

Centrum Produktu Lokalnego w Rzuchowej



GRUPA ODROLNIKA
— Stowarzyszenie —
Konsumentów i Producentów

Lokalne marki w europejskiej perspektywie.

Centrum Produktu Lokalnego w miejscowości Rzuchowa ma promować produkty lokalne, a przez to wpływać na poprawę jakości życia na obszarach wiejskich przez zaspokojenie potrzeb społecznych i kulturalnych mieszkańców wsi oraz promowanie obszarów wiejskich - zwłaszcza obszaru Lokalnej Grupy Działania Dunajec-Biała.



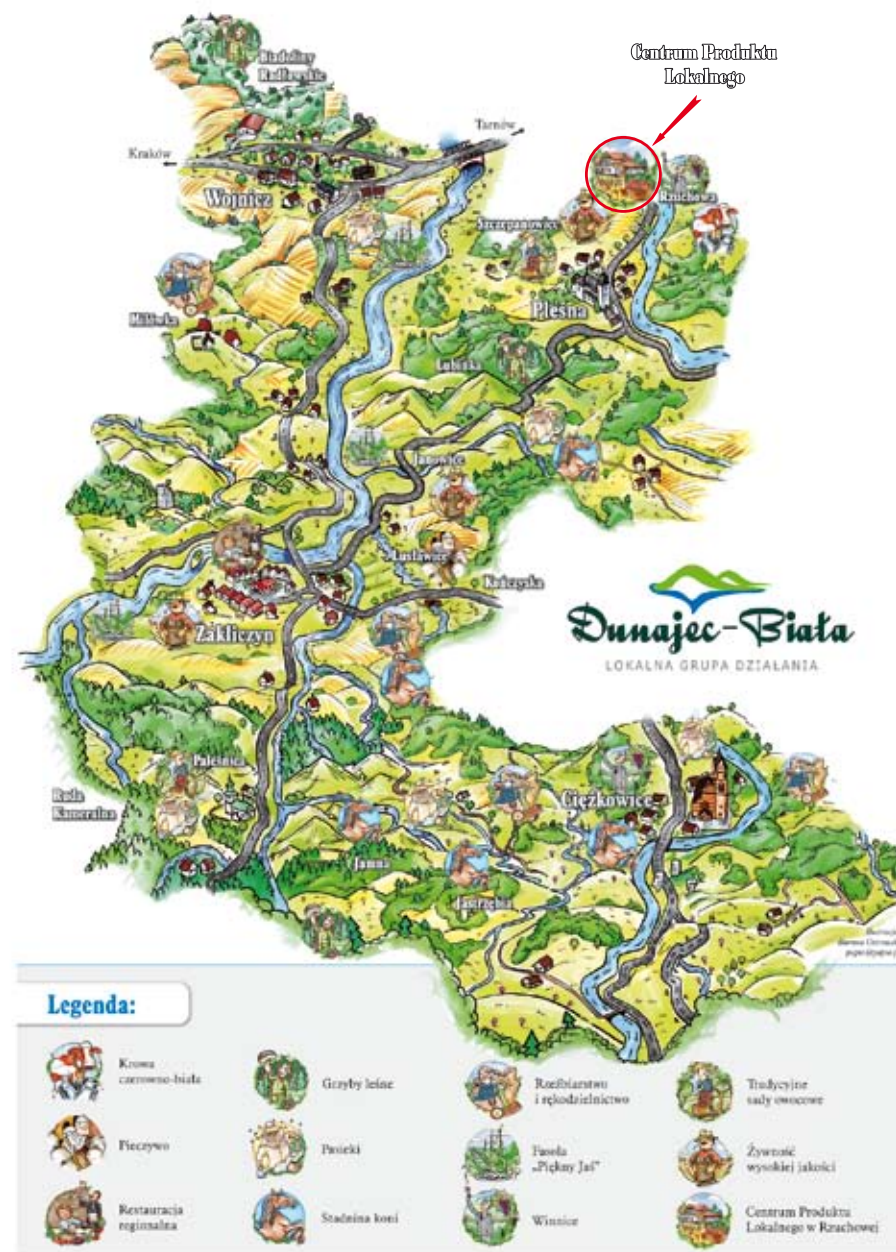
Głęboko wierzymy, że Centrum Produktu Lokalnego pozwoli na rozwój tożsamości społeczności wiejskiej, zachowanie dziedzictwa kulturowego i specyfiki obszarów wiejskich oraz wpłynie na wzrost atrakcyjności turystycznej i inwestycyjnej obszarów wiejskich.

