

Spotkanie usługodawców gastronomicznych



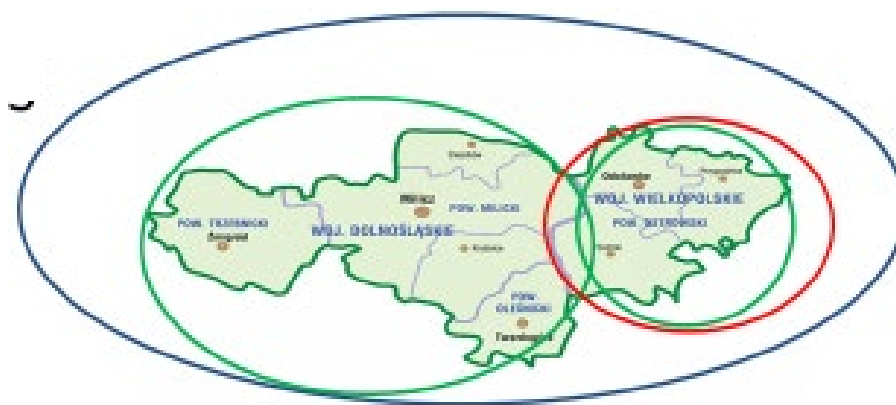
Milicz, 07.04.25



Plan spotkania

1. wsparcie branży gastronomicznej w ramach lokalnych strategii w tym rybackiej
2. promocja oferty gastronomicznej na www.dbpoleca.barycz.pl oraz www.sklep.barycz.pl w tym komis.
3. zasady Certyfikacja DBP 2025 - branża gastronomiczna
4. zasady organizacji wydarzeń w ramach Dni Karpia 2025
www.dnikarpia.barycz.pl + wnioski i opinie od uczestników 2024
5. organizacja konkursu Mistrz Karpia





Ministerstwo Rolnictwa
i Rozwoju Wsi

URZĄD MARSZAŁKOWSKI WOJEWÓDZTWA DOLNOŚLĄSKIEGO



**DOLNY
ŚLĄSK**

www.umwd.pl



URZĄD MARSZAŁKOWSKI
WOJEWÓDZTWA WIELKOPOLSKIEGO

**Lokalna Strategia Rozwoju
dla rybactwa**

PARTNERSTWO dla Doliny
Baryczy RLGD

Lokalna Strategia Rozwoju
**PARTNERSTWO dla Doliny
Baryczy**

Lokalna Strategia Rozwoju
**Wielkopolskie Partnerstwo
dla Doliny Baryczy**

Fundusze
Europejskie
dla
Rybactwa

Wspólna
Polityka
Rolna

Fundusze Europejskie dla Wielkopolski 2021+
Wspólna Polityka Rolna

2 800 000 euro (plan)

2 650 000

8 gminy Cieszków Krośnice, Milicz,
Odolanów Przygodzice, Sośnie,
Twardogóra, Żmigród

2 462 500 euro

5 gminy Cieszków Krośnice,
Milicz, Twardogóra, Żmigród

2 557 500 euro

3 gminy Odolanów,
Przygodzice, Sośnie

Przedsięwzięcia w ramach C.1 Rozwój potencjału gospodarczego dla klimatu w powiązaniu ze spójną ofertą turystyczną	Wysokość wsparcia wg projektu wytycznych
P.1.1. Zrównoważona gospodarka lokalna produktów i usług dla turystyki	do 150 tys. podejmowanie / do 500 tys. rozwijanie do 65% do 85% zagrody edukacyjne, agroturystyka

Konkurs:

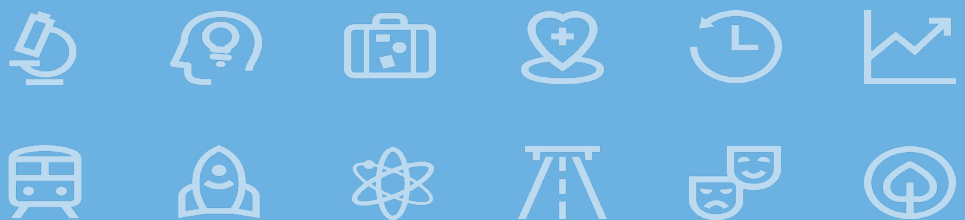
Podejmowanie lub rozwijanie działalności w zakresie produktów lub usług lokalnych bazujących na potencjale obszaru.

1. produkty usługi lokalne powstające z surowca pochodzącego z obszaru i/lub produkowane na obszarze, w szczególności w sposób tradycyjny (min. 25 lat udokumentowanego sposobu wytwarzania) m.in.: owoce, warzywa, wędliny, nabiał, wypieki oraz rękodzieło artystyczne.

2. usługi lokalnych tj: **gastronomiczne**, noclegowe w tym agroturystyka (jako dodatkowa działalność małych gospodarstw rolnych), rekreacyjne jako udostępniające walory obszaru, edukacyjne zakresie edukacji regionalnej, przyrodniczej, klimatycznej - w tym zagrody edukacyjne (prowadzone jako dodatkowa działalność małych gospodarstw rolnych), przewodnickie, wypożyczalnie sprzętu służącego do uprawiania zrównoważonej turystyki.

Grupa wsparcia: osoby fizyczne mikro i małe firmy, rolnicy i ich domownicy prowadzący małe gospodarstwa rolne (działalność pozarolniczej w zakresie agroturystyki, zagród edukacyjnych).

Operacja własna: Wsparcie działań animujących siecujących oraz podnoszących wiedze w zakresie budowania marki obszaru Doliny Baryczy, promocji oferty produktów i usług lokalnych, działań adaptacyjnych do zmian klimatu, wsparcie systemu certyfikacji Dolina Baryczy Poleca (www.dbpoleca.barycz.pl) **Grupa wsparcia:** za pośrednictwem LGD producenci i usługodawcy z sektora społecznego, gospodarczego i publicznego.



06.04.2025

Fundusze Europejskie

Lokalna Strategia Rozwoju dla rybactwa w Dolinie Baryczy 2021-2027 (2025-2029)

Konsultacje zmian LSR/ branża gastronomiczna



Fundusze
Europejskie



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Limity i poziom dofinansowania KONKURSY

- Limit występuje w ramach celu, gdy operacja wybrana zostanie w trybie konkursowym

■ Limit wynosi 200 000 zł na beneficjenta w ramach celu

■ Jeśli operacja **dotyczy inwestycji**, to limit w celu wynosi **600 000 zł**

- Poziom **dofinansowania wynosi 50%**

- Poziom dofinansowania wynosi 100%, jeśli operacja spełni co najmniej jeden z warunków:

a) jest w interesie zbiorowym,

b) ma współbeneficjenta, lub

c) jest innowacyjna na poziomie lokalnym i zapewnia publiczny dostęp do jej wyników

Limity i poziom dofinansowania Granty

- Limit występuje na projekt grantowy, który realizuje RLGD
- Limit na projekt grantowy wynosi 200 000 zł, a gdy projekt dotyczy podejmowania lub rozwijania działalności gospodarczych, to **600 000 zł**
- Wartość zadania musi mieścić się w przedziale **5 000-30 000 zł**
- Nie ma limitu na grantobiorcę
- **Poziom dofinansowania wynosi 100%**
- Nie wskazano w Rozporządzeniu poziomu dofinansowania dla grantobiorcy (RLGD będzie mogła go ustalić na poziomie RLSR)

Koszty kwalifikowalne

- **Od 1.01.2021 do 31.12.2029 r.**
- Operacja nie może być zakończona, aby aplikować
- Do kosztów kwalifikowalnych operacji w ramach działania Realizacja lokalnych strategii rozwoju i współpraca bezpośrednio związanych z realizacją celu tej operacji zalicza się w szczególności koszty:
 - 1) nabycia nieruchomości do kwoty nie większej niż 10% kosztów kwalifikowalnych poniesionych na daną operację, pod warunkiem że:
 - a) wartość nieruchomości nie przewyższa wartości rynkowej lub odtworzeniowej określonych w drodze wyceny nieruchomości w operacie szacunkowym sporządzonym zgodnie z przepisami o gospodarce nieruchomościami,
 - b) podmiot zbywający nieruchomość nie otrzymał na jej zakup pomocy ze środków publicznych w okresie 5 lat poprzedzających jej zbycie beneficjentowi;
 - 2) zakupu używanych maszyn, urządzeń lub innego sprzętu, pod warunkiem że:
 - a) nie zostały zakupione z udziałem środków publicznych w okresie 5 lat poprzedzających rok ich nabycia,
 - b) ich wartość rynkowa nie przewyższa wartości nowych maszyn, urządzeń lub innego sprzętu tego samego typu,
 - c) spełniają wymagania techniczne dla tych maszyn, urządzeń lub sprzętu;

Koszty kwalifikowalne c.d.

