

Portal Województwa Lubuskiego



Wspierając producentów produktów regionalnych promujemy Lubuskie!



Kategoria - Promocja Regionu

Data publikacji -29 maja 2023 godz. 11:49

- W regionie mamy już sporo producentów. Cieszymy się, że do tego grona dołączają kolejni - mówi wicemarszałek województwa lubuskiego Stanisław Tomczyszyn.

Lubuskie Centrum Produktu Regionalnego pragnie dotrzeć do jak największej liczby odbiorców, promując produkty regionalne, wytwarzane na terenie naszego województwa. Działan mających na celu propagowanie żywności oraz rękodzieła lokalnego jest wiele. W poniedziałek, 29 maja 2023 r. LCPR w Urzędzie Marszałkowskim Województwa Lubuskiego podsumowało kampanię mającą na celu zwiększenie rozpoznawalności producentów z województwa lubuskiego.

Jak podkreślał **wicemarszałek Stanisław Tomczyszyn**, Lubuskie Centrum Produktu Regionalnego przez te kilka lat podjęło szereg kampanii, których celem jest poznanie naszych producentów. - Producentów poznajemy w miejscach bezpośrednio sprzedaży ich produktów. To jest okazja do zakupu i poznania zdrowych produktów, warsztatu pracy, ale też bezpośrednio rozmowy. Kolejną propozycja to warsztaty z producentami produktów regionalnych – mówił wicemarszałek. Warsztaty organizowane są w każdą ostatnią niedzielę miesiąca na terenie Muzeum Etnograficznego w Zielonej Górze Ochli. Warsztaty są bezpłatne, wcześniej trzeba się jednak zapisać, gdyż ilość miejsc jest ograniczona. Warsztaty z producentami regionalnymi cieszą się bardzo dużym zainteresowaniem mieszkańców województwa lubuskiego. Świadczy o tym fakt, że nabór na warsztaty rozchodzi się w niecałe 24 godziny od ogłoszenia naboru.

Lubuskie Centrum Produktu Regionalnego przygotowało mapę lubuskich producentów – **Nawigator Lubuski**. W tym roku to druga edycja publikacji, a ilość producentów, którzy zostali w niej zawarci, zwiększyła się aż trzykrotnie. W publikacji znajduje się aż 170 producentów produktów regionalnych oraz miejsc ich sprzedaży. Są to wytwórcy, którzy wysłali formularz zgłoszeniowy w celu bezpłatnego pojawienia się w publikacji. Wszystkie informacje, które znajdują się w publikacji, można znaleźć w specjalnej aplikacji - na pewno będzie szybciej i wygodniej. W **Nawigatorze Lubuskim** znaleźli się producenci branż: pszczelarskiej, piekarniczej, mięsnej, produktów rybostwa, produktów ekologicznych, produktów mlecznych, napojów, dziczyzny, dań gotowych, olejów, warzyw i owoców, a także właściciele agroturystyki oraz rękodzielnicy. Każdy z producentów posiada wizytówkę, z której można dowiedzieć się, jakie uzyskał odznaczenia, co oferuje jego działalność, adres jego siedziby oraz jak się z nim skontaktować.

- Lubuskie Centrum Produktu Regionalnego przy okazji większych wydarzeń organizuje strefy produktu regionalnego, gdzie kilku lub kilkunastu producentów sprzedaje swoje produkty. Wiele informacji oraz zapowiedzi o wydarzeniach można znaleźć na stronie Lubuskiego Centrum Produktu Regionalnego.

Przygotowano także szereg publikacji, broszur informacyjnych i wydawnictw. Realizowane były warsztaty gotowania na bazie produktów regionalnych **„Rarytas lubuski w kuchni”**. - W naszym regionie mam już sporo producentów, cieszymy się, że do tego grona dołączają kolejni. Zachęcam do poznawania i wspierania lubuskich producentów – mówił **wicemarszałek Stanisław Tomczyszyn**

Wspierajmy tych, którzy są blisko nas

O kampanii **„Poznaj lubuskich producentów. Wybieraj lokalnie”** mówił

dyrektor LCPR Jacek Urbański. – W tym roku po raz czwarty wpieraliśmy producentów produktów regionalnych, a państwu dawaliśmy szanse poznawania ich możliwości i oferty. Tym razem nie zawiodły gminy, gospodarze terenu, na którym działają producenci. W tym roku aż 83 gminy, czyli wszystkie zaangażowały się w promowanie producentów, wszystkie powiaty i dwa miasta wojewódzkie. Przez miesiąc trwała nasza kampania. Już widać rezultaty tych działań. Najbliżej producenta jest zawsze samorząd. Jeżeli samorząd próbuje pomagać producentom, to na pewno ci producenci z wdzięcznością oddają nam swoje produkty i mają łatwiej w ich sprzedawaniu. Akcja obejmowała także miejsca stałej sprzedaży. Powstały filmiki przypominające, że tam są nasi producenci, żebyście tam zaglądali. Zachęcamy, abyście wspierali tych, którzy są najbliżej was – mówił **dyrektor LCPR.**