Centrum Produktu Lokalnego zlokalizowane jest w samym środku zespołu dworsko-parkowego we wsi Rzuchowa (Gmina Pleśna, Powiat Tarnowski, Województwo Małopolskie). Rzuchowa to wieś położona w odległości 10 km od Tarnowa na malowniczej trasie Tarnów - Nowy Sącz.

Centrum Produktu Lokalnego w Rzuchowej stanowi jedną z atrakcji regionu w skład której wchodzi: budynek Centrum, park dworski i ogród edukacyjny zlokalizowany bezpośrednio przy budynku Centrum Produktu Lokalnego.

Wszystkie lekcje i warsztaty zostały przygotowane z myślą o różnych grupach wiekowych.

Zainteresowanych prosimy o kontakt telefoniczny pod numer +48 603 995 610 lub mailowy na adres grupaodrolnika@wp.pl w celu wyboru i ustalenia tematu i terminu zajęć oraz uzyskania dodatkowych informacji na temat bieżącej oferty lekcji i warsztatów.



Europejski Fundusz Rolny
na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich



mapa współfinansowana jest ze środków Unii Europejskiej
w ramach działania „Funkcjonowanie lokalnej grupy działania, nabywanie
umiejętności i aktywizacja” osi 4 LEADER PROW na lata 2007-2013

Aby lepiej zrozumieć sens i idee powołania do życia Centrum Produktu Lokalnego w miejscowości Rzychowa należy bardziej wnikliwie zrozumieć istotę produktu lokalnego oraz tradycyjnego.



PRODUKT LOKALNY

w rozumieniu definicji O. Gałek z 2002 r. (produkt lokalny to wyrób lub usługa, z którą utożsamiają się mieszkańcy regionu, produkowana w sposób niemasyowy i przyjazny dla środowiska, z surowców lokalnie dostępnych), która została przyjęta interpretacją MRiRW (pismo ROW wi-ss-5503-34/11 z dnia 04.05.2011) na potrzeby realizacji PROW 2007-2013 – **to zarówno produkt spożywczy, jak i rękodzieło oraz usługi oparte o lokalne dziedzictwo** (warsztaty rękodzielnicze, kulturalne, przewodnicy itp.). Definicja ta jest na tyle ogólna, że mieszczą się w niej zarówno produkty tradycyjne, regionalne, z oznaczeniami geograficznymi oraz ekologiczne.

Najprościej można powiedzieć, że produkt lokalny jest czymś, co mieszkańcy danego terenu uważają za tradycyjne i pospolite, a osoby z zewnątrz za specyficzne i niepowtarzalne. Banalny przykład to potrawy przyrządzane na danym terenie w każdym domu, a poza nim zupełnie nieznane lub zapomniane. Wszelkie lokalne smakołyki, opowiadki i pamiątki, których nie można kupić w kiosku czy supermarkecie to wartości regionu, na bazie których można kreować jego niepowtarzalny wizerunek.

PRODUKT TRADYCYJNY

to produkt spożywczy wytwarzany z tradycyjnych surowców, posiadający tradycyjny skład lub sposób produkcji. W Polsce produkty tradycyjne znajdują się na Liście Produktów Tradycyjnych tworzonej przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi (obecnie około 1000 produktów).

Dzięki Centrum, a w szczególności dzięki jego działaniom promocyjno-informacyjnym i edukacyjnym planowane jest zbudowanie silnej marki pochodzących z regionu lokalnych produktów i wzmocnienie pozycji lokalnych producentów oraz wytwórców na krajowym rynku.

Choć już dziś fasola "Piękny Jaś" z Doliny Dunajca, miejscowe wina czy słynne kulki serowe z Bogoniowic znane są nie tylko w Polsce ale i pozostałych krajach Unii Europejskiej funkcjonowanie Centrum dodatkowo zwiększy ich rozpoznawalność a tym samym atrakcyjność całego regionu pod względem turystycznym, kulinarnym i kulturowym.



