



Dofinansowane przez
Unię Europejską



REGULAMIN OPERACJI

"Dziedzictwo kulinarne polskich ras rodzimych – wykorzystanie mięsa wieprzowego i drobiowego"

Postanowienia ogólne

1. Niniejszy regulamin określa warunki udziału, zasady i podstawowe kryteria rekrutacji uczestników operacji pn. **"Dziedzictwo kulinarne polskich ras rodzimych – wykorzystanie mięsa wieprzowego i drobiowego"** – warsztaty.
2. Operacja organizowana jest przez Podlaski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Szebietowie.
3. Celem operacji jest podniesienie wiedzy grupy docelowej, tj. przetwórców żywności, rolników, przedstawicieli instytucji doradczych w zakresie wykorzystania mięsa ras rodzimych trzody chlewnej, przetwarzania i sprzedaży mięsa pozyskanego z tych ras. Ponadto przedsięwzięcie to przyczyni się do zwiększenia świadomości i upowszechniania wiedzy w zakresie roli i znaczenia ras rodzimych świń jako ważnego sektora przetwórstwa rolno-spożywczego na obszarach wiejskich. Przedstawione zostaną formy promocji i budowania marki produktów pozyskiwanych z mięsa ras rodzimych. Dzięki warsztatom uczestnicy wykorzystają zdobytą wiedzę w swoich gospodarstwach rolnych, przedsiębiorstwach na obszarach wiejskich, oraz będą inspirować innych do podjęcia podobnej działalności.
4. Operacja będzie polegała na przeprowadzeniu warsztatów wraz z częścią teoretyczną, dotyczących ras zachowawczych i ich znaczenia w przetwórstwie mięsnym oraz kształceniu praktycznym z rozbioru i przetwórstwie mięsa na produkty gotowe, co przyczyni się do rozpowszechniania i promowania żywności wysokiej jakości oraz skracania krótkiego łańcucha dostaw.

Warunki udziału

1. Warunkiem ubiegania się o udział w przedsięwzięciu jest doręczenie własnoręcznie podpisanej i dokładnie wypełnionej karty uczestnictwa na adres: PODR Szebietowo, Szebietowo Wawrzyńce 64, 18-210 Szebietowo, lub poprzez wysłanie na e-mail: bpulawska@odr-szebietowo.pl wypełnionej, podpisanej i zeskanowanej karty, której oryginał należy dostarczyć w późniejszym terminie.
2. Karta uczestnictwa dostępna jest w siedzibie PODR Szebietowo oraz na stronie internetowej organizatora.
3. Termin składania kart uczestnictwa upływa 07 kwietnia 2025 roku o godz. 12.00
4. Karty niekompletne i dostarczone po terminie nie będą rozpatrywane.
5. Uczestnicy zakwalifikowani do udziału zostaną poinformowani telefonicznie lub e-mailowo.



Dofinansowane przez
Unię Europejską



Warunki wyboru uczestników

1. Do udziału w operacji zostanie zakwalifikowanych 20 uczestników z województwa podlaskiego.
2. Do uczestnictwa mogą być zakwalifikowani przetwórcy żywności, rolnicy, przedstawiciele instytucji doradczych.
3. O zakwalifikowaniu się do udziału w przedsięwzięciu zdecyduje kolejność zgłoszeń.
5. W przypadku wpływu większej liczby zgłoszeń, zostanie utworzona lista rezerwowa.
6. W przypadku rezygnacji z udziału w warsztatach osób zakwalifikowanych, udział wezmą kolejne osoby z listy rezerwowej.

Postanowienia końcowe

1. Uczestnicy przed rozpoczęciem warsztatów zostaną przeszkoleni w ramach instruktażu stanowiskowego przez kuchmistrza prowadzącego warsztaty w zakresie zasad wykonywania pracy nożem oraz prawidłowego postępowania z gorącymi potrawami i przedmiotami (np. naczynia, kuchenki, piekarniki itp.), a potwierdzeniem tego faktu jest złożenie podpisu przez uczestnika na liście osób przeszkolonych z obsługi stanowiska pracy.
2. Organizator operacji - Podlaski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Szeptowie nie ponosi jakiegokolwiek odpowiedzialności za ewentualne wypadki, mogące mieć miejsce w czasie realizacji warsztatów.
3. Uczestnicy ponoszą pełną odpowiedzialność (finansową i prawną) za spowodowane przez siebie w trakcie uczestnictwa w przedsięwzięciu straty oraz szkody wyrządzone osobom trzecim.
4. Osoby ubiegające się o uczestnictwo w przedsięwzięciu w pełni akceptują postanowienia niniejszego Regulaminu
5. W przypadku zaistnienia sytuacji nieprzewidzianych w niniejszym Regulaminie, decyzje co do rozstrzygnięć podejmuje Organizatorzy przedsięwzięcia.