



Pan

Szymon Godyla

Radny Województwa Opolskiego

Polityka Samorządu Województwa Opolskiego dotycząca promocji produktów regionalnych i tradycyjnych oraz wsparcia producentów tejsze żywności.

Analiza zakładanych celów, osiągniętych rezultatów, nakłady finansowe.

Nakreślenie planów na przyszłość.

W odpowiedzi na interpelację z dnia 18 października br. przekazuję informację o prowadzonej od 2005r. polityce Samorządu Województwa Opolskiego polegającej na identyfikacji zasobów kulinarnych i podejmowaniu działań związanych z promocją opolskich produktów tradycyjnych i lokalnych. Oprócz identyfikacji ważnym elementem jest podejmowanie działań zmierzających do wprowadzania do obrotu tejsze żywności, budując tym samym markę dziedzictwa kulinarnego regionu opolskiego.

Samorząd Województwa Opolskiego na przestrzeni lat przeprowadził szereg inicjatyw związanych z pozyskaniem, rozwojem i promocją tych produktów, co nie jest zadaniem łatwym, gdyż wyszukanie i przekonanie podmiotów lub osób fizycznych do współpracy bywa najczęściej bardzo czasochłonne. Dziś można śmiało powiedzieć, że poczynione przez ostatnie 14 lat działania, stworzyły odpowiednie podłoże do budowy i rozwoju turystyki kulinarnej opartej na opolskiej żywności wysokiej jakości.

Zgodnie z paragrafem 20 Regulaminu Organizacyjnego Urzędu Marszałkowskiego Województwa Opolskiego do zadań Departamentu Departament Rolnictwa i Rozwoju Wsi należy prowadzenie spraw związanych z identyfikacją i wpisem produktów tradycyjnych na Listę Produktów Tradycyjnych prowadzoną przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi, wspieranie rozwoju

przedsiębiorczości na obszarach wiejskich ze szczególnym uwzględnieniem rozwoju sprzedaży bezpośredniej i produkcji marginalnej, ograniczonej i lokalnej, a także realizacja zadań związanych z rozwojem i koordynacją założeń Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarne w postaci regionalnej sieci Dziedzictwo Kulinarne Opolskie. To w głównej mierze ww. działania pozwoliły na stworzenie obecnego rynku żywności wysokiej jakości w województwie Opolskim. Oprócz Departamentu Rolnictwa i Rozwoju Wsi, także inne departamenty Urzędu Marszałkowskiego Województwa Opolskiego realizują działania dodatkowe służące promocji i wsparciu niniejszych zadań.

W niniejszej odpowiedzi zaprezentowane zostaną poszczególne działania zrealizowane przez Departament Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Departament Kultury Sportu i Turystyki oraz Departament Współpracy z Zagranicą i Promocji Regionu. Każdy Departament przygotował swoją część indywidualnie, zgodnie z posiadanymi informacjami.

1) Zadania Realizowane przez Departament Rolnictwa i Rozwoju Wsi:

I. Produkty Tradycyjne

Identyfikacja produktów tradycyjnych odbywa się poprzez przyjęcie ich na prowadzoną przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi Listę Produktów Tradycyjnych (LPT), na której obecnie województwo opolskie zarejestrowało 62 produkty.

W celu wyszukiwania produktów tradycyjnych, które można wpisać na LPT, Zarząd Województwa Opolskiego corocznie kieruje do mieszkańców i przedsiębiorców naszego województwa (w tym gospodyń domowych, stowarzyszeń odnowy wsi, kół gospodyń wiejskich oraz opolskich restauracji) konkurs Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów, który od 2 lat odbywa się podczas Dożynek Wojewódzkich. Konkurs jest przedsięwzięciem, którego celem jest identyfikacja i promocja tradycyjnej, regionalnej żywności oraz upowszechnianie o niej wiedzy. Głównym organizatorem konkursu jest Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego, która wraz z Urzędem Marszałkowskim Województwa Opolskiego, przy współpracy z Opolskim Ośrodkiem Doradztwa Rolniczego w Łosiowie, corocznie wyłania najciekawsze, najsmaczniejsze, a także najbardziej tradycyjne potrawy i produkty. Rezultatem konkursu jest identyfikacja dużej ilości produktów i potraw, które stanowią o tradycji kulinarnej Opolszczyzny. Wyłonione w konkursie produkty / potrawy są bazą do przygotowania wniosków o wpis na Listę Produktów Tradycyjnych prowadzoną przez Ministerstwo. Znaczna część pracy poświęcona jest na przekonanie osób fizycznych do złożenia

stosownego wniosku oraz ustalenia sposobów udokumentowania 25-letniej tradycji wytwarzania. Wpis produktu na Listę Produktów Tradycyjnych nie jest równoznaczny z tym, iż dany produkt jest stale dostępny w sprzedaży. Należy bowiem pamiętać, że lista służy wyłącznie identyfikacji produktów tradycyjnych robionych w domach przez rolników, gospodynie domowe, osoby fizyczne, czy stowarzyszenia. Lista nie gromadzi produktów spożywczych dostępnych na regałach sklepowych, jej celem jest dostarczenie społeczeństwu wiedzy na temat produktów i potraw wytwarzanych w regionie, przez społeczność. Niektóre produkty, można zakupić, najczęściej bezpośrednio u firm, które dokonały wpisu. Od 2017 roku rolnik może sprzedawać przetworzoną żywność w ramach rolniczego handlu detalicznego. Dzięki wprowadzonym regulacjom prawnym możliwe będzie wytwarzanie produktów tradycyjnych na szerszą skalę.

Departament Rolnictwa i Rozwoju Wsi od lat organizuje stoiska promocyjne podczas targów branży spożywczej. Województwo ze swoimi produktami kulinarnymi uczestniczyło w targach Grüne Woche i ITB w Berlinie, Festiwalu w Jabłonkowie (Republika Czeska), Międzynarodowych Targach Turystyki i Agroturystyki Wiejskiej Agrotavel w Kielcach, Targach „Lista Produktów Tradycyjnych” w Szczecinie i Warszawie. Departament Rolnictwa i Rozwoju Wsi był też współorganizatorem Festiwalu Opolskich Smaków. W trakcie festiwalu ustanowiono Rekord Polski w długości upieczonego kołacza śląskiego. W przedsięwzięciu uczestniczyli m.in. członkowie Regionalnej Sieci Dziedzictwo Kulinarne Opolskie i można było skosztować produktów wpisanych na Listę Produktów Tradycyjnych. Ponadto przez wiele lat Departament współtworzył Festiwal Folklorystyczny w Muzeum Wsi Opolskiej, gdzie w zabytkowych chatkach prowadzone były warsztaty i pokazy wyrobu produktów tradycyjnych wpisanych na LPT. Warsztaty prowadziły gospodynie domowe, które dokonały wpisu produktów.

Departament Rolnictwa i Rozwoju Wsi wydaje również publikacje promujące dziedzictwo kulinarne naszego regionu. Opracowania dotyczą zarówno produktów tradycyjnych, regionalnych, a także członków sieci Dziedzictwo Kulinarne Opolskie.

Oprócz promocji, zależy nam także na edukacji osób, które produkują żywność i chcą legalnie wprowadzać ją do obrotu. Aby móc tego dokonać 17 marca 2009r. zostało podpisane pierwsze porozumienie o współpracy pomiędzy Województwem Opolskim, a Wojewódzką Stacją Sanitarno-Epidemiologiczną w Opolu i Wojewódzkim Inspektoratem Weterynarii w Opolu. Ze względu na zmiany w przepisach prawnych oraz rozwój rynku produktów tradycyjnych poszerzono zakres porozumienia i w 2014 zostało podpisane kolejne „Porozumienie o współpracy na rzecz rozwoju i promocji przedsiębiorczości na obszarach wiejskich w zakresie żywności naturalnej, tradycyjnej, lokalnej

i ekologicznej produkowanej przez producentów rolnych prowadzących dostawy bezpośrednie, sprzedaż bezpośrednią, działalność marginalną, lokalną i ograniczoną w aspekcie bezpieczeństwa żywności i przestrzegania obowiązujących przepisów prawnych na terenie województwa opolskiego pomiędzy Województwem Opolskim, Wojewódzką Stacją Sanitarno-Epidemiologiczną w Opolu, Wojewódzkim Inspektoratem Weterynarii w Opolu, Wojewódzkim Inspektoratem Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w Opolu, Kasą Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego w Opolu, Związkiem Śląskich Rolników, Pierwszym Urzędem Skarbowym w Opolu, Opolskim Ośrodkiem Doradztwa Rolniczego w Łosiowie”.

Dzięki ww. współpracy, Województwo Opolskie jako pierwsze w kraju opracowało „*Poradnik dla producentów rolnych prowadzących dostawy bezpośrednie, sprzedaż bezpośrednią, działalność marginalną, lokalną i ograniczoną, gospodarstwa agroturystyczne oraz oferujących produktu tradycyjne*”. Poradnik powstał, aby ułatwić osobom produkującym żywność wprowadzić ją do obrotu. Jest on zbiorem obowiązujących przepisów prawnych, które obowiązują osoby chcące produkować żywność na małą skalę. Poradnik jest w wersji drukowanej oraz PDF (dostępny na stronie www.odnowawsi.eu). W ramach promocji poradnika oraz przedsiębiorczości na wsi zrealizowano szereg spotkań z rolnikami, audycje radiowe oraz krótkie filmy promujące działalność rolniczą. Należy podkreślić, że nad treścią poradnika pracowało 9 instytucji: Urząd Marszałkowski Województwa Opolskiego, Uniwersytet Nauk Przyrodniczych we Wrocławiu Wydział Nauk i Żywności, Pierwszy Urząd Skarbowy w Opolu, Urząd Kontroli Skarbowej w Opolu, Wojewódzka Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Opolu, Wojewódzki Inspektorat Weterynaryjny w Opolu, Wojewódzki Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno- Spożywczych w Opolu, Związek Śląskich Rolników, Kasa Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego Oddział Regionalny w Opolu.