"Piękny Jaś" z Doliny Dunajca

Centrum Produktu Lokalnego zlokalizowano w miejscu, w którym od XIII wieku nieprzerwanie wytwarzano produkty lokalne czyli na terenie założenia dworskiego w Rzuchowej. O tym jak stare jest to założenie świadczy fakt, że wiek lokacji wsi pokrywa się z okresem założenia Akademii Krakowskiej, Zamku w Malborku, Klasztoru Paulinów na Jasnej Górze (Częstochowa) czy miast takich jak Warszawa, Kielce czy Kazimierz Dolny. Zespół dworsko-parkowy w Rzuchowej w swym aktualnym stanie uwidocznił się na planie katastralnym wsi już z 1848 roku. Widać na nim ślady dawnej przemysłanej kompozycji która obejmowała zabudowania gospodarcze (gumna), stawy rybne, sady z drzewami owocowymi oraz ogrody warzywne z których słynęło znakomite gospodarstwo ogrodnicze i hodowlane w okresie międzywojennym. Gospodarstwo to specjalizowało się m.in. w uprawie jarzyn oraz hodowli ryb i bydła. To właśnie z Aleksandrem Chilewskim (ostatni właściciel) związane jest zatrudnienie w Rzuchowej ogrodnika z Ukrainy, który przebudował dawny park dworski zakładając ogród wypoczynkowy, nowy podjazd i gazon z fontanną. Ogród ten urządził tzw. „zwierzyniec” stanowiący część zespołu po południowej stronie dworu ze stawami, szklarniami i warzywniakami.



Centrum Produktu Lokalnego zlokalizowano na przecięciu szlaków komunikacyjnych ze wschodu na zachód i z południa na północ. I tak leży ono w bezpośrednim sąsiedztwie z drogą międzynarodową E4, w odległości ok. 7 km od autostrady oraz przy linii kolejowej Kraków – Krynica dzięki czemu można do niego dotrzeć pociągiem np. z Dworca Głównego w Krakowie.

Województwo Małopolskie w tym Pogórze Ciężkowicko-Rożnowskie to obszar o bogatych tradycjach rolniczych i wytwórczych, który od dziesiątek lat słynie z niespotykanych nigdzie indziej produktów lokalnych.

Dzięki Centrum jest możliwe skuteczne podtrzymanie tych tradycji oraz ich ochrona przed powolnym zaniknięciem. Idea projektu zakłada skupienie wokół ośrodka osób, które na codzień kultywują stare produkcyjne zwyczaje oraz tych, którzy dopiero chcą je poznawać tak aby z upływem czasu nie zatracić lokalnej różnorodności i unikalności.



Warsztaty

W ofercie Centrum Produktu Lokalnego znajduje się szeroka oferta warsztatowa. Organizowane są takie warsztaty jak np. warsztaty z gotowania, warsztaty z ogrodnictwa, warsztaty rękodzielnicze (haft, garncarstwo, bednarstwo) i wiele innych.

Lekcje muzealne

Celem lekcji jest zaznajomienie uczestników z produktami lokalnymi i tradycyjnymi, sposobem ich wytwarzania, ich historią itp.

Dokładny opis tematyki wszystkich prowadzonych zajęć można znaleźć na www.cpl.odrolnika.pl w zakładce EDUKACJA.

Produkt lokalny to tylko jeden ze wspólnych mianowników, który w Centrum Produktu Lokalnego ma pomóc w zintegrowaniu całego regionu.

Dzięki organizowanym w nim wydarzeniom Centrum Produktu Lokalnego staje się miejscem gdzie zbliżają się do siebie rodziny, sąsiedzi i mieszkańcy z różnych miejscowości. Gdzie tradycja łączy się z nowoczesnością, młodsze pokolenia ze starszymi, a lokalne pomysły i dążenia z szansami.

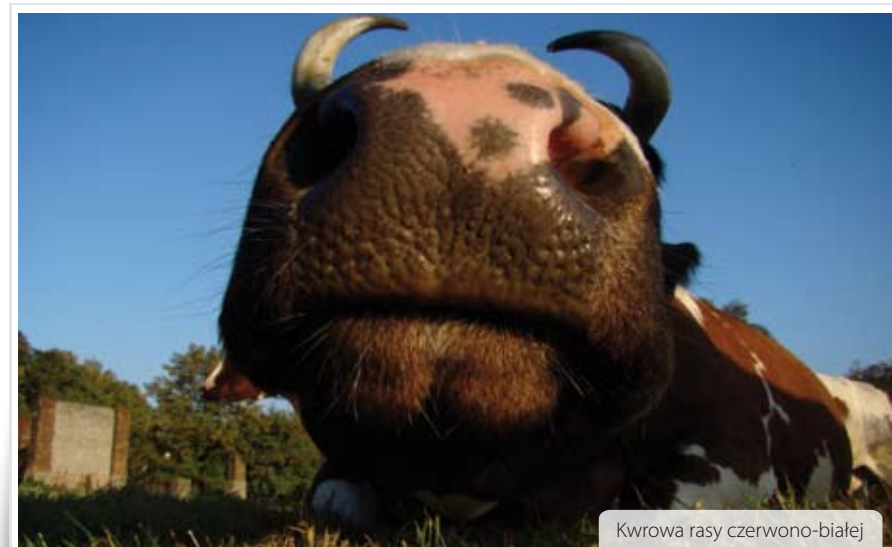
Centrum ma z założenia stać się pomostem, który trwale spoi miejscowe zasoby, lokalnych producentów i przetwórców z konsumentami oraz stworzy platformę do wymiany doświadczeń i budowania silnej marki całego regionu.