- Do kosztów kwalifikowalnych zalicza się w szczególności koszty:
 - 3) nakładów rzeczowych, o których mowa w art. 67 ust. 1 rozporządzenia 2021/1060, spełniających warunki określone w tym przepisie;
 - 4) amortyzacji środków trwałych, o których mowa w art. 67 ust. 2 rozporządzenia 2021/1060, spełniających warunki określone w tym przepisie;
 - 5) związane z umową leasingu, z wyłączeniem odsetek, marży finansującego, opłat ubezpieczeniowych, podatku od umowy leasingu, w tym również podatku od towarów i usług (VAT);
 - 6) wynagrodzeń osób bezpośrednio zaangażowanych w realizację operacji, obejmujące wynagrodzenie brutto oraz koszty ponoszone przez pracodawcę, w szczególności składki na ubezpieczenia społeczne, Fundusz Pracy, Fundusz Gwarantowanych Świadczeń Pracowniczych, Pracownicze Plany Kapitałowe oraz odpisy na Zakładowy Fundusz Świadczeń Socjalnych.
-
- Do kosztów kwalifikowalnych operacji w ramach działania Realizacja lokalnych strategii rozwoju i współpraca zalicza się również koszty pośrednio związane z realizacją celu operacji, finansowane na podstawie stawki ryczałtowej w wysokości do 7% wartości kosztów kwalifikowalnych operacji bezpośrednio związanych z realizacją celu tej operacji.

Nie można kupić!

- Niekwalifikowalne są koszty:
- 1) zakupu samochodu osobowego;
- 2) zakupu zwierząt innych niż materiał zarybieniowy;
- 3) poniesionych w związku z realizacją danej operacji poza obszarem realizacji LSR, z wyjątkiem kosztów poniesionych na realizację operacji, obejmujących szkolenia, wyjazdy studyjne, działania promocyjne lub współpracę międzyterytorialną i międzynarodową.

Cele Lokalnej Strategii Rozwoju dla rybactwa w Dolinie Baryczy 2021-2027

*zgodnie z założeniami Międzygminnego Planu Adaptacji do zmian klimatu (MGPA)

Cel 1 **ŚRODOWISKO**- ochrona zasobów rybackich, przyrodniczych i turystycznych w Dolinie Baryczy*



Cel 2. **PROMOCJA**- wsparcie promocji i rozpoznawalności rybackiego charakteru obszaru Doliny Baryczy

Cel 3. **BIZNES**- wsparcie potencjału przedsiębiorczości lokalnej udostępniającej produkty rybactwa i rozwój oferty turystycznej w Dolinie Baryczy

Cel	Forma wsparcia	Ogólny opis	Alokacja [€]	Alokacja [zł] po kursie 4,20 zł/€
1. ŚRODOWISKO	projekt własny	szkolenia i aktywizacja rybaków	11 904,76	50 000,00
	projekt współpracy	Edukacja dla Doliny Baryczy i klimatu	32 857,14	138 000,00
	projekty grantowe	podstawowa produkcja i łowiska w gospodarstwach rybackich	142 857,14	600 000,00
	konkursy	JST inne JST – rybackie wsparcie gospodarstw rybackich	1 285 714,33	5 400 000,00
	RAZEM		1 473 333,37	6 188 000,00
2. PROMOCJA	projekty własne	Dni Karpia aplikacja/wizyty studyjne	128 095,22	538 000,00
	projekt współpracy	Kolorowy Szlak Karpia	83 333,33	350 000,00
	projekty grantowe	łowiska i oferta edukacyjna w NGO	64 285,71	270 000,00
	RAZEM		275 714,26	1 158 000,00
3. BIZNES-	projekt współpracy	szkolenia i aktywizacja gastronomii	23 809,52	100 000,00
	projekty grantowe	łańcuch dostaw produktów rybactwa	142 857,14	600 000,00
	konkursy	oferta turystyczna i łańcuch dostaw produktów rybactwa	464 285,71	1 950 000,00
	RAZEM		630 952,37	2 650 000,00
3.1 Realizacja LSR i współpraca			2 380 000,00	9 996 000,00
3.3 Funkcjonowanie RLGD			420 000,00	1 764 000,00
RAZEM			2 800 000,00	11 760 000,00

Cel szczegółowy	Forma wsparcia	Zadanie	Liczba naborów	Alokacja [€]	% budżetu na cel	Sektor
1. ŚRODOWISKO-ochrona zasobów rybackich, przyrodniczych i turystycznych w Dolinie Baryczy	projekt własny	1.1 Wsparcie sektora rybackiego	1	11 904,76	0,43%	rybacki
	projekt współpracy	1.2 Edukacja dla Doliny Baryczy i klimatu	1	32 857,14	1,17%	społeczny
	konkurs	1.3 Wsparcie zrównoważonej turystyki (JST)	1	642 857,14	22,96%	publiczny
	konkurs	1.4 Wsparcie zrównoważonej oferty publicznej na bazie wody (JST, NGO)	1	285 714,28	10,20%	rybacki
	projekt grantowy	1.5 Wsparcie podstawowej działalności rybackiej	1	142 857,14	5,10%	rybacki
	konkurs	1.6 Podstawowa produkcja rybacka i udostępniająca wody, adaptacja do zmian klimatu	1	357 142,91	12,76%	rybacki
	RAZEM		6	1 473 333,37	52,62%	

Cel szczegółowy	Forma wsparcia	Zadanie	Liczba naborów	Alokacja [€]	% budżetu na cel	Sektor
2. PROMOCJA- wsparcie promocji i rozpoznawalności rybackiego charakteru obszaru Doliny Baryczy	projekt własny	2.1 Dni Karpia	1	59 523,80	2,13%	rybacki
	projekt własny	2.2 Aplikacja/wizyty studyjne	1	68 571,42	2,45%	społeczny
	projekt współpracy	2.3 Kolorowy Szlak Karpia	1	83 333,33	2,98%	społeczny
	projekt grantowy	2.4 Łowiska i oferta edukacyjna w NGO	1	64 285,71	2,30%	rybacki
	RAZEM		4	275 714,26	9,85%	

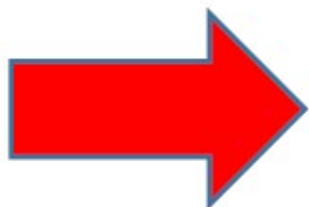
Cel szczegółowy	Forma wsparcia	Zadanie	Liczba nab oró w	Alokacja [€]	% budżetu n cel	Sektor
3. BIZNES- wsparcie potencjału przedsiębiorczości lokalnej udostępniającej produkty rybactwa i rozwój oferty turystycznej w Dolinie Baryczy	projekt współpracy	3.1 Szkolenia i aktywizacja gastronomii	1	23 809,52	0,85%	rybacki
	projekt grantowy	3.2 Łańcuch dostaw produktów rybactwa	1	142 857,14	5,10%	rybacki
	konkurs	3.3 Oferta turystyczna i łańcuch dostaw produktów rybactwa	1	464 285,71	16,58%	rybacki
	RAZEM		3	630 952,37	22,53%	
3.1 Realizacja LSR			13	2 380 000,00	85,00%	
3.3 Funkcjonowanie RLGD			1	420 000,00	15%	
RAZEM			14	2 800 000,00	100,00%	

