednich pokoleń, z pożytkiem dla zdrowia i radości (satysfakcji) podniebienia mieszkańców i turystów.

Jesteśmy przekonani, że nasza publikacja będzie wartościowym poradnikiem, ponieważ opracowania jego treści podjęli się specjaliści z Kujawsko-Pomorskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Minikowie, którzy wykorzystali swoją wiedzę i wieloletnie doświadczenie w prowadzeniu Centrum Dziedzictwa Kulinarne i Turystyki Wiejskiej, funkcjonującego jako jeden z niewielu w Polsce inkubatorów kuchennych.

Poradnik, podobnie jak inkubator w Dwikozach, powstał dzięki środkom pochodzącym ze Szwajcarsko-Polskiego Programu Współpracy, w ramach programu „Góry Świętokrzyskie naszą przyszłością”, który zakłada wykorzystanie lokalnych zasobów i walorów regionu w działalności społecznej i gospodarczej. Bez wsparcia finansowego ze strony szwajcarskiej, tak nowatorskie i ważne dla regionu przedsięwzięcie nie mogłoby powstać.

Życzymy powodzenia w realizacji nowych inkubatorów kuchennych i zapraszamy do współpracy oraz wymiany doświadczeń.

Halina Siemaszko
Prezes Zarządu Fundacji Ośrodek Promowania Przedsiębiorczości w Sandomierzu

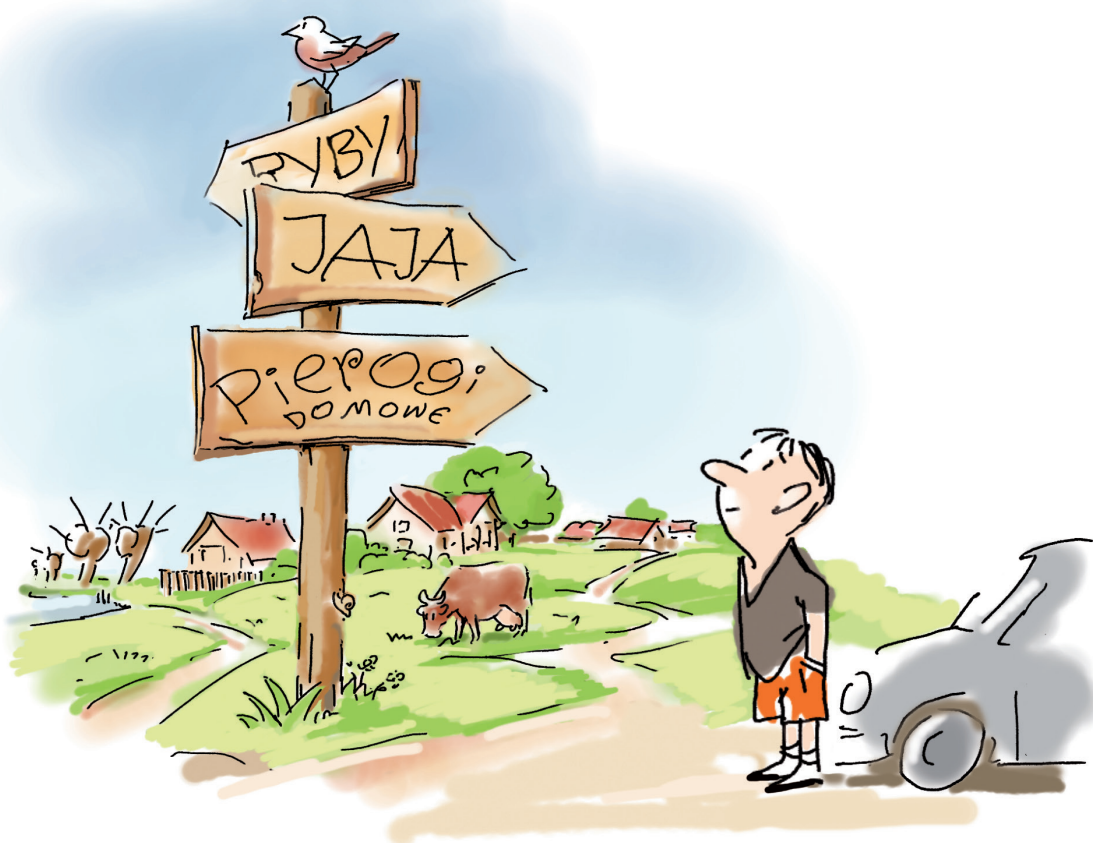
Wstęp	1
1. Inkubator kuchenny jako wsparcie lokalnego i legalnego przetwarzania produktów żywnościowych	2
1.1. Czym jest inkubator przetwórczy/kuchenny?	4
1.2. Kiedy warto rozważyć utworzenie inkubatora przetwórczego na danym terenie?	5
1.3. Kto może stać się klientem - użytkownikiem inkubatora przetwórczego?	7
1.4. Modele funkcjonowania inkubatora kuchennego/przetwórczego.	9
1.5. Sprzedaż prosto od rolnika w świetle obowiązującego systemu podatkowego. ..	12
1.6. Funkcje dodatkowe inkubatora kuchennego/przetwórczego.	13
1.7. Dystrybucja i sprzedaż produktów przetworzonych w inkubatorze.	15
1.8. Prezentacja i promocja produktów przetworzonych w inkubatorze.	16
1.9. Zalety i wady tworzenia i funkcjonowania inkubatora.	19
2. Inkubator przetwórstwa produktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego.	20
2.1. Ogólne wymagania higieniczne dla budynku i użytkowników.	21
2.2. Procedura rejestracji inkubatora przetwórstwa produktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego.	23
2.3. Bezpieczna żywność w inkubatorze.	23
2.4. Przykładowa instrukcja GMP, GHP.	24
2.5. Przykładowe rozwiązania budynku inkubatora.	26
2.5.1. Projekt technologiczny inkubatora przetwórczo-kuchennego w Dwikozach k/Sandomierza.	29
2.5.2. Projekt technologiczny przetwórnii mięsa z piekarnią oraz zakład prowadzący działalność marginalną, lokalną i ograniczoną w Minikowie.	31
3. Planowanie budżetu inkubatora.	35
3.1. Wydatki związane z uruchomieniem inkubatora.	36
3.2. Budżet operacyjny.	40
4. Źródła inspiracji i pozyskania informacji niezbędnych przy zakładaniu inkubatora. ..	42

Wstęp

Dobre jedzenie, lokalne wytwarzanie żywności, tradycyjne smaki są w ostatnich latach coraz bardziej popularne. Im bardziej zalewa nas żywność produkowana masowo i sprzedawana w wielkich sklepach, tym bardziej poszukujemy lokalnych, tradycyjnych potraw, starych przepisów, regionalnych smaków i produktów, które pozwolą nam smacznie jeść i zdrowo żyć. Coraz więcej konsumentów docenia walory tradycyjnej żywności oraz bezpośredni kontakt z jej wytwórcami. Istnieje wiele gospodarstw wytwarzających tradycyjne produkty i przetwory żywnościowe, nie tylko na potrzeby własne, ale też do bezpośredniej sprzedaży na lokalnym rynku.

Produkty lokalne, tradycyjne i regionalne posiadają wyjątkowe walory smakowe wynikające z zastosowania lokalnych surowców i składników oraz zachowania tradycyjnych receptur. W wielu gospodarstwach rolnych przygotowywane są dania i przetwory, które trudno znaleźć w książkach kucharskich, a które stanowią o odrębności regionu. Bezpośrednia sprzedaż płodów rolnych, również tych przetworzonych, może stać się ważnym źródłem dochodu dla mieszkańców wsi, a jednocześnie stanowić wielką atrakcję dla konsumentów. Kupując od lokalnego dostawcy, możemy też liczyć na niższe ceny, pozbawione marży pośredników. Nie bez znaczenia jest również bezpośredni kontakt wytwórcy z konsumentem. Sprzedaż bezpośrednia stanowi szansę utrzymania się na rynku dla lokalnych producentów i zapewnia oczekiwany przez konsumentów walor autentyczności produktów, z których będą sporządzali własne posiłki.

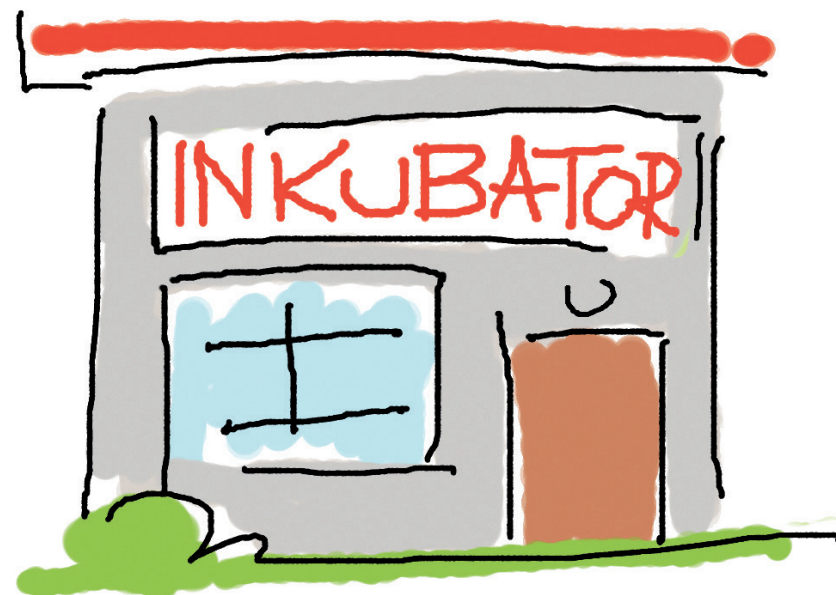
Wytwarzanie lokalnych produktów spożywczych napotyka wiele problemów i barier. Produkty takie, charakteryzujące się szczególnymi cechami jakościowymi, zwykle wytwarza się na małą skalę. Sprzedawane są najczęściej podczas imprez, festynów, dożynek, rzadko w konkretnych miejscach sprzedaży, jakimi jeszcze do niedawna były targowiska, rynki i „ryneczki”. Z powodu skomplikowanych przepisów prawnych, braku infrastruktury oraz skutecznej promocji, drobni przedsiębiorcy i rolnicy obawiają się wejścia na szerszy rynek z oficjalną sprzedażą. Tracone są szanse na dodatkowe dochody, ginie także lokalna tradycja, mimo że konsumenci coraz częściej poszukują unikatowych produktów i bezpośredniego kontaktu z wytwórcą.



Inkubator kuchenny, zwany również przetwórczym, jest jednym ze sposobów pomocy lokalnym producentom żywności w wejściu na drogę profesjonalnej produkcji i sprzedaży, zanim zainwestują większe środki w uruchomienie własnego przedsięwzięcia. Niniejszy poradnik stanowi zbiór informacji istotnych dla zrozumienia idei tworzenia i sposobów funkcjonowania inkubatora kuchennego. Ponadto w poradniku przedstawiono kilka polskich inkubatorów, które już funkcjonują lub są w fazie organizacji.

Poradnik jest przeznaczony przede wszystkim dla podmiotów zainteresowanych utworzeniem i prowadzeniem inkubatora, który będzie wspierał wytwórców żywności w ich drodze ku profesjonalnej działalności przetwórczej. Podczas tworzenia inkubatora niezbędny jest kontakt z jego przyszłymi użytkownikami. Niekiedy, jak w przypadku lokalnych spółdzielni rolników albo spółdzielni socjalnych, przyszli użytkownicy mogą sami być inicjatorami tworzenia inkubatora i stać się jego właścicielami. Każdy, kto planuje utworzyć inkubator, musi przeanalizować wiele aspektów dotyczących organizacji i przyszłego funkcjonowania.

Lektura niniejszej publikacji jest do tego doskonałą okazją.



1. Inkubator kuchenny jako wsparcie lokalnego i legalnego przetwarzania produktów żywnościowych.

1.1. Czym jest inkubator przetwórczy/kuchenny?

Inkubator jest miejscem, w którym rolnik, gospodarstwo agroturystyczne lub inny właściciel surowców roślinnych i/lub zwierzęcych może rozpocząć ich przetwarzanie korzystając z infrastruktury inkubatora, maszyn i urządzeń oraz doradztwa oferowanego przez podmiot prowadzący inkubator. Dla producenta żywności korzystanie z infrastruktury inkubatora może być pierwszym etapem na drodze do utworzenia własnego zakładu przetwórczego. Zamiast zaczynać od kosztownej inwestycji związanej z budową nowego zakładu, producent żywności nieprzetworzonej może sprawdzić swoje umiejętności przetwórcze oraz możliwości wprowadzenia na rynek (opakowanie, etykietowanie, dystrybucja i sprzedaż) oryginalnego, własnego produktu w zgodzie z przepisami sanitarnymi i weterynaryjnymi.

