



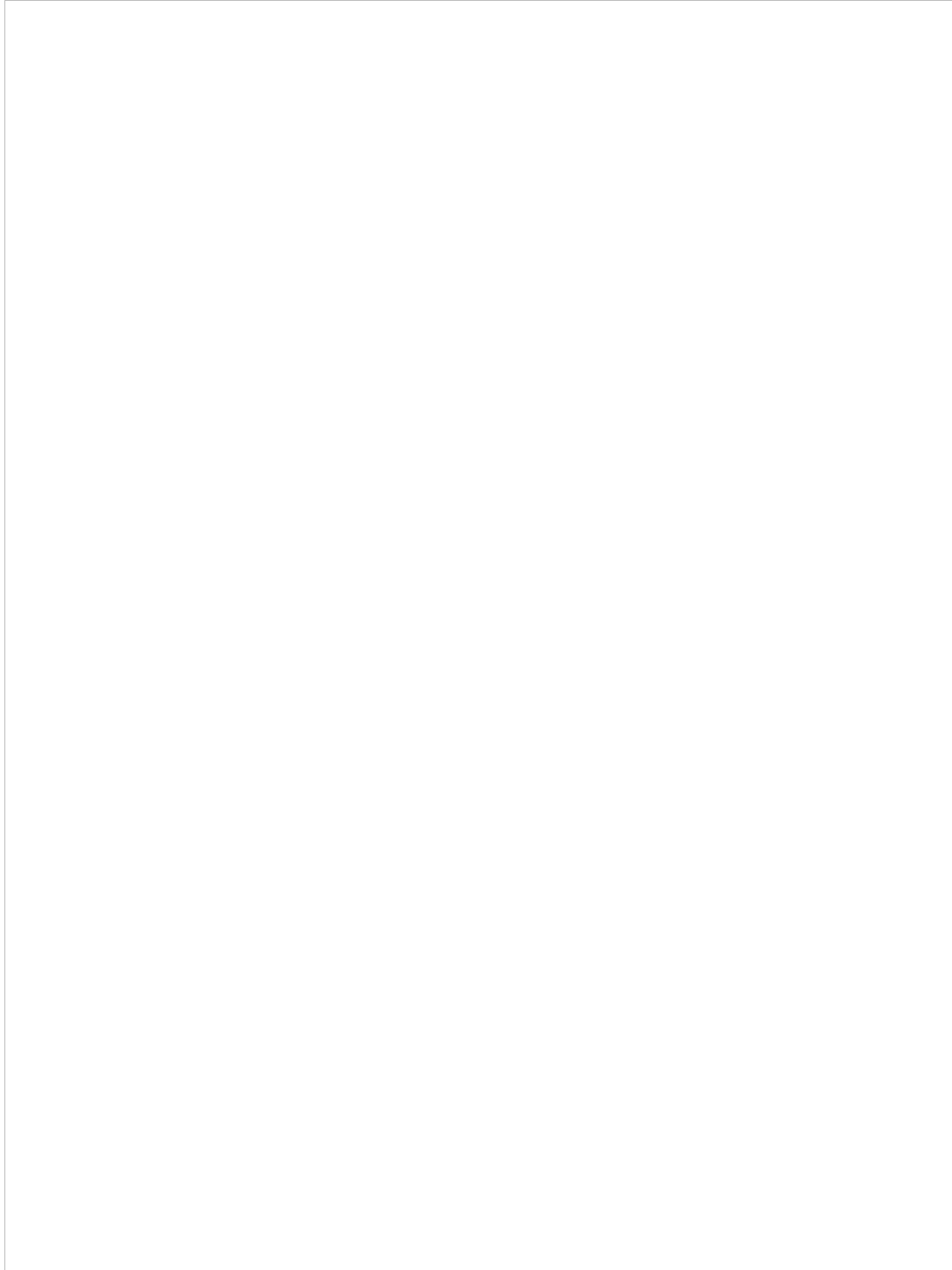
Opublikowany na (<https://www.archiwum-wzp.pl>)