Celu 3. BIZNES - wsparcie potencjału przedsiębiorczości lokalnej udostępniającej produkty rybactwa i rozwój oferty turystycznej w Dolinie Baryczy				
Forma realizacji		Opis zakresu zadania	Beneficjenci	Warunki finansowe (alokacja/intensywność wsparcia)
projekt współpracy	3.1 Szkolenia i aktywizacja gastronomii	Zakres wsparcia obejmować będzie szkolenia, wymianę doświadczeń i wsparcie w tym w zakresie procedur dla branży gastronomicznej na bazie produktów lokalnych, w celu zachęcenie do przetwórstwa ryb oraz kreowania nowych produktów rybactwa. Zadanie poprzedzać będzie projekt grantowy.	RLGD	- Alokacja: 3809,52 € - Intensywność wsparcia: do 100% - Warunki dotyczące maksymalnej kwoty dofinansowania: do limitu środków stanowiących 5% budżetu LSR - Wskaźnik produktu: liczba operacji planowanych do zrealizowania - Wskaźnik rezultatu: liczba operacji w zakresie współpracy, w których uczestniczy więcej niż jedna RRLGD
projekt grantowy	3.2. Łańcuch dostaw produktów rybactwa	Zakres wsparcia obejmować ofertę podmiotów gastronomicznych w zakresie opracowywania nowych produktów rybnych oraz poprawę wartości i jakości produktów rybnych istniejących na rynku, utrzymanie jakości, promowanie, wzmacnianie krótkich łańcuchów dostaw.	Podmioty gospodarcze	- Alokacja: 142857,14 € Intensywność wsparcia: do 90% Warunki dotyczące maksymalnej kwoty dofinansowania: do 30 000 zł - Wskaźnik produktu: liczba operacji planowanych do zrealizowania - Wskaźnik rezultatu: liczba osób (utrzymanych miejsc pracy) w wyniku inwestycji; liczba ofert na stronie dbpoleca.barycz.pl i (jeśli dotyczy) ze strony edukacja.barycz.pl utrzymanych w okresie trwałości operacji
konkurs	3.3. Oferta turystyczna i łańcuch dostaw produktów rybactwa	Zakres wsparcia obejmować będzie tworzenie lub rozwój oferty turystycznej bazującej na walorach rybackich i przyrodniczych oraz wzmacnianie krótkich łańcuchów dostaw.	Podmioty gospodarcze	- Alokacja: 464285,71 € - Intensywność wsparcia: do 50% - Warunki dotyczące maksymalnej kwoty dofinansowania: preferowana do 390 000,00 zł - Wskaźnik produktu: liczba operacji planowanych do zrealizowania - Wskaźnik rezultatu: liczba osób (utrzymanych lub utworzonych miejsc pracy) w wyniku inwestycji; liczba ofert na stronie dbpoleca.barycz.pl i (jeśli dotyczy) ze strony edukacja.barycz.pl utrzymanych w okresie trwałości operacji

Jak funkcjonuje serwis DBPoleca.barycz.pl?

Najgorsze co może być to nieaktualne dane w sieci, dlatego podstawą funkcjonowania naszej strony to **coroczna aktualizacja** (grudzień/styczeń) oferty i wizytówki. Podmioty, które nie wykonają tego w terminie są **wygaszane ze strony** (oferta przestaje być widoczna dla turystów).

Automatyczna aktualizacja danych - zobacz wizytówkę/ofertę, jeśli wszystko się zgadza [zjedź w dół](#)
- kliknij DANE WIZYTÓWKI/OFERTY są aktualne.



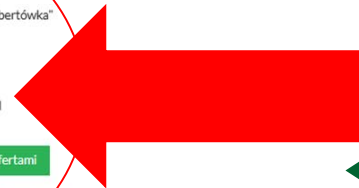
Dane oferty są aktualne

Edytuj ofertę



Czym jest **WIZYTÓWKA** podmiotu?

Wizytówka to inaczej krótkie przedstawienie podmiotu: czym się zajmuje, od kiedy działa, w jakiej formie (rodzinna, spółka...), jaki posiada związek z obszarem Doliny Baryczy, jakie są cele, misja firmy, w jakim kierunku chce się rozwijać.



Czym jest **OFERTA** podmiotu?



Oferta to opis produktów/usług, które oferujesz - może być ich kilka w różnych kategoriach. Opis oferty powinien: podkreślać wysoką jakość, wyróżniać wyjątkowe cechy produktu, określać przyjazność dla środowiska, przyjazność dla Klienta oraz jego dostępność. Możliwe jest dodanie kilku ofert podmiotu pod jedną wizytówkę, to znaczy jedna firma może dodać np. hotel, restaurację i wypożyczalnię kajaków.



Gospoda 8 Ryb w Rudzie Sułowskiej



Karczma Górecznik w Antoninie



Karczma Rybna nad stawami w Rudzie
Żmigrodzkiej



Restauracja "Hubertówka" w Nowym
Zamku

Czym się różni WIZYTÓWKA od OFERTY?

Twój profil

Wizytówka producenta

Restauracja i Pensjonat "Hubertówka"

ZOBACZ wizytówkę

EDYTUJ wizytówkę

LOKALIZACJA NA MAPIE-zmień lub dodaj

- w pierwszej kolejności wypełniamy wizytówkę, następnie dodajemy pod nią oferty
- na stronie głównej widać oferty podmiotów, wizytówka jest dodatkiem - informacją o podmiocie
- w wizytówce przedstawiamy się - możemy załączyć logotyp
- w ofercie prezentujemy produkt - dodajemy zdjęcia

Twoja oferta

Nazwa produktu: Restauracja "Hubertówka" w Nowym Zamku
Kategoria w serwisie: Obiekty gastronomiczne

Kategoria Znak Dolina Baryczy Poleca: dania na bazie produktów lokalnych



ZOBACZ ofertę

EDYTUJ ofertę

ZDJĘCIA-zmień lub dodaj

Miejsca w których dostępna jest usługa:

Dodaj nowe miejsce w którym dostępna jest usługa



Jak zatytuować swoją ofertę na [DBPoleca.barycz.pl](https://dbpoleca.barycz.pl)?

Tytuł powinien być jasnym komunikatem dla turysty - w przypadku usług sugerujemy: nazwę firmy, charakter oferty i miejsce dostępności.



Apartamenty Żuraw i Czapla we Wróblńcu



Baryczanka Slow Home- agroturystyka
premium w Bogułałowie



Całoroczne domy rekreacyjne - Ptasia
Osada w Joachimówce



Ceglany Dom i Stodoła w Koruszcze

Gdzie wpisać ofertę gastronomiczną na [DBPoleca.barycz.pl](https://dbpoleca.barycz.pl)?

Obiekty gastronomiczne - oferta usług dla turystów indywidualnych (typu: bar, smażalnia, restauracja, zajazd, karczma), dostępne w stałej lub sezonowej ofercie

Catering - usługi świadczone dla grup zorganizowanych lub obiektów turystycznych, na zamówienie poza miejscem wytwarzania

Sale okolicznościowe - usługi świadczone dla grup zorganizowanych, stacjonarnie w miejscu świadczenia usługi, niedostępne dla ruchu turystycznego (w szczególności weekendowego)

Jeśli obiekt posiada kilka ofert z poniższego katalogu, powinien każdą z nich opisać jako osobą ofertę.



