



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”



Regulamin udziału w projekcie „Akademia smaku ziemi zamojskiej, włodawskiej i łukowskiej” akronim „ASZZWił” na obszarze LGD „RAZEM”

§1

INFORMACJE OGÓLNE

1. Niniejszy Regulamin określa zasady przeprowadzenia rekrutacji i udziału w warsztatach kulinarnych, szkoleniu z zakresu komercjalizacji produktu lokalnego/zakładania działalności odpłatnej i/lub gospodarczej oraz wyjazdu studyjnego w ramach „DOBRYCH PRAKTYK” w ramach projektu współpracy pn. „Akademia smaku ziemi zamojskiej, włodawskiej i łukowskiej” akronim „ASZZWił” poddziałanie 19.3 „Przygotowanie i realizacja działań w zakresie współpracy z lokalną grupą działania” objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020. Partnerami projektu są Lokalna Grupa Działania „RAZEM KU LEPSZEJ PRZYSZŁOŚCI”, Lokalna Grupa Działania „Poleska Dolina Bugu” oraz Lokalna Grupa Działania „Ziemia Zamojska”.
2. Organizatorem warsztatów, szkolenia oraz wyjazdu studyjnego jest Lokalna Grupa Działania „RAZEM KU LEPSZEJ PRZYSZŁOŚCI”, ul. Świderska 12, 21-400 Łuków.
3. Projekt będzie realizowany w okresie od 01.09.2017 r. do 31.03.2018 r.
4. Celem Projektu jest popularyzacja kuchni lokalnej oraz aktywizacja mieszkańców w kierunku zachowania i wykorzystania dziedzictwa kulinarnego Lubelszczyzny oraz promocja tradycji kulinarnych Lubelszczyzny.
5. Każda osoba ubiegająca się o udział w Projekcie zobowiązana jest zapoznać się z treścią niniejszego Regulaminu, a udział w Projekcie możliwy jest po uprzedniej akceptacji wszystkich jego postanowień.
6. Udział w Projekcie jest bezpłatny.

§2

UCZESTNICY PROJEKTU

1. Uczestnicy Projektu to mieszkańcy poszczególnych gmin obszaru LGD „RAZEM” oraz m. Stoczek Łukowski zainteresowani wytwarzaniem, wprowadzaniem na rynek oraz promocją kulinarnych produktów tradycyjnych oraz lokalnych.
2. Projekt zakłada udział 150 uczestników, w tym:
 - kobiet - członkiń KGW
 - osób 50+
3. W ramach Projektu uczestnicy mogą skorzystać z następujących działań:
 - warsztaty kulinarne na terenie obszaru działania LGD „RAZEM”,
 - warsztat kulinarny na terenie obszaru działania LGD „Ziemia Zamojska” (wspólny dla 3 partnerskich LGD),
 - szkolenia z zakresu komercjalizacji produktu lokalnego/zakładania działalności odpłatnej i/lub gospodarczej na terenie obszaru LGD „RAZEM”, w tym:



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”

- ✓ wyjazd studyjny w ramach „DOBRYCH PRAKTYK”,
 - konkurs kulinarny na terenie LGD „Ziemia Zamojska”.
4. Każdy uczestnik w/w działań zobowiązany jest do podpisania list obecności, potwierdzenia otrzymania materiałów promocyjnych (torby juta) i szkoleniowych (szkolenie z zakresu komercjalizacji produktu lokalnego/zakładania działalności odpłatnej i/lub gospodarczej), wyżywienia (szkolenie z zakresu komercjalizacji produktu lokalnego/zakładania działalności odpłatnej i/lub gospodarczej oraz wyjazd studyjny w ramach „DOBRYCH PRAKTYK”).
 5. Dojazd oraz ubezpieczenie w trakcie trwania warsztatów kulinarnych oraz szkolenia z zakresu komercjalizacji produktu lokalnego/zakładania działalności odpłatnej i/lub gospodarczej spoczywa po stronie uczestnika projektu.
 6. Każdy uczestnik warsztatów kulinarnych zobowiązuje się do poszanowania przekazanego mu sprzętu kuchennego i wykorzystywania go wyłącznie z przeznaczeniem.
 7. W ramach warsztatów kulinarnych każdy uczestnik zobowiązany jest do aktywnego udziału w zajęciach.