Warto promować wizytówki gminy

Burmistrz Kargowej Jerzy Fabiś mocno wspiera swoich producentów, a gmina mocno zaangażowała się w kampanię promocyjną. – W gminie rozwijają się producenci znani nie tylko w naszym regionie. Kargowa to fajne miejsce do życia – także dzięki atrakcyjności producentów, którzy są tu dziś z nami. Dobre miejsce do życia zawdzięczamy głównie naturze: mamy cztery jeziora, rzekę i mnóstwo lasów, ale także działaniom samorządu, który stworzył infrastrukturę drogową, turystyczną, rekreacyjną. To takie miejsca jak pumptruck i place zabaw. Na terenie gminy mamy Rybacką Chatę i Gościniec u Deców – to są wizytówki gminy. Promocja tych podmiotów jest niezwykle ważna, bo ona decyduje o atrakcyjności dla turysty, który przyjeżdża. Ich działania to wyniki ich pasji, pracowitości i pomysłowości. Zapraszam mieszkańców regionu do Kargowej, do Wojnowa i Karszyna – zachęcał burmistrz Jerzy Fabiś i dodał, że gmina od lat włącza się w organizację Biesiady Rybackiej, która odbywa się od wielu lat.

Jakie smaki można poznać w Gminie Kargowa?

Właścicielka firmy ,Gościniec u Deców oraz Decowa Manufaktura

Magdalena Dec przybliżyła początki swojej działalności. – Patrząc na etykiety niektórych produktów, a z drugiej strony mając za cel, aby zapewnić dzieciom jak najlepsze produkty, zaczęliśmy od produkcji wędlin z dziczyzny. Stawiamy na dziczyznę, bo jest bez antybiotyków, bez sterydów. Uważam, że jest to najzdrowsze mięso, jakie możemy znaleźć na rynku. Nasz gościniec to nie tylko produkcja wędlin, to także sam gościniec. Początkowo prowadziliśmy restaurację w ramach imprez zamkniętych. Teraz jesteśmy w weekend otwarci dla wszystkich, więc zapraszamy wszystkich gości. Staramy się podawać dziczyznę w sposób nowoczesny, w sposób smaczny nie tylko dla podniebienia, ale i dla oka. Można nas spotkać na Twoim Zielonym Targu w Ochli, na targu nad jeziorem w Kłodawie, na Szczecińskim Bazarze Smakoszy w Szczecinie i w Poznaniu na Zielonym Targu – mówiła Magdalena Dec.

Właściciel firmy Rybacka Chata oraz Rybacka Przystań Grzegorz Koza od 30 lat wraz z żoną mieszkają w Wojnowie. – Wojnowo jest znane od 400 lat, jako osada rybacka. Przepisów na dania z ryb było bardzo dużo i one były gdzieś pochowane w szafach i szufladach domów rybackich. My je wyciągaliśmy przy czwartkowych

kolacjach rybackich. Tak się urodziły nasze produkty, które de facto nie są naszymi, bo to są tradycyjne produkty z naszej ziemi wojnowskiej. Część tych produktów wprowadziliśmy na listę ministerialną produktów regionalnych. To wszystko są produkty wytwarzane przez nas, czy to ryby w zalewach czy ryby przygotowane bezpośrednio dla klienta, ale także ryby wędzone. Mamy tych produktów bardzo dużo. Nasze produkty można kupić tylko na miejscu. Wyjątkiem jest Zielony Targ w Zielonej Górze Ochli. Nasze produkty podawane są na świeżo - mówił Grzegorz Koza. - Rybacka chata zrodziła się z pasji. Rybaków jeziornych jest coraz mniej, więc to także przedłużenie ginącego zawodu w Wojnowie.

Organizator Twojego Zielonego Targu Michał Czarnecki nawiązał do początków powstania imprezy w Zielonej Górze Ochli. - Myśmy byli klientami, którzy poszukiwali dobrych i zdrowych produktów. Staraliśmy się pozyskiwać dobre produkty i pomyśleliśmy: stwórzmy miejsce, gdzie tych producentów uda nam się wszystkich razem z klientami zebrać, aby mogli się spotkać. Miejsce, gdzie możemy porozmawiać z producentem, a on jest w stanie powiedzieć nam wszystko na temat swojego produktu. To jest wielka zaleta kupowania u lokalnych producentów. To wszystko nam daje gwarancję najwyższej jakości, bo nasi producenci konkurują tylko jakością. To produkty zdrowe, niepowtarzalne - mówił Michał Czarnecki.

Twój Zielony Targ (zaprasza co niedzielę) istnieje od 9 lat, a od dwóch lat współpracuje z Lubuskim Centrum Produktu Regionalnego.