1.2. Kiedy warto rozważyć utworzenie inkubatora przetwórczego na danym terenie?

Inkubator warto tworzyć wtedy, gdy istnieją lokalne tradycje związane z wytwarzaniem i przetwórstwem produktów żywnościowych lub kiedy pojawiają się osoby podejmujące próby wytwarzania takich produktów.

Poniżej wskazano kilka argumentów przemawiających za utworzeniem inkubatora:

Duża dostępność surowca. Motywacją dla tworzenia inkubatora kuchennego nie muszą być wyłącznie lokalne tradycje. Jeżeli na danym terenie znajdują się odpowiednio duże zasoby surowca o pewnych charakterystycznych cechach, a lokalni producenci mają umiejętności w zakresie specyficznego sposobu jego przetwarzania, to może właśnie dla nich inkubator wspierający ich starania w początkowym etapie rozwoju będzie najlepszym rozwiązaniem.

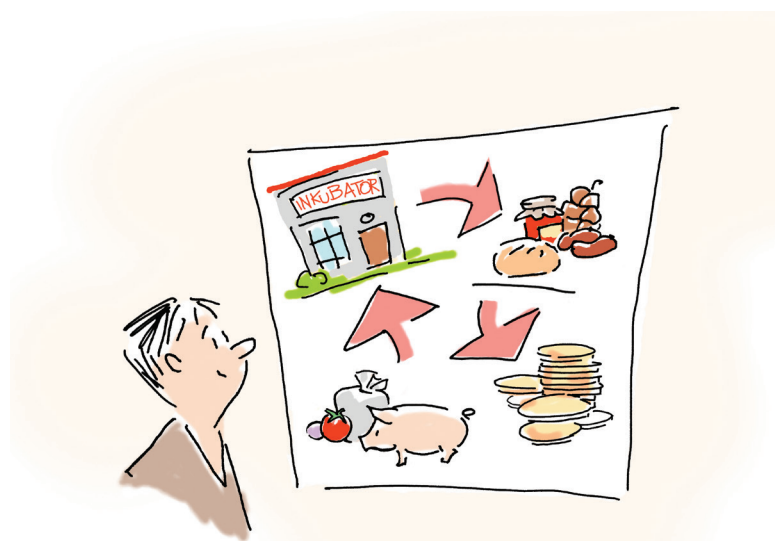
Położenie w regionie turystycznym. Na obszarach, gdzie pojawia się wielu turystów lub przyjezdnych gości, a także organizowane są masowe imprezy, naturalnym staje się zapotrzebowanie na jedzenie dobrej jakości. Zarówno turyści, jak i osoby zatrzymujące się w danej okolicy bardzo często poszukują oryginalnych, charakterystycznych i nawiązujących do lokalnych tradycji produktów i potraw. Inkubator na terenie atrakcyjnym turystycznie może nie tylko wspierać, edukować i wspomagać nowych przetwórców żywności, ale poprzez swoją ofertę edukacyjno-zabawową, stać się samodzielną atrakcją lub częścią produktu turystycznego.

Zainteresowanie lokalną żywnością. W ostatnich latach istnieje niekwestionowana moda na dobrą żywność, o czym świadczy ogromna popularność programów kulinarnych, blogów, stron internetowych czy nawet tematyka rozmów towarzyskich, związanych z przygotowaniem lub pozyskiwaniem zdrowej i smacznej żywności dla rodziny i na własne potrzeby. Wykształciła się moda na zdrowy tryb życia, którego znaczącą częścią jest przestrzeganie prawidłowego sposobu odżywiania się, między innymi poprzez wprowadzanie do diety produktów ekologicznych, lokalnych i sezonowych. To ważne argumenty za tworzeniem obiektu ułatwiającego rozwijanie kulinarnych zainteresowań amatorów, którzy z czasem mogą zamienić swoją pasję w dochodowe zajęcie.

Tradycje produkcji unikatowych surowców i/lub produktów żywnościowych. W Polsce jest wiele gmin, powiatów, krain geograficznych znanych z ciekawych tradycji kulinarnych. Kaszubskie truskawki, sandomierskie lub grójeckie jabłka, gęsina z Kujaw, sery korycińskie - to tylko niektóre przykłady produktów kojarzonych bezpośrednio z obszarami ich wytwarzania. Przykłady promocji regionów w Europie i na świecie, znanych z charakterystycznych dla nich produktów, wskazują, że im więcej na danym terenie dobrych produktów i producentów tym lepiej. Potencjalny klient wie, że np. warto pojechać do Poznania na smaczne rogalce w dniu św. Marcina (11 listopada) albo w Kujawsko-Pomorskie, żeby zjeść dobrą gęsinę. Podobny mechanizm działa w przypadku wina, serów, powideł, szparagów, czy wielu innych produktów, zarówno w Polsce, jak i za granicą. Inkubator przetwórczy pomoże więc kolejnym wytwórcom produkować wyroby charakterystyczne dla danego miejsca, na odpowiednio dobrym poziomie, zgodnie z lokalną recepturą i tradycją.

1.3. Kto może stać się klientem - użytkownikiem inkubatora przetwórczego?

Użytkownik inkubatora jest istotą i sensem jego działalności. Jeżeli już podczas przygotowywania koncepcji inkubatora jego organizatorzy nie odpowiedzą sobie na pytanie kto będzie ich klientem, nie powinni podejmować tego rodzaju inwestycji. Pomysłodawcy inkubatora muszą wiedzieć kto i dlaczego będzie korzystał z jego oferty. Należy więc określić korzyści jakie zyska użytkownik (klient) inkubatora. Ogólna charakterystyka użytkownika inkubatora sprowadza się do określenia, że jest to początkujący producent, który ma zamiar podjąć lub rozpoczął produkcję żywności na sprzedaż, w warunkach domowych, niedostosowanych pod względem jakościowym i technologicznym, który potrzebuje odpowiedniej infrastruktury i wsparcia merytorycznego. Jednocześnie trzeba zaznaczyć, że jest to osoba (lub firma), która nabrała już przekonania (uczestnicząc w konkursach, pokazach czy przy innych okazjach), że są konsumenci zdecydowani kupić wytworzony produkt.



Użytkownikami inkubatora mogą być więc uczestnicy konkursów i pokazów związanych z żywnością (np. konkurs „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” organizowany przez Polską Izbę Produktu Regionalnego i Lokalnego, ośrodki doradztwa rolniczego i samorządy województw), „festiwale smaków” i różne wydarzenia o charakterze kulinarnym organizowane przez lokalne grupy działania, gminy, powiaty i inne instytucje. Zwykle podczas prezentacji produktów żywnościowych oraz imprez lokalnych pojawia się przemilczana i dosyć drażliwa kwestia legalności przetwarzania i sprzedaży.

Potrzeba działania legalnego, zgodnego z przepisami i bez strachu o potencjalne konsekwencje fiskalne, sanitarne i weterynaryjne, coraz częściej motywuje wytwórców żywności do wykonania ważnego kroku ku legalizacji i profesjonalizacji działalności przetwórczej. Inkubator przetwórczy może okazać się bardzo pomocnym etapem pośrednim. Każdy wytwórca żywności poza udziałem w imprezach, pokazach, festynach czy degustacjach, kiedy dowiaduje się, że potrafi wykonać dobry produkt, potrzebuje jeszcze sprawdzić, czy konsumenci są gotowi za ten produkt godziwie zapłacić. Inkubator pozwoli więc wytwórcy sprawdzić szansę rynkową jego produktu przed zainwestowaniem we własne obiekty, maszyny i urządzenia. Dodatkowo wytwórca produktu żywnościowego, dzięki wsparciu inkubatora nie tylko przetwarza żywność, ale również może ją odpowiednio zapakować i oznakować oraz przygotować do sprzedaży. Nie bez znaczenia jest też fachowe doradztwo w zakresie metod produkcji, technologii, kwestii prawnych, higienicznych, ekonomicznych i fiskalnych. Wytwórca skoncentrowany na własnym produkcie, może też liczyć na życzliwą krytykę fachowców zatrudnionych w inkubatorze.

Poniżej przedstawiono potrzeby potencjalnego użytkownika, które może zaspokoić inkubator kuchenny:

zapewnienie miejsca do produkcji żywności wyposażonego w odpowiednie maszyny i/lub urządzenia konieczne dla wytworzenia danego produktu, posiadające niezbędne atesty i parametry pozwalające na produkcję żywności,

uzyskanie przez inkubator pozwoleń odpowiednich służb (np. Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej czy Powiatowego Lekarza Weterynarii), z których korzysta użytkownik,

bieżące doradztwo, zarówno w zakresie technologii, jak i opłacalności produkcji,

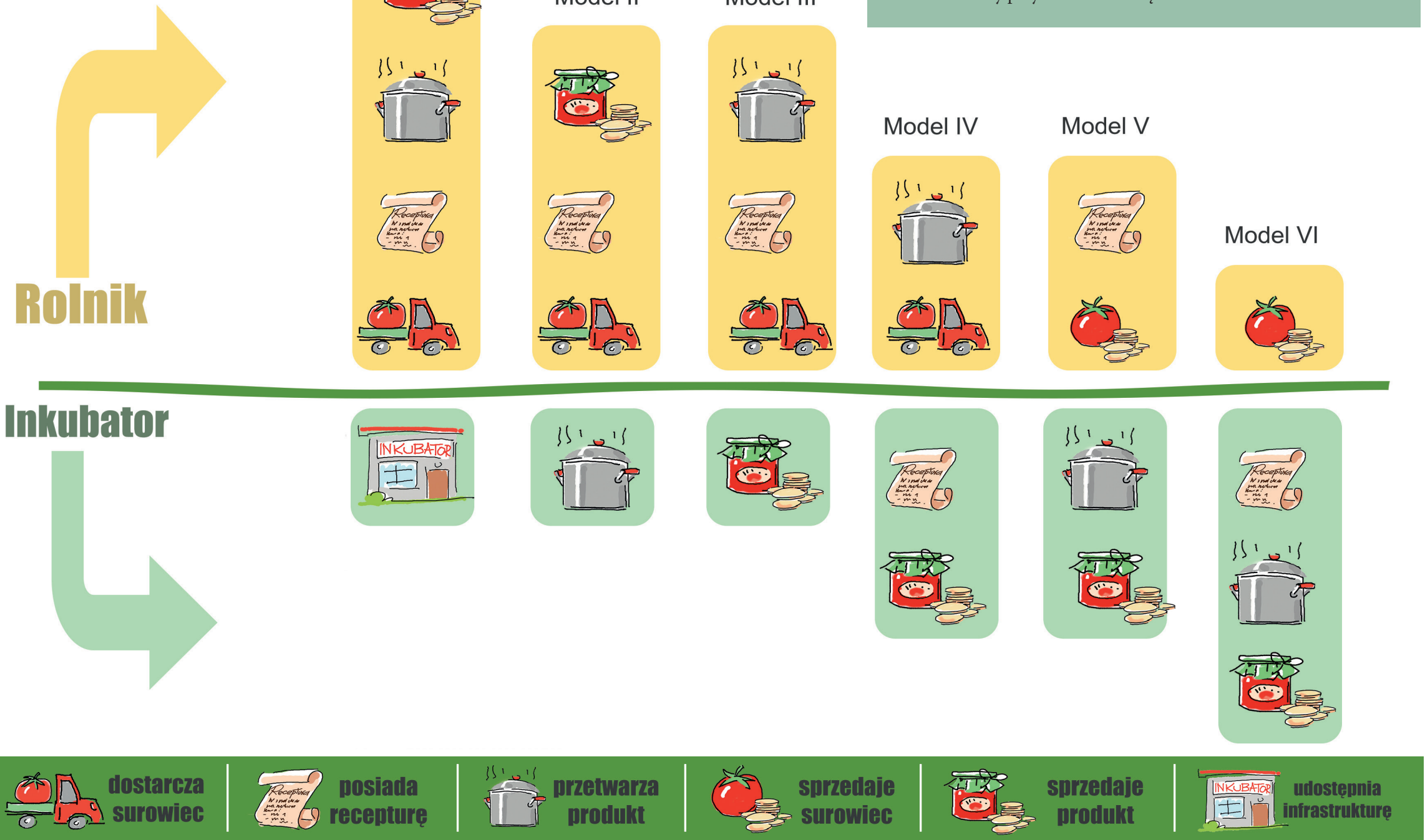
możliwość korzystania przez użytkownika z podstawowych urządzeń do pakowania, znakowania i etykietowania swoich produktów i wyrobów zgodnie z obowiązującymi przepisami,

wsparcie w zakresie marketingu i efektywnej sprzedaży swoich produktów,

kontakty z innymi producentami i możliwość wymiany doświadczeń.