RYBNE

Przetwory rybne dodajemy w zakładce PRODUKT -> **RYBNE** -> **PRZETWORY RYBNE**



MIĘSNE

Przetwory mięsne dodajemy w zakładce PRODUKT -> **MIĘSNE** -> **PRZETWORY MIĘSNE**



PRZEPISY na smakołyki z Doliny Baryczy!



Zachęcamy do podzielenia się z nami swoimi przepisami (podesłać na maila)
- planowana kampania w mediach społecznościowych **“Kuchnia Doliny Baryczy – Sprawdzone i Polecane”**



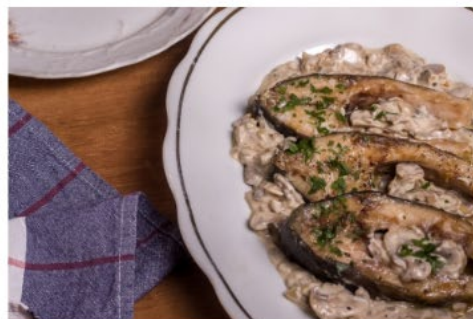
Stralauer Fischtopf



Wędzony karp gotowany w wywarze z grochu



Karp na sposób gospodyń węgierskich



Karp z pieczarkami



Karp na sposób lubecki



Salatka bawarska z karpia

Jak ubiegać się o ZNAK?

Unikatowa, innowacyjna, obsługiwana przez podmioty społeczna strona

www.dbpoleca.barycz.pl

największa i najbardziej aktualna baza produktów i usług z obszaru Doliny Baryczy

3 kroki do znaku Dolina Baryczy Poleca

- 1. Nieodpłatne utworzenie wizytówki podmiotu** – kto, rodzaj działalności, historia oraz **oferty produktów/usługi** - pochodzenie, wytwarzanie produktu, jakość i wyjątkowe cechy produktu, przyjazność dla środowiska, przyjazność dla Klienta, dostępność.
- 2. Coroczna aktualizacji wizytówki oraz oferty produktów/usługi (styczeń).** W przypadku braku zmian w ofercie lub wizytówce konieczne jest przeczytanie i potwierdzenie aktualności danych umożliwiające przejście do sprawozdania.
- 3. Złożenie w terminie (styczeń) wniosku lub sprawozdania** dołączenie dokumentacji potwierdzających informacje/warunki zgodnie z ustaleniami dla poszczególnych kategorii w tym wskazanie sposobu
 - **KOMUNIKOWANIA** związku z obszarem Doliny Baryczy
 - **komunikowana ZNAKU DBP**
 - **podjęcie WSPÓŁPRACY** z użytkownikami, kandydatami oraz administratorem Znakuuczestniczenie w co najmniej w jednym rocznym spotkaniu DBP organizowanym przez administratora





Warunki **CERTYFIKACJI** usług gastronomicznych

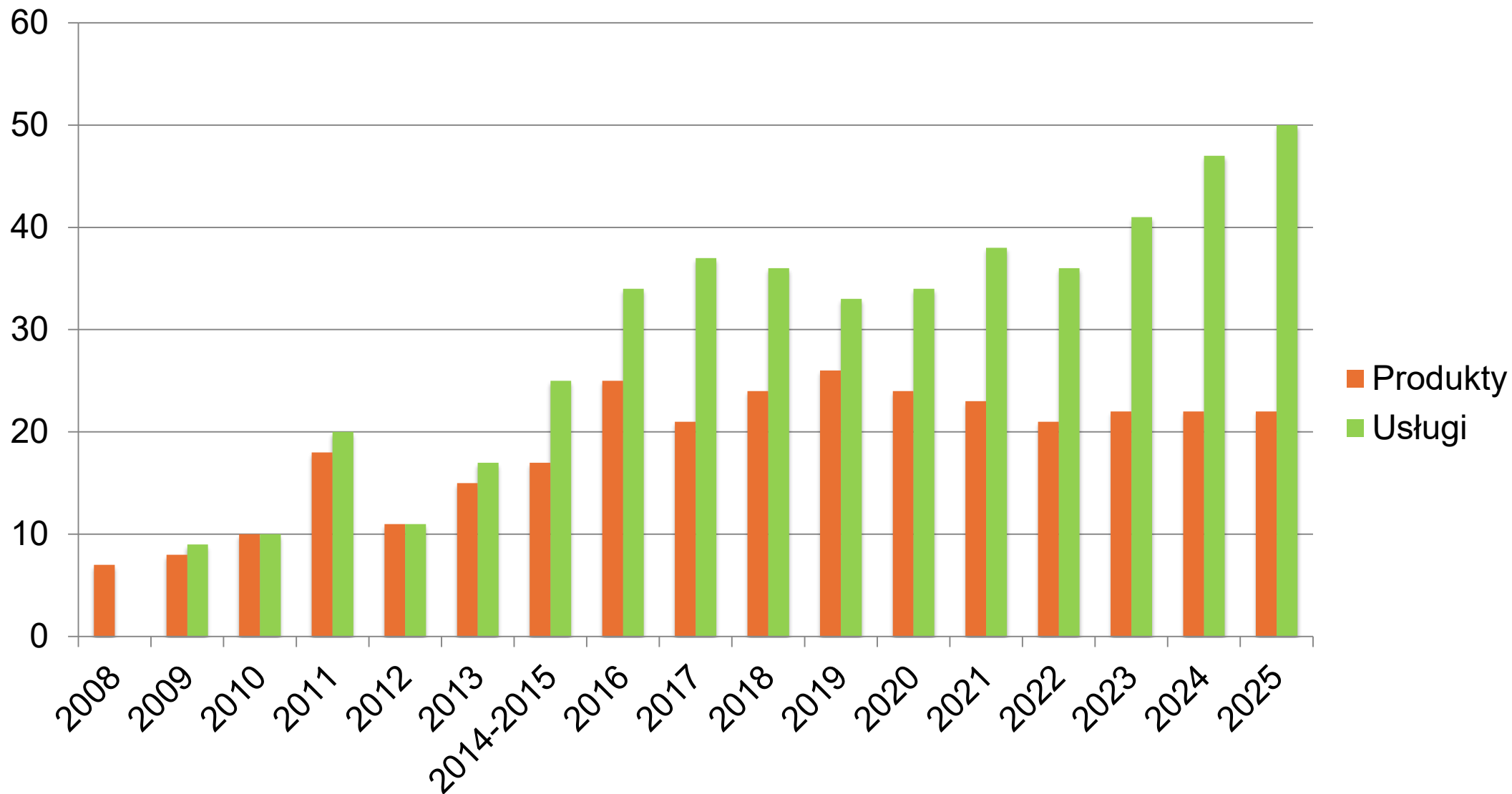
- dostępne w stałej lub sezonowej (min. 3 mies.) ofercie **min. 2 potrawy lokalne/regionalne** w których podstawowym składnikiem jest **półprodukt/ surowiec pochodzący z obszaru** (w przypadku ryb - potrawy z ryby słodkowodnych ze stawów, w tym jedna z karpia)
- w przypadku dań na wynos z dłuższym okresem spożycia - przetworów, **informacja na etykiecie o pochodzeniu surowcowa (logo DBP, jeśli dotyczy i stanowi co najmniej 20% składu), składzie, terminie trwałości**
- **dostępne** w stałej lub sezonowej (min 3 m.) ofercie **inne lokalne produkty**: soki, piwo, wino, pieczywo, przetwory owoców i/ lub warzyw, oleje itd. Należy określić pochodzenie półproduktów/surowców lokalnych
- **informacja w jaki sposób weryfikuje się wysoką jakość** tj. utrzymanie stałych parametrów – kontrolę jakości i/lub jakie instytucje kontrolują proces jakości, certyfikaty

Usługa
gastronomiczna
z produktów
lokalnych



18 lat doświadczeń

DOLINA BARYCZY POLECA na przestrzeni lat



Co **PROMOWAĆ** w sklepie regionalnym?