Opracowane zostały i wydane w magazynie „Smak i tradycja” (wydawany przez Polską Izbę Produktu Regionalnego i Lokalnego) oraz w dodatku specjalnym pn. „Turystyka Kulinarna 2015” branżowego magazynu turystycznego „Wiadomości Turystyczne”, „Wiadomościach Regionalnych” artykuły nt. przedsięwzięć realizowanych w ramach promocji produktów tradycyjnych i regionalnych województwa opolskiego.

Departament Rolnictwa i Rozwoju Wsi zajmuje się również organizacją spotkań, konferencji, warsztatów podczas których m.in. osoby fizyczne uczestniczą w szkoleniach dotyczących żywności wysokiej jakości, otrzymują wsparcie merytoryczne w temacie obowiązujących przepisów prawnych. Wsparcia udzielają instytucje kontrolujące i nadzorujące producentów i przetwórców żywności .

W latach 2005 - 2015 na Listę Produktów Tradycyjnych wpisano 62 produkty. W 2015 nastąpiły zmiany kadrowe, w wyniku których zlikwidowano etat osoby zajmującej się promocją LPT. W związku z tym w latach 2016 – 2018 nie dokonano wpisu na LPT. W 2019r. ponownie zatrudniono pracownika, którego zadaniem jest aktywne poszukiwanie tradycyjnych produktów. W efekcie obecnie 3 wnioski trafiły do Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi celem ich rozpatrzenia, a kolejne są na etapie prowadzonych rozmów. Liczymy na to, że liczba produktów na liście będzie się zwiększać o kolejne smakowite dania i produkty.

W 2020 planujemy zintensyfikować działania i współpracę ze społecznościami lokalnymi celem złożenia kolejnych wniosków o wpis na w/w Listę Ministerstwa. Wraz z powiększaniem się ilości produktów tradycyjnych rozwija się zainteresowanie tematem dziedzictwa kulinarnego.

II. Produkty Regionalne.

Jednym z kierunków rozwoju rynku produktów regionalnych przyjętych przez Samorząd Województwa jest ich wyróżnienie w krajowych i unijnych systemach jakości. W unijnym rejestrze został umieszczony: kołocz śląski posiadający certyfikat Chronione Oznaczenie Geograficzne, oraz krupnioki śląskie.

Departament Rolnictwa i Rozwoju Wsi aktywnie wspiera zainteresowane podmioty w działaniach formalnych:

- przekazywanie informacji o korzyściach jakie niesie za sobą wpisanie produktu do rejestru UE,
- zorganizowanie spotkań inicjujących stworzenie grupy producentów,
- pomoc przy pisaniu i złożeniu wniosku do UE o dokonaniu wpisu.

Jednakże to w gestii producentów leży współpraca przy promocji oraz edukowaniu społeczeństwa. Ze względu na formę prawną konsorcjum samo może wnioskować o środki na promocję produktów. Na Opolszczyźnie 10 producentów posiada certyfikat umożliwiający im produkcję ciasta zgodnie z zastrzeżoną recepturą. Producenci ci są członkami Stowarzyszenia Konsorcjum "Producentów kołacza Śląskiego" oraz należą do sieci „Dziedzictwo Kulinarne Opolskie”.

Na terenie województwa opolskiego jest tylko jeden certyfikowany producent krupnioków śląskich tj. ZPM Mroczek. Kilkakrotnie DRW informował producentów o możliwości wytwarzania produktu zarejestrowanego w UE, jednak nie zainteresowało to potencjalnych firm. Wiąże się to ściśle z produkowaniem krupnioka śląskiego według specyfikacji zastrzeżonej w UE. W większości

przypadków producenci nie zamierzają zmieniać własnej, wypróbowanej receptury smaku swojego produktu w obawie o brak akceptacji przez klienta nowego produktu.

Po rejestracji produktu w UE informowaliśmy producentów o uzyskaniu certyfikatu oraz o możliwości rozbudowania marki produktu, lecz wędliniarze nie chcą uczestniczyć w certyfikacji. Powodów jest kilka, głównie nie chcą zmieniać specyfikacji produktu oraz że nie są przekonani, co do wyników ekonomicznych idących za wprowadzaniem do sprzedaży innego wyrobu, niż ten dobrze już znany klientowi. Innego zdania w tym temacie był Ryszard Mroczek, który od samego początku uczestniczył w procesie pisania i rejestracji krupnioków śląskich w Unii Europejskiej. Po zamieszczeniu logo Chronione Oznaczenie Geograficzne sprzedaż certyfikowanego produktu wzrosła w firmie p. Mroczka o 40%.

Planem na rok 2020 jest rejestracja kolejnego produktu w systemie Chronionych Oznaczeń Geograficznych. Obecnie trwają rozmowy dotyczące wpisania do rejestru unijnego produktu „karp niemodliński”, który znajduje się na Liście Produktów Tradycyjnych. DRW planuje współpracę w tym zakresie z Lokalną Grupą Rybacką OPOLSZCZYNA.

III. Europejska Sieć Regionalnego Dziedzictwa Kulinarnego

Europejska Sieć Regionalnego Dziedzictwa Kulinarnego jest stowarzyszeniem, do którego należy 46 regionów europejskich z 13 krajów. Ideą Sieci jest promocja i poprawa jakości lokalnej żywności oraz wzmocnienie produktów żywnościowych o charakterze regionalnym. ESRDK ma ułatwić konsumentom oraz turystom na terenie Europy dostęp do lokalnej i regionalnej żywności wysokiej jakości.

Województwo Opolskie jest członkiem Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarnego od 29 października 2008r. Obecnie oprócz Województwa Opolskiego do Sieci należą także województwa: Warmińsko-Mazurskie, Kujawsko-Pomorskie, Mazowieckie, Małopolskie, Pomorskie, Zachodniopomorskie, Wielkopolskie, Świętokrzyskie, Dolnośląskie. Zadania związane z założeniem oraz rozwojem sieci realizowane są przez Koordynatora regionalnego sieci będącego pracownikiem Departamentu Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Pierwsze certyfikaty członkostwa w Regionalnej Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Województwa Opolskiego zostały wręczone w 2010 roku. Obecnie opolska Sieć regionalna zrzesza 69 lokalnych producentów, którzy aktywnie promują i rozwijają lokalną żywność oraz są dobrymi ambasadorami województwa opolskiego i Regionalnego Dziedzictwa

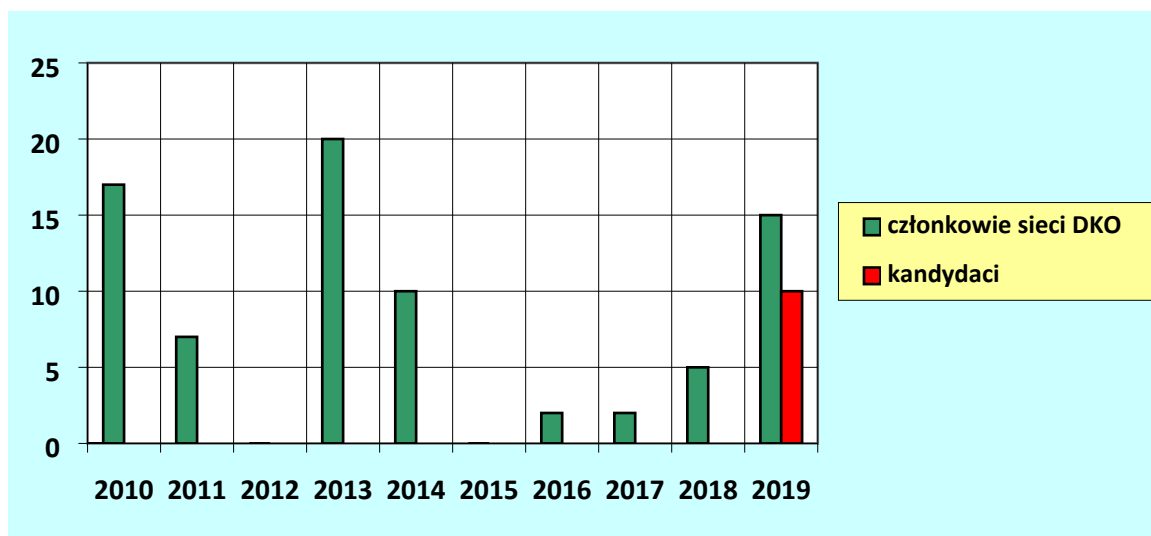
Kulinarne w całej Europie. Każdy przedsiębiorca uczestniczący w Sieci Regionalnej po spełnieniu odpowiednich kryteriów opisanych w Regulaminie sieci Dziedzictwo Kulinarne Opolskie, zgodnym z Europejskim Regulaminem Sieci, ma prawo używać do promocji swoich produktów logo „Dziedzictwo Kulinarne Opolskie”. Ten wspólny znak towarowy gwarancyjny jest zarejestrowany w Urzędzie Unii Europejskiej ds. Własności Intelktualnej (EUIPO). Turyści i konsumenci widząc ten znak mają pewność, że dane produkty czy potrawy są związane z danym regionem. Wspólny symbol dla wszystkich regionów pozwala także na łatwe dostosowanie go do potrzeb poszczególnych regionów oraz języków.