1.4. Modele funkcjonowania inkubatora kuchennego/przetwórczego.

W praktyce funkcjonowania inkubatora mogą występować różne formy korzystania z jego usług. To od właściciela inkubatora i lokalnych wytwórców będzie zależać, który model uznają za najbardziej odpowiedni. Można bazować na kilku modelach jednocześnie lub wybrać jeden jako optymalny dla danej sytuacji. Poniżej zaprezentowane zostały przykładowe rozwiązania możliwe do zastosowania:



MODEL I

Rolnik wynajmuje „infrastrukturę” inkubatora. Sam przywozi swój surowiec do produkcji, przetwarza go w oparciu o własną recepturę i na własny rachunek sprzedaje gotowy produkt. Przykład: rolnik przywozi swoje pomidory do budynku inkubatora, przetwarza je robiąc przecier według własnej receptury. Gotowy, zapakowany przez niego produkt sprzedaje bezpośrednio klientowi (osobie).

MODEL III

Rolnik dostarcza surowiec, przetwarza go w oparciu o własną recepturę i **sprzedaje inkubatorowi**, który zajmuje się dalszą dystrybucją. W tym przypadku rolnik dostarcza własne pomidory, przetwarza na sok i sprzedaje gotowy produkt do inkubatora.

MODEL V

Rolnik sprzedaje surowiec do inkubatora i produkt powstaje według jego receptury, jednak samym przetwarzaniem i sprzedażą gotowego wyrobu zajmuje się inkubator.

MODEL II

Inkubator na zlecenie rolnika przetwarza dostarczony przez niego surowiec. Tak jak w poprzednim modelu, za sprzedaż gotowego produktu odpowiada rolnik. W tym przypadku rolnik przywozi pomidory, a samym przetwarzaniem zajmują się pracownicy inkubatora, jednak zgodnie z recepturą rolnika. On sam natomiast, zajmuje się sprzedażą.

MODEL IV

Rolnik, podobnie jak w modelu III dostarcza surowiec i przetwarza go, jednak **właścicielem receptury jest inkubator**, który kupuje gotowy produkt od rolnika i zajmuje się jego dalszą sprzedażą.

MODEL VI

Rola rolnika ogranicza się jedynie do **sprzedaży surowca**, np. ekologicznego. Pozostałe działania, to jest przetwarzanie i sprzedaż, realizuje inkubator. W przeciwieństwie do modelu V., właścicielem receptury jest inkubator.

1.5. Sprzedaż prosto od rolnika w świetle obowiązującego systemu podatkowego.

Przy wyborze modelu korzystania z inkubatora przez rolnika, należy pamiętać o podatkach i ubezpieczeniach.

- W modelu I, V. i VI. rolnik nie musi rejestrować działalności gospodarczej. Może pozostać w systemie ubezpieczeń społecznych rolników i składkę opłacać jedynie w podstawowej wysokości.
- W modelu I. zgodnie ze zmianami ustawy o podatku dochodowym od osób fizycznych oraz niektórych innych ustaw z dnia 9 kwietnia 2015 roku, przy sprzedaży produktów przetworzonych (o ile przychód ze sprzedaży przetworzonych produktów rolnych pochodzących z gospodarstwa nie przekroczy 150.000 euro/rok) rolnik zobowiązany jest opłacić zryczałtowany podatek dochodowy w wysokości 2%. Istnieją jednak dodatkowe wymogi: przetwarzanie produktów i ich sprzedaż nie może odbywać się przy zatrudnieniu osób na podstawie umów o pracę, umów zlecenia, umów o dzieło oraz innych umów o podobnym charakterze. Ponadto sprzedaż może nastąpić wyłącznie w miejscach, w których produkty te zostały wytworzone lub na targowiskach, przez które rozumie się wszelkie miejsca przeznaczone do prowadzenia handlu, z wyjątkiem sprzedaży dokonywanej w budynkach lub w ich częściach. Istnieje również ograniczenie, iż sprzedaż nie może być wykonywana na rzecz osób prawnych, jednostek organizacyjnych nieposiadających osobowości prawnej lub na rzecz osób fizycznych, na potrzeby prowadzonej przez nie pozarolniczej działalności gospodarczej (patrz wykaz na str. 42).
- W modelach II., III. i IV. rolnik zobowiązany jest do założenia działalności gospodarczej, ponieważ nie dotyczą go wyłączenia wynikające z ustawy z dnia 9 kwietnia 2015 roku. Rolnik sprzedając produkty przetworzone do inkubatora, sprzedaje je przedsiębiorstwu, a nie osobie fizycznej. Ponadto przetwarzanie produktów i ich sprzedaż nie może odbywać się przy zatrudnieniu osób stąd zapisy ustawy nie dotyczą rolnika, który zleca przetwarzanie inkubatorowi. Jeśli jednak chce nadal podlegać ubezpieczeniu społecznemu rolników, zobowiązany jest do opłacania miesięcznej składki podstawowej na ubezpieczenie emerytalno-rentowe w podwójnym wymiarze oraz spełnić zasady podlegania ubezpieczeniu społecznemu rolników w przypadku jednoczesnego prowadzenia działalności rolniczej i pozarolniczej działalności gospodarczej, zgodnie z ustawą o ubezpieczeniu społecznym rolników (patrz wykaz na str. 42).
- W modelu III. i IV. należy pamiętać, że jeżeli inkubator zleca przetwarzanie produktu rolnikowi na umowę zlecenie, kwota zlecenia nie może przekroczyć 1/2 najniższego miesięcznego wynagrodzenia, jeśli rolnik chce pozostać ubezpieczonym w KRUS (w 2016 roku kwota ta wynosi 925 zł).

Poza opisanymi powyżej modelami działania inkubatora, polegającymi głównie na odbiorze/zakupie surowca, przetwórstwie i jego sprzedaży, należy uwzględnić szereg innych, ważnych funkcji, które może on spełniać.

1.6. Funkcje dodatkowe inkubatora kuchennego/przetwórczego.

Funkcja edukacyjna inkubatora kuchennego

W Centrum Dziedzictwa Kulinarnego i Turystyki Wiejskiej w Minikowie funkcja edukacyjna, związana z przetwórstwem mięsnym, prowadzona jest od 2010 roku (odkąd zarejestrowano działalność marginalną, lokalną i ograniczoną [MLO]). Wcześniej w latach 1997-2005 funkcjonowała tam, dofinansowana z programu AGRO-SMAK, polsko-francuska szkoła rzeźników i wędliniarzy. Działalność edukacyjna inkubatora, poza wprowadzaniem na rynek nowych produktów lokalnych, jest jedną z ważniejszych jego funkcji. Nawet jeżeli, tak jak w Modelu I. (punkt 1.4. poradnika), producenci dostarczają swój surowiec i korzystając z urządzeń inkubatora wszystkie czynności wykonują sami, działania edukacyjne, zarówno poprzedzające proces produkcji, jak i same procesy przetwórcze, są niezbędne i wpływają na ich ostateczną decyzję o rozpoczęciu własnej działalności przetwórczej. Inkubator, poza edukacją samych przetwórców, może też uczyć pasjonatów kulinarnych, członkinie kół gospodyń wiejskich w zakresie zasad zdrowego żywienia. Grupy młodzieżowe i dziecięce mogą poznawać procesy wytwarzania produktów spożywczych (na przykład: skąd się bierze chleb, masło; jak wyglądają i jak smakują zioła). Już podczas projektowania inkubatora, warto w tym celu zaplanować dodatkowe pomieszczenia i wyposażenie przeznaczone do wykorzystywania w procesie edukacji.

Inkubator jako atrakcja turystyczna

Oferta edukacyjna dla osób starszych i młodszych może z łatwością przerodzić się w produkt turystyczny lub jego element. Centrum Dziedzictwa Kulinarnego i Turystyki Wiejskiej w Minikowie od kilku lat jest wynajmowane przez grupy zorganizowane, pojedyncze osoby lub rodziny w celu organizacji pokazów albo wspólnej zabawy podczas warsztatów kulinarnych, w czasie których, jak na obozie survivalowym, uczestnicy muszą pod okiem fachowców, na przykład rozebrać półtuszę, a następnie zrobić z niej wędzonki, wędliny lub potrawy. Takie zajęcia odbywały się także w zakresie przerobu gęsiny czy karpia z pobliskiego gospodarstwa rybackiego. Centrum Dziedzictwa Kulinarnego od kilku lat jest częścią Eko-muzeum Doliny Noteci - sieci właścicieli obiektów tworzących wspólnie produkty turystyczne w powiecie nakielskim. Najważniejszym atutem wyżej wymienionej atrakcji turystycznej jest smakowita satysfakcja z własnoręcznie stworzonego dzieła kulinarnego, które uczestnicy zabierają do domów.

Inkubator jako miejsce integracji lokalnej społeczności

Miejscowość, w której powstanie inkubator zyskuje szczególną atrakcję, która odpowiednio zorganizowana może stać się jej chlubą. W naturalny sposób należałoby włączyć w jego funkcjonowanie lokalną społeczność. Coraz bardziej popularny w Polsce ruch tworzenia wiosek tematycznych może być także elementem zacieśniania więzi mieszkańców miejscowości z inkubatorem. Umożliwia to organizację specjalnych wydarzeń, konkursów, festynów w zależności od kreatywności mieszkańców i postawy właścicieli inkubatora.

Inkubator jako ośrodek ekologiczny (albo przyjazny środowisku)

Jednym z możliwych wariantów pełnienia przez inkubator dodatkowych funkcji jest utworzenie inkubatora z tak zwaną „misją ekologiczną”. W takim przypadku, poza swoją podstawową działalnością, inkubator może promować takie idee jak: używanie biodegradowalnych środków do czyszczenia, przetwarzanie produktów wysokiej jakości bądź ekologicznych, odpowiednia gospodarka odpadami, prowadzenie akcji promujących produkcję ekologiczną itp.

Inkubator jako modelowy zakład przetwórczy

Teoretycznie taka forma działania inkubatora, opisana na schemacie jako Model VI. (punkt 1.4. poradnika), jest najbardziej odległa od ideału pod względem wspierania powstawania nowych firm przetwórczych, ale wcale tak nie musi być. Inkubator jako zakład przetwórczy może stworzyć własną markę produktów, których sprzedaż poprawi jego sytuację finansową. Produkty regionalne wytwarzane pod marką inkubatora mogą stać się atrakcyjnym upominkiem kupowanym przez turystów, lokalne firmy, samorządy czy osoby prywatne. Jeżeli chociaż okresowo uda się uruchomić sklep albo targowisko z lokalnymi produktami, to funkcja edukacyjna zostanie podtrzymana. W zależności od możliwości lokalnych oraz od koncepcji, inkubator może również pełnić funkcję magazynową, aby na krótsze czy dłuższe okresy przechowywać produkty lokalnych wytwórców.

1.7. Dystrybucja i sprzedaż produktów przetworzonych w inkubatorze.

W modelach wskazanych w punkcie 1.4. ważna jest również pomoc przy sprzedaży produktów przetworzonych. Właściciel inkubatora, nierzadko może dysponować odpowiednią infrastrukturą do dalszej sprzedaży produktów, np. posiadać sklep z produktami lokalnymi na terenie inkubatora. Może posiadać również przestrzeń wystawienniczo-targową, gdzie organizuje cyklicznie targi lokalne i/lub środki transportu (np. chłodnie) dostosowane do przewozu żywności. Ponadto, jeśli z infrastruktury korzysta kilku lub więcej wytwórców, warto pomyśleć o ich sieciowaniu w tzw. grupy sprzedażowe. Często dla wytwórcy korzystniejsze jest skupienie uwagi na produkcji, aby nie angażować swojego czasu w dystrybucję. Wówczas pracownicy inkubatora mogą zająć się logistyką i działaniami marketingowymi. Od kilku lat tworzą się tzw. grupy zakupowe konsumentów, które wspólnie kupują produkty wysokiej jakości. Inkubator może na stałe współpracować z tego typu grupami i dostarczać produkty przetworzone w inkubatorze.

Należy jednak pamiętać, aby przy wyborze wariantu sprzedaży sporządzić rzetelną kalkulację i rozważyć, czy inkubator będzie sprzedawał produkt przetworzony dodając własną marżę, czy też wytwórca będzie sprzedawał go bezpośrednio konsumentowi za korzystniejszą cenę. Może się bowiem okazać, że koszty transportu i wynajęcia przestrzeni do sprzedaży będą wyższe niż zysk z samodzielnej sprzedaży bezpośredniej.