- wydarzenia w ramach Dni Karpia
- inne imprezy organizowane przez podmiot (walentynki, dzień kobiet, sylwester...)
- przetwory w słoikach
- vouchery prezentowe
- specjalne oferty np. kolacja we dwoje



Sylwester "W Starym Młynie" 2025

W Starym Młynie Restauracja

Bilet na wydarzenie: Brak terminów



0 osób oceniło produkt



Zadaj pytanie sprzedającemu

Rodzaj biletu:

SPRZEDAŻ KOMISOWA, dlaczego warto?



Kupuj pomoce Partnerstwa (gry, publikacje...) w dogodnych warunkach komisowych:

- obniżona cena - nawet do -30% na wybrane produkty Stowarzyszenia,
- wpłacając tylko 20% kwoty zamówienia przed odebraniem towaru,
- rozliczając się ostatecznie po 120 dniach wpłacając kwotę całkowitą (jeżeli nie sprzedałeś całego towaru zwracasz go nam)



Legendy "Grabkowe Bajanie z Doliny Baryczy"

Partnerstwo dla Doliny Baryczy

Cena po rabacie

8,75 zł

polecane



Magnes z karpem

Partnerstwo dla Doliny Baryczy

Cena po rabacie

9,25 zł



Memory Rośliny i zwierzęta Doliny Baryczy

Partnerstwo dla Doliny Baryczy

Cena po rabacie

34,30 zł

polecane



Przewodnik "Odkryj Dolinę Baryczy"
+ mapa obszaru

Partnerstwo dla Doliny Baryczy

Cena po rabacie

31,50 zł



Jak **ZOSTAĆ** użytkownikiem komisowym?



WWW.SKLEP.BARYCZ.PL -> WSPÓŁPRACA -> **KOMIS**

Użytkownik komisowy to nie to samo co sklepowy podmiot.

Jeżeli chcesz uczestniczyć w sprzedaży komisowej naszych produktów:

- **zarejestruj się** w serwisie odklikując regulamin sprzedaży komisowej
- jeżeli już jesteś zarejestrowany to zaloguj się i **zaakceptuj regulamin** sprzedaży komisowej,
- po tej czynności **czekaj na akceptację administratora**, że możesz przystąpić do sprzedaży komisowej
- po **otrzymaniu akceptacji na maila**, możesz dokonać zakupu produktów przeznaczonych do sprzedaży komisowej.

Uwaga! Towar w cenach komisowych obowiązuje tylko przy zakupie towaru na sprzedaż. Przy cenach ≤ 50 zł co najmniej 5 szt. towaru, przy cenie ≥ 50 zł co najmniej 3 szt. towaru.

KOMIS



Komis



HARMONOGRAM Dni Karpia 2025



Kwiecień:

- 7.04-30.04 - wypisywanie formularzy wstępnych

Maj:

- 1.05-8.05 - akceptacja formularzy wstępnych przez Partnerstwo
- 5.05-9.05 - spotkania w sprawie sprzedaży biletów Dni Karpia na www.sklep.barycz.pl
- 12.05-30.05 - uzupełnienie formularzy szczegółowych

Czerwiec:

- druk informatora
- promocja Dni Karpia w mediach



Standardy w organizacji **KOLACJI RYBNYCH** w ramach DK

- podstawowe zasady uczestnictwa

- przygotowanie **co najmniej 5 potraw z ryb słodkowodnych w tym co najmniej 3 z karpia**
- wskazanie **3 potraw z ryb słodkowodnych w tym co najmniej jednej z karpia** jako potraw biorących udział w głosowaniu na najlepszą potrawę z kolacji
- uczestnictwo z co najmniej jedną, dowolną potrawą z karpia (z dań wybranych do głosowania) w konkursie Mistrz Karpia
- kategorie konkursowe: **przystawka, deser lub danie główne z karpia** (do wyboru, jedna restauracja może startować w więcej niż jednej kategorii)
- oznaczenie w menu kolacji produktów ze znakiem Dolina Baryczy Poleca (używając logo DBP) oraz informacji o pochodzeniu ryby
- przedstawienie wyników głosowania na najlepszą potrawę z kolacji
- organizacja loterii okolicznościowej – co najmniej 3 wygrane
- przekazanie uczestnikom kolacji zasad zbierania informacji z biletów (NAGRODObranie – opinia za nagrodę)
- **SUGERUJEMY SPRAWDZAĆ BILETY NA WEJŚCIU, ponieważ wiele osób nie otrzymuje biletu do ręki i nie ma możliwości wyrazić swojej opinii po wydarzeniu oraz tym samym wziąć udziału w NAGRODObraniu.** Stworzymy infografiki, które skuteczniej będą o tym informować
- przekazanie informacji na wydarzeniu, że odbywa się w ramach Dni Karpia – udostępnienie na wydarzeniu materiałów promocyjnych, w tym od partnerów wspierających (sponsorów), patronów medialnych, udostępnienie ewentualnych bezpłatnych próbek produktów partnerów wspierających



Standardy w organizacji **TALERZY RYBNYCH ROZMAITOŚCI**



- **ustalenie setu: zupa, 3 dania degustacyjne, deser** – dania na bazie produktów lokalnych
- przygotowanie zestawów degustacyjnych, w ramach którego będą dostępne **co najmniej 3 potrawy z ryb słodkowodnych, w tym co najmniej 1 z karpia** (może przybrać formę deski, poszczególnych dań, degustacyjnych produktów...)
- uczestnictwo w konkursie Mistrz Karpia z co najmniej jedną, dowolną potrawą z karpia (z talerzy)
- **kategorie konkursowe: przystawka, deser lub danie główne z karpia (do wyboru, jedna restauracja może startować w więcej niż jednej kategorii)**
- dania, które są w stałej ofercie + jedna potrawa nowa
- wyznaczenie konkretnych dni, w których będą podawane talerze (w czwartki, piątki...)
- stół z Talerzami Rybnych Rozmaitości można zamówić wcześniej na konkretny dzień. Sprzedaż przez internet lub bezpośrednio w restauracji
- menu talerzy to wyjątkowy zestaw sprzedawany tylko podczas Dni Karpia
- kalkulacja biletów za parę lub za 1 osobę+
- oznaczenie w menu degustacyjnym produktów ze znakiem Dolina Baryczy Poleca (używając logo DBP) oraz informacji o pochodzeniu ryby
- przekazanie uczestnikom kolacji zasad zbierania informacji z biletów (NAGRODObranie – opinia za nagrodę)
- **SUGERUJEMY SPRAWDZAĆ BILETY NA WEJŚCIU, ponieważ wiele osób nie otrzymuje biletu do ręki i nie ma możliwości wyrazić swojej opinii po wydarzeniu oraz tym samym wziąć udziału w NAGRODObraniu.** Stworzymy infografiki, które skuteczniej będą o tym informować
- przekazanie informacji na wydarzeniu, że odbywa się w ramach Dni Karpia - udostępnienie na wydarzeniu materiałów promocyjnych, w tym od partnerów wspierających (sponsorów), patronów medialnych, udostępnienie ewentualnych bezpłatnych próbek produktów partnerów wspierających



Zasady **ORGANIZACJI** wydarzeń gastronomicznych w ramach DK - dyskusja

Wydarzenia gastronomiczne – wymagania

- Oferta dostępna na www.dbpoleca.barycz.pl – aktualna, zatwierdzona
- Sprzedaż co najmniej 30% biletów przez internet sklep.barycz.pl
- Każdy elektroniczny bilet będzie miał indywidualny kod uprawniający do wzięcia udziału w NAGRODObraniu
- Podmioty posiadające legalną działalność gospodarczą
- Stałą bądź weekendową ofertę gastronomiczną
- Przekazanie informacji, że wydarzenie odbywa się w ramach wydarzeń DK – cyklu
- Współpraca w ramach zakupu ryb od lokalnych sprzedawców z DB i informacja na kolacji,
- Dystrybucja materiałów promocyjnych dotyczących Dni Karpia
- Przedstawienie oferty turystycznej obszaru DB na kolacji – mapki, aplikacja, przewodnik „Odkryj Dolinę Baryczy”, sklep.barycz.pl
- Oznaczenie w menu kolacji produktów ze znakiem Dolina Baryczy Poleca (używając logo DBP)
- Podlinkowanie przycisku DK w serwisie podmiotu

Powyższe zasady dotyczą wydarzeń organizowanych w 2024 roku.

