



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”.
Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej
„Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020
Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

KLUB ZAKUPOWY

jako dobra praktyka kreowania systemu Krótkiego Łańcucha dostaw Żywności na przykładzie Koszyka Lisieckiego

Instytucja odpowiedzialna za treść informacji - Polska Fundacja Innowacji

Autor: Paweł Kowalski wraz z zespołem firmy A-Co na podstawie dokumentacji udostępnionej
przez Fundację Partnerstwo dla Środowisko oraz Stowarzyszenie
Producentów Koszyk Lisiecki

Spis treści

I. Streszczenie	2
II. Wprowadzenie	3
III. Co to jest Klub Zakupowy?	4
IV. Dobre praktyki w organizacji Klubu	6
V. Jak pozyskać rolników/producentów do udziału w Klubie	11
VI. Jak pozyskać konsumentów do udziału w Klubie	17
VII. Uwarunkowania prawne i podatkowe	21
VIII. Sprawy własnościowe i inne	21
IX. Narzędzia informatyczne dla obsługi Klubu – IT PLM	22
X. Załącznik – REGULAMIN KLUBU ZAKUPOWEGO KOSZYK LISIECKI	23
XI. ZAŁĄCZNIK – PRZYKŁADOWA OFERTA COTYGODNIOWA W PDF	26



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

Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej

„Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020

Institucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

I. Streszczenie

Klub Zakupowy to system sprzedaży bezpośredniej, który angażuje zarówno rolników z małych gospodarstw rolnych i małych przetwórców żywności, jak i konsumentów, we współpracę, mającą na celu umożliwienie sprzedaży żywności lokalnej w regularny i systematyczny sposób. Dobra praktyka funkcjonowania Klubu Zakupowego jest przedstawiona na przykładzie Klubu Zakupowego Koszyk Lisiecki, który działa już prawie pięć lat, **obsługując niemal 500 konsumentów (zakupy.koszyklisiecki.pl)**.

W Koszyku możemy znaleźć ponad 250 różnych produktów od prawie 40 rolników i przetwórców z Ziemi Lisieckiej oraz Małopolski. Asortyment zależy od pory roku, gdyż Klub bazuje na produktach sezonowych. Dla zapewnienia pełnej oferty, niektóre produkty, niedostępne w Ziemi Lisieckiej, dowożone są z okolicy (nie dalej niż 50 km). W Koszyku nie ma np. świeżych malin czy pomidorów w grudniu, bo - po prostu - wtedy nie rosną.

Klub Zakupowy Koszyk Lisiecki wciąż rozwija skalę swojej działalności w rozumieniu liczby zaangażowanych producentów i konsumentów, różnorodności i liczebności asortymentu sprzedawanych produktów, wolumenu sprzedaży oraz oddziaływania na ożywienie lokalnej gospodarki, dzięki dedykowanemu oprogramowaniu pn. IT PLM. Bez informatycznego wsparcia, Koszyk Lisiecki nie miałby takich możliwości rozwoju, ponieważ koszty organizacyjne zwiększają się wraz ze skalą przedsięwzięcia i pojawiają się problemy logistyczne oraz rozliczeniowe. Dlatego coraz więcej Klubów Zakupowych posiada narzędzia informatycznymi, które wspierają lub wręcz zastępują działania animatorów i organizatorów Klubu

Dla osiągnięcia większej skali, większego oddziaływania, a co za tym idzie, większej rentowności Klubu Zakupowego, firma A-Co opracowała narzędzie informatyczne pn. IT PLM. Wersja demonstracyjna IT PLM do wykorzystania w Klubie Zakupowym stanowi część opisu dobrej praktyki Klubu Zakupowego. Wykorzystanie i wdrożenie IT PLM wymaga dostosowania jego możliwości do potrzeb, uwarunkowań i możliwości danego Klubu Zakupowego – tak jak to zrobili organizatorzy Klubu Zakupowego Koszyk Lisiecki.

Wersja demo serwisu IT PLM stanowi część niniejszego opracowania:

<https://prostoodrolnika.pl/uzyskaj-dostep-do-demo-plm/>



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

Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej

„Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020

Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

II. Wprowadzenie

Coraz więcej osób zastanawia się nad pochodzeniem i składem kupowanych produktów spożywczych. Jednocześnie rośnie zapotrzebowanie na możliwość nabycia warzyw oraz owoców, które są uprawiane bez użycia chemicznych nawozów i środków ochrony roślin, wędlin robionych bez konserwantów, serów farmerskich czy pieczywa na zakwasie, bez ulepszaczy.

Okazuje się jednak, że nie jest to takie proste, gdyż przetwórstwo i sprzedaż tego rodzaju produktów przez rolników do niedawna była obwarowana szeregiem ograniczeń prawnych. Wraz z wprowadzeniem nowych możliwości prawnych sprzedaży bezpośredniej w latach 2017-18, a w szczególności nowej formy sprzedaży - rolniczego handlu detalicznego – zmniejsza się ilość barier prawnych. Znacznie ważniejszą barierą stanowią trudności w dotarciu do informacji dotyczącej źródła pochodzenia produktów spożywczych. Z kolei rolnicy oraz drobni wytwórcy stosujący tradycyjne metody produkcji, a w szczególności ci oddaleni od miast, mają problemy z regularnym dotarciem do większej grupy klientów.

Problem dystrybucji i sprzedaży produktów wytwarzanych przez małe i geograficznie rozproszone gospodarstwa rolne oraz małych przetwórców jest dostrzegany coraz częściej ze względu na narastające, ale w dużej mierze niezaspokojone zapotrzebowanie rynku na produkty wprost od rolnika. Zainteresowanie to przekłada się na liczne próby opracowania i wdrożenia różnego rodzaju nowatorskich kanałów dystrybucji opartych na skracaniu łańcucha dostaw czyli „odległości” społecznej i geograficznej pomiędzy producentem a konsumentem.

Klub Zakupowy to przykład rozwiązania problemu bezpośredniego łączenia producentów z konsumentami w celu osiągnięcia wzajemnych korzyści, a przy okazji sposób na ożywienie społeczno-gospodarcze obszarów wiejskich.

Oferta Klubu Zakupowego Koszyk Lisiecki to przede wszystkim produkty z Ziemi Lisieckiej





„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”.
Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej
„Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020
Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Dobre praktyki przedstawione w niniejszym opracowaniu, wraz z demo oprogramowania dla obsługi Klubu Zakupowego, bazują na praktycznych doświadczeniach Koszyka Lisieckiego, który funkcjonuje nieprzerwanie od 5 lat w gminie Liszki pod Krakowem.

O Klubie Koszyk Lisiecki opowiadają filmy:

<https://youtu.be/wRC5gXmavWs>

<https://youtu.be/7mqQqic2aNc>



III. Co to jest Klub Zakupowy?

Klub Zakupowy to specyficzna forma zbiorowej sprzedaży żywności lokalnej, która łączy bezpośrednio indywidualnych producentów z indywidualnymi konsumentami, w oparciu o zasadę krótkiego łańcucha – bez zbędnych pośredników. Formuła jest bardzo prosta: z jednej strony grupa lokalnych rolników i małych przetwórców, a z drugiej grupa konsumentów. Jedni i drudzy współtworzą Klub dzięki animacji osób albo organizacji, która na bieżąco kojarzy jednych z drugimi, wspomagając proces regularnej, cotygodniowej sprzedaży.

Producenci pozyskują stałych odbiorców swoich produktów, decydując o asortymencie, ilości oraz cenie oferowanych produktów. Z kolei konsumenci uzyskują regularny dostęp do żywności świeżej i wiadomego pochodzenia, wytwarzanej w regionie, w którym mieszkają. Uznajemy, że żywność sprzedawana w Klubie jest lokalna, ponieważ sprzedawane produkty są wytwarzane na określonym obszarze, zazwyczaj nie więcej niż 50 km od miejsca zamieszkania konsumenta.

Klub Zakupowy angażuje producentów i konsumentów we wspólne działania, mające na celu zagospodarowanie oszczędności wynikających z braku pośredników. Producent nie tylko pozyskuje większą część ceny końcowej jako swój przychód, ale również zapewnia sobie regularną sprzedaż. Z kolei, konsument ma dostęp do produktów o określonej jakości po konkurencyjnych cenach, ponieważ ma do wyboru w Klubie podobne produkty od różnych producentów. Przede wszystkim ma dostęp do produktów, których nie kupi w sklepie.

Doświadczenie Klubu Koszyk Lisiecki jako formuły sprzedaży zbiorowej, polega na tym, że współczesny konsument jest przyzwyczajony do robienia zakupów w określonym czasie, w jednym lub kilku miejscach. Producenci działający w pojedynkę mają trudne zadanie sprzedażowe, w szczególności jeśli mają ograniczony asortyment i ograniczone ilości własnego produktu. Dla producentów Koszyka Lisieckiego, korzyść polega na tym, że oferując swoje produkty wraz z innymi producentami, zwiększają szansę sprzedaży, oszczędzając czas i pieniądze, ponieważ to Klub umożliwia kontakt z klientem. Klienci z kolei są gotowi zapłacić odpowiednią cenę, ponieważ również oszczędzają czas i mają zapewniony dostęp do



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

Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej

„Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020

Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

sprawdzonych produktów od sprawdzonych producentów. Tak jak na targu, producent trafia do miejsca, w którym konsument poszukuje różnych produktów.

Koszyk Lisecki wyróżnia się sprzedażą produktów lokalnych, sezonowych, wytwarzanych oraz przetwarzanych metodami naturalnymi i tradycyjnymi. Dlatego większość rolników i przetwórców tworzących Koszyk prowadzi gospodarstwa ekologiczne lub tradycyjne, chwając się stosownymi certyfikatami. W dużej mierze są to gospodarstwa niewielkie, czasem małe przydomowe ogródki, w których właściciele uprawiają warzywa i owoce głównie na potrzeby własnej rodziny, a nadwyżkę oddają do Koszyka. Warunek jest jeden – ma być zdrowo, naturalnie, bez zbędnej chemii i GMO! Gospodarstwa rolne i małe zakłady przetwórcze mają działać legalnie, spełniając wszelakie obowiązujące przepisy bezpieczeństwa żywności.

Asortyment produktowy Koszyka Liseckiego

Jakie produkty?

OWOCE SEZONOWE: m.in.: czereśnie, wiśnie, agrest, porzeczkę, borówki amerykańskie, brzoskwinie, maliny, truskawki, jeżyny, śliwki, jabłka, gruszki, orzechy włoskie;

WARZYWA SEZONOWE: nowalijki, ogórki, pomidory, cukinia, papryka, dynie, ziemniaki, buraczki, marchew, fasolka, kalarepka, por, jarmuż, zioła i inne;

PRZETWORY I DANIA GOTOWE: soki, syropy, dżemy, konfitury, powidła, sałatki, pasty, sosy, kiszonki oraz pierogi i krokiety;

MIĘSO, WĘDLINY I RYBY: wołowina, wieprzowina, kielbasa Lisecka, szynka mnikowska, schab pieczony, kielbasa wiejska, kabanos, karp z Zatora, jesiotr, pstrąg;

PIECZYWO: kukielki, chleby na zakwasie, ciasta sezonowe;

NABIAŁ: jaja, ser kozi, twaróg, ser bundz, masło, mleko, sery żółte rzemieślnicze;

MIODY: wielokwiatowe, spadziowe, wrzosowe, mniszkowe, rzepakowe i inne;

MAKI I KASZE: mąka pszenna, razowa, orkiszowa, żytnia, kasza jagłana i inne;

ALKOHOLE: wino z lokalnej winnicy Zgrabie;

RĘKODZIEŁO: wyroby wikliniarskie, lawendowe, hafty, serwety, korale;

SADZONKI: pomidorów, ziół, ogórków i innych warzyw.