1.8. Prezentacja i promocja produktów przetworzonych w inkubatorze.

Podstawową cechą odróżniającą inkubator kuchenny od zakładu przetwórczego jest możliwość otrzymania wsparcia merytorycznego i organizacyjnego w zakresie sprzedaży produktów. Dotyczy to przede wszystkim stosowania narzędzi marketingu. W klasycznym ujęciu marketing składa się z produktu, ceny, dystrybucji i promocji. Obecnie w marketingu coraz większe znaczenie przywiązuje się do opakowania, które jest nie tylko sposobem przekazywania klientowi informacji o produkcie, ale również - i co być może jest najważniejsze - pełni funkcję promocyjną, czyli zachęca potencjalnego klienta do podjęcia decyzji o zakupie. W natłoku otaczających nas reklam, konsumenci poszukują rzeczy prostych i unikatowych. Mogą nimi być także produkty lokalne. Niestety, wśród polskich wytwórców wciąż pokutuje pogląd, że wszystko co „swojskie”, samo się sprzedaje. Dlatego dość często podczas imprez tematycznych, dożynek czy festynów, na stoiskach można zobaczyć słoiki po majonezie wypełnione konfiturą lub marynatą. Klienci widząc to przechodzą dalej, a wytwórcy z poczuciem zawodu wracają z towarem do domu.

Podobnie rzecz się ma z przepisami prawnymi. Stereotypowy pogląd o ich „nieprzychylności” skutecznie odstrasza od ich stosowania i dlatego większość lokalnych wytwórców najchętniej „produkuje” z pominięciem prawa, czyli nielegalnie.

Inkubator kuchenny może być miejscem, gdzie lokalni producenci otrzymają wsparcie doradcze dotyczące tego, jak prawidłowo sprzedawać swoje specjalności, w tym też jak je zapakować. Poniżej przedstawione zostały wytyczne dotyczące wymogów stawianych producentom żywności w zakresie informacji, które koniecznie powinny być umieszczone na etykietach oraz kilka przykładów etykiet.



Etykieta przede wszystkim powinna być czytelna. Wskazane jest aby swoim wizerunkiem zachęcała klienta do zakupu, a jednocześnie, aby była identyfikowalna z producentem. Dla produktu lokalnego ważne jest też, aby etykieta wzbudzała pozytywne skojarzenia z konkretnym miejscem, nierzadko z jego historią. Bardzo ważna jest też marka produktu, która może być jednocześnie kojarzona z inkubatorem. Produkty z inkubatora powinny być zawsze wysokiej jakości. Etykieta powinna być oznaczona czytelnym, rozpoznawalnym logotypem, który pozwoli identyfikować produkt z miejscem jego wytwarzania.

Na etykiecie obowiązkowo należy zamieścić następujące informacje: nazwę produktu; wykaz głównych składników; wszelkie dodatkowe składniki lub substancje pomocnicze zastosowane w jego przetwórstwie (patrz wykaz na str. 42), ilość określonych składników lub kategorii składników; ilość netto produktu; datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia; wszelkie specjalne warunki przechowywania lub warunki użycia; nazwę i adres producenta działającego na rynku spożywczym, kraj lub miejsce pochodzenia oraz informację o wartości odżywczej.

Ponadto na etykiecie można podać dodatkowe informacje, jak np.:

- „wyprodukowano zgodnie z zasadami integrowanej produkcji roślin” lub skrót „IP” (integrowana produkcja), lub znak integrowanej produkcji roślin – pod warunkiem, że produkcja tego środka była prowadzona zgodnie z przepisami w sprawie integrowanej produkcji roślin;
- „produkt może być spożywany przez vegetarian” albo „odpowiedni dla wegetarian” – pod warunkiem, że środek ten nie zawiera składników pozyskanych ze zwierząt lub, że produkty pozyskane ze zwierząt nie były używane w procesie jego produkcji;
- „produkt może być spożywany przez wegan”, albo „odpowiedni dla wegan” – pod warunkiem, że środek ten nie zawiera żadnych składników pochodzenia zwierzęcego lub, że produkty pochodzenia zwierzęcego nie były używane w procesie jego produkcji.

Historia Musztardy z Kcyni sięga końca lat 50. XX wieku. Była to jedna z najbardziej cenionych i poszukiwanych musztard w Polsce. Firmie Grewling z Kcyni udało się odtworzyć dawną linię produkcyjną. **Swój doskonały smak i aromat musztarda zawdzięcza użyciu wyłącznie całych ziaren gorczycy, rozcieraniu ich za pomocą kamiennych młynów żarnowych oraz leżakowaniu zacieru w drewnianych beczkach dębowych.** Wytwórnia opiera się na procesie technologicznym z 1929 roku.

Przedsiębiorstwo Produkcyjno
Usługowo - Handlowe
"Grewling" Adam Grewling
89-240 Kcynia
ul Wyrzyska 30

www.musztardakcynia.pl



MUSZTARDA KCYŃSKA

PRODUKT NATURALNY

PEŁNOZIARNISTA



Przechowywać w pomieszczeniach suchych,
w temperaturze od 2°C do 20°C.
Produkt nie zawiera składników
modyfikowanych genetycznie
oraz przeciwutleniaczy.

Składniki: woda, ziarna **gorczycy** białej,
ocet winny*, cukier, sól, nasiona
gorczycy białej i czarnej, przyprawy.

*Produkt rolnictwa ekologicznego.

NUMER PARTII PRODUKCYJNEJ:
data przydatności do spożycia
jest jednocześnie numerem partii produkcyjnej.

190 g Najlepiej spożyć przed:
data po prawej stronie etykiety



DD.MM.RRRR

1.9. Zalety i wady tworzenia i funkcjonowania inkubatora.

19

Zalety

Zalety inkubatora przetwórczego wynikają wprost z genezy powstania jego koncepcji funkcjonowania. Na jego utworzeniu przede wszystkim skorzystać mogą kandydaci na przyszłych lokalnych wytwórców i przetwórców żywności, którzy chcą na swojej działalności zarabiać. Będą się oni mogli skupić na produkcji i sprzedaży swoich produktów, gdyż to ktoś inny (INKUBATOR) zadba o procedury, przepisy sanitarne lub weterynaryjne, inwestycje prowadzone w obiekcie, maszyny i wyposażenie. Dodatkowo inkubator zaferuje, atrakcyjne dla przetwórców, doradztwo, wymianę doświadczeń z innymi producentami oraz niskie koszty. Dla inicjatora, inwestora i właściciela inkubatora główną korzyścią będzie to, że na danym terenie będą się rozwijać nowe przedsięwzięcia gospodarcze, powstanie szereg nowych lokalnych produktów żywności o dobrej jakości i wiadomym pochodzeniu, produkowanych legalnie i zgodnie z wymogami prawa. W konsekwencji rolnicy będą sprzedawali mniej produktów nieprzetworzonych (zwykle z bardzo niską marżą). Przy takim podejściu właściciel inkubatora będzie działał głównie na rzecz tzw. „dobra publicznego”, gdyż trudno uzyskiwać dochody z tego rodzaju działalności. Skorzystają głównie użytkownicy inkubatora. Niemniej, inkubator powinien być tak prowadzony/zarządzany, aby pokrywać koszty operacyjne jego funkcjonowania. Nie można bowiem liczyć na stałą dostępność środków zewnętrznych potrzebnych na pokrycie kosztów utrzymania obiektu.

Wady

Niestety utworzenie inkubatora wiąże się także z wieloma wyzwaniami i uciążliwościami. Przede wszystkim podmiot zainteresowany prowadzeniem inkubatora musi pozyskać środki na inwestycję i odpowiednie wyposażenie. Nawet otrzymując dotację z funduszy pomocowych, przygotowanie inwestycji i dokumentacji projektowej, przeprowadzenie prac budowlanych, a następnie rozliczenie projektu, są niewątpliwie trudnymi zadaniami. Już na etapie koncepcji i projektowania podmiot prowadzący inkubator musi konsultować się z odpowiednimi służbami, a później, gdy już obiekt będzie funkcjonował, dopilnować i odpowiadać za zgodność z zadeklarowanymi standardami. Jest to niemałe wyzwanie, gdyż właściciel jest jeden, a użytkowników może być wielu. Należy zatem ustalić ogólne zasady korzystania z infrastruktury inkubatora, pokrywania kosztów (bezpośrednich i pośrednich), wykonywania podstawowych czynności (np. takich jak sprzątanie). Muszą także zostać ustalone kluczowe zasady dotyczące odpowiedzialności za wprowadzanie żywności do obrotu. Wymienione wyzwania nie należą do najłatwiejszych, ale chcąc osiągnąć zakładane cele - takie jak lepsze wykorzystanie zasobów lokalnych, wzrost atrakcyjności turystycznej regionu, bogatsza oferta produktów lokalnych oraz wzrost dodatkowych dochodów lokalnych rolników, trzeba się z nimi zmierzyć.

2. Inkubator przetwórstwa produktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego.



Od czego należy zacząć?

Nazwa „przedsiębiorstwo spożywcze” kojarzy się z dużym zakładem, który zatrudnia rzeszę specjalistów w dziedzinie technologii, pracowników produkcyjnych i administracyjnych. Wymagania konieczne do spełnienia przy tworzeniu zakładów przetwórczych, wydają się niemożliwe do spełnienia przez przeciętnego mieszkańca wsi czy potencjalnego lokalnego przetwórcę. Czy tak jest na pewno? W przypadku niewielkiej produkcji jaką często planują lokalni producenci koszty inwestycji nie muszą być wielkie. Budynek przeznaczony do przetwórstwa musi spełnić tzw. minimalne wymagania, gdyż najważniejsze jest zachowanie bezpieczeństwa żywności. Funkcjonowanie inkubatorów przetwórczych/kuchennych zdecydowanie ułatwi początkującym producentom spełnić obowiązujące zasady prawa żywnościowego przy niewielkim nakładzie finansowym. Poniżej zawarto ogólne zasady obowiązujące przy tworzeniu inkubatorów przetwórstwa produktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego. Aby poznać szczegóły

należy dokładnie przejrzeć dokumenty prawne wskazane na str. 42. Zanim jednak przystąpimy do budowy inkubatora konieczne jest spotkanie z pracownikiem Powiatowego Inspektoratu Weterynarii (PIW) w przypadku planowania przetwórstwa produktów pochodzenia zwierzęcego, bądź z pracownikiem Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej (PSSE) w przypadku planowania przetwórstwa produktów pochodzenia roślinnego. Należy przedstawić wizję działalności inkubatora. Spotkanie czy raczej spotkania z pracownikami PIW lub PSSE przed utworzeniem inkubatora są momentami kluczowymi dla jego przyszłego sukcesu, ponieważ to te inspekcje będą kontrolować działanie inkubator. Nierzadko pracownicy tych instytucji mogą służyć doradztwem podczas tworzenia projektu technologicznego. W tym kontekście ważne jest również rozważenie, czy adaptujemy istniejący budynek, czy raczej przymierzamy się do budowy nowego. W pierwszym przypadku musimy pamiętać, że przystosowanie pomieszczeń może być trudne w realizacji, a w ostatecznym rozrachunku inwestycja może być bardziej kosztowna, niż budowa nowego obiektu.

2.1. Ogólne wymagania higieniczne dla budynku i użytkowników.

I. Wysokość pomieszczeń. Zgodnie z przepisami (patrz wykaz na str. 42), jeśli w budynku nie przebywają jednocześnie więcej niż 4 osoby - wysokość musi wynosić co najmniej 2,5m, powyżej 4 osób - 3m. W przypadku produkcji, podczas której występują czynniki szkodliwe, wysokość pomieszczeń powinna wynieść 3,3m. Istnieje jednakże możliwość wystąpienia do Wojewódzkiej Inspekcji Sanitarnej z wnioskiem o wydanie zgody na odstępstwa. Taki wniosek jest rozpatrywany indywidualnie.

II. Odpowiednia liczba pomieszczeń pozwalająca na niekrzyżowanie się strefy brudnej (np. miejsce przyjmowanego surowca) oraz strefy czystej (np. magazyn opakowań), a także uwzględniająca odpowiednie przechowywanie produktu ostatecznego (jeśli planujemy magazynowanie). Cały proces technologiczny musi przebiegać tak, aby proces przetwarzania produktu przechodził z pomieszczeń części brudnej do pomieszczeń części czystej. W każdym miejscu, w którym może dojść do zakażenia żywności powinny znajdować się umy-

walki, np. na stanowisku rozbioru mięsa. Umywalki powinny być podłączone do bieżącej wody o standardzie wody pitnej, zarówno ciepłej jak i zimnej oraz zaopatrzone w środki do mycia i do higienicznego suszenia rąk.

