



Inkubator kuchenny



Czy zawsze jedynym rozwiązaniem do uruchomienia przetwórstwa jest zainwestowanie we własny zakład przetwórczy? Okazuje się, że jest alternatywa. Zachęcamy do zapoznania się z ideą inkubatorów kuchennych.

#Inkubator kuchenny (centrum przetwórcze/ pomieszczenia do produkcji gastronomicznej): zgodnie z tym, co przedstawiliśmy we wcześniejszych zakładkach, przetwarzanie produktu – zwłaszcza w zakresie przekraczającym Rolniczy Handel Detaliczny – wymaga inwestycji, która nie zawsze daje się zbilansować na poziomie jednego producenta. Dlatego też Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi od dłuższego czasu propaguje ideę tzw inkubatorów, gdzie można przywieźć swój surowiec i własnoręcznie go przetworzyć (sprawdź opracowanie MRiRW z [definicją inkubatora kuchennego \[pobierz plik pdf 407 KB\]](#) (<https://www.gov.pl/documents/912055/913531/Inkubatory+przetw%C3%B3rstwa+lokalnego+%28inkubatory+kuchenne%29+v2.pdf/4a26ea11-393e-4d38-0b98-3c3b5d8f470a>). Tego typu obiekty powstają m. in. w ramach Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich, a wiele gmin dysponuje obiektami, które można zaadoptować do przetwórstwa i udostępnić społeczności – rolnikom, kołom gospodyń wiejskich itp. Tego typu miejsca mogą stanowić koło zamachowe przy działalności opartej np. o catering z produktów lokalnych, przerób śliwek na dżemy

Warto wspomnieć o realizującym powyższą ideę [Centrum Technologii Przetwórstwa Rolno-Spożywczego w Podlaskim Ośrodku Doradztwa Rolniczego w Szepietowie \[link do serwisu zewnętrznego\]](#) (https://www.tygodnik-rolniczy.pl/articles/aktualnosci_/otwarcie-podlaskiego-centrum-technologie-rolno-spozywczych/). Oprócz realizowanych tu działań edukacyjnych, warto wiedzieć, że w Centrum możliwe jest skorzystanie z następujących linii technologicznych (za zasadzie zlecenia):

- przetwórstwo mięsa (wędliny, kielbasy),
- przetwórstwo mleka (sery),
- przetwórstwo warzyw i owoców (suszenie oraz tłoczenie).

Więcej informacji: tel. 86-275-89-28 lub należy ich szukać pod powyższym linkiem.

Tego typu obiekty mogą być realizowane z wykorzystaniem środków Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 zwłaszcza przez lokalne grupy działania. Niektóre z LGD wpisały tego typu inwestycje do swoich strategii - będziemy tu zamieszczać informacje o wszystkich, funkcjonujących w województwie podlaskim obiektach wpisujących się w koncepcje inkubatorów kuchennych. Zachęcamy samorządy do zainteresowania się tym zagadnieniem. Tymczasem zachęcamy również, aby sprawdzić, jak działa [inkubator kuchenny w województwie małopolskim \[link do serwisu zewnętrznego\]](#). (<https://produktlokalny.pl/inkubator-kuchenny/>)

Jak może wyglądać inkubator kuchenny? Co do zasady będzie to prawdopodobnie obiekt wybudowany w oparciu o formułę higieniczną [#zakładu zatwierdzonego \[link do odpowiedniej zakładki\] \(/cms/page/zaklady-zatwierdzone-p.49.html\)](#). Zrobiliśmy przykładową wizualizację w formie filmu instruktażowego