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

Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej

„Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020

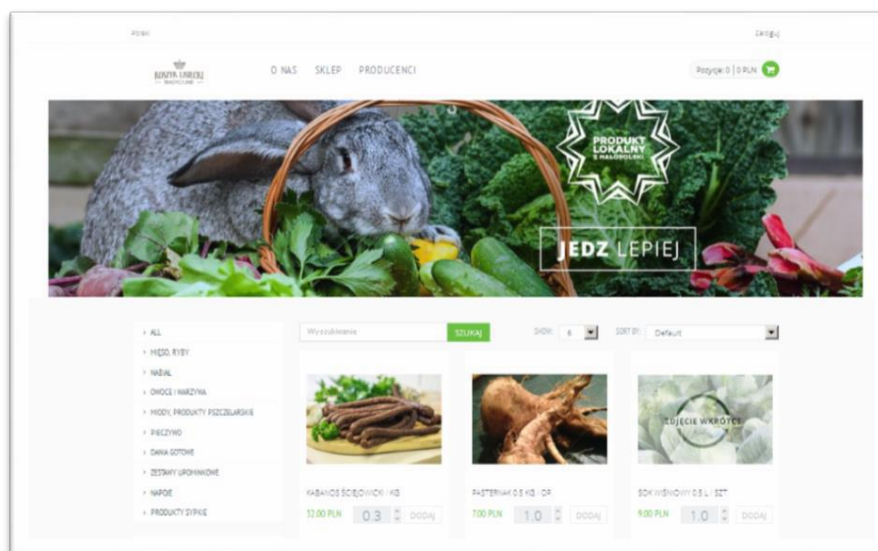
Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Rolnicy uczestniczą we wszystkich aspektach organizacji Klubu, zajmując się przygotowaniem, pakowaniem i dostarczaniem żywności do punktów odbioru lub bezpośrednio do domu klienta. To oni decydują o cenie, i to oni są gwarantem jakości oraz autentyczności pochodzenia. Zaufanie konsumenta kreuje nie tylko produkt i jego walory, ale również wiedza o tym, gdzie i jak określony produkt został wyprodukowany i przez kogo.

IV. Dobre praktyki w organizacji Klubu

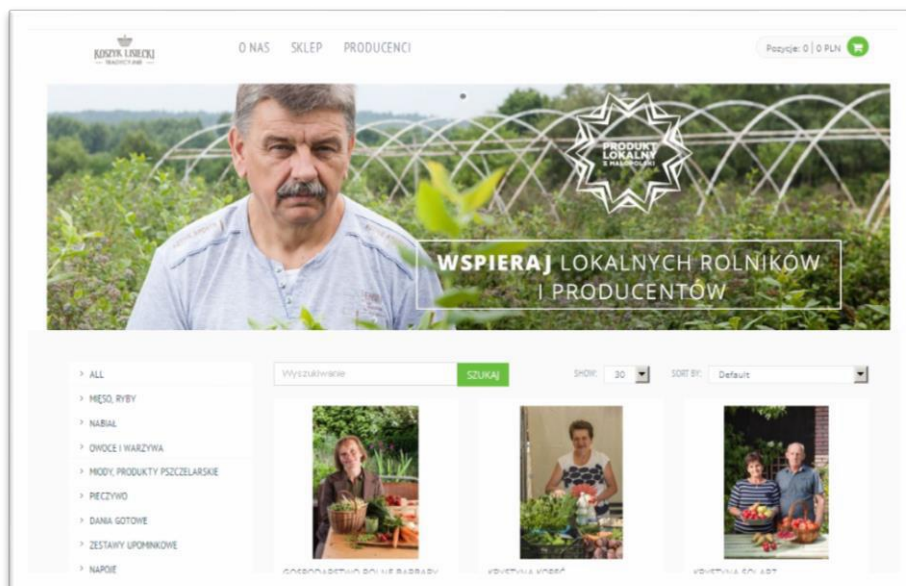
Każdy Klub ma opiekuna, który koordynuje i wspomaga wszystkie działania. Tak też jest w przypadku Klubu Lisieckiego, który zainicjowała Pani Dagmara Pilis, mieszkanka wsi Kaszów, przy wsparciu finansowym, organizacyjnym i informatycznym Fundacji Partnerstwo dla Środowiska. Po 5 latach, Klub funkcjonuje w oparciu o specjalnie powołaną organizację pozarządową pn. Stowarzyszenie Producentów Koszyka Lisieckiego, która prowadzi i organizuje sprzedaż. Na początku Klub działał jako grupa nieformalnie współpracujących producentów i konsumentów na bazie e-maili oraz telefonu. Z czasem stworzono stronę internetową i system zamawiania oparty na rozwiązaniu informatycznym – zakupy.koszyklisiecki.pl

Witryna „sklepu” Koszyka Lisieckiego, wspomagana przez IT PLM, eksponująca produkty oraz ich producentów





„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”.
Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej
„Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020
Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi



Koszyk Lisecki prowadzi cotygodniową sprzedaż w czwartki, a partycypujący producenci uwzględniają w cenach swoich produktów marżę, z której pokrywane są koszty organizacji tej sprzedaży, w tym też narzędzi informatycznych i rozliczeniowych. Od dwóch lat Klub konkuruje na rynku bez zewnętrznego zasilania finansowego w formie grantu czy subsydiów, angażując regularnie ok. 30-40 producentów (w zależności od pory roku) oraz ok. 500 konsumentów.

Klienci Koszyka mają pełną informację o produktach oraz gospodarstwach, z których te produkty pochodzą. Mogą, jeśli chcą, gospodarstwa odwiedzić, poznać ich właścicieli, zobaczyć jak uprawiane i czym nawożone są warzywa, co jedzą zwierzęta lub jak wygląda proces produkcji sera czy kiszonek.

Klienci Koszyka towar zamawiają przez stronę internetową. Sprzedaż odbywa się raz na tydzień w formie „sesji sprzedażowej”. Warzywa i owoce zbiera się w dniu dostawy lub dzień wcześniej. Inne produkty np. wędliny, pierogi, chleby wytwarzane są także na bieżąco. Dzięki temu są zawsze świeże.

- Klub ma swojego opiekuna/koordynatora, który znajduje rolników i przetwórców do współpracy oraz pozyskuje konsumentów. W porozumieniu z producentami przygotowuje ofertę sprzedażową, dokonując ostatecznego wyboru produktów i ustalając ceny;
- Co tydzień opracowywana jest nowa oferta Klubu, którą opiekun publikuje na stronie internetowej i też wysyła do klientów e-mailem przy użyciu Freshmail. W przypadku Koszyka, jest to poniedziałek;
- Klienci zamawiają produkty za pośrednictwem strony internetowej od poniedziałku do środy;



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”.
Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej
„Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020
Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

- Opiekun zamawia towar u rolników, określając rodzaj, ilość, sposób pakowania i dostarczenia produktów w środę po południu po zamknięciu zamówień;
- W „centrum logistycznym” które również jest punktem odbioru, towar jest segregowany i pakowany do skrzynek według zamówień. Każdy klient ma swoją skrzynkę;
- Klienci odbierają i płacą za towar osobiście w punkcie odbioru w czwartek w godzinach 16-19.30. Płatności są gotówką lub kartą;
- Po zamknięciu sesji, następuje rozliczenie z rolnikami i przygotowanie do sesji następnej.

Różnica pomiędzy Targiem, a Klubem polega na tym, że w Klubie mamy do czynienia z żywnością sprzedaną w dniu odbioru (producent wie ile czego i komu sprzedał), a na targu mamy do czynienia z żywnością, którą producent może sprzedać. Klub Zakupowy nie jest alternatywą dla targu, ale jego uzupełnieniem, oferując producentom i konsumentom wygodny sposób kupowania i sprzedawania pożądanego coraz bardziej żywności lokalnej. W Klubie Liseckim jest sporo producentów, którzy nie prowadzą sprzedaży na targu ze względu na małą skalę ich produkcji.



**Skrzynki oznakowane numerem zamówienia w punkcie odbioru Klubu Zakupowego
Koszyk Lisecki w Karczmie Rohatyna**



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”.
Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej
„Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020
Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi



**Punkt odbioru Klubu Koszyk Lisiecki w Liszkach obsługuje co tydzień
od 40-100 zamówień w zależności od pory roku**

PROCEDURA OBSŁUGI KLUBU ZAKUPOWEGO NA PRZYKŁADZIE KOSZYKA LISIECKIEGO

DZIAŁANIE		OSOBA ODPOWIEDZIANLA	TERMIN WYKONANIA
USTALANIE CENNIKÓW			
1.	Kontakt z producentami i ustalenie listy produktów do nowej sesji	Opiekun Klubu	piątek -poniedziałek
2.	Pozyskiwanie opisów produktów, producentów i zdjęć od producentów	Opiekun Klubu	piątek -poniedziałek
3.	Przygotowanie zbiorczej tabeli ze zmianami cennikowymi	Opiekun Klubu	piątek -poniedziałek
4.	Wprowadzanie produktów na stronę internetową, tworzenie cenników producentów	Producenci przy wsparciu opiekuna Klubu	piątek -poniedziałek
DYSTRYBUCJA OFERTY DLA POSZCZEGÓLNYCH SESJI			
1.	Ustalanie ostatecznej oferty	Opiekun Klubu	Poniedziałek do godz. 12.00
2.	Wysyłka oferty - newsletter	Opiekun Klubu	Poniedziałek do godz. 12.00
OBSŁUGA ZAMÓWIEŃ			
1.	Rejestracja kupujących (jednorazowa)	Opiekun Klubu	Na bieżąco
2.	Prowadzenie korespondencji z klientami dotyczącej oferty, składania zamówień, dostępności produktów, problemów technicznych związanych z obsługą internetowego systemu zamówień.	Opiekun Klubu we współpracy z producentami	Od poniedziałku od godz. 12.00 do środy do godz. 12.00
3.	Koordinacja ilości składanych zamówień	Opiekun Klubu	Poniedziałek - środa



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

Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej

„Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020

Institucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

4.	Wysyłanie maili przypominających o składaniu zamówień do klubowiczów	Opiekun Klubu	Wtorek, środa
5.	Zamykanie zamówień w systemie	Opiekun Klubu	Środa o godz 12.00
6.	Producenci otrzymują informację o zamówionych produktach	Opiekun Klubu	Środa
7.	Przygotowanie raportów wg producentów oraz faktur/RR dla producentów	Opiekun Klubu	Środa
8.	Przygotowanie raportu do wydawania zamówień klientom, ew. korekty na podstawie informacji o ew. brakach od producentów	Opiekun Klubu	Środa
WYDAWANIE ZAMÓWIEŃ			
1.	Organizacja dostaw produktów	Opiekun Klubu	Środa, czwartek rano
2.	Rozkładanie zamówień do skrzynek	Opiekun Klubu	Czwartek
3.	Rozdział skrzynek wg punktów odbioru	Opiekun Klubu	Czwartek
4.	Wydawanie zamówień, wystawianie paragonów dla klientów,	Opiekun Klubu	Czwartek w godz 16-19.30
5.	Rozliczenie w księgowości	Opiekun Klubu	Piątek/poniedziałek
6.	Rozliczenia z producentami, płatności	Opiekun Klubu	Raz w miesiącu
WDRAŻANIE/OBSŁUGA SERWISU INTERNETOWEGO (IT PLM)			
1.	Koordinacja działań dotyczących serwisu	Opiekun Klubu przy wsparciu IT PLM	Na bieżąco
2.	Usuwanie usterek, wprowadzanie zmian, testowanie na wersji demo.	Opiekun Klubu przy wsparciu IT PLM	Na bieżąco
3.	Wdrażanie producentów do obsługi serwisu (szczególnie w zakresie obsługi zamówionych towarów)	Opiekun Klubu przy wsparciu IT PLM	Na bieżąco
4.	Dokonywanie zmian w serwisie (nadpisywanie nowych wersji oprogramowania)	Opiekun Klubu przy wsparciu IT PLM	Piątki
MARKETING/PROMOCJA			
	Przygotowanie aktualnego newslettera (grafika, teksty) + testy wyświetlania	Opiekun Klubu	Piątek
	Aktualizacja bazy kontaktów zbieranej papierowo (z pliku Excel na dysku Google do Freshmaila)	Opiekun Klubu	Poniedziałek, do godz. 12.00
	Aktualizacja informacji na stronie internetowej	Opiekun Klubu	Poniedziałek, do godz. 12.00
	Wysyłka kampanii za pomocą Freshmaila	Opiekun Klubu	Poniedziałek, godz. 12.00
	Przygotowanie posta na Facebook z aktualną ofertą	Opiekun Klubu	Poniedziałek, do godz. 12.00
	Monitoring sesji we Freshmailu i analiza statystyk, aktualizacja bazy i adresów e-mail podczas wysyłki	Opiekun Klubu	Piątek - statystyki
	Monitoring sesji na FB z aktualną ofertą	Opiekun Klubu	Piątek - statystyki
	Przygotowanie i wysyłka informacji ponawiającej (grafika, teksty)	Opiekun Klubu	Wtorek, do godz. 17.00
	Przygotowanie pozostałych materiałów promocyjnych dot. klubu	Opiekun Klubu	Na bieżąco