Istotnym jest fakt, że producenci zrzeszeni w sieci korzystają ze swoich surowców i współpracują ze sobą. Wędliniarze i restauracje zaopatrują się w mięso od producentów surowca z sieci, a piekarze w mąkę od młynarza z sieci. Restauratorzy korzystają z lokalnych produktów posiadających znak towarowy „Dziedzictwo Kulinarne Opolskie” i tym samym promują go wśród swoich klientów.

Podmioty kandydujące do sieci składają wnioski, które następnie oceniane są przez Zespół ds. Dziedzictwa Kulinarne. Zespół jest organem opiniodawczo-doradczym Marszałka Województwa Opolskiego powoływanym Zarządzeniem Marszałka Województwa Opolskiego. Składa się on z dziewięciu osób: przewodniczącego, zastępcy przewodniczącego, sześciu członków i sekretarza. W skład zespołu wchodzi: przedstawiciel Zarządu Województwa Opolskiego, będący Właścicielem Licencji Regionalnej, Dyrektor Departamentu Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Kierownik Referatu Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Dyrektor Departamentu Współpracy z Zagranicą i Promocji Regionu, Opolski Wojewódzki Lekarz Weterynarii, Dyrektor Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej, Wojewódzki Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, Dyrektor Muzeum Wsi Opolskiej w Bierkowicach oraz Koordynator Sieci Dziedzictwo Kulinarne Opolskie. Dzięki Zespołowi do sieci DKO włączane są wyłącznie produkty i potrawy wysokiej jakości.

Na dzień dzisiejszy w sieci jest 69 członków, a kolejnych 10 złożyło wnioski. Po latach prowadzonych działań promocyjnych i budujących markę Dziedzictwo Kulinarne Opolskie zauważane jest rosnące zainteresowanie aktywnym członkostwem w sieci.

Rok	Liczba nowych członków
2010	17
2011	7
2012	0
2013	20
2014	10
2015	0
2016	2
2017	2
2018	5
2019	15, kandyduje kolejnych 11



Departament Rolnictwa i Rozwoju Wsi organizuje szereg przedsięwzięć promujących członków sieci i przede wszystkim kształtujących odpowiednią markę sieci.

Koordynatorzy Europejscy oraz jeden region członkowski organizują coroczne forum, podczas którego omawiane są bieżące sprawy sieci ESRDK i w których biorą udział przedstawiciele województwa opolskiego. W konferencji uczestniczą wszystkie regiony należące do sieci oraz regiony ubiegające się o członkostwo. W ramach forum organizowane są podróże studyjne, podczas których odwiedzane są obiekty należące do sieci. Daje to okazję do poznania producentów z innych krajów, a także wymiany wiedzy i doświadczeń z zakresu promocji dziedzictwa kulinarnego. Producenci/restauratorzy mają możliwość podpatrzenia ciekawych pomysłów oraz rozwiązań, które mogą wykorzystać i zastosować u siebie. Konferencja coroczna to niepowtarzalna szansa dla Opolskich członków sieci do promocji swoich produktów.

Ponadto w latach 2010 -2019 DRW zorganizowało wyjazdy studyjne do sieci Dziedzictwo Kulinarne polskich regionów (Warmia Mazury Powiśle, Świętokrzyskie, Dolny Śląsk, Kujawy i Pomorze, Pomorskie, Małopolska) i zagranicznych regionów (Split-Dalmatia, Pfalz, Skania, Bornholm, Rugia, Oslo). W ubiegłym roku podejmowaliśmy grupę z sieci Dziedzictwo Kulinarne Kujawy i Pomorze, a w roku 2020 czekamy na rewizytę z Palatynatu i Małopolski. Teraz województwo opolskie, ma szansę zaprezentować opolskie dziedzictwo kulinarne innym regionom z sieci.

Członkowie sieci zapraszani są do udziału w wydarzeniach kulinarnych organizowanych na terenie województwa opolskiego, tj. np.: Wariacje Kulinarne – czyli kolacje degustacyjne, Festiwal Kuchni Regionalnej i Tradycyjnej, Targi lokalnych produktów, oraz wielu innych imprez gdzie promują swoje dania, produkty i ideę sieci. Firmy, stowarzyszenia, instytucje, a także inne Departamenty z Urzędu Marszałkowskiego czerpią z bogatej bazy producentów zrzeszonych w sieci. Wiele osób i instytucji korzysta z listy członków sieci, co jest doskonałym efektem prowadzonych od lat przez DRW działań. Można śmiało powiedzieć, że zbudowano markę „Dziedzictwo Kulinarne Opolskie”, która się rozwija, zmienia i jest dostępna dla zewnętrznych odbiorców.

Produkty z sieci Dziedzictwo Kulinarne Opolskie są także dostępne w ramach tzw. pakietów regionalnych, skompletowane przez jednego z członków należących do sieci. Niniejsze pakiety służą jako gadzety promujące smaki naszego regionu podczas imprez kulinarnych.

W obecnym naborze mamy 4 wnioski od gospodarstw rybackich. To pozwoli nam na wprowadzenie do sieci ryb takich jak: karp niemodliński i pstrąg poliwodzki, które stają się coraz to bardziej popularne w restauracjach. Zależy nam aby w restauracjach sieci były dostępne ryby od polskich hodowców, żeby ta ryba była zawsze świeża i dostarczana z lokalnych stawów.

Głównym narzędziem marketingowym sieci jest strona internetowa www.culinary-heritage.com, która prowadzona jest przez koordynatorów regionalnych w języku urzędowym danego kraju oraz w języku angielskim. Na stronie zamieszczane są informacje na temat regionu oraz członków sieci regionalnych. Oprócz danych adresowych znajdują się opisy producentów, przepisy oraz zdjęcia. Ponadto nasi członkowie sieci promowani są także na stronie www.odnowawsi.eu oraz w materiałach promocyjnych wydawanych przez Urząd Marszałkowski Województwa Opolskiego.

Bardzo aktywnym medium są obecnie portale społecznościowe. DRW prowadzi aktywnie profil facebookowy Dziedzictwo Kulinarne Opolskie, którego posty zyskują dość duży zasięg. Ponadto w 2019r. dzięki współpracy z Fundacją Ludzie, Środowisko Ekologia wyprodukowano 6 filmów promujących członków sieci:

- „Dziedzictwo Kulinarne Opolskie”,
- „Smak i Tradycja”,
- „Kulinarne rarytasy Opolszczyzny”,
- „Promocja dziczyzny”,
- „Tradycyjnie Robione”,
- „Dziedzictwo kulinarne elitarne grono producentów”,

Dodatkowo kampanię promocyjną wzbogacano o artykuły prasowe promujące lokalną żywność.

Departament Rolnictwa i Rozwoju Wsi w kolejnych latach planuje dalszą aktywną promocję oraz wzmocnienie tożsamości lokalnej poprzez głębszą współpracę podmiotów w sieci. Budowanie w konsumentach ostatecznych chęci do wspierania lokalnych producentów i poznawania dostawców, w tym przypadku członków sieci DKO, jest celem podejmowanych działań. Rok 2020 to czas na zrównoważony rozwój sieci, nabór nowych podmiotów, a przede wszystkim sieciowanie w celu dalszego wzmocnienia wzajemnej współpracy.

IV. Otwarty konkurs ofert

W 2019 roku Zarząd Województwa Opolskiego podjął decyzję o wsparciu działań na rzecz promocji dziedzictwa kulinarnego regionu poprzez ogłoszenie dla NGO otwartych konkursów ofert. Efektem tego było podpisanie z 13 organizacjami pozarządowymi umów dotacji na szeroko pojęte działania promujące dziedzictwo kulinarne oraz produkty lokalne, regionalne i tradycyjne województwa opolskiego. Poniżej wybrane przykłady zrealizowanych projektów.

Członkinie KGW „Dobrzeńki” z Dobrzeńki Wielkiej promowały zbieranie i wykorzystanie ziół w kuchni. Zorganizowane zostały warsztaty w terenie i wykłady z udziałem doświadczonych zielarzy. Finalnie powstała książeczka na temat zastosowania ziół w kuchni opolskiej. Podczas spotkań każdy mógł spróbować herbatki wpisanej na Listę Produktów Tradycyjnych tj. „Ziołowego teju”.

Stowarzyszenie „Odnowa Wsi Biedzychowice”, w ramach otrzymanej dotacji, zorganizowało w Farskiej Stodole otwartą imprezę promującą dziedzictwo kulinarne regionu połączone z premierą książki „Śląski tygiel kulinarny”. Książka opatrzona została pięknymi zdjęciami, a wśród przepisów można znaleźć przysmaki kuchni śląskiej, kresowej i góralskiej. Książka w tej formie ma zainteresować i zachęcić czytelnika, niezależnie od wieku, do wykorzystania starych przepisów i wprowadzenia ich do jadłospisu. Każdy z gości imprezy promocyjnej otrzymał bezpłatny egzemplarz tej wyjątkowej pozycji kulinarnej i mógł spróbować tradycyjnych dań, które przygotowały specjalnie na tę okazję panie ze stowarzyszenia.

