

Szakmai beszámoló a projektek megvalósításáról, finanszírozásáról, és előrehaladásának követéséről

Paulenka Hajnalka

3036 Gyöngyöstarján Lógiszögi dűlő 2.

Helyi termék előállítás „Boszorkánykonyha”

Projekt azonosítója: 3123116144

Támogatás összege: 3.465.243.- Ft

2017-ben 360 db birs csemetefát telepítettem a saját tulajdonomban lévő 0,5 ha-os területen, ezenkívül még további kb. 1 ha gyümölcsösrel rendelkezem. A gyümölcsös telepítésével az volt a célom, hogy a termését a későbbiekben feldolgozzam. A birset azért választottam, mert egyrészt a szélsőséges időjárás változásait könnyen elviseli, így kisebb a kockázat az esetleges termés kiesésnek, másrészt mert kevésbé ismert és szeretném minél szélesebb körben felhasználni, és megismertetni a fogyasztókkal. A legújabb rezisztens fajtát választottam, amely akár bio módon is termesztethető. Lakóhelyemen a feldolgozó üzememnek helyet adó megfelelő méretű épülettel (kb. 25 m²) már rendelkezem. Az elmúlt évben szőlőterületet is vásároltam.

Fejlesztés célja:

Mintaműhelyem elindításának és kialakításának alapvető célja az, hogy hosszú távú bevételi forrást biztosítsak a családom részére. A „Boszorkánykonyha” helyben termelt termékekből készítek majd helyi termékeket.

Fejlesztés tartalma:

A „Boszorkánykonyha” helyben termelt termékekből készítek majd helyi termékeket. Ennek érdekében jelen projekt keretében megvásároltam a feldolgozáshoz szükséges eszközöket- ill. gépeket. Fő termékeim: gyümölcs (birs, alma, barack, meggy, szőlő stb.) és zöldség aszalás és aszalványok előállítás, lekvárok készítése, gyümölcs- és zöldség levek pasztörizálása, erdei termékek feldolgozása, késztermék csomagolása.

A termékek értékesítése főként a helyi piacon történik majd kistermelőként.

Elsődlegesen a saját termés feldolgozása a cél, de szeretnék lehetőséget biztosítani a környékbeli gazdáknak, termelőknek ill. magánszemélyeknek, hogy szolgáltatás nyújtás keretében az általuk megtermelt zöldségeket és gyümölcsöt is fel lehessen dolgozni. Így is tudnám segíteni a helyben termelt áruk piacra jutását.

Energiatakarékos hideglevegős aszalógépet szeretnék, ami kevésbé roncsolja az értékes tápelemeket és vitaminokat, mivel kíméletesen szárít. A különféle gyümölcs és zöldség leveket a pasztörgéppel szeretném hőkezelt és tartósítószer mentesen BIB csomagolással csomagolva biztosítani az 1 évig tartó szavatosságot. A kész termékeket vákuum fóliába csomagoltan kívánom majd értékesíteni.

A munkákat magam végzem, illetve ha szükséges családtagjaim foglalkoznak besegíteni.

Társadalmi felelősségvállalás:

Fogyasztóim részt vehetnek a helyi rendezvényeken, bekapcsolódhatnak a helyi közösség munkájába, ezáltal helyi természeti és kulturális értékeket és hagyományokat is megismerhetnek. Igyekszem a termelésemet és a feldolgozást is környezetkímélő módszerek alkalmazásával megoldani, így összességében mindenképpen javul a környezetvédelmi szempontok megítélése. A fogyasztóim a helyi bevételeket növelik, hiszen a itt vásárolnak. Támogatom a településen megrendezett kulturális és közösségi programokat különböző termékeim felajánlásával. A jövőben is szándékomban áll a társadalmi szerepvállalás, és az egészséges életmód népszerűsítése. Folytatom a faluszépítő programban való részvételt valamint a köztereken elhelyezett virágok ápolását és öntözését.

Fejlesztés szükségessége:

Egyrészt egy új vállalkozás jelenik meg, mely jó gyakorlat bemutatásával további gazdaságokat generálhat, másrészt bevételt állít elő, mely bevételek után helyben adózik. Az előállított termékek színesebbé, változatosabbá teszik a helyi termék skálát. Új piaci résztvevőként igyekszem minőségi termék előállítására, mely a gazdaságom működése alatt megszerzett tapasztalatokkal folyamatosan javul.

Szeretném feldolgozni a termelt gyümölcsöt saját gazdaságomban. Ha már megfelelő bevételt termel főállásként szeretnék ezzel foglalkozni, esetleg alkalmazottat foglalkoztatni.

A birs az éghajlatváltozást is elviseli mert mediterrán terület is szépen terme.

A legújabb rezisztens fajtát választottam a telepítéshez ami akár bio módon is termeszthető.

A birs kevésbé ismert és szeretném minél szélesebb körben felhasználni megismertetni az emberekkel.

A kis feldolgozó üzem sokféle termék létrehozását biztosítaná nekem és szolgáltatásként a környéken élő őstermelőknek, magánszemélyeknek.

Új közösségi szolgáltatás:

Saját gyümölcs, saját üzemben feldolgozva, modern tartósítási eljárásokkal, környezetbarát módon, helyben és környékbeli piacokon értékesítve.

Az értékesítési árak a szállítás és a több kézen való áthaladás megszüntetésével emberbarátibbak lehetnek. Igény van a jóminőségű tartósítószer mentes helyi termékekre.

A környékbeli emberek is szolgáltatás nyújtásával saját gyümölcsüket feldolgozhatják, tartósíthatják.

Marketing tevékenység:

Együttműködve a helyi önkormányzattal szórólapon mutatom be az elnyert támogatást, és vezetem be a piacra a termékeimet. A település rendezvényein részt veszek, valamint a helyi és környékbeli piacokon értékesítek közvetlenül.

2 mérföldkövet terveztünk a projekt megvalósítására.

A 1. mérföldkő elérésének tervezett dátuma: 2021. 04. 30. volt.

Műszaki szakmai eredmények:

Jelen projekt keretében megvásároltam a következő, feldolgozáshoz szükséges eszközöket- ill. gépeket:

- 1 db lekvárfőző berendezést (85 l inox duplafalú lekvárfőző üst, elektromos fűtési rendszer, elektromos meghajtású keverő rendszer),

- 1 db hideglevegős aszaló készüléket,
- 1 db elektromos passzírozó készüléket,
- 1 db zöldségszeletelő gépet,
- 1 db vákuumcsomagoló gépet és vákuum tasak tekerceket,
- 1 db lé készítő készüléket (vízprés, magozógép, magozó rosta, pasztörizáló)

A 2. mérőföldkő elérésének tervezett dátuma: 2021. 10. 30.

Műszaki szakmai eredmények:

Jelen projekt keretében megvásároltam a következő, feldolgozáshoz szükséges eszközöket- ill. gépeket:

- 1 db hideglevegős aszaló készüléket,
- 1 db BIB töltő berendezés
- 2 db 150 l tartály,
- 1 db Zúzó-bogyózó
- 1 db Daráló,
- 1 db Cefreszivattyú,

A fejlesztéssel érintett tevékenységéről a megvalósulást követően információt szolgáltattam a DMKE HACs részére, a térségi turisztikai szolgáltatók adatbázisában való szerepeltetés céljából.

1 alkalommal részt vettem a HFS-val kapcsolatos, együttműködést erősítő rendezvényen, valamint fényképes beszámolót küldtem a Felhívás előírásainak megfelelően.

Gyöngyöstarján, 2021. 08. 30.

Paulenka Hajnalka