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”.
Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej
„Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020
Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Podsumowując, czego potrzebna do zorganizowania Klubu Zakupowego:

1. Określenie charakteru i zasad sprzedawanych produktów (np. lokalne produkty od producentów lokalnych) w formie **REGULAMINU FUNKCJONOWANIA KLUBU** (w załączniku przykład regulaminu Koszyka Lisieckiego);
2. **PRODUKTY OFEROWANE NA SPRZEDAŻ**, dostarczane do punktów sprzedaży przez producentów (zgodnie z przyjętym regulaminem);
3. **COTYGODNIOWA OFERTA SPRZEDAŻOWA KLUBU** (może być na początek zawarta w formie wiadomości emailowej bądź załącznika w pdf – przykłady z Koszyka Lisieckiego w załączeniu, albo w formie „sklepu” w Internecie przy wykorzystaniu oprogramowania IT PLM);
4. **PUNKT ODBIORU LUB KILKA PUNKTÓW ODBIORU**, gdzie konsumenci mogą odebrać zamówione przez siebie produkty. Punkt odbioru musi być wyposażony w skrzynki, w których konsument znajdzie swoje zamówienie oraz lodówkę, w której muszą być przechowywane produkty tego wymagające – wędliny, nabiał, mięso itp.). Punkt odbioru musi spełniać warunki bezpieczeństwa żywności czyli wymogi Sanepidu dla punktu wprowadzania żywności w obrót handlowy. Musi być wyposażony np. w zlewozmywak i bieżącą wodę. W punkcie odbioru musi być również kasa fiskalna oraz inne urządzenia niezbędne do prowadzenia sprzedaży (np. terminal dla kart kredytowych).
5. Do prowadzenia Klubu potrzebny jest **OPIEKUN (osoba fizyczna)**, który działa w imieniu **ORGANIZATORA KLUBU (osoba prawna)** uprawnionego do prowadzenia sprzedaży (w przypadku Koszyka Lisieckiego, prowadzącym sprzedaż jest Stowarzyszenie Producentów Koszyka Lisieckiego). Opiekun organizuje proces przygotowania oferty, zamawiania, pakowania i wydawania produktów, posiłkując się oprogramowaniem IT PLM oraz specjalistą do jego obsługi oraz zespołem do pakowania i wydawania produktów w punkcie lub w punktach odbioru (zazwyczaj 2 osoby w punkcie logistycznym oraz 1 osoba w każdym punkcie odbioru)
6. **OPROGRAMOWANIE IT PLM** umożliwi organizację oraz rozwijanie sprzedaży poprzez zwiększanie liczby partycypujących sprzedających i kupujących, liczby i różnorodności sprzedawanych produktów oraz wolumenu sprzedaży przy ograniczaniu kosztów obsługi sprzedaży. Demo IT PLM jest dostępne jako część niniejszego opracowania.

V. Jak pozyskać rolników/producentów do udziału w Klubie

Właściciele niewielkich gospodarstw i przetwórci, którzy działają w ramach Koszyka Lisieckiego mają szansę na uzyskanie znacznie większego dostępu do rynku. W konsekwencji mogą spodziewać się większych zysków, tym bardziej, że jako współtwórcy Klub Zakupowy



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

Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej

„Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020

Institucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

członkowie Stowarzyszenia Producentów Koszyka Lisieckiego mogą narzucić znacznie niższe marże niż sklepy i wspólnie uzgadniać politykę marketingową i rozwojową.

Rolnicy/producenty mogą też liczyć na wsparcie dotyczące rozwoju ich działalności produkcyjnej oraz biznesowej ze strony współpracujących ze Stowarzyszeniem organizacji, oraz samych klientów, którym zależy na stałym i odpowiadającym ich potrzebom dostępie do lokalnych produktów.

Każda metoda pozyskiwania do współpracy rolników i producentów jest dobra, jeśli okaże się skuteczna. Nie ma jednej gotowej recepty. Przygotowanie własnej inwentaryzacji producentów na danym terenie jest przedsięwzięciem czasochłonnym i kosztowym, a istniejące bazy danych posiadane przez urzędy, organizacje pozarządowe, izby rolnicze działające na określonym terenie, nie są zazwyczaj dostępne i w dodatku często nie są aktualizowane. Nic jednak nie zastąpi osobistych kontaktów i rozmów z lokalnymi rolnikami i producentami.

Urząd gminy czy powiatu na danym terenie może pomóc poprzez zapraszanie rolników i małych producentów na spotkania informacyjne. Współpraca z Ośrodkiem Doradztwa Rolniczego czy też Izbą Rolniczą jest jak najbardziej wskazana, ponieważ instytucje te współpracują na co dzień z rolnikami i mają rozeznanie w terenie. Często można znaleźć w Izbie, Lokalnej Grupie Działania, gminie czy też w ODRze pasjonatów żywności lokalnej, którym również zależy na tym, by żywność od rolnika była bardziej dostępna dla konsumentów.

W przypadku Koszyka Lisieckiego, wszystko zaczęło się od garstki pasjonatów, którym zależało na uzyskaniu stałego dostępu do żywności lokalnej. Pozyskali pierwszych producentów do współpracy, przekonując ich tym, że inicjatywa przyniesie korzyści dla miejscowości, w której mieszkają i pracują. Pierwsi pozyskani producenci, to rolnicy produkujący w większej skali, sprzedający swoją produkcję na targach lub w skupie. Byli też tacy, którzy wcześniej nie sprzedawali, ponieważ ich produkcja była skierowana głównie na własne potrzeby. Inicjatywa Koszyka była dla nich interesująca, ponieważ dała możliwość sprzedaży nadwyżek produkcji „domowej”.

Kluczowym i decydującym argumentem dla rolników i małych przetwórców była (i wciąż jest) sprzedaż i dostęp do konsumenta poszukującego żywności świeżej, smacznej i bez chemii. Z punktu widzenia rolnika czy też przetwórcy, koszt udziału w Klubie to kwestia czasu i pieniędzy. Producenci chętnie się angażują, jeśli udział w Klubie przynosi oszczędności czasowe (np. nie trzeba jeździć na targ) oraz finansowe (marża w Klubie jest znacznie mniejsza niż w sklepie).

Ważne doświadczenie z działalności Koszyka jeśli chodzi o angażowanie producentów wiąże się z tym, że muszą oni być przekonani do tej formy sprzedaży i uwzględnić ją w prowadzonej przez siebie działalności. Podpisywanie umów, deklaracji czy też innych dokumentów często – przynajmniej na początku – zniechęca do współpracy. Apele nawołujące do wspólnego działania również nie są przekonujące. Liczą się korzyści indywidualne (przede wszystkim sprzedażowe), które z punktu widzenia kalkulacji sprzedającego są najbardziej opłacalne. W

momencie kiedy Klub Zakupowy staje się istotnym kanałem sprzedaży dla producenta, można



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

Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej

„Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020

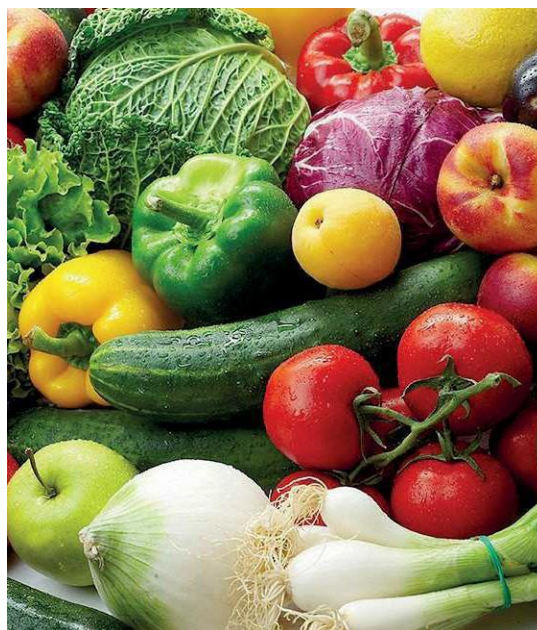
Institucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

mówić o trwałej współpracy i rozwoju. Innymi słowami, jeśli korzyści indywidualne wynikają z działalności zbiorowej prowadzonej w formie Klubu, rolników i drobnych producentów będzie przybywać.

Koszyk Lisiecki promuje swoich producentów, ich produkty oraz region ich pochodzenia jako jeden spójny komunikat

Lubię odkrywać nowe smaki

Swoje małe gospodarstwo **Renata Czak** prowadzi w Cholerzynie. Uprawia warzywa i owoce w zasadzie na własne potrzeby. Nadwyżki trafiają do Koszyka Lisieckiego. **Bakłażany, papryka, pomidory, cebula, cukinia, pietruszka, koperek rosną pięknie bez sztucznych nawozów i oprysków. Po ogródku biega małe stadko szczęśliwych kurek, które karmione są wyłącznie własnym zbożem i warzywami.** Pani Renata robi też różnego rodzaju przetwory według starych, tradycyjnych przepisów, które twórczo modyfikuje. Uwielbia odkrywać nowe krainy smaków i zapachów. Jej pierogi (ze szpinakiem i fetą) i krostki (z mięsem, kapustą i grzybami, szpinakiem) należą do ulubionych dań klientów Klubu Zakupowego. – *Sekret dobrych pierogów tkwi przede wszystkim w dobrym cieście i odpowiednich proporcjach składników* – mówi pani Renata.





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

Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej

„Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020

Institucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Organizatorzy, czy też inicjatorzy Klubu Zakupowego – jeśli są to organizacje pozarządowe – zazwyczaj korzystają z grantów lub innych form wsparcia finansowego. Tak też było w przypadku Koszyka Lisieckiego. Wydaje się, że jest to niezbędne, ale warto mieć na uwadze, że trwałość przedsięwzięcia zależy nie od poziomu dofinansowania, ale od konkurencyjności przedsięwzięcia na rynku. Liczy się więc forma organizacyjna i koszty jej utrzymania. Przedsięwzięcia Klubów Zakupowych spotykają się z problemami, jeśli stają się one uzależnione od dofinansowania lub subsydiów. W momencie gdy kończy się grant czy też inna forma dofinansowania, przedsięwzięcie upada, jeśli partycypujący kupujący i sprzedający nie są gotowi pokryć kosztów organizacji przedsięwzięcia.

Producenci oraz ich produkty kreują markę Klubu Zakupowego

Z tradycyjnych hodowli

To czym karmi się zwierzęta w hodowlach przemysłowych może przyprawić o zawrót głowy. Hormony, sterydy i antybiotyki dodawane do pasz (często GMO) nie wyparowują w cudowny sposób po ubiciu zwierzęcia i ten toksyczny koktajl zjadamy potem w szynce czy kiełbasie.