W ramach promocji sieci Dziedzictwa Kulinarnego Opolskiego oraz produktów tradycyjnych, realizowany jest materiał filmowy o działalności członków sieci. Filmy będą ogólnodostępne na stronach internetowych i portalach społecznościowych, a mieszkańcy – mamy nadzieję, że również spoza województwa opolskiego – zobaczą, jak ważna dla producentów czy restauratorów jest więź z lokalnymi dostawcami, promowanie tradycji kulinarnych i dbałość o najwyższą jakość finalnego produktu.

Poniżej przedstawiamy nakłady finansowe Departamentu Rolnictwa i Rozwoju w latach 2009-2019 (SW-środki budżetu Województwa Opolskiego, KSOW – środki Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich), które pozwoliły na realizację poniższych działań:

2009

SW: 54.522, 99 zł

w ramach czego:

- opłacono składkę członkowską sieci DKO,
- zakupiono szyldy z logo sieci DKO,
- uczestniczono w podróży studyjnej do Obwodu Rówieńskiego (Ukraina) w ramach wymiany doświadczeń polskich województw uczestniczących w ESRDK,
- zorganizowano wyjazd studyjny na Targi Grüne Woche,
- organizacja i udział w targach: Targi Turystyczne "W stronę słońca", Wystawa Maszyn Rolniczych OPOLAGRA 2008, Udział w Międzynarodowych Targach Poznańskich Polagra Food 2009
- organizacja konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo” (finał regionalny i krajowy)

KSOW: 137.817,30 zł

- organizacja i udział w targach: Lista Produktów Tradycyjnych w Warszawie, Ekogala w Rzeszowie, MTP Polagra Food Poznań, Międzynarodowe Targi Żywności TUTTO FOOD w Mediolanie.
- wydanie folderu o produktach tradycyjnych
- organizacja wyjazdu studyjnego do sieci Dziedzictwo Kulinarne Warmia Mazury Powiśle

2010

SW: 66.218,00 zł

w ramach czego:

- opłacono składkę członkowską sieci DKO,
- zorganizowano konferencje z nadaniem pierwszych szyldów w sieci ,
- uczestniczono w Dorocznym Forum ESRDK w Ystad,
- wydano mapki promujące członków sieci DKO ,
- wsparto finansowo imprezy promujące produkty tradycyjne i lokalne (stoły wielkanocne, turnieje kulinarne, jarmarki wielkanocne)

-promowano produkty tradycyjne na kiermaszach i targach krajowych: Tragi w Stronę Słońca w Opolu, Tragi Turystyki Wiejskiej i Agroturystyki w Kielcach, Lista Produktów Tradycyjnych w Warszawie, Polagra Food w Poznaniu,

-zorganizowano konkurs kulinarny Nasze Kulinarne Dziedzictwo Smaki Regionów.

KSOW: 32.851,00 zł

- Targi Smaki Regionów ,

-Seminarium połączone z otwarciem sklepu z produktami tradycyjnymi Śląska Opolskiego. Wydano również ulotkę nt. produktów tradycyjnych ,

2011

SW: 55.737,05 zł zł

- opłacenie składki ESRDK,

- szkolenie i seminaria dotyczące produktów tradycyjnych,

- Międzynarodowe Targi Turystyczne "W Stronę Słońca"

- wsparcie imprez kulinarnych oraz przedsięwzięć (jubileusz 50 - lecia KGW w Kazimierzu, Święto Województwa Opolskiego)

- Promocja produktów poprzez udział w targach: Festiwal Smaków w Opolu, Polagra Food w Poznaniu, Jarmak Bożonarodzeniowy w Opolu, Lista Produktów Tradycyjnych w Szczecinie,

- Konkurs Nasze Kulinarne Dziedzictwo-Smaki Regionów,

- wydanie ulotek promocyjnych o kołaczku śląskim w 3 językach: polskim, niemieckim i angielskim,

KSOW: 121.806,90 zł

- Podróż studyjna dla członków sieci Dziedzictwo Kulinarne Opolskie WMP

- Lista Produktów Tradycyjnych w Szczecinie

- Targi Smaki Regionów –Polagra Food

- Wydawnictwo o dziedzictwie kulinarnym i produktach tradycyjnych książka

2012

SW: 33.641,96 zł

- opłacenie składki ESRDK,
- szkolenie i seminaria dotyczące produktów tradycyjnych,
- Wykonanie emaliowanych szyldów z logo Sieci Dziedzictwo Kulinarne Opolskie
- Konkurs Nasze Kulinarne Dziedzictwo-Smaki Regionów,
- Promocja produktów poprzez udział w targach: Festiwal Smaków w Opolu, Polagra Food w Poznaniu, Targi w Stronę Słońca,
- wsparcie imprez kulinarnych oraz przedsięwzięć promujących produkty tradycyjne i regionalne: Europejskie Targi Chłopskie w Krzyżowicach, Wojewódzka Wystawa Stołów Wielkanocnych w Kórnicach

KSOW: 505.440,00 zł

- udział w targach Grune Woche oraz Smaki Regionów
- wydanie publikacji Smaki Opolszczyzny - wydanie publikacji
- Seminarium "Dziedzictwo kulinarne"
- TVN media – 266 450,42 nie pamiętam czy to robiliśmy my czy wy. Były programy o Opolszczyźnie i tradycjach kulinarnych. Nagrywali chyba nawet w Bierkowicach odcinek o konkursie twoim.
- Festiwal Opolskich Smaków
- doroczne forum sieci ESRDK w Gdańsku
- podróż studyjna nt produktu tradycyjnego i lokalnego do Nadrenii
- wykonanie rollupów i banerów z potrawami i produktami tradycyjnymi

2013

SW: 13.276,19 zł

- opłacenie składki ESRDK,
- szkolenie i seminaria dotyczące produktów tradycyjnych,
- wsparcie imprez kulinarnych oraz przedsięwzięć promujących produkty tradycyjne i regionalne

KSOW: 210.000,00 zł

- Promocja produktów poprzez udział w targach: Lista Produktów Tradycyjnych w Warszawie, Targi Smaki Regionów/Polagra Food

- szkolenie i seminaria dotyczące produktów tradycyjnych,
- druk folderu o produktach tradycyjnych
- organizacja wyjazdu studyjnego do sieci Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie,
- organizacja wyjazdu na doroczne Forum w Blnz
- organizacja Konkursu Nasze Kulinarne Dziedzictwo-Smaki Regionów

2014:

SW: 45.263,85 zł

- opłacenie składki ESRDK,
- szkolenie i seminaria dotyczące produktów tradycyjnych,
- wsparcie imprez kulinarnych oraz przedsięwzięć promujących produkty tradycyjne i regionalne
- zakup szyldów sieci Dziedzictwo Kulinarne Opolskie
- Promocja przedsiębiorczości na Wsi- wyprodukowanie 3 audycji radiowych dot. przedsiębiorczości na Wsi, zorganizowano spotkania z rolnikami,
- udział w Dorocznym Forum ESRDK
- Promocja produktu tradycyjnego i regionalnego w specjalistycznej prasie
- Promocja produktów poprzez udział w targach: Festiwal Smaków w Opolu,
- zakup produktów tradycyjnych

KSOW: 75.869,00 zł

- udział w dorocznym forum w Ystad
- Konkurs Nasze Kulinarne Dziedzictwo-Smaki Regionów,
- organizacja szkoleń i spotkań promujących sieć oraz produkt
- druk folderów o produktach tradycyjnych
- wykonanie odzieży gastronomicznej
- promocja medialna filmów o członkach sieci DKO

2015:

SW: 41.170,16 zł

- opłacenie składki ESRDK,
- szkolenie i seminaria dotyczące produktów tradycyjnych,
- wsparcie imprez kulinarnych oraz przedsięwzięć promujących produkty tradycyjne i regionalne
- zakup szyldów sieci Dziedzictwo Kulinarne Opolskie
- Konkurs Nasze Kulinarne Dziedzictwo-Smaki Regionów,
- Promocja produktów poprzez udział w targach: Festiwal Smaków w Opolu,

KSOW: 33.472,93 zł

- udział w dorocznym forum w Ystad
- emisja filmów dotyczących przedsiębiorczości na Wsi
- druk folderów o produktach tradycyjnych
- druk poradnika dot. przedsiębiorczości

2016:

SW: 56.082,69 zł

- opłacenie składki ESRDK,
- szkolenie i seminaria dotyczące produktów tradycyjnych,
- wsparcie imprez kulinarnych oraz przedsięwzięć promujących produkty tradycyjne i regionalne
- Konkurs Nasze Kulinarne Dziedzictwo-Smaki Regionów,
- Promocja produktów poprzez udział w targach: Polagra Food w Poznaniu,
- udział w Dorocznym Forum z ESRDK

KSOW: 49.616,00 zł

- udział w Dorocznym Forum w Oslo
- udział w konferencji i targach Turystyki i Agroturystyki Wiejskiej Agrotavel
- szkolenie oraz wyjazd studyjny do członków sieci DKO

2017:

SW: 61.702,79

- opłacenie składki ESRDK,
- szkolenie i seminaria dotyczące produktów tradycyjnych,
- wsparcie imprez kulinarnych oraz przedsięwzięć promujących produkty tradycyjne i regionalne
- Konkurs Nasze Kulinarne Dziedzictwo-Smaki Regionów,
- Promocja produktów poprzez wykonanie i dostawa pendrive'a 8 GB w formie karty z nadrukiem -
- Zakup książki kucharskiej pt. „Opolszczyzna w wielu smakach 2. Skarby dziedzictwa kulinarnego” oraz map promujących członków sieci Dziedzictwo Kulinarne Opolskie
- Konkurs Nasze Kulinarne Dziedzictwo-Smaki Regionów,

KSOW: 64.630,00

- wyjazd studyjny do sieci Dziedzictwo Kulinarne Dolny Śląsk
- udział w Dorocznym Forum ESRDK
- udział w konferencji i targach Turystyki i Agoturystyki Wiejskiej Agrotavel
- udział w Targach Smaki Regionów w ramach Polagra Food

2018:

SW: 129. 679,43 zł

- opłacenie składki ESRDK,
- szkolenie i seminaria dotyczące produktów tradycyjnych,
- wsparcie imprez kulinarnych oraz przedsięwzięć promujących produkty tradycyjne i regionalne
- Konkurs Nasze Kulinarne Dziedzictwo-Smaki Regionów,
- Promocja produktów poprzez wykonanie i dostawa pendrive'a 8 GB w formie karty z nadrukiem -
- Zakup książki kucharskiej pt. „Opolszczyzna w wielu smakach 2. Skarby dziedzictwa kulinarnego” oraz map promujących członków sieci Dziedzictwo Kulinarne Opolskie
- Konkurs Nasze Kulinarne Dziedzictwo-Smaki Regionów,
- Zorganizowano uroczystość X- lecia powstania Sieci Dziedzictwo Kulinarne Opolskie
- Zorganizowano wyjazd studyjny dla przedstawicieli Województwa Opolskiego do członków Sieci Dziedzictwo Kulinarne Split-Dalmacja (Chorwacja)
- Zorganizowano w dniach warsztaty połączone z podróżą studyjną do sieci Dziedzictwo Kulinarne Małopolska

- Zakupiono 25 szt. szyldów „Dziedzictwo Kulinarne Opolskie”

KSOW: 38.446,42

- udział w Targach Smaki Regionów w ramach Polagra Food

2019:

SW: 201. 000

- opłacenie składki ESRDK,
- Promocja produktów tradycyjnych i regionalnych podczas gali 15-lecia
- wsparcie konkursów kulinarnych promujących produkty tradycyjne i regionalne,
- udział w dorocznym forum w Ystad,
- organizacja wyjazdu studyjnego do sieci Dziedzictwo Kulinarne Nadrenia-Palatynat,
- organizacja konkursu Nasze Kulinarne Dziedzictwo-Smaki Regionów,
- spotkania, szkolenia odnośnie żywności wysokiej jakości
- przyznawanie dotacji w ramach otwartego konkursu ofert (12 umów)

KSOW: 43 995,71

- Wydatkowano na udział w Targach Smaki Regionów w Poznaniu

Tabela dot. wydatkowania środków na działania związane z promocją dziedzictwa kulinarnego

Rok	Środki własne Samorządu Województwa Opolskiego, DRW	Środki pochodzące z Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich	SUMA
2009	54.522,99	137.817,30	192.340,29
2010	66.218,00	32.851,00	99.069,00
2011	55.737,05	121.806,90	177.543,95
2012	33.641,96	505.440,00	539.081,96

2013	13.276,19	210.000,00	223.276,19
2014	45.263,85	75.869,00	121.132,85
2015	41.170,16	33.472,93	74.643,09
2016	56.082,69	49.616,00	105.698,69
2017	61.702,79	64.630,00	126.332,79
2018	129.679,43	38.446,42	168.125,85
2019	201.000,00	43.995,71	244.995,71
SUMA	758.295,11	1.313.945,26	2.072.240,37

Treść niniejszego punktu została opracowana przez DRW.

2) Zadania Realizowane przez Departament Kultury, Sportu i Turystyki:

Departament Kultury, Sportu i Turystyki w obszarze promocji turystycznej regionu od wielu lat intensywnie działa na rzecz promocji produktów tradycyjnych i rodzimej gastronomii.

Departament Kultury, Sportu i Turystyki nie jest komórką bezpośrednio odpowiedzialną za „Kulinarne Dziedzictwo” oraz proces ewidencyjny i certyfikacyjny potraw i produktów kulinarnych. Bezpośrednio nie realizuje także w Urzędzie zadań mających na celu popularyzację, informację, ochronę dziedzictwa kulinarnego i promocję produktów ujętych na listach produktowych o charakterze lokalnym, regionalnym, krajowym czy europejskim. Powyższe działania są przez Departament Kultury, Sportu i Turystyki wspierane, promowane i rozwijane jako jedne z istotnych walorów turystycznych województwa opolskiego.

Koncentrując się na promocji atrakcji turystycznych, w tym bazy rekreacyjnej, hotelowej, gastronomicznej, a także popularyzacji obiektów turystyki kulturowej, przyrodniczej i bezpośrednim nadzorze nad wojewódzkimi instytucjami kultury oraz ścisłej współpracy z Opolską Regionalną Organizacją Turystyczną, Departament ma również na uwadze promowanie walorów i oferty kulinarnej regionu. Promocji kulinarnej i jej wsparciu służy szereg działań i narzędzi. Można wśród nich wskazać m.in. promocję targowo – wystawienniczą, wydawnictwa i informatory turystyczno – krajoznawcze,

współpracę na rzecz promocji regionu w mediach (artykuły prasowe, audycje radiowe i telewizyjne) oraz w internecie (informatory, portale, blogi, serwisy społecznościowe i youtube), wspieranie imprez i wydarzeń (jarmarki, targi, konkursy, konferencje, zloty, zjazdy itp.) oraz szereg innych działań promocyjno-marketingowych.

Należy zaznaczyć, że od wielu lat większość spośród kilkunastu imprez wystawienniczo –targowych odbywa się w ścisłej współpracy z Opolską Regionalną Organizacją Turystyczną. Podczas tych imprez uatrakcyjnienie stoiska województwa opolskiego odbywa się z wykorzystaniem

w promocji regionalnych produktów żywnościowych (wśród nich znalazły się zarówno produkty wpisane na listy dziedzictwa kulinarnego jak również oferta opolskich przedsiębiorstw z branży spożywczej w tym mleczarskiej, wędliniarskiej, cukierniczej, piekarniczej, piwnej i wielu innych).

Dzięki konsekwentnej, wieloletniej promocji i współpracy z producentami oraz grupami producenckimi takie produkty jak kołocz śląski, śmietanówka oleska, miody z Maciejowa są znane już nie tylko w regionie ale w całej Polsce i stanowią dodatkowy magnes przyciągający turystów z Europy i Świata.

Wyżej wymienione produkty oprócz imprez i wydarzeń regionalnych organizowanych wspólnie przez Departament i OROT były w ostatniej dekadzie dostępne m.in. na największych na świecie Międzynarodowych Targach Turystycznych ITB w Berlinie, ale także gościły na opolskim stoisku podczas prezentacji m.in. w Pradze, Brnie, Ostrawie, Ołomuńcu, Hradcu Kralove, Monachium, Hamburgu, Essen, Lipsku, Dreźnie, Warszawie, Poznaniu, Kielcach, Krakowie, Wrocławiu, Kłodzku, Jeleniej Górze, Katowicach, Chorzowie, Łodzi czy Brukseli. Promowano je także na regionalnych targach, jarmarkach i prezentacjach zarówno w stolicy regionu jak i wielu miejscowościach powiatowych i gminnych.

Dodatkowo szereg wydawnictw i informatorów turystycznych dystrybuowanych m.in. na targach i w certyfikowanych punktach informacji turystycznej oraz dostępnych na stronach internetowych, przygotowanych przez Departament Kultury, Sportu i Turystyki, a także Opolską Regionalną Organizację Turystyczną poprzez portal www.visitopolskie.pl zawiera w swojej treści dodatkowe informacje dotyczące walorów kulinarnych wzmacniających atrakcyjność turystyczną województwa opolskiego.

Ważną część promocji stanowi także wsparcie, na przestrzeni lat ubiegłych, jarmarków turystycznych i kulinarnych, które od lat odbywają się w regionie, są to m.in.: Wojewódzkie Święto Karpia, Jarmark

w Byczynie, Jarmark Wielkanocny w Muzeum Wsi Opolskiej, Święta Chleba i Miodu, Jarmarki Bożonarodzeniowe, Jarmark Franciszkański itp.