[Strona główna](#) > Nowy kanclerz Zachodniopomorskiego Oddziału Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego

Strona

Nowy kanclerz Zachodniopomorskiego Oddziału Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego

05 mar 2010 13:54



Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego jest organizacją zrzeszającą producentów tego typu wyrobów. Najważniejszym zadaniem organizacji jest zwrócenie uwagi producentów żywności, przetwórców, instytucji kontrolnych, samorządów i konsumentów na rolę, jaką odgrywają produkty tradycyjne i regionalne na rynku polskim i zagranicznym. W krajach Unii Europejskiej producenci oraz sprzedawcy tworzą systemy jakości i ochrony produktów tradycyjnych i regionalnych. W Polsce organizacja została utworzona w większości przez laureatów konkursu „Nasze Kulinarnie Dziedzictwo”.

Zachodniopomorski Oddział Izby został założony w 2004 r.

Mieszkańcy województwa zachodniopomorskiego przyjechali tu z różnych stron Polski. Przywieźli wiele przepisów na potrawy i wyroby, które zdążyły się już zakorzenić w nowym miejscu. Te różnorodne produkty tworzą jedyny, niepowtarzalny klimat kulinarny Pomorza Zachodniego. Stosunkowo „młody”, bo liczy tylko kilkadziesiąt lat, ale już 8 wyrobów wpisano na Listę Produktów Tradycyjnych.

Promocja i sprzedaż tradycyjnie wytwarzanej żywności nie tylko podnosi atrakcyjność obszarów wiejskich, ale także daje szansę na utworzenie nowych miejsc pracy na wsi, a tym samym – na pozyskiwanie nowych źródeł dochodu. Ważne jest to, że lokalne i regionalne produkty żywnościowe cieszą się coraz większym uznaniem i zainteresowaniem konsumentów, co przyczynia się do wzmocnienia poczucia tożsamości regionalnej oraz promocji województwa zachodniopomorskiego.

Nowym kanclerzem Zachodniopomorskiego Oddziału Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego został pan Ryszard Jaszczowski – zdobywca Perły w 2008 roku w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo” za przetwory z róży fałdzistolistej. Funkcję wiceprezesa objęła pani Aleksandra Budner-Wachowiak, która zdobyła Perłę w 2009 roku za Niechorskie Koreczki Neptuna. Sekretarzem zarządu Izby jest pani Barbara Modrzejewska, która w 2006 roku dostała Perłę za wino ze śliwek.

Rozmowa Ryszardem Jaszczowskim, kanclerzem Zachodniopomorskiego Oddziału Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego:

- Został Pan wybrany kanclerzem Zachodniopomorskiego Oddziału Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego. Jakie stawia Pan sobie i organizacji cele?

- W pierwszej kolejności chciałbym ożywić działalność Izby w tym regionie, stworzyć biuro i stały punkt konsultacyjny oraz podwoić co najmniej liczbę członków. W tym roku w naszym regionie odbędzie się X edycja konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo”. Wydarzenie będzie miało miejsce na Zamku Książąt Pomorskich. Będziemy chcieli pokazać dorobek całego naszego regionu: wszystkich laureatów dotychczasowych konkursów oraz ich produkty. Chcemy aktywnie uczestniczyć w życiu regionu. Ważnym celem jest niewątpliwie włączenie do Izby tych, którzy już dali się zauważyć i mają spory dorobek kulinarny. Dobrym rozwiązaniem byłoby zwrócenie uwagi samorządów gminnych i powiatowych na to, że osoby które z pasją tworzą produkt regionalny, mogłyby okazać się pomocne podczas organizacji lokalnych imprez tj. np. Dni Goleniowa. Często gminy dowiadują się po fakcie, że ludzie z ich terenów są nagradzane w różnego typu konkursach.

- W jaki sposób chciałby Pan te cele urzeczywistnić?