W Koszyku Lisieckim znajdziemy mięso i wędliny wyłącznie z lokalnych, sprawdzonych i zaufanych hodowli przetwarzane oraz wędzone w tradycyjny sposób. Bez konserwantów, stabilizatorów, chemicznych dodatków smakowych i aromatów. Klub Zakupowy współpracuje z trzema masarniami: firmą Bekonik Barbary Konik z Mnikowa, rodzinnym przedsiębiorstwem Artura Siudka z Czułowa (Wyrób Wędlin Artur Siudek) oraz Wędlinami Tradycyjnymi Lucyny Lenik z Rybnej. Bekonik słynie ze swojej mnikowskiej szynki, kiełbasy krajanej, schabu, pieczeni i nagradzanego na wielu kulinarnych konkursach - pasztetu z kurczaka. Wszystkie wyroby oparte są na starych, tradycyjnych recepturach. Produkcja wędzonek odbywa się w wędzarniach opalanych drewnem bukowym oraz olchowym. Firma i produkty: szynka z Mnikowa, kiełbasa wiejska tradycyjna, schab tradycyjny oraz pasztet z kurczaka.



Adres: Firma Bekonik, 32–084 Morawica, Mników 400, tel. 012 350 12 15



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

Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej

„Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020

Institucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Utożsamienie producentów z Klubem jest kluczowym elementem pozyskiwania ich do współpracy. W przypadku Koszyka Lisieckiego, jest to przede wszystkim klub producentów, którzy w nim sprzedają. To oni ustalają politykę i zasady funkcjonowania i kształtują politykę jego rozwoju. Oznacza to, że korzyści finansowe i inne wynikające z działalności Klubu w pierwszej kolejności zaspokajają ich potrzeby - a nie potrzeby pośrednika, którym często stają się organizacje pozarządowe, które działają w imieniu rolników i producentów.

Proces pozyskiwania producentów do współpracy nigdy się nie kończy. Wydaje się żmudnym i czasochłonnym, ale na przestrzeni czasu powstają coraz silniejsze relacje pomiędzy producentami oraz pomiędzy producentami a konsumentami. Tworzy się społeczność, która z kolei tworzy markę, rozpoznawalność, i co za tym idzie, rynkową konkurencyjność. Rolnicy oraz inni producenci, oferujący na sprzedaż swoje produkty w Klubie, budują jego wiarygodność. Z biegiem czasu, określają również potrzeby wynikające z ich indywidualnych uwarunkowań, ambicji i planów. Klub staje się również metodą na szukanie i pozyskiwanie rozwiązań dopasowanych do indywidualnych potrzeb np. w sprawach podatkowych, produkcyjnych, prawnych, wynikających z rozwoju działalności Klubu.

Należy uwzględnić fakt, że nie wszyscy producenci będą sprzedawać cały rok z uwagi na rozmiar i charakter swojej produkcji. Niektórzy odejdą w momencie pozyskania stałych klientów czy też wybrania bardziej korzystnego dla siebie innego kanału sprzedaży. Inni z kolei, będą uczestniczyć z powodów sentymentalnych czy towarzyskich, nie zakładając zwiększenia sprzedaży. Kluczem do sukcesu Koszyka była (i wciąż jest) otwartość na wszystkich producentów z obszaru Ziemi Lisieckiej oraz producentów produktów niedostępnych lokalnie pożądanym przez konsumentów, którzy spełniają wymogi czy credo Klubu, które przyjęli jego inicjatorzy. W przypadku Klubu Lisieckiego to:

- Produkty nieprzetworzone i przetworzone wytwarzane przede wszystkim na Ziemi Lisieckiej (gmina Liszki oraz okoliczne gminy), oraz w uzasadnionych przypadkach (np. braku danego produktu lokalnie) z innych części Małopolski;
- Produkty z małych gospodarstw rolnych oraz od przetwórców, stosujących nieprzemysłowe formy produkcji, bez chemii i polepszaczy.

Należy zachęcać partycypujących producentów do pozyskiwania certyfikatów, w tym też certyfikatów żywności ekologicznej, ale nie należy stawiać tego jako warunku. To producent musi uznać, że określony certyfikat wyróżni jego produkt i przyniesie korzyści.

W Koszyku Lisieckim na przykład, z biegiem lat coraz więcej producentów decydowało się na certyfikację. Należy pamiętać jednak, że w Klubie liczy się nie tyle certyfikat, ale gwarancja jakości i autentyczności związana z osobą producenta. Partycypujący producenci są z biegiem czasu coraz bardziej świadomi tego faktu i w związku z tym, stanowią coś w rodzaju wewnętrznego systemu kontroli. Poszczególni producenci przyjmują do świadomości i praktyki fakt, że niewłaściwa jakość czy podejrzenia o sfałszowanie autentyczności produktu



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

Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej

„Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020

Institucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

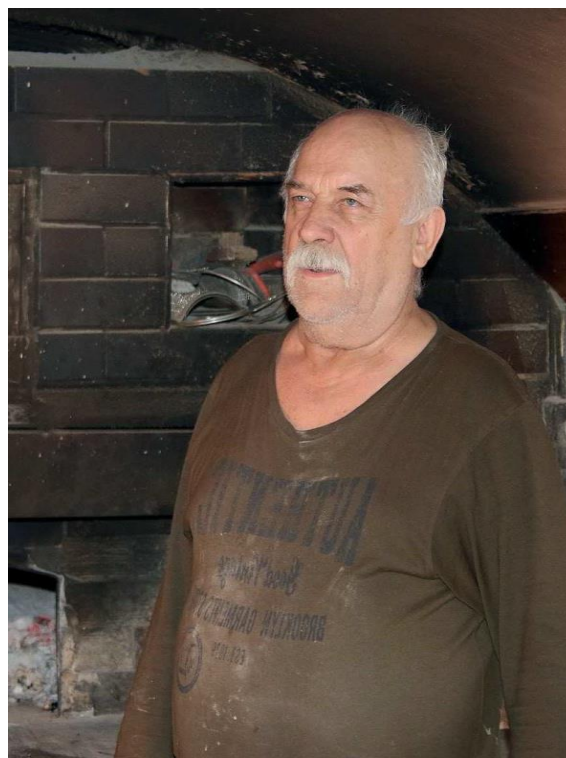
innego producenta odbijają się również na ich sprzedaży, a więc nie tylko identyfikują się coraz bardziej z marką Koszyk Lisecki, ale również aktywnie pilnują jej podstawy – lokalne produkty wiadomego pochodzenia.

Pieczywo z sercem

Opalane drewnem piece, z których wychodzą pyszne, pachnące chleby oraz tradycyjne liseckie kukietki mają już ponad 90 lat. - *Piece, zainstalowano wtedy, kiedy postawiono nasz dom, w 1923 roku* – mówi **Władysław Kowalik**, właściciel słynnej piekarni w Liskach. Ale chlebowe rodzinne tradycje sięgają jeszcze dalej. - *Piekl moi pradziadowie i rodzice. A ja z kolei fachu nauczyłem swojego syna* – mówi pan Władysław. W domu na parterze i w piwnicy najpierw wyrabiane są ciasta na bułki, placki, podpłomyki i chleby, by po uformowaniu i wyrośnięciu wylądować w zabytkowych piecach. Zapach roznosi się na całej ulicy.



Kukietka



Stosujemy tylko sprawdzone mieszanki mąk. Nie używamy żadnych chemicznych dodatków i polepszaczy. Chleby robimy na prawdziwym zakwasie – pszenne, razowe, żytnie, grahamy – z dumą opowiada piekarz. Kukietka wyrabiana jest według receptury, która liczy sobie ponoć 400 lat. - *A my do niej dokładamy jeszcze doświadczenie i serce. Dlatego jest najlepsza..*

Więcej na stronie: www.piekarniaregionalna-liszki.pl

Adres: Piekarnia Regionalna, Liszki 15, tel. 012 280 71 12



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

Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej

„Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020

Institucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Doświadczenie Koszyka wykazuje również, że im większa różnorodność oferowanych produktów i większy wybór (np. jajka od kilku producentów), tym większa sprzedaż indywidualna producentów. Dzisiaj w Koszyku Lisieckim jest ponad 200 produktów w ofercie. Warto również mieć na uwadze, że nie liczy się tylko cena. Z biegiem czasu konsumenci kupują produkty od swoich ulubionych producentów, kierując się również smakiem i swoimi preferencjami produktowymi. Przekłada się to na fakt, że najlepiej wcale nie sprzedają się produkty najtańsze.

Często też konsumenci kupują produkty od producentów poza formułą Klubu, np. na targu lub bezpośrednio w gospodarstwie. Producenci mogą też umawiać się indywidualnie z dostawami do domu lub miejsca pracy, jeśli jest to wygodne dla obu stron. Nie przeszkadza to w funkcjonowaniu Klubu, wręcz odwrotnie - zachęca do kupowania w nim. Punkt odbioru powinien być regularnie dostępnym i wygodnym miejscem sprzedaży dla większości partycypujących konsumentów.

W organizowaniu Klubu istotnym zamierzeniem jest wytworzenie po stronie producentów – zarówno indywidualnie, jak i zbiorowo - zdolności do kształtowania własnej polityki sprzedażowej, w tym też cenowej.

VI. Jak pozyskać konsumentów do udziału w Klubie

Klub Zakupowy nie jest rozwiązaniem uniwersalnym dla wszystkich konsumentów. Jest to formuła odpowiednia, np. dla rodzin z dziećmi, które regularnie robią zakupy, zwracając uwagę na jakość i pochodzenie produktów spożywczych. Jest to forma sprzedaży, która wychodzi naprzeciw potrzebom konsumentów, którzy chcą:

- Mieć regularny dostęp do smacznej, sezonowej, świeżej żywności bez chemii i GMO;
- Kupować legalnie żywność wiadomego pochodzenia – wprost od małych gospodarstw i producentów;
- Ograniczać swoje oddziaływanie na środowisko naturalne – żywność „podróżuje” nie więcej niż 1 godz., jest świeża lub przetwarzana tradycyjnymi metodami (domowe wędliny, sery, przetwory), co także dobrze wpływa na jej cenę;
- Wspierać małe gospodarstwa, kupując ich produkty po uczciwych cenach.

Klienci Koszyka Lisieckiego cenią sobie przede wszystkim to, że mogą kupować produkty pochodzące z pewnego źródła, które są zdrowe, dobre, tradycyjne i świeże. Mają też pewność, że wszystko co jest w danej chwili sprzedawane, zostało uzyskane w sposób zgodny z naturalnym cyklem uprawy. Dużym udogodnieniem jest możliwość dopytania na bieżąco o

różne sprawy związane z dostępnymi produktami, sposobem składania zamówienia czy też



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

Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej

„Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020

Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

jego odbiorem.

Podobnie jak w przypadku pozyskiwania producentów do współpracy, przy pozyskiwaniu klientów każda skuteczna metoda jest dobra. Niewątpliwie doświadczenie Koszyka Lisieckiego wykazuje, że kontakt osobisty z konsumentami i potencjalnymi konsumentami ma największe znaczenie. Taki kontakt można nawiązać poprzez organizowanie targów, festynów lub innych wydarzeń, które przyciągają potencjalnych konsumentów, umożliwiając im skosztowanie produktów lokalnych oraz poznanie ich producentów.

Media społecznościowe, w szczególności facebook, są niezastąpione, obok innych działań promocyjnych, które zwracają uwagę na Klub Zakupowy i jego ofertę. Natomiast sprzedaż – w przeciwieństwie do wyrazów poparcia czy liczby like’ów, czy też liczby zarejestrowanych w Klubie konsumentów – jest przede wszystkim uwarunkowana łatwością i wygodą dotarcia do punktu odbioru. **W Koszyku Lisieckim, Facebook stanowi ważną, ale nie decydującą metodę, pozyskiwania klientów**





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

Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej

„Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020

Institucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Koszyk Lisiecki jest przede wszystkim dla tych, dla których dotarcie do podstawowego punktu odbioru – Chata Rohatyna w Kryspinowie niedaleko lotniska Balice w Krakowie – nie stanowi problemu. Większość klientów odbiera zakupy po odebraniu dzieci ze szkoły, albo przy okazji większych zakupów w pobliskich marketach, czy też w drodze do domu po pracy. Kluczowa sprawa to spowodowanie, by konsument wkomponował zakupy w funkcjonowanie swojego gospodarstwa domowego. Chodzi o wprowadzenie nawyku kupowania w Klubie, w szczególności jeśli chodzi o odbiór zamówionych produktów w określonym miejscu, w określonych godzinach.