Departament Kultury Sportu i Turystyki przygotował w ubiegłych latach szereg wydawnictw opisujących m.in.: wyspecjalizowaną ofertę i produkty turystyczne, część z nich w kilku wersjach językowych oraz w spójnej koncepcji stylistycznej zgodnej z księgą marki i przygotowaną pod wspólnym tytułem „Opolskie Kwitnące ...”. Wydawnictwa te oprócz treści tematycznych zawierają także informacje o rodzimej kuchni, obiektach gastronomicznych i produktach kulinarnych regionu. Należą do nich m.in. następujące tytuły:

- Opolskie Kwitnące dla dzieci,
- Opolskie kwitnące szlaki wodne,
- Opolskie Kwitnące szlak budownictwa drewnianego,
- Opolskie Kwitnące Muzea, Izby pamięci i pomniki historii
- Opolskie Kwitnące – Przewodnik po obszarach wiejskich (z mapą),
- Opolskie Kwitnące – Seria 7 map turystycznych tematycznych (przyroda, łowiectwo, kultura ludowa, agroturystyka, atrakcje turystyczne, atrakcje turystyki wiejskiej, muzea ...),
- Opolskie Kwitnące – Katalog Gospodarstw Agroturystycznych,
- Opolskie Kwitnące – Atlas Znakowanych Szlaków Rowerowych Województwa Opolskiego,
- Witamy na Śląsku Opolskim,
- Opolski Szlak Cysterski,
- Atrakcje Turystyczne Śląska Opolskiego,
- Zabytki Techniki Śląska Opolskiego
- Mapa Agroturystyczna Województwa Opolskiego

Na targach i w certyfikowanych punktach informacji turystycznej promowanych jest także szereg wydawnictw innych departamentów UMWO oraz OROT, m.in.:

- Opolskie Kwitnące smakiem i tradycją,(DRW)
- Opolskie Kwitnące - Tylko u nas, (DZP)
- Opolskie Kwitnące – Zawsze jesteś zaproszony, (DZP)
- „Opolski Bifyj – przyjazny przewodnik kulinarny”, (OROT)
- Informator Szlak kulinarny Opolski Bifyj, (OROT)

- „Przewodnik turystyczny OPOLSKIE” (OROT)

oraz szereg wydawnictw gmin, powiatów, lokalnych grup działania i stowarzyszeń, a także obiektów gastronomicznych, które zawierają w swoich treściach również przepisy i informacje na temat produktów kulinarnych regionu i oferty gastronomicznej z nimi związanej. Oprócz restauracji produkty takie można nabyć w sklepach firmowych z regionalną żywnością, sklepikach hotelowych i restauracyjnych, u lokalnych producentów ale także w lokalnych atrakcjach turystycznych i w opolskich gospodarstwach agro i ekoturystycznych.

Departament wykorzystuje także produkty kulinarne w promocji regionu podczas wspieranych i współorganizowanych wraz z OROT i innymi Departamentami i partnerami wizyt typu press – tour, study – tour oraz wizyt blogerów turystycznych. Dodatkowo Departament realizował projekt emisji 11 programów tematycznych pod zbiorczym tytułem „Opolskie kwitnące: Turystyka na obszarach wiejskich” wyprodukowanych przez Oddział Telewizji Polskiej w Opolu w ramach umowy o współpracy w okresie od 29 maja 2015 r. do 20 czerwca 2015 r. Celem projektu była wielokrotna (premiera i co najmniej 2 emisje powtórkowe każdego odcinka) emisja na antenie Oddziału Telewizji Polskiej w Opolu. Odcinki te emitowane były także w innych Ośrodkach TVP3 na terenie Polski.

Emisja pozwoliła widzom Telewizji Polskiej w Opolu (mieszkańcom województwa opolskiego oraz terenów z zasięgu TVP Opole) zapoznać się z wiedzą o terenach wiejskich województwa opolskiego. Jeden z odcinków w szczególności poświęcony był atrakcjom kulinarnym na obszarach wiejskich województwa opolskiego. Odbiorcami było około 50 tys. widzów TVP Opole, zainteresowanych wiedzą o obszarach wiejskich i ich atrakcjach, a także widzów okazjonalnych należących do grupy potencjalnych turystów i odwiedzających region i korzystających z Internetu oraz z informacji turystycznej. Ponadto programy są stale dostępne w postaci elektronicznej na stronach internetowych TVP oraz www.turystyka.opolskie.pl i www.visitopolskie.pl w zakładce filmy gdzie mogą oglądać je wszyscy zainteresowani internauci. W Internecie dostępne są także inne cykle reportaży, m.in.: „Lato w Regionie”, „Opolskie na Wakacje”, „Wspólne Dziedzictwo” – Opolszczyzna (w tym np. odcinek 12 „Przez żołądek aż do Opolszczyzny” jest poświęcony w całości atrakcjom kulinarnym).

Na zlecenie Departamentu Kultury, Sportu i Turystyki powstały również spoty w formie teledysków prezentujących województwo opolskie jako region atrakcyjny turystycznie (dostępne na stronie www.turystyka.opolskie.pl w zakładce filmy).

Spoty oraz filmy promocyjne emitowane są m.in. podczas targów, występów i konferencji ale także podróżujący PKP Przewozy Regionalne mogą umilić sobie podróż oglądając filmy promujące Opolszczyznę wyświetlane na ekranach w nowoczesnych pociągach.

W spotach promocyjnych województwa opolskiego atrakcje i produkty kulinarne stanowią część materiału zachęcającego do odwiedzin regionu i podniesienia jego atrakcyjności.

Wyżej wymienione wybrane reportaże i publikacje są cenione na rynku krajoznawczym oraz przyczyniają się znacząco do dostępności informacji oraz popularyzacji turystyki wiejskiej województwa opolskiego, zarówno wśród mieszkańców regionu i kraju, jak również poprzez wielojęzyczne wersje, popularyzują rodzime atrakcje za granicą. Oprócz targów i wydarzeń promocyjnych i wystawienniczych publikacje są przekazywane na ponad 100 wydarzeń o charakterze regionalnym, charytatywnym, edukacyjnym, naukowym oraz branżowym. Publikacje promujące turystykę wiejską są także wykorzystywane podczas kongresów, konferencji, spotkań, narad, rajdów, zlotów, konkursów oraz wielu imprez i wydarzeń organizowanych w regionie.

Szlak Kulinaryny Województwa Opolskiego „Opolski Bifj” to kolejny element polityki Samorządu Województwa Opolskiego dotyczącej promocji produktów regionalnych i tradycyjnych oraz wsparcia producentów tejsze żywności. „Opolski Bifj” to marka powołanego w 2015 roku przez Opolską Regionalną Organizację Turystyczną opolskiego szlaku kulinarnego, który rozwija się dzięki realizacji projektu pn.: „Wsparcie promocji i rozwoju sieciowania Szlaku Kulinarnego Województwa Opolskiego Opolski Bifj”.

Działania bezpośrednio związane z budową liniowego regionalnego produktu turystycznego o charakterze kulinarnym prowadzone są przez Opolską Regionalną Organizację Turystyczną od 2015 roku. Kilka lat zajęły przygotowania do wdrożenia i realizacji idei, która odbywa się przy współpracy, wsparciu merytorycznym i finansowym władz województwa opolskiego. Działania związane z tworzeniem, promocją i rozwojem szlaku współfinansowane są przez Województwo Opolskie, które jest kluczowym członkiem stowarzyszenia zarówno w formie znaczącej składki członkowskiej oraz dodatkowych dotacji na relację projektów z dziedziny promocji i upowszechniania turystyki i krajoznawstwa.

Proces sieciowania Szlaku Kulinarnego obejmuje m.in. cykl szkoleń, wizyt studyjnych dla członków Szlaku poza obszarem województwa opolskiego, ale także wizyt studyjnych organizowanych na Opolszczyźnie dla dziennikarzy i blogerów, uczestnictwo w imprezach kulinarnych i turystycznych wraz

z ofertą kuchni regionalnej oraz wydanie folderu promującego Szlak, a tym samym dziedzictwo kulinarne regionu.

Szlak Kulinaryny Województwa Opolskiego został wpisany do Konsorcjum Polskich Szlaków Kulinarynych, które powstało z inicjatywy Polskiej Organizacji Turystycznej. Konsorcjum działa na podstawie zapisów Marketingowej Strategii Polski w sektorze turystyki na lata 2012-2020.

W ramach realizacji Szlaku Kulinarne, utworzono na jego potrzeby nowy system rekomendacji restauracji oraz szereg działań mających na celu podniesienie kwalifikacji restauratorów i podmiotów związanych z promowaniem turystyki kulinarnej w województwie opolskim. W ramach projektu odbywa się proces certyfikacyjny. Ocenie poddano ponad 20 lokali.

W ramach dodatkowych działań marketingowych powołany został specjalny programu lojalnościowy – Klub Smakosza.

Na integralną z procesem certyfikacji i rekomendacji część zadania składa się cykl profesjonalnych szkoleń adresowanych do podmiotów z branży gastronomicznej, chcących promować kuchnię regionalną i inwestować w usługi z zakresu turystyki kulinarnej. Szlak wspiera i uzupełnia Opolską Sieć Dziedzictwa Kulinarnego promując produkty lokalne i regionalne w opolskich restauracjach, a także jest przykładem komercjalizacji i produktowego podejścia do konsumentów i turystów. Szlak Kulinaryny „Opolski Bifyj” zrzesza obecnie 20 obiektów gastronomicznych, które posiadają w swojej karcie potrawy lub/i produkty, które znajdują się na Liście Produktów Tradycyjnych Województwa Opolskiego, i tym samym nie są związane z kulturą i kulinariami innych państw. Dodatkowo obiekty te muszą przejść pozytywnie proces certyfikacji, a dowodem na to jest sygnowanie się specjalnym logo, utworzonym na potrzeby Szlaku. Wszystko to składa się na wiarygodną ofertę kulinarną, ściśle związaną z regionem oraz zapewnia o oryginalności kosztowanych przez turystów potraw tradycyjnych z terenu Śląska Opolskiego. Potrawy takie jak Śląskie Niebo, Siemieniotka, Wodzionka, Kartoffelsalat czy słodkości: Śliszki, Kołocz Śląski lub Krajanki, to tylko niewielka część obszernej Listy Produktów Tradycyjnych Województwa Opolskiego, których spróbować można w restauracjach na Szlaku.