W 2025: Warunkiem zatwierdzenia wydarzenia na Dni Karpia jest przejście szkolenia ze sprzedaży sklepowej.



PŁATNOŚĆ - organizacja wydarzeń gastronomicznych w ramach



- Płatność 5 % zł od kwoty: ilość biletów x cena biletu dla użytkowników Znaku DBP mających certyfikowaną ofertę gastronomiczną
- Płatność 7,5 % zł od kwoty: ilość biletów x cena biletu dla użytkowników Znaku DBP mających certyfikowaną ofertę inną niż gastronomiczna i kandydatów do Znaku
- Płatność 10 % zł od kwoty: ilość biletów x cena biletu dla podmiotów nieposiadających Znaku DBP
- Płatność z góry abonament bezzwrotny (termin opłaty: czerwiec) 50% z sumy kwoty za wydarzenia dla podmiotu organizującego < niż 5 wydarzeń
- Płatność z góry abonament bezzwrotny (termin opłaty: czerwiec) 25% z sumy kwoty za wydarzenia dla podmiotu organizującego >= 5 wydarzeń
- Płatność abonamentu na podstawie wystawionej FA w czerwcu
- Płatność za ilość sprzedanych biletów, jednak nie mniej niż kwota abonamentu
- Każde dołożenie biletów do półki wymaga wygenerowania nowych indywidualnych kodów

Powyższe zasady dotyczą wydarzeń organizowanych w 2024 roku.



Formy **SPRZEDAŻY** biletów na wydarzenia Dni Karpia, na czym polega **SPRZEDAŻ STACJONARNA**?

Sprzedaż stacjonarna

- sprzedaż internetowa
- sprzedaż stacjonarna

Wybierz bilet	WARSZTAT ZDOBIENIA BOMBEEK WZORNIKIEM DOLN ▼		
Ilość	Rodzaj biletu	Cena	Ilość biletów
	normalny	50.00 zł	2
Adres e-mail użytkownika			
Podgląd zamówienia			

Sprzedaż stacjonarna – w przypadku, gdy klient przychodzi do nas osobiście, a nie chcemy składać zamówienia przez sklep. Korzystając ze sprzedaży stacjonarnej możemy szybko ominąć proces wypełniania zamówienia sklepowego korzystając z panelu administratora.

Bilet do wydruku ściągamy w formie pliku PDF klikając „Pobierz widok biletu”.

Wszystkie bilety muszą przejść przez system sklepowy, żeby otrzymać KOD INDYWIDUALNY.



Wygenerowane bilety ze sprzedaży stacjonarnej są liczone jako SPRZEDANE!

JEDNAK, jeśli chcemy wygenerować więcej biletów wcześniej, ale nie wszystkie uda się sprzedać to możemy w łatwy sposób dodać je ponownie do puli pozostałych biletów. Wystarczy w edycji zamówienia usunąć ikoną kosza niesprzedane bilety.

Lp.	Tytuł	Podtytuł	Autor
1	WARSZTAT ZDOBIENIA BOMBEEK Wzornikiem Dolnośląskim (BILET: 2024-12-15, godzina: 14:30, rodzaj: normalny)		

Pobierz widok biletu

Zakończ edycję zamówienia

ID zamówienia	9594
Login	gosc_4887
Imię i Nazwisko	Aldona Głębicka
Firma / instytucja	
Adres	Grodzieńska 1 51-356 Wrocław

Edycja biletów

ID	Nazwa	Data	Godzina	Rodzaj	Numer	Kod biletu	Kod nagrody	Usuń
9235	WARSZTAT ZDOBIENIA BOMBEEK Wzornikiem Dolnośląskim	2024-12-15	14:30	normalny	9594/1	08a85de7f597f74e6efb916e23070a8b		
9236	WARSZTAT ZDOBIENIA BOMBEEK Wzornikiem Dolnośląskim	2024-12-15	14:30	normalny	9594/2	c47377cb67999edfb9200cbf547646b5		

Jak wygląda **BILET**?

Gdzie szukać **INDYWIDUALNEGO KODU** i co z nim zrobić?



**Stowarzyszenie PARTNERSTWO
dla Doliny Baryczy**

 <https://sklep.barycz.pl/partnerstwobilety>
 partnerstwo@nasza.barycz.pl

Kolacja inaugurująca Dni Karpia 2024

Karczma Górecznik, Wrocławska 7,
63-421 Antonin

27.08.2024, godz. 17:00

Cena: **0.00 zł**

Rodzaj: **normalny**

8236/1 • 6fc2393e57c055ecc951eb93cb48d30d

Bilet zakupiony przez internet nie podlega zwrotowi.
Wygenerowane przez system www.sklep.barycz.pl



Kod odbioru nagrody:

n5e5w8fb

Wejdź na www.sklep.barycz.pl
Ważny 7 dni po wydarzeniu



**dni 2024
karpia**

w Dolinie Baryczy

Klimat na karpia



Kup bilet on-line na
www.sklep.barycz.pl

NAGRODObranie

WYBIERZ:

najlepsze produkty i usługi z Doliny Baryczy,
KARPIOWE gadżety,
ciekawe publikacje
...

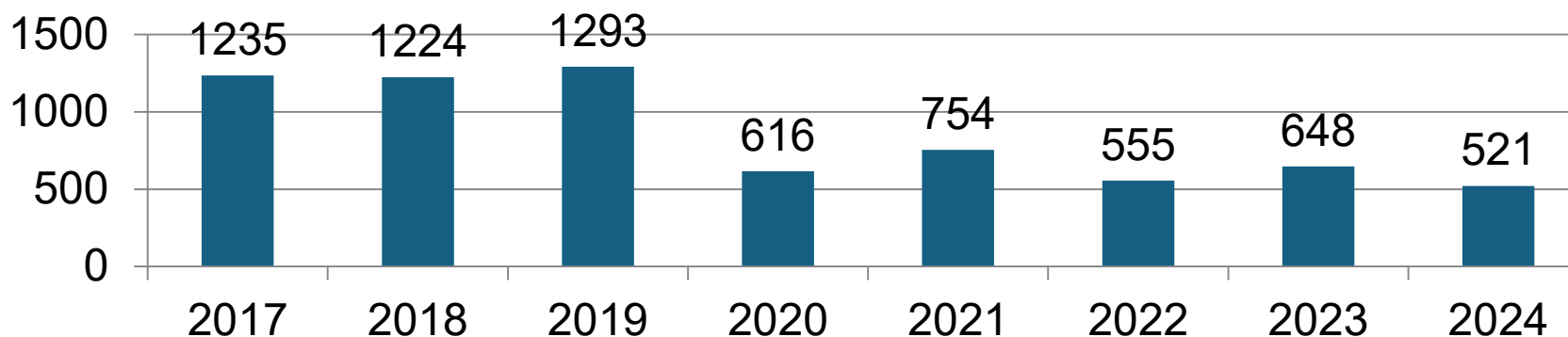


**ODBIERZ
NAGRODĘ!**



**Dni Karpia
z NAGRODAMI
od lokalnych
producentów
usługodawców**

Liczba przesłanych ankiet w NAGRODObraniu



Dni Karpia w LICZBACH

Zostało sprzedanych **2383** bilety oraz wygenerowanych **745** bonów na wydarzeniach organizowanych w ramach ubiegłorocznych Dni Karpia. Przez 13 tygodni zostało zrealizowanych aż **855** zamówień na nagrody. Dzięki temu przesłano **521** ankiet oceniających wydarzenia, a my zyskaliśmy **380** dodatkowych adresów e-mail z tegorocznej bazy uczestników.