Konsumenci Koszyka Lisieckiego stanowią część jego społeczności i tak jak producenci, identyfikują się z nim. Z biegiem czasu, preferencje indywidualnych konsumentów są coraz lepiej znane, a więc można również proponować czy też wprowadzać do oferty Koszyka nowe produkty. Jest to ważna szansa i sygnał rynkowy dla wielu partycypujących producentów. Część konsumentów organizuje się w grupy logistyczne, w ramach których kilka rodzin zamawia wspólnie i na zmianę organizuje odbiór zamówień dla wszystkich.

Konsumenci cenią sobie receptury i inne podpowiedzi od producentów dotyczące tego jak wykorzystać kupowane produkty.



Tradycyjne szpecle z borówkami

Czyli inaczej kluski kładzione. W Małopolsce znane od czasów zaborów. Proste w przygotowaniu kluski możesz podać zarówno z mięsnym sosem, jak i owocami.

Składniki:

szklanka mąki
2 jaja
szczypta soli
szczypta gałki muszkatołowej
pół szklanki ciepłej wody
2 łyżki masła

Dodatek do podania:
cukier puder

fruzelina borówkowa lub świeże owoce borówki amerykańskiej

Sposób przygotowania:

Składniki wymieszaj porządnie w misce, odstaw na kilka minut i zamieszaj raz jeszcze. Zagotuj lekko osoloną wodę w garze. Rozsmaruj cienką warstwę ciasta na lekko mokrej, drewnianej desce. Długim nożem odciń najkilkumilimetrowe kawałki i trzymając deskę nad gamkiem, wrzucaj kluski do środka. Po wypłynięciu gotuj je dosłownie minutę. Powtarzaj te czynności dla każdej „porcji z deski”. Kiedy wszystkie szpecle będą już gotowe, podsmaż je delikatnie na maśle. A na końcu posyp cukrem pudrem i w zależności od pory roku dodaj świeże borówki amerykańskie lub fruzelinę.



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

Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej

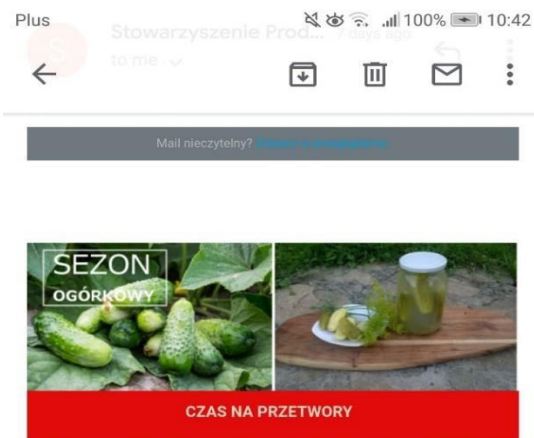
„Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020

Institucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Dla konsumentów, liczy się osobisty i spersonalizowany kontakt, który podkreśla wyjątkowość produktów oraz producentów z nimi związanych, w ofercie każdej sesji. Ważna jest możliwość dokonania zakupów poza Klubem bezpośrednio od producenta oraz możliwość odwiedzenia miejsca produkcji. Czasem organizowane są także samodzielne zbiory owoców np. brzoskwini w gospodarstwie, co klientom daje oszczędność finansową, ale też przyjemność oraz osobisty kontakt z rolnikiem. W praktyce, niewielu konsumentów korzysta z takich możliwości, ale większość ceni sobie tę możliwość.

Na wcześniejszym etapie rozwoju, organizatorzy Koszyka wysyłali maila z ofertą. Dziś przy większej liczbie zarejestrowanych konsumentów (ponad 500!), spersonalizowana oferta jest wysyłana za pośrednictwem Freshmail (www.freshmail.pl), który jest systemem prowadzenia kampanii e-marketingowych. Ponadto, tzw. „przypominajki” wraz z ofertą w wersji pdf są przesyłane mailem na życzenie klienta. W coraz bardziej zatłoczonych skrzynkach mailowych konsumentów liczy się personalizacja. Ważny jest też nawyk kupowania co tydzień w sklepie Klubu Koszyka Lisieckiego – zakupy.koszyklisiecki.pl

Przykładowa przesyłka ofertowa, która jest wysyłana co tydzień za pośrednictwem Freshmail



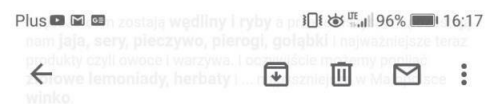
Kochani,

Na zdjęciu wyeksponowałam **ogórki**, bo teraz są najlepsze **do kiszenia i marynowania**, i dużo osób o to pytało. Tak więc teraz jest ten czas - za 2 tygodnie może być już problem. Zadbaliśmy o to, żeby ich było dużo. Ci, którzy są z nami dłużej, wiedzą, że warto je brać, bo ogórki wychodzą świetnie.

A zatem w tym tygodniu do przetwórstwa polecamy: **ogórki**, **borówki amerykańskie** (myślę, że tańsze już w tym roku nie będą, więc to najlepszy moment na robienie zapasów) i **jeżyny** (za 2 tygodnie może ich już nie być). Borówki najlepiej zamrażać albo robić z nich konfitury, jeżyny są dobre na nalewki, soki, galaretki, dżemy (do dżemu dodajcie trochę rozmarynu - będzie potem świetnie pasował do kaczki).

Acha - **w tym tygodniu nie mamy mięsa** - Ania Siudkowa jedzie na wycieczkę a u nich nie ma więcej ludzi, którzy mogliby nam przygotować zamówienia.

Mięsożercom zostają **wędliny i ryby** a przede wszystkim pozostają nam **jaja, sery, pieczywo, pierogi, gołąbki** i najważniejsze teraz produkty czyli owoce i warzywa. I oczywiście możemy popijać **ziołowe lemoniady, herbaty** i ... najpyszniejsze w Małopolsce **winko**.



Z owoców poza borówką i jeżyną, możemy zająć pierwsze **malinki i śliwki**. Potem będzie ich więcej i może stanieją, więc na razie tylko na zajądanie.

Z warzyw polecamy w tym tygodniu pierwsze gruntowe **pomidorki, marchewki i papryczki, kalafiora**, dla koneserów mamy też **kwiaty cukinii** w wersji z małą cukinią lub bez. W szczególności zaś zachęcam w tym tygodniu różnokolorowe **buraczki z botwinką** - czerwone, żółte i w białoczerwone krążki. Można łatwo zrobić niezwykle efektowne sałatki - małe buraczki szybko w całości upiec w folii, lodygi proponuję podusić na maśle z miodem a liście pokropione olejem i solą ususzyć w piekarniku na chipsy (moim zdaniem smaczniejsze niż z jarmużu). Do tego **kozie sery** albo **feta** albo co wam jeszcze do głowy przyjdzie :)

Poza tym oczywiście jest dużo innych warzyw - **kapusty, sałaty, cebulki dymki, jarmuż, kolendra kwitnąca** (jemy z kwiatami i ziarenkami), **cukinie, fenkuł, różne warianty "sałatopodobnych" warzyw, ziemniaki i wiele innych**. Jak ktoś ma potrzebę, zarezerwowaliśmy też trochę **sadzonek** ziół i warzyw do uzupełnienia.

Zapraszam na fejsbuka i sami zapraszajcie znajomych do polubienia - nieustająco potrzebujemy klientów :) <https://www.facebook.com/KZ.koszyklisiecki/>

Przypominam Koszykowy plan wakacyjny - będziemy 8, 22 i 29 sierpnia.

Przypominam:

1. **Zamawiamy do środy do godz. 12.00.**
2. **Zabieramy ze sobą opakowania lub siatki do zabrania produktów. Prosimy o przywiezienie słoików i szklanych butelek.**
3. **Odbiór WE CZWARTEK w Cholerzynie 361 „Chata Kryspinów” w godz. 16.00 – 19.30.**

Zapraszamy do sklepu <http://zakupy.koszyklisiecki.pl/> pamiętajcie, że zawsze możecie poprosić o pomoc telefonicznie tel. 602 739 273 lub mailowo e-mail: zakupy@koszyklisiecki.pl.



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”.
Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej
„Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020
Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

VII. Uwarunkowania prawne i podatkowe

Klub Zakupowy jest przede wszystkim formą sprzedaży żywności i funkcjonuje de facto jako sklep. Oznacza to, że sprzedawana żywność musi być produkowana, przetworzona, przechowywana i sprzedawana zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi oraz podatkowymi. W Klubie Zakupowym można sprzedawać każdy produkt, który został legalnie wyprodukowany. Należy pamiętać, że to producent żywności odpowiada za bezpieczeństwo żywności (a nie Klub).

W świetle obecnie obowiązujących przepisów, organizacja prowadząca Klub odpowiada za wszystkie kwestie sprzedażowe wobec fiskusa, prowadząc kasę fiskalną. Organizacja ta sprzedaje produkty, które wcześniej kupuje od producenta, konsumentowi końcowemu. W przypadku Koszyka Lisieckiego organizacją taką jest Stowarzyszenie Producentów Koszyka Lisieckiego. Forma prawna dostawcy produktów do Klubu nie ma znaczenia. Może to być rolnik sprzedający w ramach MLO, rolniczego handlu detalicznego, sprzedaży bezpośredniej czy też dostaw bezpośrednich, albo przedsiębiorca sprzedający w ramach prowadzonej działalności gospodarczej. Istotne jest to, by ta sprzedaż była legalna.

Ze względu na fakt, że wiele Klubów Zakupowych (tak jest też w przypadku Koszyka Lisieckiego) ma do czynienia z rolnikami, którzy produkują wyłącznie na własne potrzeby, to ważna rola organizatorów Klubu wiąże się z pomaganiem rolnikom w dokonaniu wyboru odpowiedniej dla siebie formy prawnej sprzedaży.

VIII. Sprawy własnościowe i inne

Doświadczenie Koszyka Lisieckiego wskazuje, że można osiągnąć trwałość Klubu Zakupowego w przypadku spełnienia co najmniej trzech podstawowych warunków:

1. Wielkość sprzedaży zapewnia korzyści indywidualne uczestnikom (zarówno producentom, jak i konsumentom oraz organizatorom) wynikające z działania zbiorowego w formule Klubu Zakupowego;
2. Następuje ciągłe eksperymentowanie i dostosowywanie funkcjonowania Klubu jako formy organizacyjnej, w tym asortymentu oferowanych produktów, polityki sprzedaży oraz narzędzi informatycznych wspomagających działalność Klubu, w odpowiedzi na zmieniające się uwarunkowania i możliwości na rynku żywności;
3. Organizator Klubu posiada pełne prawa do oznakowania i marki Klubu i działa w pierwszej kolejności w imieniu i w interesie producentów, którzy kreują wartość i autentyczność marki Klubu.



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”.
Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej
„Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020
Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

IX. Narzędzia informatyczne dla obsługi Klubu – IT PLM

Większość rozwiązań Klubów Zakupowych w Polsce działa w małej skali, angażując zazwyczaj nie więcej niż kilkunastu rolników i producentów oraz kilkudziesięciu konsumentów z uwagi na bariery organizacyjne, związane z zwiększaniem liczby zaangażowanych, różnorodności sprzedawanych produktów oraz wolumenu sprzedaży. Koszty organizacyjne zwiększają się wraz z wzrostem skali przedsięwzięcia i pojawiają się problemy logistyczne i rozliczeniowe. Dlatego też, coraz więcej Klubów Zakupowych posiuguje się narzędziami informatycznymi, które wspierają lub wręcz zastępują działania animatorów i organizatorów Klubu.

Przy stosunkowo małej skali (np. 10 producentów, 100 konsumentów), funkcjonowanie Klubu może opierać się na dyżurach uczestników lub na wolontariacie, przy wykorzystaniu prostych arkuszy excela i telefonu. Tak działał Koszyk Lisiecki w początkowym etapie swojej działalności. Natomiast przy skalowaniu przedsięwzięcia, potrzebne są rozwiązania organizacyjne, które ograniczają (a nie zwiększają) koszty, przy rosnącej skali funkcjonowania.