§3

ZASADY REKRUTACJI

1. Przed przystąpieniem do Projektu należy zapoznać się z Regulaminem udziału w projekcie „Akademia smaku ziemi zamojskiej, włodawskiej i łukowskiej” akronim „ASZZWił” na obszarze LGD „RAZEM”. Przystąpienie do warsztatów kulinarnych poprzedza wypełnienie i dostarczenie formularza zgłoszeniowego na adres: Lokalna Grupa Działania „RAZEM KU LEPSZEJ PRZYSZŁOŚCI”, ul. Świderska 12, 21-400 Łuków, z dopiskiem: warsztaty kulinarne.
2. Formularz zgłoszeniowy może zostać złożony osobiście w Biurze Lokalnej Grupy Działania „RAZEM”, ul. Świderska 12, 21-400 Łuków, za pośrednictwem poczty tradycyjnej lub na terenie 9 Urzędów Gmin obszaru LGD „RAZEM” oraz m. Stoczek Łukowski.
3. Rekrutacja do Projektu prowadzona będzie na terenie obszaru LGD „RAZEM”, tj. UG Adamów, UG Łuków, UG Krzywda, UG Serokomla, UG Stanin, UG Stoczek Łukowski, Miasto Stoczek Łukowski, UG Trzebieszów, UG Wojcieszków, UG Wola Mysłowska.
4. Regulamin Projektu oraz formularz zgłoszeniowy dostępny będzie w:
 - w siedzibie Lokalnej Grupy Działania „RAZEM KU LEPSZEJ PRZYSZŁOŚCI”,
 - na stronie www.lgdrazem.pl,
 - w siedzibach 9 członkowskich gmin LGD „RAZEM”, m. Stoczek Łukowski oraz ich stronach internetowych.
5. Rekrutacja będzie prowadzona w sposób otwarty, zgodnie z zasadą bezstronności, jawności i przejrzystości.
6. Rekrutacja prowadzona będzie w sposób ciągły do skompletowania list osób biorących udział w Projekcie.
7. Proces rekrutacji na warsztaty kulinarne będzie przebiegał w następujących etapach:
 - I etap – przyjmowanie formularzy zgłoszeniowych,
 - II etap – weryfikacja uczestników pod kątem kolejności zgłoszeń oraz atrakcyjności złożonych przepisów na lokalne tradycyjne potrawy,
 - III etap – utworzenie listy uczestników warsztatów kulinarnych wraz z listą rezerwową,
 - IV etap – przekazanie informacji o wynikach rekrutacji uczestnikom warsztatów kulinarnych.
8. Dokumenty rekrutacyjne nie podlegają zwrotowi.
9. Uczestników na warsztaty kulinarne rekrutujemy na terenie poszczególnych 9 gmin obszaru LGD „RAZEM” oraz m. Stoczek Łukowski, ale w przypadku braku zainteresowania/lub zbyt



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”

dużej ilości zgłoszeń możliwe jest zakwalifikowanie chętnych na warsztaty na terenie innej gminy/miasta.

10. O zakwalifikowaniu na warsztaty kulinarne, wspólny wyjazd na warsztat kulinarny na terenie LGD „Ziemia Zamojska”, szkolenie z zakresu komercjalizacji produktu lokalnego/zakładania działalności odpłatnej i/lub gospodarczej oraz 1-dniowy wyjazd studyjny w ramach „DOBRYCH PRAKTYK” decyduje kolejność zgłoszeń oraz atrakcyjność zgłoszonego przepisu.

§4

WARSZTATY KULINARNE

1. Warsztaty kulinarne zostaną przeprowadzone na terenie 9 gmin obszaru LGD „RAZEM” oraz m. Stoczek Łukowski, tj. w Woli Gułowskiej, Gręzówce, Fiukówce, Serokomli, Sarnowie, Starych Kobiątkach, Stoczku Łukowskim, Trzebieszowie, Świderkach oraz Wandowie (10 warsztatów/ 1 - dniowych).
2. Warsztaty kulinarne odbywać się będą w dni robocze (poniedziałek/piątek), każde po 4 godziny (1 godzina warsztatów to 60 minut) w okresie wrzesień/ listopad 2017 r.
3. Dni i godziny warsztatów będą ustalone z Organizatorem i prowadzącym, o których uczestnicy Projektu zostaną poinformowani najpóźniej na 7 dni przed ich realizacją.
4. Liczba uczestników 1 warsztatu kulinarnego wynosi średnio 15 osób podzielonych na 3 podgrupy osobowe.

§5

WSPÓLNY WARSZTAT KULINARNY

1. Wspólne warsztaty kulinarne zostaną przeprowadzone na terenie LGD „Ziemia Zamojska”.
2. Wspólne warsztaty mają na celu wymianę doświadczeń i wiedzy nabytej podczas warsztatów kulinarnych realizowanych na obszarze 3 partnerskich LGD Projektu.
3. Wspólne warsztaty kulinarne odbędą się w listopadzie 2017 r.
4. W warsztatach weźmie udział 10 uczestników warsztatów kulinarnych z obszaru LGD „RAZEM”.
5. Uczestnicy wspólnych warsztatów o terminie i godzinach wyjazdu zostaną poinformowani najpóźniej na 7 dni przed planowanym wyjazdem.
6. Organizator wspólnych warsztatów kulinarnych zobowiązuje się do zapewnienia sali wraz z zapleczem kuchennym, produktów i materiałów niezbędnych do przygotowania wybranych przez prowadzącego potraw. Zapewnia również wykwalifikowanego kucharza posiadającego wiedzę z zakresu kuchni regionalnej Lubelszczyzny.
7. Konkurs na najsmaczniejszą potrawę organizowany przez LGD „Ziemia Zamojska”. W konkursie mogą wziąć udział uczestniczki warsztatów kulinarnych z obszarów partnerskich LGD. Organizator przewiduje nagrody w postaci I, II, III miejsca oraz 3 wyróżnienia. Nagrodami będą karty podarunkowe do sklepów AGD.