W Centrum Produktu Lokalnego organizowane są konferencje, bankiety i imprezy towarzyskie, w razie potrzeby w godzinach wieczornych – przy kieliszku wina sporządzonego zgodnie z dawną recepturą, z możliwością cateringu w formie bufetu.

Centrum Produktu Lokalnego dysponuje 3 salami ekspozycyjnymi mieszczącymi w układzie konferencyjnym ok. 90 osób, a bankietowym – ok. 100 osób o powierzchni $(65,7 \text{ m}^2 + 62 \text{ m}^2 + 40,5 \text{ m}^2)$ co daje razem ok. $168,20 \text{ m}^2$ w tym salą audiowizualną ($65,7 \text{ m}^2$) wyposażoną w elektronikę, pozwalającą na multimedialne prezentacje audiowizualne. Sala multimedialna może pomieścić do 60. uczestników konferencji naukowych; najczęściej odbywają się w niej prelekcje dla osób zwiedzających ekspozycję. Tuż obok budynku znajduje się kameralny ogród edukacyjny w zależności od pogody zdolny pomieścić ok. 200 osób. W Centrum organizowane jest również specjalne zwiedzanie dla małych grup.

Sąsiednie pomieszczenia z zapleczem kuchennym umożliwiają obsługę kulinarną każdego wydarzenia.



Kwrowa rasy czerwono-białej

Centrum Produktu Lokalnego stawia sobie za wyzwanie integrację miejscowej społeczności oraz lokalnych zasobów w celu ich optymalnego wykorzystania.

W myśl zasady mówiącej, że razem można zdziałać znacznie więcej niż w pojedynkę ośrodek ma za zadanie łączyć ludzi oraz pojedyncze inicjatywy wokół jednego, wspólnego przedsięwzięcia.



Turyści którzy zatrzymywali się w Małopolsce często jednak czuli niedosyt, że czegoś brakuje.

Dlatego też stowarzyszenie GRUPA ODROLNIKA podjęło decyzję, że warto to zmienić. Postanowiono stworzyć miejsce do szeroko rozumianej promocji produktów lokalnych z ich degustacją włącznie. To właśnie Centrum Produktu Lokalnego w miejscowości Rzuchowa powoli staje się najważniejszym punktem na turystycznej mapie nie tylko województwa Małopolskiego ale i kraju jeśli chodzi o turystykę kulinarną.

W Centrum można zapoznać się z informacjami na temat produktów lokalnych, tradycyjnych i regionalnych, a także skosztować praktycznie wszystkie produkty tradycyjne (wpisane na listę prowadzoną przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi) z regionu Małopolskiego.



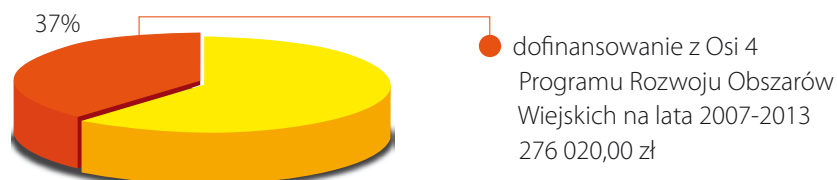
Pomysł Centrum Produktu Lokalnego w Rzuchowej zaczął nabierać realnych kształtów w 2012 roku, kiedy to w ramach realizacji Lokalnej Strategii Rozwoju Lokalnej Grupy Działania Dunajec-Biała pozyskano środki na budowę w kwocie 276 020,00 zł.

Początek inwestycji to sierpień 2013 roku.



Troszkę danych w liczbach:

Budowa Centrum Produktu Lokalnego w Rzuchowej – koszty całkowite 734 929,46 zł z czego dofinansowanie z Osi 4 Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013 w kwocie 276 020,00 zł.