Dla osiągnięcia większej skali, większego oddziaływania, i co za tym idzie, większej rentowności, na zlecenie Fundacji Partnerstwo dla Środowiska powstał serwis IT PLM. Serwis ten został przygotowany przez firmę A-Co jako narzędzie informatyczne, które może być dostosowane do potrzeb, uwarunkowań i możliwości danego Klubu Zakupowego – tak jak to zrobili organizatorzy Koszyka Lisieckiego.

Wersja demo serwisu IT PLM stanowi część niniejszego opracowania i jest dostępna wraz z instrukcją

<https://prostoodrolnika.pl/uzyskaj-dostep-do-demo-plm/>



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”.
Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej
„Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020
Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

X. Załącznik – REGULAMIN KLUBU ZAKUPOWEGO KOSZYK LISIECKI

REGULAMIN SERWISU INTERNETOWEGO KLUBU ZAKUPOWEGO KOSZYK LISIECKI

§ 1.

Warunki ogólne

1. Szczegółowe zasady korzystania z serwisu internetowego prowadzonego pod adresem zakupy.koszyklisiecki.pl (zwanego dalej serwisem) odbywają się według niniejszego regulaminu. Złożone przez Klienta (zwanego dalej Klientem lub Zamawiającym) zamówienie jest równoznaczne z akceptacją regulaminu i zobowiązuje Klienta do jego przestrzegania.
2. Operatorem serwisu internetowego jest: **Stowarzyszenie Producentów Koszyk Lisiecki. Adres: Kaszów 62, 32-060 Liszki**
3. Ceny produktów dostępnych w sklepie są cenami brutto (zawierają należny podatek VAT) i są przedstawione w złotych polskich.
4. Do korzystania z serwisu niezbędny jest dostęp do sieci Internet oraz konto poczty elektronicznej.
5. Zabrania się wszelkich czynności, które destabilizowałyby pracę serwisu internetowego, utrudniałyby dostęp lub korzystanie z niego. Zabronione jest podejmowanie innych działań na szkodę Właściciela serwisu internetowego lub innych Kupujących lub zagrażających ich prawom lub interesom.

§ 2.

Uzyskanie dostępu do serwisu

1. Klub Zakupowy Koszyk Lisiecki funkcjonuje jako element systemu sprzedaży Produkt Lokalny z Małopolski, którego operatorem jest Fundacja Partnerstwo dla Środowiska.
2. Klub zakupowy Koszyk Lisiecki jest klubem zamkniętym, co oznacza, że osoby nieposiadające rekomendacji innych klubowiczów, nie mają dostępu do oferty znajdującej się w serwisie.
3. Aby uzyskać login i hasło do korzystania z serwisu, należy skontaktować się z koordynatorem Klubu Zakupowego Koszyk Lisiecki korzystając z adresu: koszyk.lisiecki@gmail.com.
4. Po zgłoszeniu i weryfikacji przez koordynatora Koszyka Lisieckiego, klient dostaje dostęp do strony internetowej zakupy.koszyklisiecki.pl, która zawiera aktualną informację o dostępnych produktach.
5. Rejestracja do serwisu odbywa się przy składaniu pierwszego zamówienia. Utworzony login i hasło dają dostęp do konta klienckiego i przy kolejnych zamówieniach pozwalają na korzystanie z opcji „Mam już konto” (podczas składania zamówienia) lub bezpośrednio funkcji „Zaloguj”.

§3.

Tworzenie oferty i proces zamawiania produktów

1. Oferta produktów dostępnych w klubie zakupowym jest aktualizowana dla każdej sesji. Rozpoczęcie sesji odbywa się w poniedziałki i jest sygnalizowane mailem informującym o jej uruchomieniu. Dopiero po otrzymaniu maila, można zamawiać produkty z aktualnej sesji.
2. Zamówienia przyjmowane są do środy do godz. 12.00.
3. Po złożeniu zamówienia Klient otrzyma drogą e-mail potwierdzenie przyjęcia zamówienia do realizacji.



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

Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej

„Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020

Institucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

4. Jeśli ilość zamawianego produktu podczas dodawania do koszyka przekracza jego dostępność w serwisie, klient otrzymuje komunikat o ograniczonej dostępności. Ostateczne potwierdzenie listy zamówionych produktów klient uzyskuje zawsze po zatwierdzeniu zamówienia.
5. Zamówienie złożone przez Klienta stanowi ofertę w rozumieniu przepisów prawa Cywilnego. W przypadku niedostępności towarów objętych zamówieniem Klient jest informowany o stanie zamówienia i podejmuje decyzję o sposobie jego realizacji (częściowa realizacja, wydłużenie czasu oczekiwania, anulowanie całości zamówienia).
6. Wartość zamówienia podawana podczas składania zamówienia jest szacunkowa. Ostateczna wartość zamówienia jest podawana przy odbiorze produktu. (Różnica w cenie podanej przy zamówienia a cenie końcowej, wynika z gramatury produktów sprzedawanych na sztuki (np. gomułka sera, cała szynka).
7. Zamówienia towarów mogą składać wyłącznie osoby fizyczne posiadające pełną zdolność do czynności prawnych oraz podmioty prowadzące działalność gospodarczą.
8. Sklep internetowy nie ponosi odpowiedzialności za niedostarczenie wiadomości przesłanej na wskazany przez Klienta adres email, co może być spowodowane w szczególności przez blokowanie lub usuwanie emaili przez oprogramowanie zainstalowane na komputerze używanym przez Klienta lub blokowanie przez administratorów serwerów pocztowych.
9. Jednorazowe nieodebranie zamówionych produktów skutkuje wykluczeniem z możliwości uczestnictwa w klubie zakupowym.

§ 4.

Płatność i odbiór produktów

1. Płatność odbywa się przy odbiorze produktów. Możliwa jest tylko płatność gotówkowa, kartą kredytową, a w przyszłość on-line.
2. Za dokonany zakup wystawiany jest paragon.
3. Odbiór osobisty zamówionych produktów odbywa się we czwartki, w godz. od 16.00 – 20.00 lub w godzinach określonych w serwisie w wyznaczonych lokalizacjach:
 - „Chata Kryspinów”, Cholerzyn 361, 32-060 Liszki
 - Inne wg. potrzeby

§ 5

Reklamacje i zwroty

1. Zgodnie z art. 10 Ustawy z dnia 2 marca 2000 roku "O ochronie niektórych praw Konsumentów oraz odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez produkt niebezpieczny" zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy kupna-sprzedaży zawartej na odległość w terminie 14 dni od dnia dostarczenia. Towar powinien być zwrócony w oryginalnym opakowaniu. Zwrotu należy dokonać w terminie 14 dni od daty odbioru pod adres firmy, po uprzedniej informacji drogą e-mailową (koszyk.lisiecki@gmail.com). Podstawą przyjęcia reklamacji jest przedstawienie przez Klienta dowodu zakupu towaru.
2. Żywność to specjalna grupa towarów, które na ogół mają krótszą przydatność do spożycia. Żywność złej jakości podlega reklamacji:
3. w terminie 3 dni od otwarcia towaru paczkowanego oznakowanego terminem przydatności do spożycia lub datą minimalnej trwałości.
4. w terminie 3 dni od dnia sprzedaży w przypadku towaru sprzedawanego luzem.
5. Reklamowany produkt, Klient może zwrócić w punkcie odbioru towaru, w godzinach jego funkcjonowania.
6. Po uwzględnieniu reklamacji, zwrot za reklamowany towar zostanie dokonany gotówkowo.
7. Przy stwierdzeniu niezgodności pomiędzy złożonym zamówieniem a dostarczonym towarem, Klient powinien niezwłocznie powiadomić o tym fakcie sprzedawcę i odmówić przyjęcia towarów, których nie zamawiał.



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”.
Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej
„Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020
Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

§ 6.

Ochrona danych osobowych

1. Wszystkie dane osobowe Klientów wymagane podczas rejestracji w serwisie są gromadzone i wykorzystywane tylko i wyłącznie w celach obsługi Klientów i realizacji zamówień w serwisie.
2. Rejestrując się na stronie sklepu Klient wyraża zgodę na wykorzystywanie i przetwarzanie danych osobowych i adresowych dla potrzeb obsługi zawartej umowy sprzedaży oraz w celu realizacji zamówienia – zgodnie z Ustawą z dnia 21 lutego 2019 r. o zmianie niektórych ustaw w związku z zapewnieniem stosowania rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz.U. z 2019 r., poz. 730)
3. **Administrator danych jest Stowarzyszenie Producentów Koszyka Lisieckiego. Adres: Kaszów 62, 32-060 Liszki**
4. **Klienci są informowani, że ich zgoda** może zostać cofnięta w dowolnym momencie przez wysłanie wiadomości e-mail na adres naszej Stowarzyszenia spod adresu, którego zgoda dotyczy.
5. Dane personalne Klientów nie są i nie będą udostępniane osobom trzecim, ani innym podmiotom gospodarczym.
6. Klienci mają prawo wglądu do swoich danych osobowych, poprawiania ich oraz żądania ich usunięcia.

§ 7.

Postanowienia końcowe

1. W sprawach nieregulowanych niniejszym regulaminem obowiązują przepisy kodeksu Cywilnego oraz ustawy o ochronie niektórych praw konsumentów oraz odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez produkt niebezpieczny z dnia 31 marca 2000 roku (Dz.U. nr 22 poz.271 z póź.zm.)
2. Sądem właściwym dla rozpatrywania sporów wynikających z zawartych przez Konsumentów za pośrednictwem sklepu internetowego umów jest sąd właściwy według przepisów prawa polskiego.
3. Sądem właściwym dla rozpatrywania sporów wynikających z zawartych przez Przedsiębiorców za pośrednictwem sklepu internetowego umów jest sąd, w którego okręgu znajduje się siedziba Sprzedawcy/Usługodawcy.
4. Niniejszy regulamin obowiązuje od dnia 4 maja 2016. Aktualizacja 02.01.2019



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”.
 Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej
 „Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020
 Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

XI. ZAŁĄCZNIK – PRZYKŁADOWA OFERTA COTYGODNIOWA W PDF

KOSZYK LISIECKI – oferta z 22/07/2018 (wersja pdf)

Stowarzyszenie KOSZYK LISIECKI

e-mail: zakupy@koszyklisiecki.pl, tel. 602 739 273

<http://zakupy.koszyklisiecki.pl/>

Lp.	Produkt	Cena	Opis
INNE PRODUKTY ROLNE			
1.	Jaja	a) 1,00 zł/szt. b) 1,30 zł/szt. c) 1,05 zł/szt.	a) Jaja kur z wolnego wybiegu, z małego kurnika (100 kur), pod kontrolą weterynaryjną, kury karmione zbożem, trawą i tym, co gospodyni ugotuje. b) Tradycyjne wiejskie jajka od "szczęśliwych" kur z małego przydomowego stadka, karmionych własnym zbożem, warzywami, trawą. Sprzedawane w opakowaniach po 10 sztuk. c) j.w. – małe.
2.	Ser ANTONI z dodatkami	ok. 13,75 zł/szt.	-Ser dojrzewający. Jest mało dojrzwały, ale bardzo smaczny, z mleka krowiego niepasteryzowanego, na podpuszczce mikrobiologicznej (dla wegetarian). -Dostępny z następującymi dodatkami: — kozieradką — czarnuszką — suszonymi pomidorami — chili i czosnkiem niedźwiedzim. Ser sprzedawany jest na porcje – waga 1 szt. to 0,25-0,3 kg. Podana cena dotyczy porcji 0,25 kg i może ulec zmianie, gdyż naliczana jest wg rzeczywistej wagi.
3.	Ser EDWARD	ok. 16,25 zł/szt.	-Ser typu gouda, dojrzewający minimum 2 miesiące, z mleka krowiego pasteryzowanego, na podpuszczce mikrobiologicznej (dla wegetarian). Ser sprzedawany jest na porcje – waga 1 szt. to 0,25-0,3 kg. Podana cena dotyczy porcji 0,25 kg i może ulec zmianie, gdyż naliczana jest wg rzeczywistej wagi.
4.	Ser HENRYK z dodatkami	ok. 9,8 zł/szt.	-Ser świeży, krótko dojrzewający, o miękkiej konsystencji, łagodny. Dostępny z następującymi dodatkami: — czosnkiem niedźwiedzim — czarnuszką — suszonymi pomidorami, papryką Ser sprzedawany jest na sztuki – waga 1 szt. to ok. 0,2 kg. Podana cena dotyczy takiej właśnie gramatury i może ulec zmianie, gdyż naliczana jest wg rzeczywistej wagi.