III. Podczas projektowania wykończenia wnętrza budynku należy dążyć do wyboru takich rozwiązań, które pozwolą uniknąć zalegania resztek żywności w szczelinach. Istotne jest aby okna, podłogi, sufity i ściany były gładkie, bez żadnych uszkodzeń, odporne na wilgoć i środki, które będziemy stosować do mycia. Dobrym materiałem wykończeniowym jakiego warto użyć, jest żywica epoksydowa o gładkiej powierzchni, w przeciwieństwie do płytek wymagających spoin oraz cokołu. Wszystkie otwory należy zasłonić kratkami chroniącymi przed szkodnikami. Woda wykorzystywana przy produkcji musi spełniać wymagania wody odpowiedniej do spożycia. Jeśli jest to możliwe, należy unikać budowania parapetów. Jeśli jednak będą, to muszą być ustawione pod kątem



ok. 45°. Drzwi powinny być wykonane z blachy lub tworzywa sztucznego odporne na stosowane środki czyszczące.

IV. Wentylacja i światło. Wentylację należy zamontować tak, aby uniemożliwić przepływ powietrza z obszarów skażonych do obszarów czystych oraz pamiętać o regularnym czyszczeniu filtrów. W przypadku oświetlenia pamiętać należy aby lampy były osłonięte i dobrze zabezpieczone, dlatego też najlepiej zamontować je w suficie.

V. Zakupiony sprzęt musi być odporny na korozję i łatwy do utrzymania w czystości. Producenci wyrobów tradycyjnych (tj. posiadających znak gwarantowanej tradycyjnej specjalności lub chronioną nazwę geograficzną lub chronioną nazwę pochodzenia i/lub umieszczonych na liście produktów tradycyjnych) mogą wystąpić o udzielenie zezwolenia na odstępstwa od obowiązujących wymogów produkcyjnych, jeśli te odstępstwa nie przyczynią się do zanieczyszczenia żywności. Przykładem może być oscypek, do produkcji którego wykorzystuje się narzędzia drewniane.

VI. Odpady żywnościowe. Wszelkie produkty uboczne należy usuwać na bieżąco do specjalnie przeznaczonych do tego pojemników i pomieszczeń. Jeśli produkcja będzie prowadzona na małą skalę warto zakupić śmietnik z podłączonym agregatem chłodniczym, który pozwoli na przechowywanie odpadów do czasu odbioru ich przez specjalistyczną firmę (patrz wykaz na stronie 42).

VII. Personel. Osoby, które będą korzystać z inkubatora, powinny przede wszystkim utrzymywać wysoki stopień higieny osobistej. Wszelkie choroby, które mogą

zostać przeniesione na żywność, np. zakażenie skóry, muszą zostać zgłoszone. Niedopuszczalne jest noszenie biżuterii oraz wykonywanie czynności produkcyjnych z długimi paznokciami. Istotne jest, że za zabezpieczenie urządzeń w zakładzie odpowiada właściciel - dokładne wymagania dotyczące bhp wyjaśnia rozporządzenie z 10 marca 1999 roku (patrz wykaz na str. 42). Przed przystąpieniem do pracy w inkubatorze przetwórczym każda osoba zobowiązana jest do posiadania aktualnej książeczki zdrowia, wydanej przez właściwą dla danego miejsca Inspekcję Sanitarno-Epidemiologiczną. Konieczne jest również posiadanie ubezpieczenia personelu i/lub osób korzystających z inkubatora od następstw nieszczęśliwych wypadków. Inkubator jest zakładem przetwórczym, gdzie może zaistnieć ryzyko wypadku podczas produkcji.

VIII. Instalacje. Maszyny i urządzenia wymagają zapewnienia dostatecznej mocy energii elektrycznej (np. przyłącze trójfazowe). Podobnie sytuacja wygląda z zaopatrzeniem w wodę oraz z dostępnością kanalizacji. Należy pamiętać o tym szczególnie w sytuacji, gdy inkubator jest tworzony poprzez modernizację istniejącego budynku.

IX. Droga dojazdowa do obiektu musi być wystarczająco utwardzona aby umożliwić transport surowca, produktu końcowego oraz pracowników i osób wynajmujących obiekt.

X. Teren wokół budynku również powinien być utwardzony i łatwy do utrzymania w czystości na tyle, aby nie było ryzyka gromadzenia się np. wody deszczowej czy kurzu i aby unikać sytuacji ciągłego zanieczyszczania zakładu.

2.2. Procedura rejestracji inkubatora przetwórstwa produktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego.

Projekt technologiczny zakładu, w którym będzie inkubator powinien zawierać zarówno część opisową, jak i graficzną (wyjątkiem jest sprzedaż bezpośrednia, gdzie wymagana jest tylko część opisowa). W części opisowej zawieramy informacje dotyczące m.in. rodzaju działalności, w tym rodzaju używanego surowca oraz produktów wyjściowych, tygodniowej zdolności produkcyjnej, liczby osób biorących w tym udział, opis procesów produkcyjnych, wykaz pomieszczeń i maszyn zgodnie z ich przeznaczeniem. Część graficzna powinna przedstawiać m.in. rzuty poziome zakładu z zaznaczeniem pomieszczeń i wyróżnieniem stref o różnym stopniu ryzyka zanieczyszczenia mikrobiologicznego, miejsca, w których odbywają się poszczególne etapy produkcji, stanowiska pracy, lokalizację maszyn, instalacji i urządzeń produkcyjnych - od przyjęcia surowców do wysyłki produktów przetworzonych. Powiatowy Lekarz Weterynarii ma 30 dni na ustosunkowanie się do złożonego wniosku. Szczegółowe informacje dotyczące zatwierdzania produktów pochodzenia zwierzęcego znajdziemy w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 18 marca 2013 roku. Po zatwierdzeniu projektu przez PLW można przystąpić do przygotowania projektu budowlanego stosując się do zasad aktualnego prawodawstwa (patrz wykaz na str. 42). Posiadanie projektu technologicznego nie zwalnia z obowiązku posiadania projektu budowlanego i uzyskania stosownych pozwoleń. Dla żywności pochodzenia roślinnego mają zastosowanie tylko ogólne przepisy rozporządzenia nr 852/2004 (patrz punkt 2 poradnika) i nie ma tutaj szczególnych wymagań higienicznych, takich jak dla produkcji zwierzęcej. Przetwórstwo roślinne odbywa się na ogólnych zasadach wynikających z tego rozporządzenia.

2.3. Bezpieczna żywność w inkubatorze.

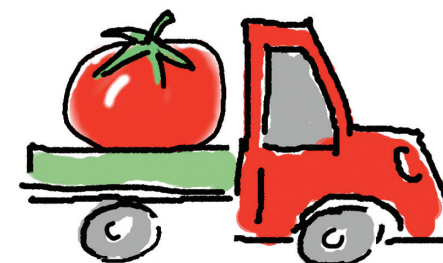
Wprowadzenie systemu bezpieczeństwa żywności. W każdym obiekcie przetwórstwa spożywczego istnieje obowiązek wprowadzenia systemu bezpieczeństwa żywności. W przetwórstwie spożywczym jest on najczęściej połączeniem Dobrej Praktyki Higienicznej - GHP (z ang. Good Hygiene Practice) i Dobrej Praktyki Produkcyjnej - GMP (z ang. Good Manufacturing Practice), które mają na celu utrzymanie odpowiedniej kontroli higieny środowiska pracy i procesów technologicznych, jakie zostaną zastosowane w inkubatorze. GHP przede wszystkim jest zbiorem procedur, których celem jest monitorowanie stanu technicznego oraz czystości zakładu i jego otoczenia, używanego sprzętu, urządzeń kontrolno-pomiarowych. Sprawdzani są również pracownicy biorący udział w procesie technologicznym, pod kątem ich stanu zdrowia, a także używana w zakładzie woda. W GMP ocenia się przede wszystkim jakość zdrowotną użytych surowców oraz wyrobów gotowych.

W powiązaniu z GHP/GMP występuje system HACCP czyli System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (z ang. Hazard Analysis and Critical Control Points). Ma on na celu wskazanie, jakie zagrożenia dla produktu mogą wystąpić podczas jego wytwarzania (poprzez wskazanie Krytycznych Punktów Kontroli) oraz metody ich ograniczenia. Podstawowym celem procedur jest kontrola wytwarzania produktu gotowego, aby był zgodny z zasadami bezpieczeństwa żywności. Aktualnie na rynku funkcjonuje wiele firm specjalizujących się w sporządzaniu właściwej dokumentacji. Warto skorzystać z ich jednorazowej usługi, polegającej na przygotowaniu wzorów dokumentów adekwatnych do prowadzonej działalności. W dalszym postępowaniu sami producenci i/lub pracownicy inkubatora mogą zająć się kontrolą jakości i wypełnianiem dokumentów kontrolnych. W ramach funkcjonowania inkubatora tego typu procedury ułatwią również zachowanie rozdziału prac pomiędzy poszczególnymi producentami, planującymi wynająć obiekt. Ponadto, w przypadku ewentualnego skażenia produktu gotowego, istnieje możliwość udowodnienia, że w toku produkcji nie popełniono żadnych błędów. Poniżej znajduje się przykładowy skrócony wzór procedury (wraz z instrukcją) do wdrożenia w inkubatorze.

2.4. Przykładowa instrukcja GMP, GHP.

W instrukcji opisane są 4 podstawowe elementy: cel, zakres, opis działania oraz załączniki. Oto przykładowa instrukcja dotycząca kontroli czynności, jakie należy wykonać przed przystąpieniem do pracy. Kursywą zaznaczono indywidualne dane do wpisania przez właściciela/pracownika inkubatora.

Nazwa inkubatora	Nazwa dokumentu: INSTRUKCJA GMP, GHP	Data wydania :2016 r.
	Numer dokumentu: <i>IS 5/PS 1</i> (należy podać numer instrukcji oraz procedury, która będzie wdrażana)	Wersja wydania:	1
	Tytuł dokumentu: Kontrola przedoperacyjna przed rozpoczęciem pracy	Strona:	1/2



1. CEL

Celem niniejszej instrukcji jest określenie odpowiedzialności i uprawnień oraz sposobu postępowania obejmującego działania korygujące, korekcyjne w zakresie sprawdzenia pomieszczeń przed rozpoczęciem pracy.

2. ZAKRES

Instrukcja dotyczy inkubatora kuchennego/przetwórczego pod nazwą (*nazwa własna inkubatora prowadzonego przez podmiot*).

3. OPIS DZIAŁANIA

3.1. Każdorazowo przed rozpoczęciem pracy, *Jan Kowalski* dokonuje oceny wizualnej stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń sprawdzając następujące elementy:

- czystość sprzętu i pomieszczeń, włącznie z pomieszczeniami socjalnymi, higienę pracowników,
- sprawność urządzeń oraz wentylacji (skropliny wykluczone),
- czystość kratki ściekowych,
- zaopatrzenie w środki myjące, dezynfekcyjne dozowników przy umywalkach oraz stan ręczników jednorazowych,
- stan techniczny szczotek do mycia butów, fartuchów,
- brak przecieków wody z punktów czerpalnych, węże zwinięte na wieszakach,
- szczelność drzwi w pomieszczeniach,
- stan osłon lamp i mierników oraz czystość lamp.

3.2. Zapis na formularzu *F 1/IS 5/PS 1* „Protokół z kontroli przedoperacyjnej”.

3.3. W przypadku stwierdzenia niezgodności podczas kontroli przedoperacyjnej, *Jan Kowalski* odnotowuje niezgodność na wyżej wymienionym protokole, wyznacza działania naprawcze oraz osoby do ich realizacji.

3.4. Po wykonaniu działań naprawczych, *Jan Kowalski* przeprowadza powtórny kontrolę. Jeżeli działania naprawcze zostały wykonane, podejmuje decyzję o dopuszczeniu pomieszczeń do pracy.

4. ZAŁĄCZNIKI

- *F 1/IS 5/PS 1* „Protokół z kontroli przedoperacyjnej”

w

Nazwa inkubatora	Protokół z kontroli przedoperacyjnej <i>F 1/IS 5/PS 1</i>	Data wydania:2016 r.
		Wersja wydania	1

l.p.	Element kontrolowany			
		Ocena*	Ocena*	Ocena*
1.				