§6

SZKOLENIE Z ZAKRESU KOMERCJALIZACJI PRODUKTU LOKALNEGO/ZAKŁADANIA DZIAŁALNOŚCI ODPLATNEJ I/LUB GOSPODARCZEJ

1. Szkolenie z zakresu komercjalizacji produktu lokalnego/zakładania działalności odpłatnej i/lub gospodarczej w oparciu o lokalne produkty, zostanie przeprowadzone na terenie Gminy Krzywdza dla 40 osób.



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”

2. Rekrutacja jest otwarta, a udział w szkoleniu mogą wziąć wyłącznie uczestnicy warsztatów kulinarnych z 3 partnerskich LGD.
3. Szkolenie odbędzie się w listopadzie 2017 r.
4. Szkolenie jest 1 – dniowe, odbędzie się w dni robocze (poniedziałek/piątek), czas trwania szkolenia to 6 godzin (1 godzina szkolenia to 45 minut).
5. Uczestnicy o terminie i godzinach szkolenia zostaną poinformowani najpóźniej na 7 dni przed planowanym szkoleniem.
6. Każdy uczestnik szkolenia otrzyma bezpłatnie materiały szkoleniowe oraz wyżywienie.

§7

WYJAZD STUDYJNY W RAMACH „DOBRYCH PRAKTYK”

1. Wyjazd studyjny w ramach „DOBRYCH PRAKTYK” jest uzupełnieniem szkolenia z zakresu komercjalizacji produktu lokalnego/zakładania działalności odpłatnej i/lub gospodarczej.
2. Działanie ma na celu zaktywizowanie uczestników wyjazdu, uświadomienie im, że na bazie własnych doświadczeń, zasobów i umiejętności mogą założyć własną działalność gospodarczą, uniezależnić się, stworzyć miejsce pracy oraz spełnić się zawodowo.
3. W ramach wizyty studyjnej przeprowadzona zostanie prelekcja w dworku Kossaków w Kośminie (Izba Produktu Lokalnego), a także wizyta w czterech obiektach tj. mikrofirmach przetwórczych („Manufaktura Różana”, „Moje Owoce”, „Skarby Natury”) oraz rękodzieło – Siedlisko Małgorzaty wraz z degustacją.
4. Pierwszeństwo w wyjeździe mają uczestnicy szkolenia z zakresu komercjalizacji produktu lokalnego/zakładania działalności odpłatnej i/lub gospodarczej. W przypadku wolnych miejsc rekrutacja jest otwarta, a na wyjazd mogą zgłosić się wyłącznie uczestnicy warsztatów kulinarnych z 3 partnerskich LGD.
5. Wyjazd oraz powrót z wizyty w ramach „DOBRYCH PRAKTYK” planowany jest z/do Łukowa. Osoby, które zgłoszą chęć uczestnictwa w działaniu, a nie wyrażają chęci wspólnego wyjazdu - dojazdu, powrotu oraz ubezpieczenia spoczywa po stronie uczestnika wyjazdu.
6. W działaniu w ramach „DOBRYCH PRAKTYK” weźmie udział 40 osób.
7. Wyjazd jest 1 – dniowy, odbędzie się w dni robocze (poniedziałek/piątek).
8. Działanie planowane jest w listopadzie 2017 r.
9. Uczestnicy o terminie i programie zostaną poinformowani najpóźniej na 7 dni przed planowanym wyjazdem.

§8

POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. Dane osobowe uczestników Projektu będą wykorzystywane zgodnie z ustawą z dnia 29.08.1997 r. o ochronie danych osobowych (Dz.U. z 2016 r. poz. 922 ze zm.). Administratorem danych jest Organizator, który będzie przetwarzać dane w ramach niniejszego Projektu, w tym podczas promocji wydarzenia.
2. Zgłoszenie się do Projektu jest jednoznaczne z akceptacją Regulaminu oraz wyrażeniem zgody na przetwarzanie danych osobowych przez Organizatora, publikację zdjęć na których znajdować się będą uczestnicy, publikację informacji o tradycjach rodzinnych i przepisach umieszczonych w formularzu zgłoszeniowym w celu promocji i publikacji w ramach projektu pn. **„Akademia smaku ziemi zamojskiej, włodawskiej i łukowskiej”**.
3. Kwestie sporne nie ujęte w niniejszym Regulaminie, rozstrzygać będzie Organizator.
4. Regulamin wchodzi w życie z dniem 01.09.2017r. i obowiązuje przez cały okres trwania Projektu.