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

Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej

„Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020

Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

5.	Jogurt naturalny	4,5 zł/0,27 l	Naturalny jogurt z mleka krowiego pasteryzowanego, ma 2 tygodnie ważności. Sprzedawany w szklanych słoiczkach o pojemności 0,27 l.
6.	Jogurt naturalnie słodki	6 zł/0,315 l	Z Zagrody Pod Brzozami, naturalny jogurt krowi. Słodki (bez cukru), gęsty, tłusty. Może być spożywany na słońo i na słodko, jako dodatek do deserów, płatków musli lub owoców.
7.	Mleko krowie	5 zł/0,9 l	Z Zagrody Pod Brzozami, pełnotłuste (śmietana nie była zbierana). Ma słodki smak – dzięki stosowaniu naturalnych pasz dla zwierząt bez konserwantów i innych ulepszczy. Może być spożywane na surowo samo lub z płatkami, a także używane do koktajli mlecznych i wypieków itp. Istnieje możliwość zakwaszenia, gdyż nie zostało poddane pasteryzacji.
8.	Feta gładka	ok. 12,50 zł/szt.	Z Zagrody Pod Brzozami, pakowana próżniowo. Ser sprzedawany jest na porcje - waga 1 szt. to ok. 0,25 kg. Podana cena dotyczy takiej właśnie gramatury i może ulec zmianie, gdyż naliczana jest wg rzeczywistej wagi.
9.	Feta włoska	ok. 12,50 zł/szt.	Z Zagrody Pod Brzozami, z dodatkiem ziół, podzielona na kawałki. Pakowana próżniowo. Ser sprzedawany jest na porcje - waga 1 szt. to ok. 0,25 kg. Podana cena dotyczy takiej właśnie 0,25 kg i może ulec zmianie, gdyż naliczana jest wg rzeczywistej wagi.
10.	Twaróg krowi	a) 5,50 zł/0,25 kg b) 11 zł/0,5 kg	Z Zagrody Pod Brzozami, ma śmietankowy, słodki smak. Ser można stosować na kanapki, do różnego rodzaju past, ciasteczek, sernika i innych wypieków. Pakowany próżniowo. Sprzedawany na porcje po 0,25 kg.
11.	Twaróg krowi LEKUSI	12 zł/op. 0,27 kg	Z Zagrody Pod Brzozami, gładki z samego mleka, ze śmietaną. Ma delikatny, śmietankowy smak. Do smarowania pieczywa, zarówno w wersji sonej z ziołami lub innymi przyprawami, jak i w wersji słodkiej z dżemem, powidłami lub kremem czekoladowo-orzechowym. Sprzedawany w pojemnikach, waga 0,27 kg.
12.	Twaróg krowi GŁADZIUTKI	ok. 7,6 zł/szt.	Z Zagrody Pod Brzozami, delikatny, lekko słony twarożek, podobny do fromage, sprzedawany w pakowanych próżniowo krążkach. Ser może być krojony na kanapki lub dodawany do sałatek. Do wyboru: - biały - ze szczypiorkiem - z suszonymi pomidorami, czosnkiem i bazylią - z czosnkiem niedźwiedzim. Ser sprzedawany jest na porcje - waga 1 szt. to ok. 0,16 kg. Podana cena dotyczy takiej właśnie gramatury i może ulec zmianie, gdyż naliczana jest wg rzeczywistej wagi.



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

Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej

„Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020

Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

13.	Bundz małosolny	11 zł/0,25 kg	Z Zagrody Pod Brzozami, naturalny, dojrzały. Pakowany próżniowo.
14.	Bundz wędzony	a) 7,50 zł/0,25 kg b) 15 zł/0,5 kg	j.w.
15.	Gałka krowia	12 zł/0,3 kg	j.w.
16.	Serek góralski	2 zł/szt. ok. 35 g	j.w.
17.	Korbacze białe	6,5 zł/op. 100 g	j.w.
18.	Korbacze wędzone	6,5 zł/op. 100 g	j.w.
19.	Twarożek kozi	15,5 zł/op. 0,27 kg	Z Zagrody Pod Brzozami, gładki, z samego mleka koziego. Ser może być stosowany do robienia past, deserów, ciast. Ze względu na swoje właściwości warto polecić go alergikom oraz osobom starszym. Sprzedawany w pojemnikach, waga 0,27 kg.
20.	Ser podpuszczkowy kozi DELIKATNY	ok. 17,20 zł/szt.	Z Zagrody Pod Brzozami, podpuszczkowy, półtwardy, gładki, solony. Ser może być stosowany do sałatek i zapiekanek. Pakowany próżniowo. Sprzedawany jest na porcje - waga 1 szt. to ok. 0,22 kg. Podana cena dotyczy takiej właśnie gramatury i może ulec zmianie, gdyż naliczana jest wg rzeczywistej wagi.
21.	Ser podpuszczkowy kozi z ziołami	ok. 17,20 zł/szt.	Z Zagrody Pod Brzozami, podpuszczkowy, półtwardy, solony. Jednak porcja składa się z trzech różnych smaków (różne dodatki ziołowe). Ser może być krojony na kanapki, stosowany do sałatek, dań na ciepło i na zimno. Pakowany próżniowo. Sprzedawany jest na porcje - waga 1 szt. to ok. 0,22 kg. Podana cena dotyczy takiej właśnie gramatury i może ulec zmianie, gdyż naliczana jest wg rzeczywistej wagi.
22.	Ser podpuszczkowy kozi podwędzany	ok. 17,20 zł/szt.	Z Zagrody Pod Brzozami, podpuszczkowy, półtwardy (choć nieco bardziej twardy od sera podpuszczkowego koziego z ziołami lub bez), solony, podwędzany. Podobny w smaku do oscypka. Ser może być stosowany do kanapek, sałatek, różnych dań na ciepło i na grilla. Pakowany próżniowo. Sprzedawany jest na porcje - waga 1 szt. to ok. 0,22 kg. Podana cena dotyczy takiej właśnie gramatury i może ulec zmianie, gdyż naliczana jest wg rzeczywistej wagi.
23.	Masło	9 zł/0,25 kg	j.w.
24.	Miody naturalne	a) Mniszkowyc 45 zł/1,1 kg b) Nektarowo- spadziowy 50zł/1,1 kg c) Wielokwiatowy 45 zł/1,1 kg d) Nektarowo- spadziowy 23,5 zł/0,4 kg e) Kit pszczeli (propolis) 23,50 zł/50 g	Miody z uczciwych pasiek, które produkują miód w tradycyjny sposób i nie oszukują na nim. Uwaga! Nasze miody są miodami żywymi, czyli mogą po otwarciu reagować, więc należy je przechowywać w chłodnym i ciemnym miejscu np. w lodówce.

OWOCE



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

Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej

„Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020

Institucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

25.	Maliny	11 zł/op. 0,5 kg	Aromatyczne owoce, sprzedawane wporcjach po 0,5 kg.
26.	Jeżyny	10 zł/op. 0,5 kg	j.w.
27.	Śliwki	6 zł/kg	Odmian Cacańska Rana – wczesna, duże owoce, skórka różowo-fioletowa. Mięszk kwaskowato-słodki, aromatyczny, łatwo oddziela się od pestki. Uprawa tradycyjna.
28.	Borówka amerykańska	8,5 zł/op. 0,5 kg	Duże, piękne i słodkie owoce. Uprawiane tradycyjnie, bez oprysków. Dobre zarówno do bieżącej konsumpcji, jak i na przetwory.
29.	Jabłka suszone	8 zł/op. 150 g	Pokrojone w plasterki, suszone w suszarce, bez żadnych dodatków ani utrwalaczy, słodkie same z siebie.
30.	Orzechy włoskie w łupinach	7 zł/kg	Tegoroczne, w łupinach, podsuszone. Uprawa tradycyjna.
WARZYWA			
31.	Młode ziemniaki	4 zł/kg	Młode, żółte ziemniaki. Uprawa tradycyjna.
32.	Botwinka – pęczek	4 zł/szt.	Młode, drobne buraczki z liśćmi.
33.	Botwinka biała – pęczek	4 zł/szt.	Młode, drobne, białe buraczki z liśćmi.
34.	Botwinka chioggia – pęczek	4 zł/szt.	Młode, drobne, dwukolorowe buraczki z liśćmi.
35.	Boćwina/burak liściowy – pęczek	5 zł/szt.	Do zupy, soków, sałatek itp. Boćwina to liście i łodygi, bez korzenia. Uprawiana bez sztucznych nawozów i środków ochrony roślin.
36.	Pomidory malinowe	8 zł/kg	Soczyste, aromatyczne z gruntu. Pryskane tylko przeciwko chorobom, nawożone naturalnie.
37.	Pomidory malinowe karbowane	8 zł/kg	Soczyste, aromatyczne i mięsiste. Pryskane tylko przeciwko chorobom, nawożone naturalnie.
38.	Sałata czerwona karbowana	4,5 zł	Świeża, chrupiąca, doskonała do sałatek i kanapek. Uprawa tradycyjna, bez stosowania nawozów sztucznych.
39.	Rukola	4 zł/szt.	Świeża, chrupiąca, o lekko ostrym smaku.
40.	Musztardowic – pęczek	4 zł/szt.	Całobrzegie długie, płaskie, purpurowe liście gorczycy sarepskiej, wyrazisty musztardowy posmak. Do jedzenia na surowo, do duszenia, na pesto.
41.	Jarmuż zielony – pęczek	4 zł/szt.	Klasyczny, świeży, doskonały na surowo, do gotowania lub w formie chipsów z piekarnika.
42.	Jarmuż fioletowy – pęczek	4 zł/szt.	Świeży, fioletowy, do jedzenia na surowo, do gotowania, do smoothie lub w formie chipsów z piekarnika.
43.	Jarmuż tokański – pęczek	4 zł/szt.	Świeży, ciemnozielone, długie i płaskie liście, do jedzenia na surowo, do gotowania, do smoothie lub w formie chipsów z piekarnika.
44.	Marchewka – pęczek	4 zł/szt.	Młoda, świeża, chrupiąca. Uprawa tradycyjna.
45.	Ogórki do kiszenia	5,7 zł/kg	Nieduże, bardzo dobrze nadają się do robienia przetworów. Uprawiane bez nawozów i środków ochrony roślin.
46.	Ogórki na mizerię	4,5 zł/kg	Doskonałe na mizerię. Uprawiane bez nawozów i środków ochrony roślin.
47.	Papryka igołomska biała	5 zł/op. 0,5 kg	Podłużna, delikatny smak, dobra do faszerowania.