- Przy pomocy wszystkich członków Oddziału Izby, a w szczególności zarządu. W jego skład wchodzi osoby, które bezpośrednio tworzą ten produkt w regionie. Systematycznie uczestniczą w konkursach i są nagradzane. Za swoje wyroby uzyskiwały Perły w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo”. Są liderami w swoich miejscowościach, regionach. Ludzie zaczynają ich naśladować.

- Jakie zadanie chciałby Pan zrealizować w pierwszej kolejności?

- Chciałbym „dopiąć” wszystko pod względem formalno-prawnym, ponieważ do tej pory o istnieniu oddziału można się było dowiedzieć tylko z artykułów w Internecie. Pragnę zorganizować biuro oddziału i punkt konsultacyjny. Sfinalizowanie tych spraw niewątpliwie ułatwiłoby funkcjonowanie Oddziału Izby. W następnym etapie przeprowadzić konsultacje z samorządami powiatów. Chciałbym poprzez nie dotrzeć do wszystkich gmin w naszym regionie.

- W jaki sposób chciałby Pan pomóc producentom produktów tradycyjnych i regionalnych w dotarciu do klienta?

Prawo dopuszcza wyłącznie sprzedaż bezpośrednią, dlatego dobrym rozwiązaniem jest organizowanie targów, jarmarków, festynów. Jest to też dla nas najlepsza reklama. Goście nie tylko kupują, ale też uczą się, poznają nowe wyroby. Proces wytwarzania produktów jest fachowo demonstrowany. Można wszystko dokładnie zobaczyć, poznać recepturę, a także skosztować gotowych wiktuałów. Jest to zachęcające dla innych, którzy zaczynają nas naśladować i sami wytwarzają swój produkt.

- Jak Pana zdaniem sprawić, by produkty regionalne były lepiej rozpoznawane i bardziej pożądane przez konsumentów?

- Mieszkańcy województwa zachodniopomorskiego już zdążyli się przekonać do produktów regionalnych. Nasze wyroby są od szeregu lat prezentowane na imprezach masowych w naszym województwie, począwszy od Dni Morza, Pikniku nad Odrą, Święta Dyni w Morzyczynie, a na Targach Rolnych w Barzkowicach kończąc. Klienci poszukują produktów regionalnych. Problemem jest niewątpliwie to, że samorządy powiatowe i gminne często organizują swoje lokalne imprezy w tym samym czasie, co sąsiednie gminy. Musimy wtedy wybierać, na którym wydarzeniu chcemy się pokazać. Przydałaby się koordynacja tych działań. Chcemy stworzyć harmonogram imprez cyklicznych w uzgodnieniu z samorządami, aby gminy nie prezentowały swoich produktów w tym samym czasie. Zastanawiamy się też wspólnie z samorządem naszego województwa, w jaki sposób bezpośrednio dotrzeć do szerszej grupy klientów. Dla przykładu w innych regionach odbywają się cykliczne imprezy, na których są prezentowane wyroby z danych okolic. W Warszawie przez całe wakacje trwa jarmark na którym są wystawiane wiktuały, a jak wiadomo najlepszym rozwiązaniem jest degustacja produktów. Rok 2009 był szczególny dla naszego Oddziału Izby. Produkty regionalne były prezentowane na stoisku Województwa Zachodniopomorskiego podczas Targów Polagra Food w Poznaniu. Właśnie tam nasze stoisko otrzymało puchar Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi oraz Prezesa Agencji Restrukturyzacji i

Modernizacji Rolnictwa za prezentację oferty regionalnego przemysłu rolno-spożywczego oraz walorów turystycznych województwa zachodniopomorskiego. Nasze wyroby miały też okazję zaprezentować się w Brukseli oraz zostać zauważone na Międzynarodowych Targach Spożywczych FOOD & TASTE we Frankfurcie nad Odrą.

- Dziękujemy za rozmowę.

Adres źródłowy: https://www.archiwum-wzp.pl/biuro-prasowe/aktualnosci-archiwum/nowy-kanclerz-zachodniopomorskiego-oddzialu-polskiej-izby-produktu-regionalnego-i-lokalnego?mobile_switch=mobile#comment-0