Stowarzyszenie PARTNERSTWO dla Doliny Baryczy

 <https://sklep.barycz.pl/partnerstwobilety>
 partnerstwo@nasza.barycz.pl

Kolacja inaugurująca Dni Karpia 2024

Karczma Górecznik, Wrocławska 7,
63-421 Antonin
27.08.2024, godz. 17:00

Cena: **0.00 zł**
Rodzaj: **normalny**

8236/1 • 6fc2393e57c055ecc951eb93cb48d30d

Bilet zakupiony przez internet nie podlega zwrotowi.
Wygenerowane przez system www.sklep.barycz.pl

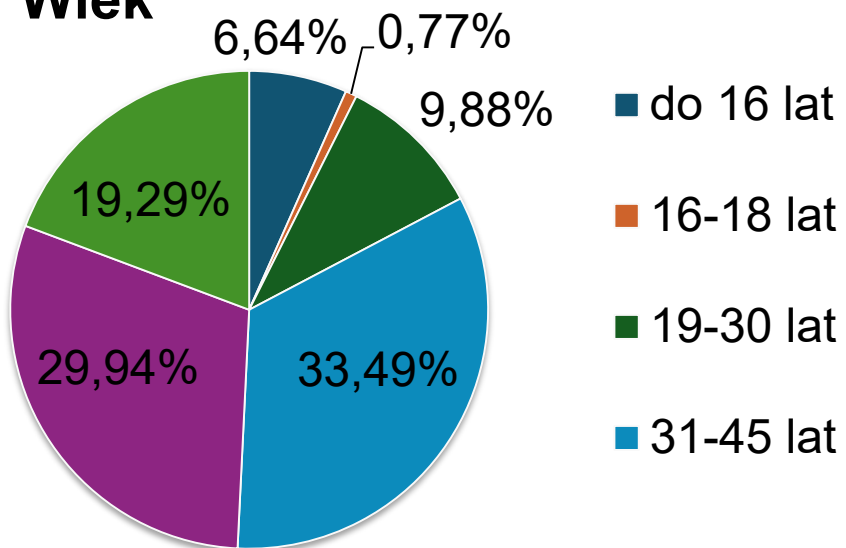


Kod odbioru nagrody:
n5e5w8fb

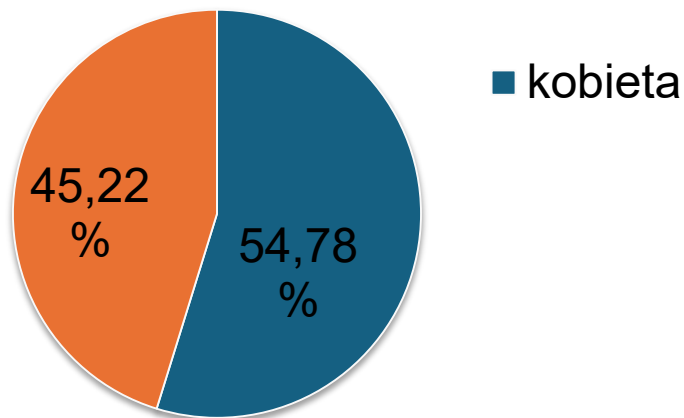
Wejdź na www.sklep.barycz.pl
Ważny 7 dni po wydarzeniu