Dodatkowo Opolska Regionalna Organizacja Turystyczna wspólnie ze znajdującymi się na Szlaku obiektami podejmuje działania służące ożywieniu oraz upowszechnieniu tradycyjnej kuchni Śląska Opolskiego, poprzez:

1. Promocję na targach i podczas festiwali kulinarnych, m.in.:

- III Festiwalu Kuchni Regionalnej i Tradycyjnej "Opolski Bifyj" na zamku w Mosznej

w Restauracji Nad Stawem w Bogacicy, Restauracji Na Wyspie w Niemodlinie, Restauracja „Zamkowy Młyn” w Krapkowicach (13-21 listopad 2019r.);

- II Festiwalu Kuchni Regionalnej i Tradycyjnej "Opolski Bifyj" w Restauracji Nad Stawem

w Bogacicy, Restauracji Na Wyspie w Niemodlinie, Restauracji Bajka w Grodźcu, Restauracji Dębowy Gościniec w Hotelu Dębowe Wzgórze w Pokrzywnej (listopad 2018r.);

- I Festiwalu Kuchni Regionalnej i Tradycyjnej "Opolski Bifyj", który miał miejsce w Hotelu Spałka**** w Kluczborku na Opolszczyźnie (kwiecień/maj 2017r.); tematyka to kuchnia tradycyjna w nowoczesnym wydaniu;

- IV Targach Turystyki Weekendowej „Atrakcje Regionów” w Chorzowie (maj 2016r.); serwowano certyfikowany Kołocz śląski, smażone na miodzie Jabłko Księcia Albrechta, a także Śląski żur na maślanec;

- Festiwalu Opolskich Smaków w Opolu (sierpień 2015r., 2016r., 2017r., 2018r., 2019r.)

- imprezie plenerowej w Kędzierzynie-Koźlu wraz z Hotelem Hugo (2015r.);

2.Organizację szkoleń, spotkań adresowanych do przedstawicieli obiektów świadczących usługi gastronomiczne, noclegowe i/lub turystyczne na terenie województwa opolskiego, będących członkami Szlaku Kulinarnego Województwa Opolskiego „Opolski Bifyj” dzięki realizacji projektu z Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi pn.: „Wsparcie promocji i rozwoju sieciowania Szlaku Kulinarnego Województwa Opolskiego Opolski Bifyj” w ramach Planu Operacyjnego Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich 2014-2020 dla województwa opolskiego na lata 2016-2017;

3.Organizację wizyt studyjnych, m.in. znanych blogerów i dziennikarzy kulinarnych: z kanału telewizyjnego Kuchnia+, z magazynu „SlowLife”, z bloga www.poracoszjesc.pl, z bloga www.kulinarnenawigacje.pl – Agnieszka Jasińska uczestniczka edycji programu „Hell’s Kitchen. Piekielna kuchnia”, z bloga www.burczymiwbzuchu.pl, z bloga www.food2.pl. Wizyty organizowane dzięki realizacji projektu z Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi pn.: „Wsparcie promocji i rozwoju sieciowania Szlaku Kulinarnego Województwa Opolskiego Opolski Bifyj” w ramach Planu Operacyjnego Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich 2014-2020 dla województwa opolskiego na lata 2016-2017;

4.Proces certyfikacji lokali gastronomicznych, które dołączyły do Szlaku Kulinarnego „Opolski Bifyj”. Członkami Komisji byli eksperci związani z branżą gastronomiczną, turystyczną, promocją oraz mediami, którzy poza oceną dań oraz potraw tradycyjnych i regionalnych brali pod uwagę wygląd

lokalu oraz poziom świadczonych usług. Tak skrupulatnie przeprowadzana ocena ma gwarantować wysoki poziom usług świadczonych przez restauracje w ramach Szlaku Kulinarnego (czerwiec 2016). Działania te możliwe były dzięki otrzymanemu dofinansowaniu z Ministerstwa Sportu i Turystyki na realizację zadania pn.: „Wsparcie procesu certyfikacji i rekomendacji Szlaku Kulinarnego Województwa Opolskiego Opolski Bifyj”.

5. Stworzenie dodatkowych ulotek opisujących Szlak Kulinary dla członków szlaku w celu rozpropagowania w swoich lokalach, stworzenie menu indywidualnego dla każdej restauracji z serwowanymi przez nią potrawami tradycyjnymi; do tego: naklejki na szybę, tabliczki emaliowane do oznakowania budynku oraz torby i fartuchy jako gadżety. Działania te możliwe były dzięki otrzymanemu dofinansowaniu z Ministerstwa Sportu i Turystyki na realizację zadania pn.: „Wsparcie procesu certyfikacji i rekomendacji Szlaku Kulinarnego Województwa Opolskiego Opolski Bifyj”;

6. Udział w konferencjach tematycznych:

- Ogólnopolska Konferencja „Turystyka kulinarna – Polski HIT”, organizowana razem z Polską Organizacją Turystyczną w trakcie targów Tour Salon w Poznaniu (luty 2016r.)
- Ogólnopolska Konferencja „Wokół Wspólnego Stołu” w Łódzkim Domu Kultury (listopad 2015r.)

7. Aktywność na portalach internetowych, w prasie branżowej oraz w mediach lokalnych i krajowych.

Wzbogacając działania Szlaku Kulinarnego „Opolski Bifyj” OROT utworzyła w lipcu 2017 roku „Opolski Klub Smakosza” (na lata 2017-2018), którego celem jest jeszcze większa promocja Szlaku Kulinarnego. Stworzony został z myślą o klientach poszukujących nowych doznań smakowych oraz o tych, którzy cenią sobie smaki kuchni tradycyjnej i regionalnej oraz lubią poznawać historię lokalną. Dołączając do Klubu Smakosza rozpoczyna się swoją własną, kulinarną podróż po Opolszczyźnie. Aby rozpocząć wspomnianą podróż należy odebrać w restauracji kartę lojalnościową Opolskiego Klubu Smakosza i odwiedzić co najmniej 3 restauracje znajdujące się w Opolskim Klubie Smakosza. Przy zamówieniu za minimum 50 zł otrzymuje się specjalną pieczętkę. Wystarczy zebrać 6 pieczętek i odebrać nagrodę m.in. w postaci toreb lub fartuchów z logiem Szlaku. Ważnym jest, że nagrody odbiera się tylko w restauracji, w której otrzymało się pieczętkę oraz na karcie lojalnościowej mogą znajdować się maksymalnie 2 pieczętki z jednej restauracji.

Do Klubu Smakosza (na lata 2017-2018) wstąpiło 13 restauracji z 18 będących ówczesnie na Szlaku „Opolski Bifyj”. Działania Opolskiego Klubu Smakosza wsparte zostały dzięki otrzymanemu dofinansowaniu z Ministerstwa Sportu i Turystyki na realizację zadania pn.: Wsparcie procesu certyfikacji i rekomendacji Szlaku Kulinarnego Województwa Opolskiego „Opolski Bifyj”.

W wyniku starań Opolskiej Regionalnej Organizacji Turystycznej, Szlak Kulinary Województwa Opolskiego „Opolski Bifyj” przyjęto do Konsorcjum „Polskie Szlaki Kulinarne”, które działa przy Polskiej Organizacji Turystycznej, aby m.in. przyczynić się do rozwoju turystyki kulinarnej na Opolszczyźnie. Konsorcjum zrzesza najlepsze inicjatywy, promując i zdobywając nowe rynki dla sprzedaży kulinarnych produktów turystycznych opartych na kuchni regionalnej i produktach tradycyjnych w kraju i poza jego granicami.

Szlak Kulinary Województwa Opolskiego „Opolski Bifyj” to nie tylko promocja kulinariów i kuchni tradycyjnej ale również promocja i zaproszenie dla turystów i klientów do odwiedzenia naszego regionu i licznych atrakcji turystycznych, znajdujących się nieopodal restauracji.

Równolegle z działaniami towarzyszącymi budowie Szlaku Kulinarnego, Opolska Regionalna Organizacja Turystyczna wydała „Opolski Bifyj – przyjazny przewodnik kulinary”, zawierający opisy miejsc i lokali będących na Szlaku Kulinarym Województwa Opolskiego oraz przepisy kulinarne, ciekawostki, podania, legendy i propozycje odwiedzenia wybranych atrakcji turystycznych. Wydawnictwo cieszy się ogromną popularnością zarówno wśród turystów jak i mieszkańców regionu. Dostępne jest także do pobrania w wersji elektronicznej na stronie www.visitopolskie.pl.

W 2016 roku powstała kolejna publikacja „Szlak kulinary Opolski Bifyj. Informator”, która w odróżnieniu od poprzedniej, obszernej wersji przewodnika pełni funkcję wersji kieszonkowej (również możliwość pobrania ze strony www.visitopolskie.pl).