Europejski Fundusz Rolny
na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich



Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich Europa inwestuje w obszary wiejskie Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013 - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

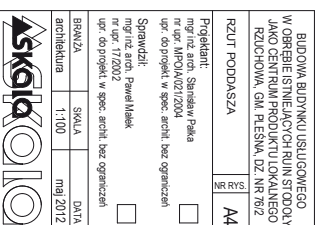
Centrum Produktu Lokalnego zaprojektowano jako nowoczesny i funkcjonalny budynek wpisujący się w krajobraz. Budynek, który pełni funkcje centrum kultury i turystyki o dwóch kondygnacjach i powierzchni zabudowy 246,6m² oraz powierzchni użytkowej 313,3m². W budynku znajdują się:

NA PARTERZE

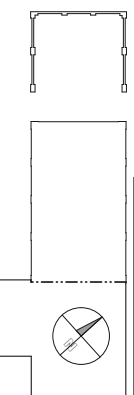
- **Hall** - w tym część powierzchni przeznaczonej na galerie, organizacje wystaw.
- **Sala wielofunkcyjna** - na ok. 60 osób jako sala na wystawy, konferencje, spotkania tematyczne, kameralne koncerty, degustacje, warsztaty, lekcje z prezentacjami multimedialnymi, projekcje filmów.
- **Sala wielofunkcyjna** - na około 30 osób jako sala szkoleniowa, warsztatowa czy sala do przeprowadzania degustacji produktów lokalnych i tradycyjnych.
- **Zaplecze techniczne** - do sal, pomieszczenia kuchenne pod catering oraz zaplecze sanitarne.

NA PIĘTRZE

- **Sala wielofunkcyjna na około 15 osób wraz z biblioteką i czytelnia** ze zbiorami książek dotyczących produktów lokalnych takich jak np. stare książki kucharskie.
- **Studio kuchenne** - na potrzeby promocji produktów lokalnych poprzez programy kulinarne,
- **Punkt informacji o produktach lokalnych**
- **2 pomieszczenia biurowe.**