Kontrolujący: *Jan Kowalski*

W kolumnie drugiej należy wpisać elementy kontrolowane np. czystość posadzek w pomieszczeniach. W kolumnach dotyczących oceny należy wpisać symbole P jeśli oceniamy czystość jako pozytywną, N jeśli jest ona negatywna. W przypadku oceny negatywnej należy rozpisać jaka niezgodność została stwierdzona i jakie czynności naprawcze zostaną podjęte.

Stwierdzone niezgodności (*data*)

.....

Opis czynności naprawczych (*data*)

.....

Czytelny podpis osoby kontrolującej

.....

2.5. Przykładowe rozwiązania budynku inkubatora.

Na kolejnych stronach przedstawione zostały dwa przykładowe projekty technologiczne, zawierające rzut pomieszczeń, uproszczone opisy procesów technologicznych oraz przeznaczenie funkcjonalne pomieszczeń. Poniższe przykłady mogą stanowić inspirację dla obiektów planowanych do uruchomienia.

2.5.1. Projekt technologiczny inkubatora przetwórczo-kuchennego w Dwikozach k/Sandomierza.

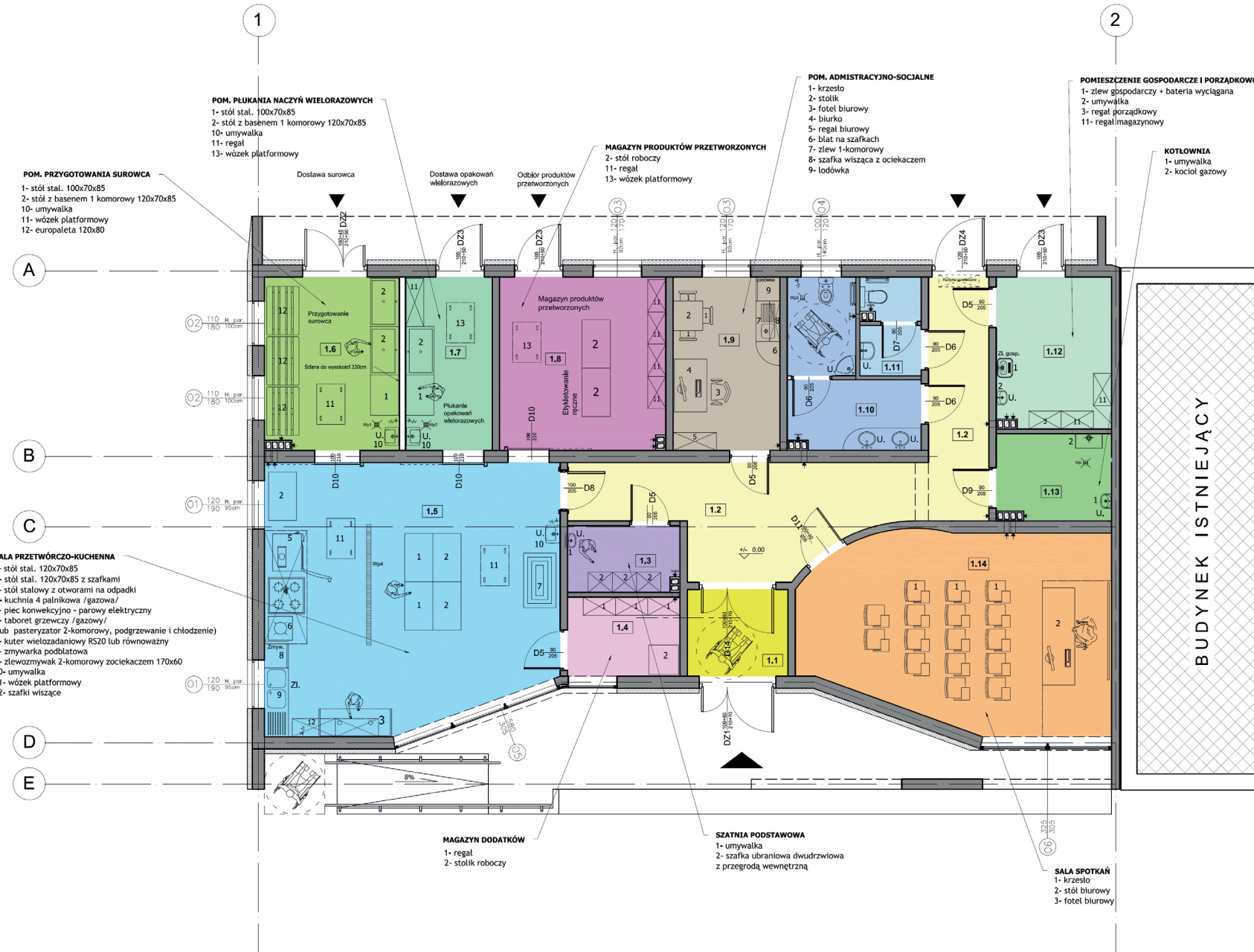
Rysunek nr 1 przedstawia projekt technologiczny inkubatora przetwórczo-kuchennego. Jest to zakład przeznaczony do przetwarzania produktów pochodzenia roślinnego, w tym produkcji: dżemu owocowego, konfitur, powideł oraz suszu owocowego. Poniżej znajduje się skrócony opis procesu technologicznego na przykładzie suszu owocowego, do przygotowania którego potrzebne są trzy pomieszczenia. Zgodnie z wcześniej opisanymi procedurami (patrz punkt 2.1 poradnika) ciąg technologiczny produkcji suszu owocowego został zaplanowany tak, aby nie doszło do zanieczyszczenia produktu. Z pomieszczenia przygotowawczego surowiec przechodzi do sali przetwórczo-kuchennej, a następnie, już zapakowany, trafia do magazynu produktów przetworzonych. Warto zwrócić szczególną uwagę na projekt, który poza pomieszczeniami przeznaczonymi do produkcji przewiduje również oddzielną salę spotkań. Tego typu pomieszczenia zasadniczo odróżniają inkubator od zakładu produkcyjnego. **Spotkania i szkolenia mogą stanowić wsparcie doradcze dla wytwórców korzystających z infrastruktury inkubatora. Takie pomieszczenia warto zaplanować w tworzonych inkubatorach.**

Skrócony opis procesu technologicznego na przykładzie suszu owocowego:

W pierwszym etapie dokonywana jest obróbka wstępna surowca, polegająca na oddzieleniu zanieczyszczeń obcych i owoców nie nadających się do przetworu, tj. niedojrzałych, nadgniętych oraz wykrawanie i usuwanie fragmentów owoców uszkodzonych. W ramach procesu owoce są sortowane w zależności od ich wielkości, następnie są myte, usuwane są także części niejadalne i trudno strawne (np. szypułki). W następnym etapie owoce zostają pokrojone w zależności od rodzaju surowca. Część z nich, podatna na ciemnienie (jabłka, gruszki), zostaje zanurzona w roztworze kwasu cytrynowego oraz schłodzona, co pozwala zachować jasną, naturalną barwę suszu. Przygotowane owoce zostają równomiernie rozłożone w jednej warstwie na sitach lub tacach, a następnie załadowane do suszarki komorowej, gdzie owoce zostają poddane suszeniu konwekcyjnemu. Następnie susz zostaje presortowany i odpowiednio zapakowany.



TECHNOLOGIA

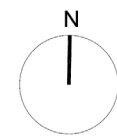
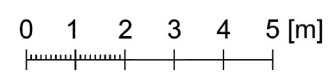


RZĄT PLANU - zestawienie pomieszczeń			
nr	nazwa	powierzchnia	wysokość pomieszczenia m
11	WIATROPAK	powierzchnia białe malowana z wykładką	3,23
10	KOMUNIKACJA	powierzchnia białe malowane z wykładką	3,23
103	SZATNIA PERSONELU	powierzchnia białe malowane z wykładką	3,23
104	MAGAZYN DODATKÓW	powierzchnia białe malowane z wykładką	3,23
105	SALA PRZETWÓRCZO - KUCHENNA	powierzchnia białe malowane z wykładką	3,23
106	POM. PRZYGOTOWANIA SUROWCA	powierzchnia białe malowane z wykładką	3,23
107	POM. PŁUKANIA NACZYŃ WIELORAZOWYCH	powierzchnia białe malowane z wykładką	3,23
108	MAGAZYN PRODUKTÓW PRZETWORZONYCH	powierzchnia białe malowane z wykładką	3,23
109	POM. ADMINISTRACYJNO - SOCJALNE	powierzchnia białe malowane z wykładką	3,23
110	POM. HIGIENICZNO - SANITARNE OGÓLNOGOSPODARSTWA	powierzchnia białe malowane z wykładką	3,23
111	POM. HIGIENICZNO - SANITARNE PERSONELU	powierzchnia białe malowane z wykładką	3,23
112	POM. GOSPODARCZE	powierzchnia białe malowane z wykładką	3,23
113	KOTŁOWNIA	powierzchnia białe malowane z wykładką	3,23
114	SALA SPOTKAŃ	powierzchnia białe malowane z wykładką	3,23
	RAZEM		206,53 m ²

INKUBATOR PRZTWCÓRZY - KUCHENNY
zestawienie projektowanych pomieszczeń
Wysokość wszystkich pomieszczeń: 3,23 m

- 1.1 Wiatrołap
- 1.2 Komunikacja
- 1.3 Szatnia podstawowa
- 1.4 Magazyn dodatków
- 1.5 Sala przetwórczo - kuchenna
- 1.6 Pom. przygotowania surowca
- 1.7 Pom. płukania naczyń wielorazowych
- 1.8 Magazyn produktów przetworzonych
- 1.9 Pom. administracyjno-socjalne
- 1.10 Pom. higieniczno-sanitarne ogólnodostępne
- 1.11 Pom. higieniczno-sanitarne pracowników
- 1.12 Pom. gospodarcze /magazyn/
- 1.13 Kotłownia
- 1.14 Sala spotkań

LEGENDA	
	Główne wejście do budynku
	Wejścia do budynku
	Wpusty podłogowe
	Zawór czerpalny ze złączką



UWAGA

1. Niniejszy rysunek należy rozpatrywać równoległo z pozostałymi rysunkami i częścią opisową architektury oraz projekcjami branżowymi i specyfikacjami.

2. Przed przystąpieniem do wykonywania prac oraz dokonywaniem zamówienia materiałów, należy:

- dokładnie zapoznać się z pełną dokumentacją budowlaną i wykonawczą wszystkich branż,
- dokonać wzdłuż lokalnej linii inwestycji skoordynowane technologicznie wykonawstwa robót wszystkich branż,
- dokonać wzdłuż lokalnej linii inwestycji skoordynowane technologicznie wykonawstwa robót wszystkich branż,
- dokonać wszystkich branych czynności, których konieczność wynika ze stanu budowlanej, obowiązujących przepisów i należyj staranności,
- wszystkie inwestycje wykonać zgodnie z Projektowaniem i zgodnie z dopuszczalnymi elementami systemowymi wykonac ściśle wg wytycznych danego systemu.

3. Przed dokonaniem zamówienia materiałów, Generalny Wykonawca jest zobowiązany przedstawić Projektantowi do akceptacji:

- próbki wszystkich materiałów wykończeniowych,
- próbki kolorów wszystkich elementów,
- dobor wszystkich elementów wyposażenia wnętrza,
- dobor właściwych akcesoriów instalacyjnych.

4. Skutki nieprzebrniętej i polikrowie realizowania się do powyższych założeń obciąża wyłącznie Generalnego Wykonawcę.

NAZWA OPRACOWANIA:
INKUBATOR PRZTWCÓRZY - KUCHENNY WRAZ Z INFRASTRUKTURĄ TECHNICZNĄ I KOMUNIKACYJNĄ

LOKALIZACJA:
ul. M. ERBE 1002, 1003, JEDYGOSTA
FIRMA: BIAŁOBYTÓW, OSPRA 4 DROGOWY,
POLNYI SANDOBRZSKI

BRANŻA: ARCHITEKTURA
ETAP PROJEKTU: BUDOWLANY
SKALA: 1:50
DATA: SIERPIEŃ 2015
NR RYSUNKU: T_1
NAZWA RYSUNKU:
TECHNOLOGIA

WYKONANIE:
Ciebiełm
Budownictwo i Konserwacja Zabudów sp. z o.o.
ul. Staromiejowa 10, 27-600 Sandombr

PROJEKTOWAŁ:	POPIRS
WSP. ARCHIT.	
OPRACOWAŁ:	POPIRS
ś. arch.	PRZEMYSŁAW LEBIDA
SPRAWDZIŁ:	POPIRS
SYGN.	ANDRZEJ WAWRZEŃSKI
sk. LPA:	3718/173

2.5.2. Projekt technologiczny Centrum Dziedzictwa Kulinarnego i Turystyki Wiejskiej w Minikowie prowadzący działalność marginalną, lokalną i ograniczoną.