WW. wydawnictwa uzyskały następujące nagrody i wyróżnienia :

- Nagroda Magellana dla „Przyjaznego Przewodnika Kulinarnego „Opolski Bifyj” w konkursie na Najlepszą Publikację Turystyczną 2015 roku w kategorii Przewodnik Kulinary,
- Wyróżnienie dla „Przyjaznego Przewodnika Kulinarnego „Opolski Bifyj” w konkursie „Róże Regionów” podczas tragów Tour-Salon w Poznaniu w 2015 roku.
- Wyróżnienie dla „Przyjaznego Przewodnika Kulinarnego „Opolski Bifyj” w konkursie „Opolska Marka” za rok 2016 w kategorii Promocja Regionu.
- Wyróżnienie dla publikacji „Szlak kulinary Opolski Bifyj. Informator” w kategorii przewodnik kieszonkowy w konkursie Nagroda Magellana 2016 roku.

•Drugie miejsce dla publikacji „Szlak kulinarny Opolski Bifyj. Informator” w kategorii Przewodnik w Konkursie „GLOBalny Format 2017” w trakcie targów GLOBalnie w Katowicach w 2017 roku.

Ponadto inne publikacje OROT o charakterze kulinarnym wydane w serii wydawniczej „Opolskie Smaki” otrzymywały wyróżnienia w konkursie Róża Regionów :

- „Opolskie Smaki. 28 przepisów z krajów Unii Europejskiej”
- „Opolskie Smaki. Boże Narodzenie”
- „Opolskie Smaki. Smaki nieznanne”
- „Opolskie Smaki. Smaki i aromaty dzieciństwa”

Członkami Szlaku Kulinarnego Województwa Opolskiego mogą zostać lokale gastronomiczne spełniające następujące wymagania:

1.Lokale gastronomiczne wyłącznie z terenu województwa opolskiego;

2.Lokale gastronomiczne posiadające w swojej karcie potrawy i/lub produkty znajdujące się na Liście Produktów Tradycyjnych Województwa Opolskiego (lista dostępna jest na stronie Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi lub plik do pobrania poniżej):

- restauracje zobowiązane są do posiadania w swoim menu co najmniej

4 potraw/dań/produktów kuchni regionalnej, składających się na zestaw obiadowy np. zupa, drugie danie, deser, ewentualnie przystawka;

- inne lokale gastronomiczne (np. cukiernie) muszą posiadać w swojej ofercie co najmniej

3 potrawy/dania/produkty.

Procedura przystąpienia do Szlaku Kulinarnego Województwa Opolskiego wygląda następująco:

1.Wypełnienie i złożenie deklaracji członkowskiej Opolskiej Regionalnej Organizacji Turystycznej;

2.Wypełnienie i złożenie deklaracji członkowskiej Szlaku Kulinarnego Województwa Opolskiego wraz z niezbędnymi dokumentami:

- Dokumenty rejestrowe firmy (aktualny odpis KRS, wymagane uchwały o przystąpieniu);
- Wniosek zgłaszający lokal do procesu certyfikacji;
- Opis serwowanych w lokalu potraw/dań/produktów tradycyjnych;

4. Poddanie się certyfikacji, którą przeprowadza specjalnie powołana Komisja Certyfikacyjna i zdobycie wymaganego minimum punktowego podczas certyfikacji.

Odnosząc się do drugiej części odpowiedzi na interpelację Pana Szymona Godyli – Radnego Sejmiku Województwa Opolskiego, dotyczącej planów na przyszłość związanych z promocją kulinarną województwa opolskiego, informuję, że w bieżącym roku zostanie wydany przez OROT w nakładzie 5000 egzemplarzy Informator Szlak Kulinarny Województwa Opolskiego "Opolski Bifyj - II edycja (w ramach tzw. małego grantu - 10 000 zł ze środków DKS, całkowity koszt 15 435 zł). Pilne wydanie publikacji jest konieczne ze względu na całkowite wyczerpanie nakładu i duże zainteresowanie turystów tematyką kulinarną regionu. Szacuje się, że ww. nakład 5 000 egzemplarzy wystarczy na rok dystrybucji (bieżąca obsługa turystów odwiedzających 16 certyfikowanych punktów Informacji Turystycznej oraz turystów odwiedzających 20 członków Szlaku Kulinarnego Województwa Opolskiego „Opolski Bifyj”, obiekty noclegowe z terenu Opolszczyzny oraz turystów odwiedzających w ciągu roku wydarzenia targowe krajowe i zagraniczne).

Departament Kultury Sportu i Turystyki opracowuje wspólnie z DRP, DZP i OROT listy przedsięwzięć targowych itp. przedsięwzięć, podczas których promowane będą zarówno regionalne produkty tradycyjne, jak i wydawnictwa dotyczące kulinarnego dziedzictwa Opolszczyzny. Departament zamierza konsekwentnie kontynuować politykę promowania walorów kulinarnych regionu jako istotną dla podnoszenia atrakcyjności turystycznej obszaru. Wspólnie z pozostałymi komórkami Urzędu współuczestniczymy w wyznaczaniu celów przyszłych działań i współpracy na rzecz popularyzacji opolskich kuchni, gastronomii i produktów kulinarnych. Dotychczasowe projekty pozwoliły na popularyzację wielu kluczowych produktów kulinarnych (m.in. kołocz śląski, śmietankówka oleska, miody z Maciejowa, karp niemodliński, pstrąg poliwodzki) a także producentów i obiektów gastronomicznych serwujących regionalne potrawy w tym zrzeszonych w ramach Szlaku Kulinarnego Województwa Opolskiego. Działania Departamentu wspierały producenci rozwijający dystrybucję produktów w regionie i poza jego granicami.

Wierzimy, że kontynuacja przyjętych kierunków i intensyfikacja środków finansowych oraz szeroka współpraca w tym zakresie pozwoli na wzmocnienie zarówno opolskiej gospodarki jak również promocji turystycznej województwa opolskiego poprzez dziedzictwo i ofertę kulinarną.

Treść niniejszego punktu została opracowana przez Departament Kultury Sportu i Turystyki. Departament nie przedłożył nakładów finansowych.

DRW nie ingerował w treść zapisów.

3) Zadania Realizowane przez Departament Współpracy z Zagranicą i Promocji Regionu :

W nawiązaniu do pisma dotyczącego odpowiedzi na interpelację Pana Szymona Godyli, Radnego Sejmiku Województwa Opolskiego informuję, iż Departament Współpracy z Zagranicą i Promocji Regionu aktywnie wspomaga producentów żywności z województwa opolskiego oraz promuje produkty kulinarne w wydawanych publikacjach, m.in. Opolskie kwitnące smakiem i tradycją, publikacja wydana przy współpracy z Departamentem Rolnictwa i Rozwoju Wsi (2014 rok) oraz Kulinarne podróże po Opolskiem, publikacja wydana przez Nową Trybuna Opolską w 2018 roku, której Partnerem Wydania był Marszałek Województwa Opolskiego Andrzej Buła.

Wspieramy również lokalnych producentów żywności poprzez promocję produktów lokalnych i tradycyjnych podczas imprez plenerowych, targów oraz wystaw jak np. coroczne targi „Grüne Woche” w Berlinie, czy stoiska degustacyjne podczas obchodów Święta Województwa Opolskiego. Ponadto w konkursie „Opolska Marka” biorą udział m.in. członkowie sieci Dziedzictwo Kulinarne Opolskie, którzy zdobywając wyróżnienia bądź statuetki są promowani wraz z innymi laureatami tego konkursu podczas imprez, które organizuje lub w których uczestniczy Departament Współpracy z Zagranicą i Promocji Regionu.

W 2020 roku planujemy wspomagać rozwój turystyki kulinarnej i szeroko wykorzystać potencjał lokalnych producentów żywności, w ramach promocji pod znakiem: Opolskie ze smakiem. W chwili obecnej trwa cykl wizyt w Lokalnych Grupach Działania, mające na celu identyfikację produktów lokalnych i tradycyjnych, które są wykorzystywane jako element upominków wręczanych gościom odwiedzającym nasz region. W drugim kwartale 2020 roku Departament Współpracy z Zagranicą i Promocji Regionu planuje wydać ze środków KSOW publikację dot. promocji dziedzictwa kulturowego w tym kulinarnego na bazie produktów tradycyjnych

Treść niniejszego punktu została opracowana przez DZP.

DRW nie ingerował w treść zapisów.

Jeśli chodzi o nakłady finansowe DZP to zastały one przedłożone w załączonej tabeli.

W kolumnie „nakłady finansowe całego przedsięwzięcia” uwzględniono wszystkie środki jakie zostały poniesione na realizację poszczególnych zadań bez wyodrębnienia środków przeznaczonych wyłącznie na promocję produktu tradycyjnego.

Podsumowanie

Samorząd Województwa Opolskiego na przestrzeni lat przeprowadził lub uczestniczył w wielu przedsięwzięciach podczas których identyfikowane były produkty tradycyjne, a następnie promował te produkty. Ponadto od wielu lat budowana jest sieć Dziedzictwo Kulinarne Opolskie, które skupia lokalnych producentów żywności wysokiej jakości, dzięki której promowane są lokalne produkty.

W niniejszym opracowaniu przedstawiono również analizę zakładanych celów, osiągniętych rezultatów, nakłady finansowe oraz plany na przyszłość w ujęciu poszczególnych departamentów, które wspierają ww. obszar.

Dziś możemy śmiało powiedzieć, że poczynione przez ostatnie 14 lat działania, stworzyły odpowiednie podłoże do budowy i rozwoju turystyki kulinarnej opartej na Opolskiej żywności wysokiej jakości.

Z poważaniem

Członek Zarządu Województwa Opolskiego

Stanisław Rakoczy

Sprawę prowadzi: Ewa Kotula