RZUT PARTERU



Nr	ZESPÓŁOWE POMIĘSZCZENIE	
11	HALL SŁOHO	TEMAKUNA 62,0 m ²
12	WALA WIECZORNI	PAKETI 65,7 m ²
13	SALA WIECZORNI	PAKETI 40,5 m ²
14	PRZESZKON WC	TEMAKUNA 3,7 m ²
15	WC MĘSKI	TEMAKUNA 7,2 m ²
16	WC ŻENSKI	TEMAKUNA 7,2 m ²
17	WC KUCHENNYCH	TEMAKUNA 3,4 m ²
18	WC KUCHENNYCH	TEMAKUNA 3,4 m ²
19	POMOCOWNIA	TEMAKUNA 8,6 m ²
20	WYMIANA	TEMAKUNA 2,7 m ²
21	WYMIANA	TEMAKUNA 5,1 m ²
22	WYMIANA	TEMAKUNA 2,7 m ²
23	WYMIANA	TEMAKUNA 2,7 m ²
24	WYMIANA	TEMAKUNA 2,7 m ²
25	WYMIANA	TEMAKUNA 2,7 m ²
26	WYMIANA	TEMAKUNA 2,7 m ²
27	WYMIANA	TEMAKUNA 2,7 m ²
28	WYMIANA	TEMAKUNA 2,7 m ²
29	WYMIANA	TEMAKUNA 2,7 m ²
30	WYMIANA	TEMAKUNA 2,7 m ²
31	WYMIANA	TEMAKUNA 2,7 m ²
32	WYMIANA	TEMAKUNA 2,7 m ²
33	WYMIANA	TEMAKUNA 2,7 m ²
34	WYMIANA	TEMAKUNA 2,7 m ²
35	WYMIANA	TEMAKUNA 2,7 m ²
36	WYMIANA	TEMAKUNA 2,7 m ²
37	WYMIANA	TEMAKUNA 2,7 m ²
38	WYMIANA	TEMAKUNA 2,7 m ²
39	WYMIANA	TEMAKUNA 2,7 m ²
40	WYMIANA	TEMAKUNA 2,7 m ²
41	WYMIANA	TEMAKUNA 2,7 m ²
42	WYMIANA	TEMAKUNA 2,7 m ²
43	WYMIANA	TEMAKUNA 2,7 m ²
44	WYMIANA	TEMAKUNA 2,7 m ²
45	WYMIANA	TEMAKUNA 2,7 m ²
46	WYMIANA	TEMAKUNA 2,7 m ²
47	WYMIANA	TEMAKUNA 2,7 m ²
48	WYMIANA	TEMAKUNA 2,7 m ²
49	WYMIANA	TEMAKUNA 2,7 m ²
50	WYMIANA	TEMAKUNA 2,7 m ²
51	WYMIANA	TEMAKUNA 2,7 m ²
52	WYMIANA	TEMAKUNA 2,7 m ²
53	WYMIANA	TEMAKUNA 2,7 m ²
54	WYMIANA	TEMAKUNA 2,7 m ²
55	WYMIANA	TEMAKUNA 2,7 m ²
56	WYMIANA	TEMAKUNA 2,7 m ²
57	WYMIANA	TEMAKUNA 2,7 m ²
58	WYMIANA	TEMAKUNA 2,7 m ²
59	WYMIANA	TEMAKUNA 2,7 m ²
60	WYMIANA	TEMAKUNA 2,7 m ²
61	WYMIANA	TEMAKUNA 2,7 m ²
62	WYMIANA	TEMAKUNA 2,7 m ²
63	WYMIANA	TEMAKUNA 2,7 m ²
64	WYMIANA	TEMAKUNA 2,7 m ²
65	WYMIANA	TEMAKUNA 2,7 m ²
66	WYMIANA	TEMAKUNA 2,7 m ²
67	WYMIANA	TEMAKUNA 2,7 m ²
68	WYMIANA	TEMAKUNA 2,7 m ²
69	WYMIANA	TEMAKUNA 2,7 m ²
70	WYMIANA	TEMAKUNA 2,7 m ²
71	WYMIANA	TEMAKUNA 2,7 m ²
72	WYMIANA	TEMAKUNA 2,7 m ²
73	WYMIANA	TEMAKUNA 2,7 m ²
74	WYMIANA	TEMAKUNA 2,7 m ²
75	WYMIANA	TEMAKUNA 2,7 m ²
76	WYMIANA	TEMAKUNA 2,7 m ²
77	WYMIANA	TEMAKUNA 2,7 m ²
78	WYMIANA	TEMAKUNA 2,7 m ²
79	WYMIANA	TEMAKUNA 2,7 m ²
80	WYMIANA	TEMAKUNA 2,7 m ²
81	WYMIANA	TEMAKUNA 2,7 m ²
82	WYMIANA	TEMAKUNA 2,7 m ²
83	WYMIANA	TEMAKUNA 2,7 m ²
84	WYMIANA	TEMAKUNA 2,7 m ²
85	WYMIANA	TEMAKUNA 2,7 m ²
86	WYMIANA	TEMAKUNA 2,7 m ²
87	WYMIANA	TEMAKUNA 2,7 m ²
88	WYMIANA	TEMAKUNA 2,7 m ²
89	WYMIANA	TEMAKUNA 2,7 m ²
90	WYMIANA	TEMAKUNA 2,7 m ²
91	WYMIANA	TEMAKUNA 2,7 m ²
92	WYMIANA	TEMAKUNA 2,7 m ²
93	WYMIANA	TEMAKUNA 2,7 m ²
94	WYMIANA	TEMAKUNA 2,7 m ²
95	WYMIANA	TEMAKUNA 2,7 m ²
96	WYMIANA	TEMAKUNA 2,7 m ²
97	WYMIANA	TEMAKUNA 2,7 m ²
98	WYMIANA	TEMAKUNA 2,7 m<

BUDOWA BUDYNKU USŁUGOWEGO
W OBRĘBIE ISTNIEJĄCYCH RUIN STODÓŁ
JAKO CENTRUM PRODUKTU LOKALNEGO

RZUT PARTERU
R RYS
A.

Projektant:
mgr inż. arch. Stanisław Pałka
nr upr. MPO/IA.02/1/2004
upr. do projekt. w spec. archit. bez ograniczeń

opracował:
mgr inż. arch. Paweł Malek

nr upr. 17/2002
upr. do projekt. w spec. archit. bez ograniczeń

BRANEA	SMALA	DA/1
arhitectura	1-100	mai 2012

Skoda
VSTUPTE PRVNÍ AUTOMATICKÉ ZAPNUTÍ ZDOK



GRUPA ODROLNIKA
— Stowarzyszenie —
Konsumentów i Producentów



Wydawca:
GRUPA ODROLNIKA

Organizacja Pożytku Publicznego od 2007 roku

grupaodrolnika@wp.pl
33-114 Rzuchowa 1

Nakład: 1000 egz.

© 2013 GRUPA ODROLNIKA



www.grupa.odrolnika.pl