W zakładzie odbywa się produkcja wędlin podrobowych, wędlin oraz wyrobów wędzonych. Dodatkowo część pomieszczeń przeznaczona jest do wyrabiania ciasta chlebowego oraz wypieku chleba. Podstawową działalnością obiektu jest działalność szkoleniowa, dlatego w budynku została zaprojektowana sala wykładowa, kuchnia pokazowa z wyspą grzewczą oraz jadalnia. W celu oddzielenia części brudnej od części czystej zastosowano osłonę przezroczystą, dzielącą salę rozbioru od części wykładowej. Możliwość komunikacji w trakcie szkolenia zapewnia system nagłośnienia sal. Tego typu układ pomieszczeń pozwala na połączenie części produkcyjnej z działaniami edukacyjnymi. W budynku prowadzone są warsztaty z rozbioru mięsa, przygotowania wyrobów mięsnych oraz pieczenia chleba. Przy każdej zmianie charakteru działalności (np. w zależności od rodzaju mięsa) zostaje przeprowadzona pełna procedura mycia i dezynfekcji urządzeń i pomieszczeń.

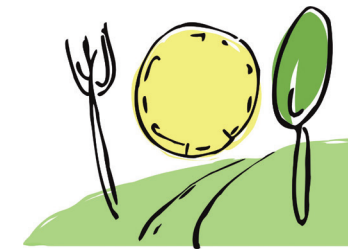
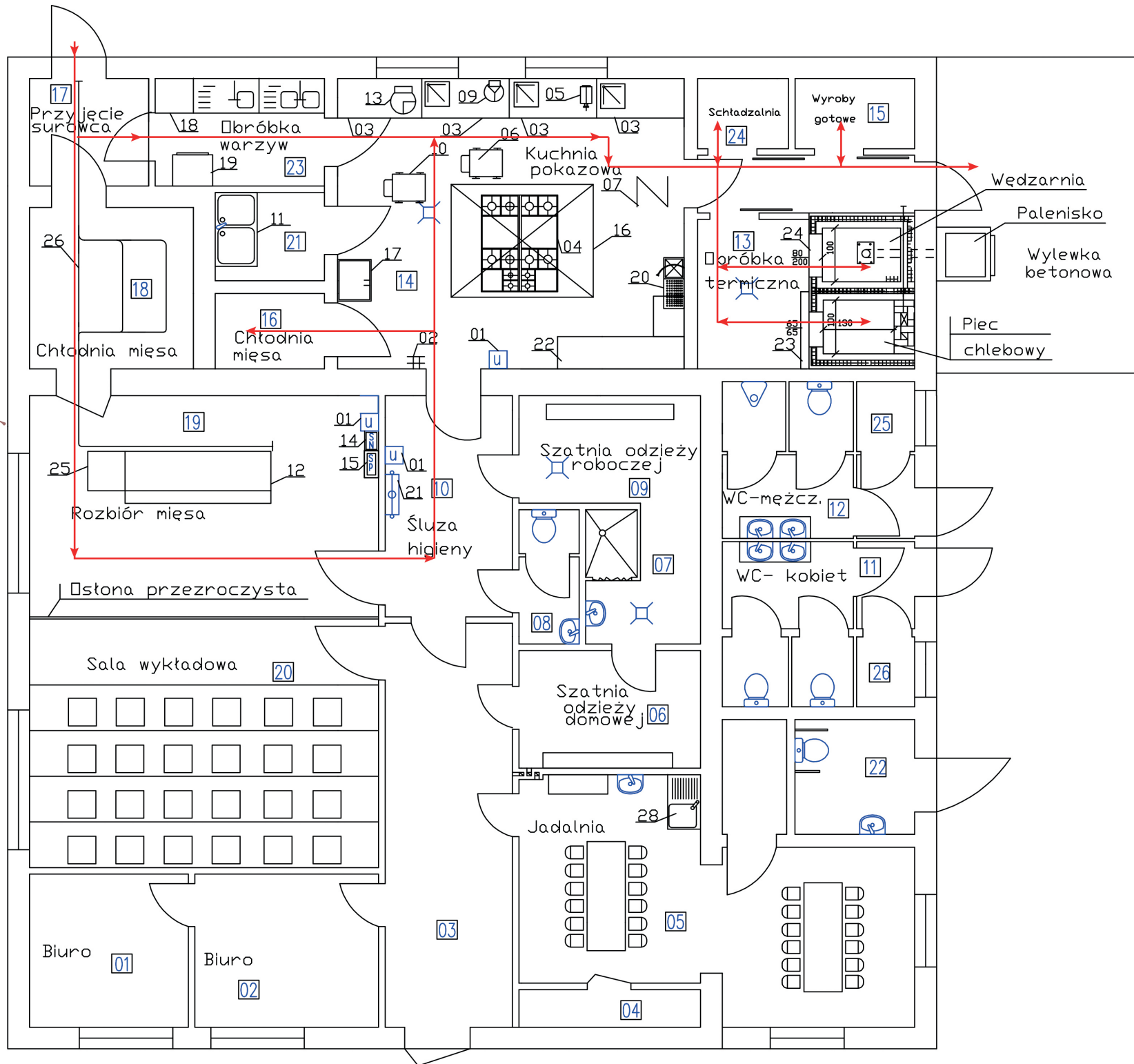
Skrócony proces technologiczny produkcji kielbas podrobowych wieprzowych:

Mięso wieprzowe w półtuszach zostaje przetransportowane na kolejce rurowej z chłodni mięsa do pomieszczenia rozbioru. Następuje rozbiór półtuszy na elementy, które w zamkniętych pojemnikach przekazane zostają do chłodni mięsa, znajdującej się w kuchni pokazowej. Mięso przeznaczone na wyroby zostaje sparzone w kotle, a następnie oddzielone od kości. Uzyskane mięso rozdrabnia się w tzw. „wilku”. Następnie miesza się z odpowiednimi dodatkami i przyprawami w celu równomiernego rozmieszczenia składników. Tak przygotowaną masę przewozi się do nadziewarki, gdzie napełnia się nią jelita. W zakresie obróbki termicznej stosuje się parzenie. Po procesie parzenia, kielbasy podrobowe podlegają wędzeniu. Po ostudzeniu wyroby podrobowe przekazuje się do magazynu wyrobów gotowych, po uprzednim pakowaniu i oznaczeniu.



Szkolenie dla restauratorów
- prowadzący M. Szukaj

Rysunek nr 2



Centrum
Dziedzictwa
Kulinarnego
i Turystyki
Wiejskiej
w Minikowie

— - przemieszczanie surowców
[25] - numery pomieszczeń

Poz.	Ilość	Tytuł/Nazwa, materiał, wymiary itp.	Typ, numer normy, uwagi
29			
28	1	Zlewozmywak	
27	10	Pojemniki z pokrywa do mięsa	
26	1	Kolejka rurowa do półtuszy	
25	1	Kłoc z płytą z tworzywa do cięcia mięsa	
24	1	Wędzarnia	
23	1	Piec chlebowy	
22	1	Szafka wisząca z komorą	
21	1	Mylka butów i fartuchów	
20	1	Zmywarka do naczyń z funkcją wypalania	
19	1	Chłodziarka do jaj i warzyw	
18	1	Komora do mycia i naświetlarka do jaj	
17	1	Piekarnik	
16	1	Okap nad kuchenkami	
15	1	Steryliizator topora	
14	1	Steryliizator noży	
13	1	Kuter stołowy do mięsa i warzyw	
12	1	Stół z wkładkami do krojenia	
11	1	Stół z komorą do mycia	
10	1	Wózek z zamkniętą pokrywą na odpady	
09	1	Mikser spiralny	
08	20	Kije wędzarnicze	
07	2	Wózek wędzarniczy	
06	1	Wózek transportowy	
05	1	Maszynka do mielenia mięsa	
04	1	Wyspa grzewcza z wyposażeniem	
03	1kpl.	Ciąg technologiczny ze stolami z komorami do żywności	
02	1	Wieszak z węzłem	
01	3	Umywalka bezdotykowa	

Investor: Kuj.-Pom.Ośrodek Doradztwa Rolniczego 89-122 Minikowo		Nazwa projektu: Projekt technologiczny Przetwórnia mięsa z piekarnią chleba Zakład Działalności Marginalnej, Lokalnej i Ograniczonej	
Projektował: H. Nowak	Data: 07.2013	Nazwisko: H. Nowak	Zastępuje rysunek numer: P.P.H.U. HENPOL Henryk NOWAK 85-353 Bydgoszcz, ul. Gminna 14 tel./fax 052/3738107, 0606721414 e-mail: pphu.henpol@neostrada.pl
Skala: 1:50		Numer rysunku: 18 - 00/13	

3. Planowanie budżetu inkubatora.

Planowanie budżetu przedsięwzięcia, będącego zestawieniem wydatków i wpływów, należy przeprowadzić dwutorowo – planując budżet inwestycyjny oraz operacyjny. Na kształt budżetu inkubatora wpływ mają indywidualne uwarunkowania wynikające z przyjętej koncepcji tego typu inwestycji. Rozpoczynając fazę planowania należy znać już odpowiedzi na pytania zadane wcześniej w niniejszym poradniku. Należy wiedzieć jakie rozwiązania techniczne, technologiczne i procesowe będą zastosowane. Na tym etapie pomocny będzie projekt technologiczny inkubatora. Zasadniczy wpływ na kształt budżetu inwestycyjnego przedsięwzięcia, będzie miał zakres działalności przetwórczej prowadzonej w inkubatorze. Zakres ten będzie również determinował wymiar budżetu operacyjnego, związanego z funkcjonowaniem inkubatora. W dalszej części poradnika przedstawiono czynniki, na które należy zwrócić uwagę analizując wydatki związane z uruchomieniem inkubatora kuchennego oraz uwarunkowania wynikające z przyjętego modelu działalności, determinujące osiągnięte wpływy operacyjne.

3.1. Wydatki związane z uruchomieniem inkubatora.

To, czy podstawą działalności inkubatora będzie przetwórstwo warzyw, owoców, zbóż, mleka czy też mięsa, bezpośrednio wpłynie na rodzaj maszyn i urządzeń jakie będą zakupione. Mając na uwadze bezpieczeństwo żywności, przyjęty zakres działalności przetwórczej inkubatora będzie wyznaczał wymogi sanitarno-higieniczne, jakie muszą zostać spełnione. Determinuje to zarówno rodzaj materiałów budowlanych i wykończeniowych, jakie trzeba zastosować, jak i sam rozkład, wysokość oraz powierzchnię pomieszczeń produkcyjnych, magazynowych, sanitarnych i socjalnych. Kolejnym elementem wpływającym na budżet, będzie charakter nieruchomości przeznaczonej na potrzeby utworzenia inkubatora. Dysponując istniejącym budynkiem przeznaczonym do adaptacji, należy oszacować, czy wydatki na prace adaptacyjne nie będą wyższe od wydatków, jakie należałoby ponieść budując inkubator od podstaw. W kolejnym kroku należy oszacować przewidywaną skalę wykorzystywania inkubatora przez lokalnych wytwórców. Rzetelnie zdiagnozowana liczba osób potencjalnie korzystających w przyszłości z inkubatora, pozwoli na określenie zarówno liczby urządzeń i ich wydajności, jak i powierzchni przestrzeni produkcyjnej i magazynowej w inkubatorze. Celem działania inkubatora jest również świadczenie usług doradczych i szkoleniowych. Jeżeli planowane są tego typu usługi, to należy w budżecie zaplanować wydatki związane z przygotowaniem sali szkoleniowej z niezbędnym zapleczem dydaktycznym. Do świadczenia usług doradczych, jak również do prowadzenia dokumentacji związanej z bezpieczeństwem żywności, niezbędne będzie zaplecze biurowe wraz ze sprzętem komputerowym. Zarówno pracownikom, jak i klientom inkubatora należy zapewnić odpowiednie zaplecze socjalno-sanitarne. Planując uruchomienie inkubatora warto również przewidzieć sposób identyfikacji produktów wyprodukowanych w inkubatorze oraz ich promocję. W kosztach zakupu maszyn i urządzeń powinny znaleźć się urządzenia do pakowania oraz etykietowania. Dla właściwego przebiegu procesu produkcyjnego niezbędne są urządzenia pomiarowe, takie jak wagi, sondy oraz termometry. W ostatniej fazie planowania budżetu należy uwzględnić wydatki związane z zagospodarowaniem terenu wokół inkubatora. Kluczowe w tym zakresie jest ustalenie powierzchni przeznaczonej na drogi, parkingi i place manewrowe, niezbędne przy dostawie surowca. Należy też rozważyć kwestię ogrodzenia terenu.