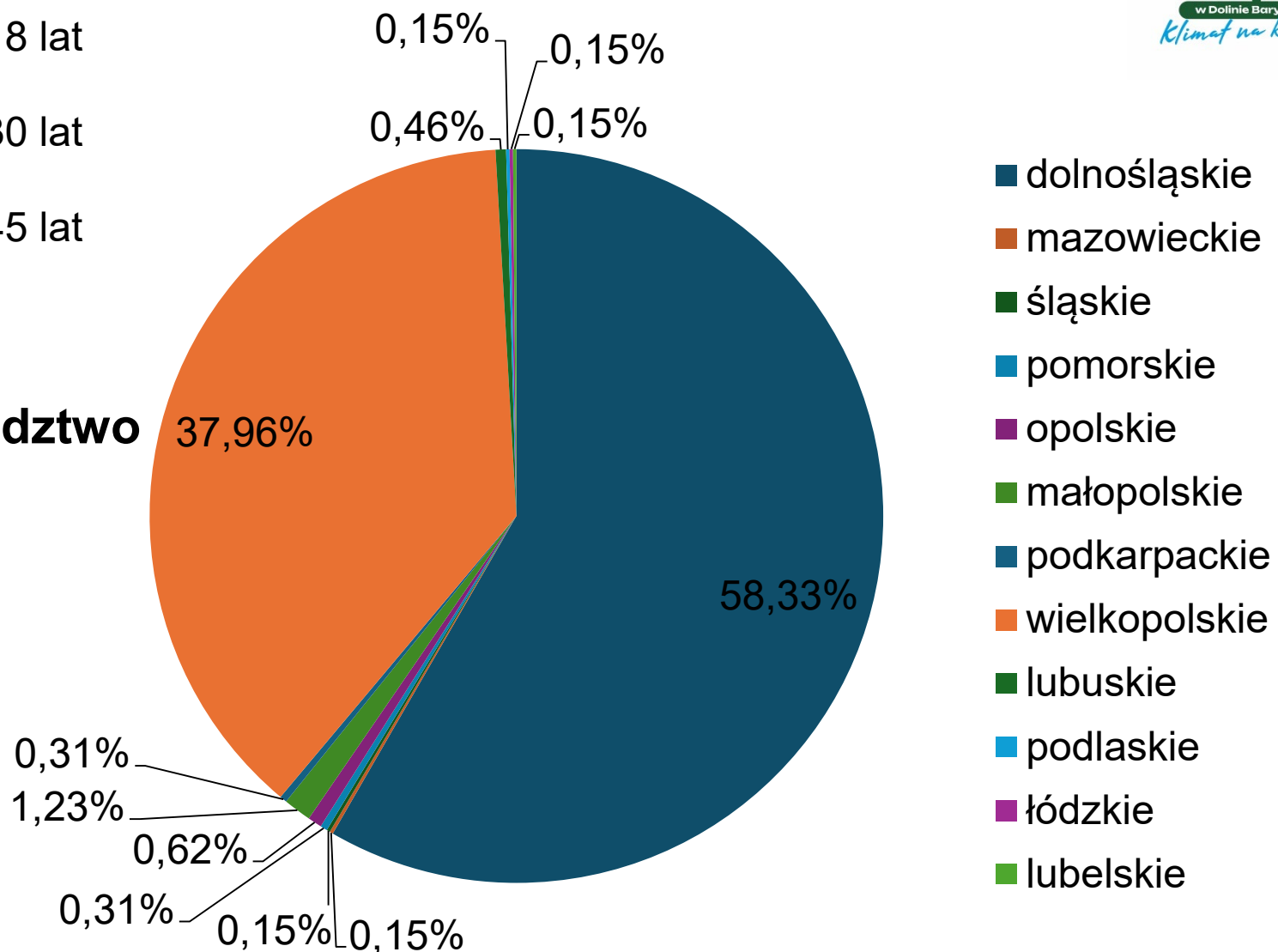
Wiek



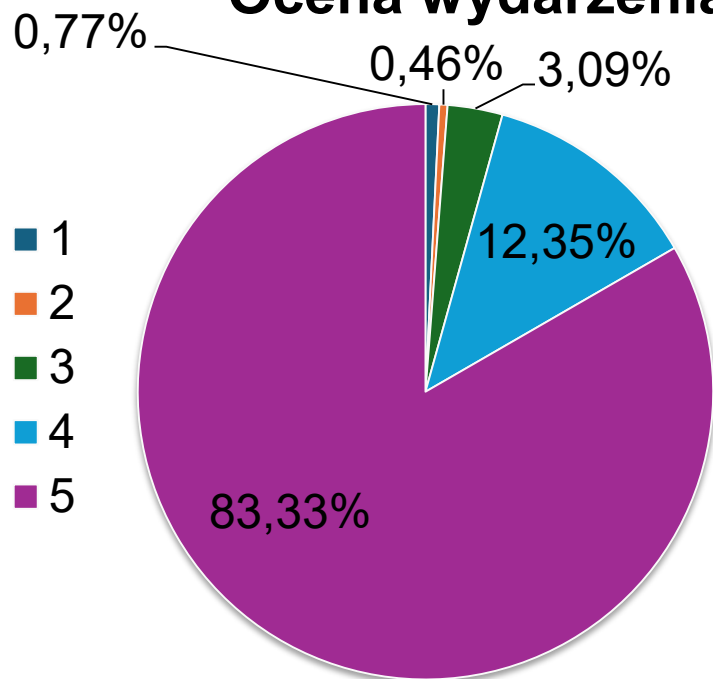
Płeć



Województwo

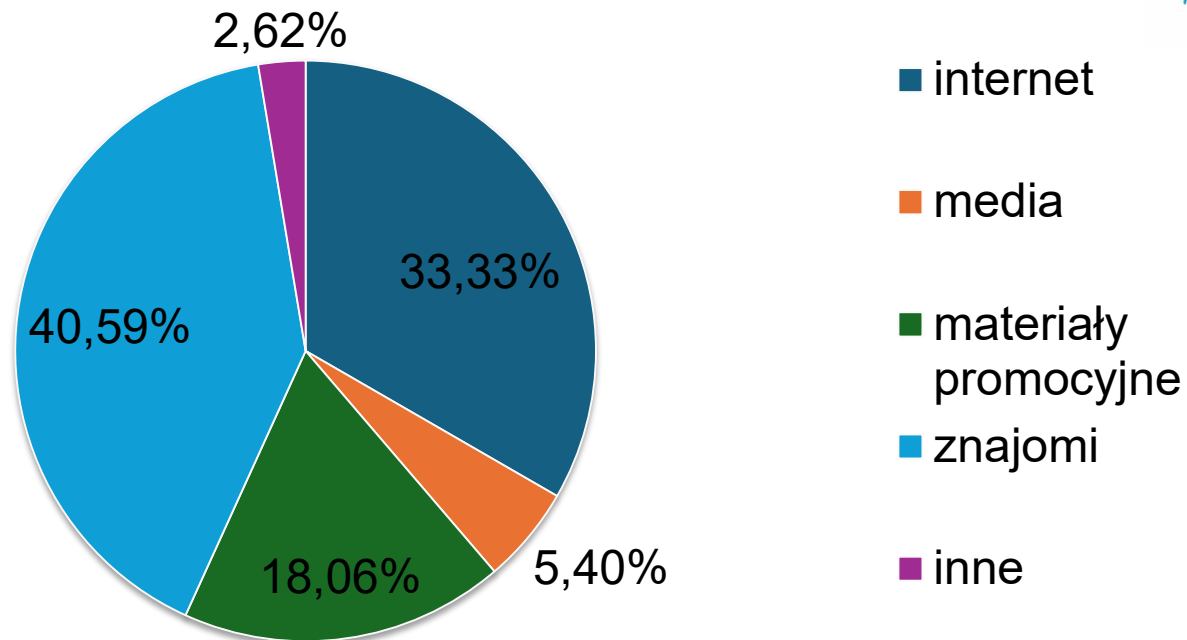


Ocena wydarzenia

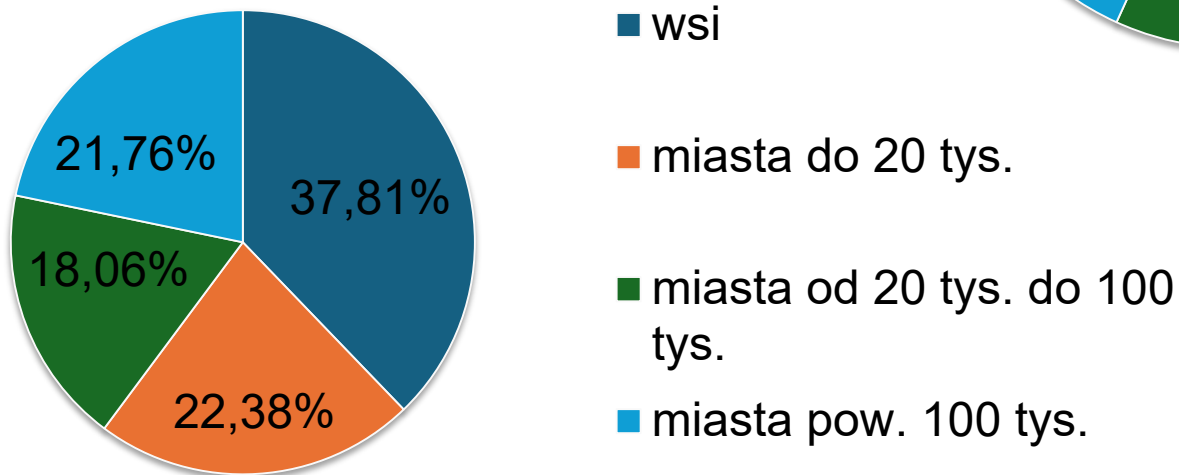


Odwiedzający Dni Karpia

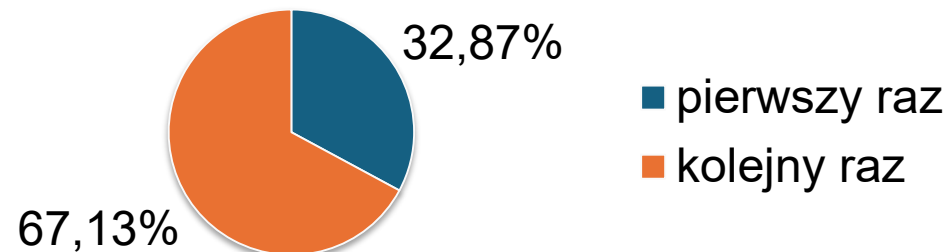
Skąd informacja o wydarzeniu



Mieszkaniec



Uczestnictwo w wydarzeniach



Wydarzenia gastronomiczne - **WNIOSKI** z ankiet 2024

Warto zwrócić uwagę na:

- odpowiednie dostosowanie nagłośnienia sali,
- dania konkursowe powinny być serwowane bezpośrednio gościom, a nie w formie szwedzkiego stołu
- zabezpieczenie miejsc parkingowych dla gości
- przygotować agendę wydarzenia na stoły
- sposób i estetyka prezentacji potraw
- czas oczekiwania na danie przez gości
- różnorodność potraw
- atrakcje dla gości
- świeżość potraw

Ocena

1	1	2 / 268 (0.75%)	
2	2	1 / 268 (0.37%)	
3	3	9 / 268 (3.36%)	
4	4	47 / 268 (17.54%)	
5	5	209 / 268 (77.99%)	



Mistrz Karpia - UWAGI po poprzednim spotkaniu

- startują w nim tylko dania z KARPIA
- może to być przystawka, zupa lub danie główne
- restauracja może startować w więcej niż jednej kategorii
- Talerze Rybnych Rozmaitości również startują
- Mistrz Karpia będzie w innym terminie niż konferencja podsumowująca
- postulat, żeby zrobić konkurs na początku grudnia - ten termin jednak się nie sprawdza





Fundusze Europejskie

Dziękujemy za uwagę



Fundusze
Europejskie



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską

