



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”
Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi
Operacja pod nazwą Rozwój marki ponadlokalnej Śliwkowy Szlak® z wykorzystaniem dobrych praktyk współfinansowana jest ze środków Unii Europejskiej w ramach poddziałania 19.2. „Wsparcie na wdrażanie operacji w ramach strategii rozwoju lokalnego kierowanego przez społeczność” objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020

Załącznik nr 1 do REGULAMINU REKRUTACYJNEGO
uczestników wizyty studyjnej w Bieszczadach
realizowanej w ramach operacji własnej
pn. Rozwój marki ponadlokalnej Śliwkowy Szlak®
z wykorzystaniem dobrych praktyk

Program wizyty studyjnej w Bieszczadach

Stowarzyszenie „Na Śliwkowym Szlaku”

„Rozwój marki ponadlokalnej Śliwkowy Szlak® z wykorzystaniem dobrych praktyk”

Termin:

- ✓ 15-17 kwietnia 2024 r.
- ✓ 22-24 kwietnia 2024 r.

Miejsce zakwaterowania:

- ✓ Gościniec Dębowa Gazdówka
- ✓ Ośrodek CPL Lasy Bieszczadzkie w Muczmem

DZIEŃ I

Dzień	Godziny	Program
I	06:00 – 10:00	Spotkanie z pilotem-opiekunem, który będzie towarzyszył grupie przez cały czas wyjazdu w Bieszczady. Przejazd w Bieszczady do Uherzec Mineralnych
I	10:15 – 11:45	<p style="text-align: center;">Produkty turystyczne Bieszczadów Spotkanie w Bieszczadzkiej Szkole Rzemiosła</p> <p>Nazwa: Spotkanie w Bieszczadzkiej Szkole Rzemiosła (<i>Bieszczadzka Szkoła Rzemiosła, jako przykład wykorzystania ginących zasobów w celach biznesowych, rozwoju produktów turystycznych</i>), właściciele popularnej atrakcji <i>Dreżyny Rowerowe</i></p> <p>Czas trwania: 10:15-11:45 (1h 30min);</p> <p>Rodzaj spotkania: spotkanie dyskusyjne, dobre przykłady, rozwój i sposób finansowania działalności</p> <p>Niezbędne zaplecze techniczno-organizacyjne: Bieszczadzka Szkoła Rzemiosła (sala audiowizualna)</p> <p>Bieszczadzka Szkoła Rzemiosła jest miejscem współpracy wielu podmiotów. Przede wszystkim ściśle współpracują z bieszczadzskimi artystami i rękodzielnikami, których prace znajdują się u nich w galerii i sklepiku. Często</p>

Dzień	Godziny	Program
		<p>są to artyści z Uniwersytetu Ludowego w Woli Sękowej np. Ewelina Matusiak - Wyderka (tradycyjna biżuteria z koralików), Ewa Homa (wyroby koronkowe, łapacze snow), Karol Prajzner - artysta malarz, którego prace są tam dostępne, poza tym artysta ten wykonuje dla Beskidzkiej Szkoły Rzemiosła projekty graficzne różnych materiałów. Z LGD „Zielone Bieszczady” Szkoła współpracuje m.in. poprzez wspólne zamówienia konkretnych materiałów, wspólną organizację wyjazdów na targi. Szkoła na co dzień współpracuje także z lokalnymi biurami podróży np. Bieszczader, Pawuk, z którymi tworzą oferty jednodniowych wycieczek. Bieszczadzka Szkoła Rzemiosła może pochwalić się owocną współpracą z Urzędem Marszałkowskim, m.in. wspólnie uczestniczyli w Kongresie 590, w Forum Ekonomicznym w Karpaczu, w Dniu Polskim w siedzibie NATO, w Shape w Belgii, w misji gospodarczej w Dubaju w UAE i na Expo. Współpracują również z Podkarpacką Regionalną Organizacją Turystyczną, z którą realizowali szereg filmów promujących Podkarpacie, dotyczących np. „proziaka” – ich lokalnej bułki. W czasie pandemii wspólnie zrobili live o pieczeniu „proziaków” oraz sztuce pięknego pisania czyli kaligrafii. Ścisłe współpracują z Procarpathia gdzie tworzyli szereg materiałów promocyjnych dla projektu Szlak Kultury Wołoskiej oraz współtworzyli quest w ich miejscowości dotyczący tematyki Wołoskiej. Współpracują także z Nadleśnictwem Baligród oraz Ustrzyki Dolne, poprzez oferowanie im szeregu materiałów, nagród rzeczowych oraz organizacji zajęć, podczas organizowanych przez nich konkursów i zawodów np. ostatnio w zawodach Tropem Wilka i rowerów kilka.</p> <p>Poczęstunek lokalnymi produktami, przerwa kawowa.</p>
I	12:00 – 12:30	<p style="text-align: center;">Bieszczadzkie Drezyny Rowerowe</p> <p>Nazwa: Wizyta na Stacji Głównej – naoczne poznanie miejsca. Atrakcja otrzymała w 2015 roku tytuł: <i>Drezyny Rowerowe Najlepszy Produkt Turystyczny 2015</i> przyznawany przez Polska Organizację Turystyczną. Czas trwania: 12:00-12:30 (30 min); Rodzaj spotkania: Zapoznanie się z miejscem, certyfikatami, biletami, sposobem promocji Niezbędne zaplecze techniczno-organizacyjne: Miejsce- Stacja Główna</p> <p>Informacje przekazane podczas spotkania w Szkole Rzemiosła. Zwiedzanie.</p>
I	12:50 – 14:20	<p style="text-align: center;">Obiad Wańkowa- Bieszczad.ski.</p> <p>Spotkanie dotyczące nowego miejsca na mapie atrakcji Bieszczadów – stok narciarski, restauracja, noclegi</p>
I	14:30 - 15:00	<p style="text-align: center;">CZAR PGR</p> <p>Nazwa: Spotkanie w legendarnym miejscu na mapie szlaków bieszczadzkich, informacja o działalności, produkcji serów, degustacja; Czas trwania: 14:30-15:00 (30min); Rodzaj materiałów: brak, spotkanie dyskusyjne, poznanie miejsca,</p>

Dzień	Godziny	Program
		<p>degustacja; Niezbędne zaplecze techniczno-organizacyjne: sala w miejscu spotkania</p> <p>Spotkanie z osobą prowadzącą CZAR PGR-u, który w swojej działalności gospodarczej łączy produkcję serów - produktów lokalnych z atrakcją turystyczną. Dobre i złe przykłady działalności w ofercie skierowanej do turysty.</p>
I	15:15 – 16:15	<p style="text-align: center;">Wizyta w Bieszczadzkiej Wytwórni Piwa „Ursa Maior” w Uhercach Mineralnych</p> <p>Nazwa: Wizyta w Bieszczadzkiej Wytwórni Piwa „Ursa Maior” - naoczne poznanie miejsca, w którym warzy się piwo oraz sprzedaje produkty regionalne w profesjonalnym sklepie produktów lokalnych. Czas trwania: 15:15-16:15 (1h); Rodzaj spotkania: Zapoznanie się z miejscem, lokalną marką, sposobem promocji i rodzajem handlu na bazie produktów lokalnych Niezbędne zaplecze techniczno-organizacyjne: Miejsce- Ursa Maior</p> <p>Produkt lokalny – przykład wykreowania produktu, marki, która bazuje na doskonałej jakości wyrobu w kontekście kultury i historii bieszczadzkiej-sklepik produktów lokalnych.</p> <p>Jak odpowiednio połączyć przetwórnictwo z turystyką? Czego się ustrzec? Dlaczego warto dywersyfikować działalność?</p> <p>Zapoznanie się z wyrobami regionalnymi i działalnością sklepiku lokalnego Esencja Karpat mieszczącym się na miejscu.</p>
I	17:00 – 18:00	<p style="text-align: center;">Marka lokalna wspierana przez samorząd</p> <p>Nazwa: Spotkanie z przedstawicielem Urzędu Gminy Ustrzyki Dolne – atrakcje wspomagające rozwój marki lokalnej udostępniane przez samorząd Czas trwania: 17:00-18:00 (1h) Rodzaj spotkania: Zapoznanie się z Ustrzykami Dolnymi, lokalną marką, sposobem promocji Ustrzyk i współpracą lokalną Niezbędne zaplecze techniczno-organizacyjne: Miejsce- Sala w restauracji „Niedźwiadek”</p> <p>Spotkanie z przedstawicielem Urzędu Gminy Ustrzyki Dolne – atrakcje wspomagające rozwój marki lokalnej, turystyki, zachęcające do spędzania dłuższego czasu na terenie gminy, w szczególności udostępniane/ zarządzane przez samorząd, w tym wsparte funduszami unijnymi na przykładzie wieży widokowej na Holicy, tężni solankowej oraz marek lokalnych, w tym: Sieć produktów lokalnych „Made in Karpaty”, „Bieszczadzkie Centrum Certyfikacji Produktu Lokalnego”, Bieszczadzka Marka Lokalna „Made in Bieszczady” czy też „GoToCarpathia.</p>
I	18:15 – 19:45	<p style="text-align: center;">Kolacja oraz spotkanie z właścicielem restauracji „Niedźwiadek”</p> <p>Spotkanie dotyczące markowego miejsca na mapie Bieszczadów. Informacje o wykorzystaniu produktów lokalnych w celu rozwoju przedsiębiorstwa i marki.</p>

Dzień	Godziny	Program
		http://www.niedzwiadek.net/785-2/
I	20:00	Zakwaterowanie w miejscu noclegowym
I	20:20- 21:00	<p style="text-align: center;">Gościniec Dębowa Gazdówka</p> <p>Nazwa: Spotkanie z właścicielami Gościńca, informacja o działalności; Czas trwania: 20:20- 21:00 (40 min); Rodzaj materiałów: brak, spotkanie dyskusyjne, poznanie miejsca; Niezbędne zaplecze techniczno-organizacyjne: sala w miejscu spotkania</p> <p>Spotkanie z właścicielką Gościńca, poznanie miejsca, które rozwijało się zgodnie z potrzebami turystów. Informacje o wykorzystaniu produktów lokalnych w celu rozwoju, dywersyfikacji działalności.</p>
I	21:00 – 22:00	Moderowane spotkanie podsumowujące

DZIEŃ II

Dzień	Godziny	Program
II	07:00 – 08:40	Śniadanie
II	09:15 – 11:15	<p style="text-align: center;">Inkubator przetwórstwa Lokalnego w Moczarach zwiedzanie inkubatora wraz z degustacją produktów</p> <p>Nazwa: Zwiedzanie Inkubatora Przetwórstwa Lokalnego w Moczarach wraz z degustacją produktów Czas trwania: 09:15-11:15 (2h) Rodzaj materiałów: prezentacja Inkubatora, spotkanie dyskusyjne Niezbędne zaplecze techniczno-organizacyjne: Inkubator przetwórstwa lokalnego w Moczarach (sala wykładowa, linie produkcyjne, sklepik produktów lokalnych)</p> <p>Przedsięwzięcie pt. „Utworzenie niekomercyjnego inkubatora przetwórstwa lokalnego w Moczarach” zostało wsparte przez Lokalną Grupę Działania „Zielone Bieszczady” w ramach wdrażania Lokalnej Strategii Rozwoju z Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014 -2020 w zakresie: tworzenie inkubatorów przetwórstwa lokalnego. Obiekt został udostępniony dla lokalnych rolników z mikro i małych gospodarstw oraz mieszkańców obszaru chcących produkować przetwory z płodów rolnych i produktów lokalnych, a także przetwarzając surowiec pochodzący ze zbiorów ze stanu naturalnego. Inkubator oferuje usługę wynajmu linii produkcyjnych (konfekcjonowanie miodu, przetwórstwo owoców i warzyw miękkich, przetwórstwo owoców i warzyw twardych, suszenie ziół, owoców i warzyw; pakowanie; etykietowanie) oraz wynajem powierzchni (chłodnia). Ponadto dzięki dotacji z LGD „Zielone Bieszczady” (PROW 2014-2020) oraz środkom własnym w budynku przetwórni otwartej na społeczność urządzono również salę edukacyjną, gdzie we współpracy z podmiotami lokalnymi odbywają się</p>

Dzień	Godziny	Program
		<p>warsztaty, szkolenia, konferencje i wykłady.</p> <p>W 2020 stworzyli własną markę produktów pod nazwą Bieszczadzki Ogród. W ramach tego przedsięwzięcia mają do dyspozycji produkty z własnego gospodarstwa, które chętnie kupują turyści i okoliczni mieszkańcy. W 2021 zrealizowano kolejne przedsięwzięcie – do dyspozycji gości oddano kawiarenkę. Jest to miejsce, w którym goście mogą po zwiedzeniu Bieszczadzkiego Ogrodu oraz Inkubatora Przetwórstwa Lokalnego usiąść, odpocząć, napić się dobrej kawy, herbaty oraz zjeść ciastko. Bardzo chętnie przyjmowane są grupy zorganizowane, dla których ogród jest jednym z punktów programu wycieczki.</p> <p>Właściciele Inkubatora aktywnie włączają się w inicjatywy i działania związane z turystyką i dziedzictwem kulinarnym oraz kulturowym, a także sportem, nauką, ekologią i ochroną zdrowia. Jeżdżą na liczne targi tematyczne, współpracują z LGD Zielone Bieszczady i innymi podmiotami z okolicy.</p> <p><i>Przerwa Kawowa z degustacją produktów lokalnych.</i></p>
II	11:30 – 12:30	<p style="text-align: center;">Muzeum Młynarstwa i Wsi Ustrzyki Dolne</p> <p>Miejsce zrodzone z pasji!</p> <p>Nazwa: Spotkanie z właścicielami Muzeum Młynarstwa, karczmy, miejsca warsztatów regionalnych, imprez lokalnych</p> <p>Czas trwania: 11:30-12:30 (1h)</p> <p>Rodzaj materiałów: brak, dyskusja</p> <p>Niezbędne zaplecze techniczno-organizacyjne: sala w miejscu spotkania, miejsce warsztatów, imprez lokalnych, zaadaptowane pomieszczenia na muzeum</p> <p>Spotkanie z przedstawicielem obiektu – informacja o wykorzystaniu dziedzictwa kulturowego w celu zbudowania produktu turystycznego; zapoznanie się z działalnością Młyna, zaadaptowaniem na miejsce gastronomiczne wraz z muzeum młynarstwa do zwiedzania, jak również kolejnymi krokami rozwoju- od gastronomii, muzeum, przez organizację imprez, w tym coroczne Święto Chleba, rozwój zaplecza w zgodzie z potrzebami turystów- adaptacja lokalu na miejsce cieszących się ogromnym powodzeniem warsztatów kulinarnych, m.in. przygotowanie proziaków przez grupy, które pracują przebrane w stroje lokalne. Współpraca lokalna.</p>
II	13:15 – 14:15	<p>Stаница Kresowa Chreptiów – obiad</p> <p>po drodze punkt widokowy w Lutowiskach</p>
II	14:30 – 15:00	<p style="text-align: center;">Cerkiew w Smolniku</p> <p>Nazwa: Zapoznanie się z jedną z najstarszych atrakcji regionu- cerkiew</p> <p>Czas trwania: 14:30-15:00 (30 min)</p> <p>Rodzaj materiałów: brak, wizyta w obiekcie, informacja</p>

Dzień	Godziny	Program
		<p>Niezbędne zaplecze techniczno-organizacyjne: brak, wizyta w obiekcie</p> <p>Cerkiew w Smolniku jest jednym z nielicznych zachowanych na terenie Polski przykładów ludowego budownictwa cerkiewnego Bojków. Miejsce odwiedzane bardzo często przez turystów, jako przykład lokalnego dziedzictwa. Zaliczana jest do typu prostego cerkwi bojkowskiej, reprezentującego najstarsze znane formy ruskich cerkwi drewnianych. Wartości obiektu zostały docenione i wyróżnione poprzez wpis na Listę światowego dziedzictwa UNESCO.</p>
II	15:15- 15:45	<p style="text-align: center;">Bieszczadzka Koza</p> <p>Nazwa: Zapoznanie się z miejscem produkcji i sprzedaży serów – przedstawienie różnicy w działaniu: CZAR PGR a Bieszczadzka Koza. Sklepik produktów lokalnych, miejsce odpoczynku i zagospodarowanie okolicy w pobliżu cerkwi.</p> <p>Czas trwania: 15:15-15:45 (30 min)</p> <p>Rodzaj materiałów: brak, wizyta w obiekcie, informacja</p> <p>Niezbędne zaplecze techniczno-organizacyjne: brak, wizyta w obiekcie</p>
II	16:20 – 17:50	<p style="text-align: center;">Kino „Końkret”, Cafe Końsekwencja</p> <p>Nazwa: Kino „Końkret”, Cafe Końsekwencja, spotkanie z właścicielami</p> <p>Czas trwania: 16:20-17:50 (1h 30 min)</p> <p>Rodzaj materiałów: brak, spotkanie dyskusyjne</p> <p>Niezbędne zaplecze techniczno-organizacyjne: kino- kawiarnia, sala warsztatowa.</p> <p>„Końkret” znajduje się w odrestaurowanym budynku byłej stajni, gdzie mieści się część kinowa, kawiarnia i pracownia artystyczna. W pracowni produkowane są lokalne produkty - ceramika z motywami roślinnymi, wzornictwem karpackim, autorskie zabawki oraz mydła. Lokalne zioła, owoce i maceraty są wykorzystywane zarówno, jako dodatek do herbat, jak i składnik mydeł. Starają się zwrócić uwagę na ogromne bogactwo regionu - roślinność, wzornictwo i przyrodę. Oferują również warsztaty manualne z produkcji mydła, do których używają ziół, jako naturalnych barwników, aromatów. Mydła w kształcie tropu wilka są również formą edukacji przyrodniczej. Wszystkie materiały wykorzystywane w pracowni są ekologiczne (len, wełna, zioła).</p> <p>Współpraca: w „Cafe końsekwencja” sprzedawane są produkty lokalne okolicznych rękodzielników, książki i inne materiały o regionie, historii i dziedzictwie, artystach bieszczadzkich itp. Herbaty przygotowywane w Cafe Końsekwencja dostępne są również w innych bieszczadzkich podmiotach. Kino Końkret powstało w budynku ostatniego parku konnego. Jest przykładem zachowania dziedzictwa przyrodniczo - kulturowego regionu. W tym miejscu powstały trzy kultowe filmy bieszczadzkie, które są prezentowane w ofercie całorocznej. Cafe Końsekwencja współpracuje z licznymi NGO, w tym w ramach łączonych ofert z Fundacją Bieszczadzka, LGD „Zielone Bieszczady” itp.</p>

Dzień	Godziny	Program
		<i>Przerwa na herbatę z degustacją</i>
II	18:00 – 19:00	<p style="text-align: center;">Ekomuzeum „W Krainie Bojków” zwiedzanie z przewodnikiem</p> <p>Nazwa: Zwiedzanie Ekomuzeum "W Krainie Bojków" – spotkanie z działaczami lokalnymi bazującymi na dziedzictwie kulturowym Czas trwania: 18:00-19:00 (1h) Rodzaj materiałów: prezentacja, spotkanie dyskusyjne Niezbędne zaplecze techniczno-organizacyjne: Chata Bojkowska</p> <p>Informacja o wykorzystaniu lokalnych zasobów do zbudowania EKOMUZEUM, jako miejsca atrakcji turystycznej. Głównym elementem ekomuzeum jest ścieżka przyrodniczo – historyczna „Hylaty”. Pierwszym jej punktem jest „Chata Bojkowska”, to rekonstrukcja tradycyjnego w tym regionie Karpat budynku mieszkalnego, zaadaptowanego do roli lokalnego ośrodka edukacyjno-kulturalnego. Jest ona zarazem centrum Ekomuzeum. Obecnie w okresie letnim w Chacie funkcjonuje galeria produktu lokalnego. Ekomuzeum jest atrakcją, która przedstawiana jest w wielu projektach, działaniach, w tym w zakresie współpracy z: Stowarzyszenie ProCarpathia, Euroregion Karpacki, LGD Zielone Bieszczady, Fundacja Bieszczadzka. Współpraca w ramach działania ekomuzeum: Chata Bojkowska-wykorzystywana przez podmioty lokalne, w tym ngo oraz placówki edukacyjne do przedstawiania informacji regionalnej, historycznej oraz prowadzenia warsztatów. W Chacie sprzedawane są również liczne pozycje książkowe, opracowania dotyczące Bieszczadów, mapy, różnorodne produkty rękodzielnicze, pamiątki lokalne itp. Dzięki tej współpracy lokalni twórcy mają możliwość dotarcia ze swoimi produktami do odbiorców, w tym w szczególności turystów przyjeżdżających do regionu. W tym miejscu rozdawane są ulotki, materiały regionalnych atrakcji. Poza powyższym Ekomuzeum to ścieżka przyrodnicza, która, jak i Chata, jest wykorzystywana przez wspomniane wyżej podmioty w ramach organizowanych rajdów, wycieczek, spacerów edukacyjnych itp.</p>
II	19:40- 20:00	Zakwaterowanie
II	20:00- 20:40	Kolacja Restauracja Muczne „Swojskie Smaki”
II	20:40 – 21:40	Moderowane spotkanie podsumowujące

DZIEŃ III

Dzień	Godziny	Program
III	08:00 – 09:00	Śniadanie. Wykwaterowanie z miejsca noclegowego.
III	09:20- 09:50	<p style="text-align: center;">Plenerowe Muzeum Wypału Węgla Drzewnego Lasy Bieszczadzkie</p> <p>Nazwa: Stanowisko edukacyjne. Plenerowe Muzeum Wypału Węgla Drzewnego Czas trwania: 09:20-09:50 (30 min) Rodzaj materiałów: brak Niezbędne zaplecze techniczno-organizacyjne: brak, wizyta na miejscu</p> <p>Przykład terenowego przedstawienia dziedzictwa lokalnego. Atrakcja turystyczna.</p>
III	10:50 – 13:00	<p style="text-align: center;">Wetlina: serce Bieszczadów- Cisna: wejście w komercję? zapoznanie się z zagospodarowaniem przykładowych wiejskich miejscowości turystycznych, ich infrastrukturą, promocją, atrakcjami oraz różnicami</p> <p>Nazwa: Wetlina - Cisna Czas trwania: 10:50-13:00 (2h 10 min) Rodzaj materiałów: brak Niezbędne zaplecze techniczno-organizacyjne: brak, wizyta na miejscu</p> <p>Wetlina - miejsce wyjścia na szlaki, sprzedaży lokalnych napitków, największego certyfikowanego naleśnika – jako przykłady zagospodarowania terenu i czasu dla turystów; Paweł Nie Całkiem Święty - miejsce, w którym serwowane jest piwo własnej produkcji; Cisna – legendarne miejsce na bieszczadzkim szlaku w zderzeniu z komercją. Siekierzada, jako jedno z najbardziej rozpoznawalnych miejsc w marce bieszczadzkiej.</p>
III	13:15 – 14:00	<p style="text-align: center;">Leśny Zwierzyńiec w Lisznej</p> <p>Nazwa: Leśny Zwierzyńiec w Lisznej Czas trwania: 13:15-14:00 (45 min) Rodzaj materiałów: brak Niezbędne zaplecze techniczno-organizacyjne: brak, wizyta na miejscu</p> <p>Atrakcja turystyczna stawiająca nacisk na powiązanie z dziedzictwem naturalnym regionu. Spotkanie z właścicielami.</p>
III	14:40- 15:40	Obiad
III	15:50 – 17:20	<p style="text-align: center;">Chata Nad Wisłokiem</p> <p>Nazwa: Chata nad Wisłokiem Czas trwania: 15:50-17:20 (1h 30 min) Rodzaj materiałów: spotkanie dyskusyjne Niezbędne zaplecze techniczno-organizacyjne: Wisłok Wielki – sala</p> <p>Spotkanie z właścicielami obiektu, chaty łemkowskiej, ponad 100- letniej</p>

Dzień	Godziny	Program
		chyży, gospodarstwa rolnego, sklepu produktów lokalnych. Rozwój marki lokalnej w oparciu o miejsce, dziedzictwo oraz doświadczenia osób napływowych w Bieszczady.
III	17:20	Powrót do miejsca wyjazdu
III	-	W drodze - podsumowanie wyjazdu, dyskusja moderowana