Planując wielkość budżetu przedsięwzięcia należy uwzględnić również realne możliwości sfinansowania inwestycji. Podstawowym źródłem dofinansowania wydatków związanych z powstaniem inkubatora może być Program Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020, bądź inne programy pomocowe.

Poniższa tabela może być pomocna przy opracowywaniu budżetu inwestycyjnego inkubatora.

Budżet inwestycyjny		
Wydatki [zł]		
Dokumentacja techniczna i technologiczna	Przygotowanie projektu technologicznego	
	Przygotowanie projektu budowlanego	
	Przygotowanie kosztorysów	
Materiały budowlane i wykończeniowe		
Prace budowlane i wykończeniowe		
Wyposażenie pomieszczeń	Produkcyjnych (Stoły produkcyjne, piece w tym konwekcyjno-parowe, kuchenki, garnki, mieszarki, maszynki do mielenia, wyciskarki soków, etykieciarki, pasteryzatory itp.)	
	Magazynowych (Regały, chłodziarki, agregaty chłodnicze, komory mroźnicze itp.)	
	Sanitarnych (Toalety, prysznice, umywalki, dozowniki płynów dezynfekcyjnych i ręczników itp.)	
	Socjalnych (Wyposażenie szatni, jadalni itp.)	
	Biurowych (Szafy, regały, biurka, krzesła, sprzęt komputerowy itp.)	
	Dydaktycznych (Ławki, krzesła, sprzęt multimedialny itp.)	
Zagospodarowanie terenu	Drogi	
	Place manewrowe	
	Parkingi	
	Teren zielony	
	Ogrodzenie	
Finansowanie inwestycji [zł]		
Środki własne		
Kredyty		
Dotacje		
Darowizny		

Orientacyjne koszty wyposażenia inkubatora przetwórczo-kuchennego

	Liczba	Koszt jednostkowy	Wartość
Szatnia podstawowa			
umywalka	1	600	600
	3	800	2400
Suma		3000	
Magazyn dodatków			
regał	3	500	1500
stolik roboczy	1	400	400
Suma		1900	
Sala przetwórczo kuchenna			
stół stalowy	2	600	1200
stół stalowy z szafkami	2	1200	2400
stół stalowy z otworami na odpadki	1	1000	1000
kuchnia 4 palnikowa gazowa	1	2500	2500
piec konwekcyjno-parowy elektryczny	1	16000	16000
taboret grzewczy gazowy	1	2500	2500
pasteryzator 2-komorowy	1	16000	16000
kuter wielozadaniowy	1	1200	1200
zmywarka podblatowa	1	3000	3000
zlewozmywak 2-komorowy z ociekaczem	1	500	700
umywalka	1	700	700
wózek platformowy	1	400	400
szafka wisząca	1	600	1200
Suma		48600	
Pomieszczenie przygotowania surowca			
stół stalowy	1	600	600
stół z basenem 1 komorowy	2	1100	2200
umywalka	1	700	700
wózek platformowy	1	400	400
Suma		3900	
Pomieszczenie płukania naczyń wielorazowych			
stół stalowy	1	600	600
stół z basenem 1 komorowy	1	1100	1100
umywalka	1	700	700
regał	1	500	500
wózek platformowy	1	300	300
Suma		3200	

Magazyn produktów przetworzonych			
stół roboczy	2	400	800
regał	4	500	2000
wózek platformowy	1	300	300
Suma		3100	
Pomieszczenie administracyjno-socjalne			
krzesła	3	150	450
fotel biurowy	1	200	200
stolik	1	200	200
biurko	1	400	400
regał biurowy	1	500	500
blat na szafkach	1	200	200
zlew 1-komorowy	1	300	300
szafka wisząca z ociekaczem	1	300	300
lodówka	1	1200	1200
Suma		3750	
Pomieszczenie gospodarcze			
umywalka	1	700	700
zlew gospodarczy + bateria wyciągana	1	500	500
regał porządkowy	1	500	1000
regał magazynowy	1	500	500
Suma		2700	
Kotłownia			
umywalka	1	700	700
kocioł gazowy	1	1500	1500
Suma		15700	
Sala spotkań			
krzesło	16	150	2400
stół biurowy	1	400	400
fotel biurowy	1	200	200
Suma		3000	
Łącznie		88850	

3.2. Budżet operacyjny.

Kalkulacja wydatków i wpływów, bezpośrednio związanych z funkcjonowaniem inkubatora, kuchennego związana jest z modelem jego działania, określającym zaangażowanie lokalnych wytwórców, jak i samego inkubatora, w proces przetwarzania. Bazując na omawianym wcześniej Modelu I, w którym lokalny wytwórca wynajmuje przestrzeń produkcyjną i niezbędne urządzenia w inkubatorze, koszty operacyjne związane ze zużyciem mediów, pomocą personelu inkubatora, dostarczeniem surowców, opakowań i kosztami amortyzacji są przez niego ponoszone. Wytwórca uiszcza opłatę najmu adekwatną do czasu wykorzystywania inkubatora oraz pokrywa koszty świadczonego doradztwa i szkoleń. W modelu tym, podstawowym wpływem w budżecie dla właściciela inkubatora jest cena za wynajem oraz usługi dodatkowe. Model ten idealnie sprawdzi się w sytuacji dużego zainteresowania przetwarzaniem wśród lokalnych wytwórców. W sytuacji gdy model biznesowy inkubatora ma być mieszany, w zależności od poziomu zaangażowania lokalnych wytwórców w proces przetwarzania, kształt budżetu operacyjnego inkubatora w mniejszym lub większym stopniu przypomina komercyjny zakład przetwórczy. Planując budżet operacyjny inkubatora należy określić w jakim stopniu ponoszone przez właściciela wydatki zostaną pokryte z przychodów z tytułu najmu, szkoleń i doradztwa, tak aby zapewnić trwałość i kontynuację tego przedsięwzięcia. Jeżeli zainteresowanie lokalnych wytwórców nie wyczerpuje możliwości produkcyjnych inkubatora, możliwe jest wprowadzanie na rynek produktów własnych inkubatora, bazujących na lokalnych surowcach i recepturze. Rzeczą niezmiernie istotną jest kalkulacja cen usług świadczonych przez inkubator. Przy określaniu polityki cenowej wskazane jest zastosowanie zasady „narzutu” na koszty, z uwzględnieniem lokalnego popytu i wartości tych usług, postrzeganej przez potencjalnych nabywców. Pozwoli to dostosować poziom cen do niezbyt dużych możliwości finansowych klientów inkubatora, którzy przecież, co do zasady, wchodzić dopiero na rynek ze swoimi produktami.



Budżet operacyjny		
		Wydatki [zł]
Media	Woda i kanalizacja	
	Energia elektryczna	
	Gaz	
	Ogrzewanie	
	Usługi telekomunikacyjne	
Personel	Administracyjny	
	Doradczy	
	Szkoleniowy	
	Produkcyjny	
Zakupy	Surowce do produkcji	
	Opakowania	
	Środki czystości	
Administracja	Wywóz odpadów	
	Deratyzacja	
	Kontrola BHP	
	Badania mikrobiologiczne	
Dystrybucja wyrobów gotowych		
Marketing inkubatora		
Marketing wyrobów gotowych		
Fundusz napraw bieżących		
Fundusz amortyzacji maszyn i urządzeń		
Odsetki		
Podatki		
		Wpływy [zł]
Wynajem pomieszczeń i sprzętu		
Sprzedaż usług	Doradczych	
	Szkoleniowych	
	Produkcyjnych	
Sprzedaż wyrobów gotowych		

4. Źródła inspiracji i pozyskania informacji niezbędnych przy zakładaniu inkubatora:

- a) www.minrol.gov.pl/Wsparcie-rolnictwa/PROW-2014-2020/Rozwoj-Lokalny-Kierowany-przez-Spolecznosc-RLKS
- b) www.opiwpr.pl
- c) www.swietokrzyskieswiss.pl
- d) www.produktyregionalne.pl
- e) www.dziedzictwo.kpodr.pl
- f) www.stowarzyszenieswiatowid.pl

Lista dokumentów prawnych:

1. Dz.U. z 1994 r. Nr 89 poz. 414 dotyczy prawa budowlanego
2. Dz.U. z 1998 r. Nr 13 poz. 887 dotyczy systemu ubezpieczeń społecznych z późn. zm.
3. Dz.U. z 1999 r. Nr 25 poz. 226 dotyczy bhp przy uboju zwierząt i przetwórstwie mięsa
4. Dz.U. z 2002 r. Nr 75 poz. 690 z późn. zm. dotyczy warunków technicznych dla budynków i ich położenia
5. Dz.U. z 2003 r. Nr 34 poz. 289 dotyczy bhp w zakładach przetwarzających owoce i warzywa
6. Dz.U. z 2003 r. Nr 80 poz. 717 dotyczy planowania i zagospodarowania przestrzennego
7. Dz.U. z 2003 r. Nr 169 poz. 650 z późn. zm. dotyczy przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy
8. Dz.U. z 2006 r. Nr 171 poz. 1225 z późn. zm. dotyczy bezpieczeństwa żywności i żywienia
9. Dz.U. z 2007 r. Nr 106 poz. 730 dotyczy dokumentów zakładów podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej (rejestracja i zatwierdzanie)
10. Dz.U. z 2007 r. Nr 112 poz. 774 dotyczy dostaw bezpośrednich środków spożywczych
11. Dz.U. z 2010 r. Nr 98 poz. 629 dotyczy wymagań weterynaryjnych dla zakładów o małej zdolności produkcyjnej
12. Dz.U. z 2010 r. Nr 113 poz. 753 dotyczy działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej

13. Dz.U. 2010 r. Nr 213 poz. 1397
dotyczy przedsięwzięć oddziaływujących na środowisko
14. Dz.U. z 2011 r. Nr 57 poz. 295
dotyczy wymogów, do których kontroli jest właściwy powiatowy lekarz weterynarii
15. Dz.U. z 2013 r. Nr 0 poz. 434
dotyczy projektu technologicznego zakładu dla produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego
16. Dz.U. z 2014 r. Nr 0 poz. 29
dotyczy zmian ustawy o ochronie zdrowia zwierząt oraz zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt oraz niektórych innych ustaw
17. Dz.U. z 2014 r. Nr 0 poz. 1222
dotyczy wzoru dokumentu handlowego stosowanego przy przewozie produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego
18. Dz.U. z 2015 r. Nr 0 poz. 394
dotyczy odstępstw od wymagań higienicznych w zakładach produkujących żywność tradycyjną pochodzenia zwierzęcego
19. Dz.U. z 2015 r. Nr 0 poz. 699
dotyczy zmian ustawy o podatku dochodowym od osób fizycznych oraz niektórych innych ustaw
20. Rozporządzenie (WE) Nr 178/2002
dotyczy ogólnych zasad i wymagań prawa żywnościowego
21. Rozporządzenie (WE) Nr 852/2004
dotyczy higieny środków spożywczych
22. Rozporządzenie (WE) Nr 853/2004
dotyczy higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego
23. Rozporządzenie (WE) Nr 854/2004
dotyczy organizacji kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego
24. Rozporządzenie (WE) Nr 1935/2004
dotyczy materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością
25. Rozporządzenie (WE) Nr 1169/2011
dotyczy przekazywania konsumentom informacji na temat żywności

autorzy
Aleksanda Gajos
Dawid Skotnicki
Ryszard Kamiński

korekta tekstu
Zenon Lewandowski

autor rysunków
Marek Rząsa

skład
Adam Kopowski



**KUJAWSKO-POMORSKI
OŚRODEK DORADZTWA ROLNICZEGO
w Minikowie**

ISBN 978-83-65181-15-2

wydawca

Ośrodek Promowania Przedsiębiorczości
pl. ks. J. Poniatowskiego 2 27-600 Sandomierz

Minikowo 2016



**Ośrodek Promowania
Przedsiębiorczości
Sandomierz**



**Województwo
Świętokrzyskie**

Urząd Marszałkowski Województwa Świętokrzyskiego
al. IX Wieków Kielc 3, 25-516 Kielce tel. 41 342 18 78, fax 41 344 52 65
kancelaria@sejmik.kielce.pl www.sejmik.kielce.pl



Gmina Dwikozy

Spółdzielcza 15, 27-620 Dwikozy tel. 15 831 14 71
www.dwikozy.gmina.pl/

publikacja bezpłatna