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

Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej

„Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020

Institucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

48.	Papryka zielona	5 zł/op. 0,5 kg	Świeżą, chrupiącą, nadaje się do różnych potraw.
49.	Kapusta biała młoda	5 zł/szt.	Nadaje się do surówek, duszenia i zasmażania. Uprawa tradycyjna i bez stosowania nawozów sztucznych.
50.	Kapusta stożkowa	7 zł/szt.	Do sałatek, surówek i kiszonek. Uprawa tradycyjna i bez stosowania nawozów sztucznych.
51.	Kalafior	6 zł/szt.	Odmiana kapusty warzywnej, można gotować lub jeść na surowo.
52.	Cukinia	7 zł/kg	Cukinia głównie zielona oraz żółta. Sprzedawana na kg – waga 1 mniejszej szt. ok. 0,5 kg, większej ok. 1 kg.
53.	Cukinia okrągła	3 zł/szt.	Cukinia o okrągłym kształcie, dobrze nadaje się do faszerowania. Sprzedawana na sztuki – waga 1 szt. to ok. 0,5 kg.
54.	Cebula dymka – pęczek	3 zł/szt.	Drobna cebula ze szczypiorkiem.
55.	Szczypiorek – pęczek	4 zł/szt.	Świeży, aromatyczny, sprzedawany w pęczkach.
56.	Czosnek	3 zł/szt.	Niezbędny w każdej kuchni, daje charakterystyczny smak i aromat potrawom na ciepło oraz na zimno. Doskonały do przetworów z ogórków. Uprawa tradycyjna.
57.	Fenkuł z nacią	4 zł/szt.	Młody, aromatyczny, zwany inaczej koprem włoskim. Dobry do zup, sałatek, zapiekania, duszenia.
58.	Kwiaty cukinii żeńskie	2,5 zł/szt.	Kwiaty jadalne z małą cukinią.
59.	Kwiaty cukinii męskie	2 zł/szt.	Kwiaty jadalne bez cukinii.
60.	Chrzan korzeń – wiązka	3,5 zł/szt.	Doskonały do przetworów z ogórków. Sprzedawany w wiązках po kilka sztuk.
SADZONKI			
61.	Bazylija klasyczna – sadzonki	6 zł/szt.	Sadzonki są na razie nieduże, wymagają przesadzenia do większej doniczki. Bazylija klasyczna.
62.	Kolendra wietnamska – sadzonki	6 zł/szt.	j.w. Kolendra wietnamska – do potraw z owocami morza, orientalnych wywarów, zup, sałatek, sajgonek, stir fry, jagnięciny, dodawać pod koniec gotowania; z rodziny rdestowatych, wieloletnia.
63.	Lubczyk – sadzonki	6 zł/szt.	j.w. Lubczyk – inaczej maggi, intensywny aromat, wieloletni.
64.	Majeranek – sadzonki	6 zł/szt.	j.w. Majeranek – wieloletni.
65.	Mięta pieprzowa – sadzonki	6 zł/szt.	j.w. Mięta pieprzowa – klasyczna, wieloletnia.
66.	Oregano – sadzonki	6 zł/szt.	j.w. Oregano - wieloletnie
67.	Pietruszka – sadzonki	6 zł/szt.	j.w. Pietruszka – popularna i przydatna.
68.	Podbiał – sadzonki	6 zł/szt.	j.w. Podbiał.
69.	Rozmaryn – sadzonki	6 zł/szt.	j.w. Rozmaryn – wieloletni.



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

Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej

„Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020

Institucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

70.	Szczypior czosnkowy – sadzonki	6 zł/szt.	j.w. Szczypior czosnkowy.
71.	Szałwia czerwonolistna – sadzonki	6 zł/szt.	j.w. Szałwia czerwonolistna – intensywny aromat, purpurowe liście, wieloletnia.
72.	Tymianek cytrynowy - sadzonki	6 zł/szt.	j.w. Tymianek cytrynowy – delikatny, cytrynowy aromat, jaśniejsze, żółtawe, bardzo drobne, dekoracyjne listki, wieloletni.
73.	Werbena cytrynowa – sadzonki	6 zł/szt.	j.w. Werbena cytrynowa – bogaty cytrynowy aromat, do napojów i deserów, wieloletnia.
74.	Ziele oliwne – sadzonki	6 zł/szt.	j.w. Ziele oliwne – intensywny aromat oliwek, do wypieków, aromatyzowania potraw, wieloletnie.
75.	Boćwina/burak liściowy - sadzonki	6 zł/szt.	Sadzonki są na razie nieduże, wymagają przesadzenia do większej doniczki lub do gruntu. Boćwina/burak liściowy.
76.	Rabarbar – sadzonki	6 zł/szt.	j.w. Rabarbar.
77.	Pomidor koktajlowy Bajaja - sadzonki	6 zł/szt.	j.w. Pomidor koktajlowy Bajaja - czerwony, do skrzynek balkonowych.
78.	Poziomki – sadzonki	6 zł/szt.	j.w. Poziomki.
ZIOŁA			
79.	Koper kwitnący - wiązka	2 zł/szt.	Doskonały do przetworów z ogórków. Sprzedawany w wiązках po 3 szt., co wystarczy na co najmniej 10 słoików.
80.	Pietruszka natka - pęczek	2,5 zł/szt.	Świeża. Sprzedawana w pęczkach.
81.	Kolendra z kwiatami – pęczek	4 zł/szt.	Bardzo aromatyczna, do sałatek, dipów, sosów, curry i innych potraw. Kwiaty nadają się do jedzenia, można też dekorować nimi potrawy.
82.	Mięta – duży pęczek	2,5 zł/szt.	Bardzo aromatyczna. Można stosować ją na świeżo lub suszyć. Dodawana do potraw dobrze wpływa nie tylko na ich smak, ale również na trawienie. Napar z mięty łagodzi dolegliwości układu pokarmowego. Uprawa tradycyjna.
83.	Szałwia – pęczek	4 zł/szt.	Szałwia - wykazuje właściwości lecznicze.
84.	Młoda pokrzywa – pęczek	5 zł/szt.	Młoda pokrzywa - można robić z niej soki, napary, dodawać do różnych potraw.
85.	Mniszek lekarski – pęczek	3 zł/szt.	Młode listki mlecza, gorzkie jak cykoria, działanie oczyszczające organizm, składnik sałatek, koktajli, soków.
86.	Tymianek –pęczek	4 zł/szt.	Wyrazisty smak i aromat, może być stosowany do przyprawiania różnych dań.
87.	Werbena cytrynowa – pęczek	4 zł/szt.	Bogaty cytrynowy aromat, do napojów i deserów.
PRZETWÓRSTWO			



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

Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej

„Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020

Institucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

88.	Chleb żytni wieloziarnisty na zakwasie	7 zł/szt.	Chleb żytni wieloziarnisty („DOBRY CHLEB” Zielony Stół Marcin Król) ma kształt prostokątnego bochenka o wadze 0,6 kg i wypiekany jest z mąki żytniej typ „720” oraz typ „2000” (pełny przemiał) wyłącznie na tradycyjnym pięcioletnim zakwasie. Dodatkowo w chlebie znajdują się nasiona słonecznika, siemę lniane oraz pestki dyni. Również wierzchnia skórka chleba posypana jest słonecznikiem, wewnątrz miękisz charakteryzuje duża wilgotność, a swoje walory smakowe chleb zachowuje przez około 5 dni. Zawartość w składzie mąki żytniej z pełnego przemiału jak i duża ilość nasion czyni chleb bogatym w błonnik, a powolny proces fermentacji i wyrastania ciasta na zakwasie powoduje że finalnie wypieczony chleb jest źródłem cennych dla zdrowia mikro i makroelementów. Wypiekany przez nas chleb nie zawiera żadnych sztucznych dodatków, polepszczy czy środków konserwujących.
89.	Chleb żytni wieloziarnisty z żurawiną i Rodzynkami na zakwasie	7,50 zł/szt.	Chleb żytni wieloziarnisty z żurawiną i rodzynekami („DOBRY CHLEB” Zielony Stół Marcin Król) ma kształt prostokątnego bochenka o wadze 0,6 kg i wypiekany jest z mąki żytniej typ „720” oraz typ „2000” (pełny przemiał) wyłącznie na tradycyjnym pięcioletnim zakwasie. Dodatkowo w chlebie znajdują się nasiona słonecznika, siemę lniane oraz pestki dyni. Wierzchnia skórka chleba oprószona jest mąką, wewnątrz miękisz charakteryzuje dużą wilgotność, a swoje walory smakowe chleb zachowuje przez około 5 dni. Dodana do chleba żurawina i rodzynek nadaje chlebowi delikatnie słodkawy posmak. Zawartość w składzie mąki żytniej z pełnego przemiału jak i duża ilość nasion czyni chleb bogatym w błonnik, a powolny proces fermentacji i wyrastania ciasta na zakwasie powoduje że finalnie wypieczony chleb jest źródłem cennych dla zdrowia mikro i makroelementów. Wypiekany przez nas chleb nie zawiera żadnych sztucznych dodatków, polepszczy czy środków konserwujących.
90.	Chleb Siewny z dodatkiem ziemniaka	7 zł/szt.	Chleb Siewny („DOBRY CHLEB” Zielony Stół Marcin Król) w swoim składzie posiada mąkę pszenną typ „750”, mąkę żytnią typ „720”, zakwas żytni oraz główny składnik gotowane ziemniaki mające wpływ na walory smakowe chleba jak i na jego długotrwałą świeżość (około 5 dni). Chleb ma formę okrągłego bochenka o wadze 0,6 kg, o jasno-brązowej skórce z charakterystycznymi okrężnymi prążkami powstałymi podczas procesu wyrastania ciasta chlebowego w wiklinowych koszach. Wszystkie procesy podczas wyrabiania i dojrzewania ciasta zachodzą w sposób naturalny dzięki czemu wypieczony chleb jest źródłem cennych dla zdrowia mikro i makroelementów. Wypiekany przez nas Chleb nie zawiera żadnych sztucznych dodatków, polepszczy czy środków konserwujących.
91.	Chleb żytni bezdrożdżowy	5zł/szt.	Z foremki, z żytniej mąki. Ręcznie robiony, tylko na zakwasie , z małej Liseckiej piekarni opalanej drewnem. Posypany ziarnami słonecznika, dyni lub czarnuszki. Bez polepszczy. Waga ok. 0,45 kg.



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

Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej

„Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020

Institucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

92.	Chleb pszenno-żytni z łąpaty	5zł/szt.	Okrągły, jasny, chleb z pszenno-żytniej mąki. Ręcznie robiony, na drożdżach , z małej Lisięckiej piekarni opalanej drewnem. Bez polepszaczy. Waga ok. 0,6 kg.
93.	Chleb razowy graham	5zł/szt.	Z foremki, twarde, ciemne pieczywo, z razowej mąki pszenno-żytniej, na zaczynie drożdżowym . Tradycyjnie nazywany „cegiełką”. Bez polepszaczy. Waga ok 0,42 kg. Piekarnia Regionalna w Liskach.
94.	Chleb pszenny wiejski	5 zł/szt.	Podłużny chleb z pszennej mąki, na drożdżach . Robiony ręcznie według takiej receptury, jak kukiętka lisięcka. Posypywany ziarnami słonecznika, dyni lub siemienia lnianego. Bez polepszaczy. Waga ok. 0,6 kg. Piekarnia Regionalna w Liskach.
95.	Chleb orkiszowo-żytni	10,5 zł/szt.	Ciemna barwa, wilgotny miękisz, widoczne ziarna i płatki owsiane. Waga 0,72 kg. Przechowywać w suchym miejscu w temperaturze pokojowej. Spółdzielnia Socjalna „Smaki Gościńca”.
96.	Kukiętka lisięcka	2zł/szt.	Słyna lisięcka kukiętka z pszennej mąki. Jedna z dwóch rodzajów pieczonych jeszcze w Liskach. Bez polepszaczy. Wersja mała, ok. 0,13 kg. Piekarnia Regionalna w Liskach.
97.	Butka	1,3 zł/szt.	Butka z pszennej mąki, bez polepszaczy. Waga około 0,8 kg. Z makiem, sezamem lub czarnuszką.
98.	Bezglutenowy chleb gryczano-jaglany	a) /450 g b) /850 g	Chleb o wyrazistym intensywnym smaku. Wyrabiany z mąki jaglanej igryczanej z dodatkiem mąki ziemniaczanej.
99.	Bezglutenowy chleb toskański	a) /450 g b) /850 g	-Wyjątkowy chleb z suszonymi pomidorami i czarnymi oliwkami, dodatkowo zawiera oregano. Zrobiony z delikatnych mąk, dla wzmocnienia smaku może być jeszcze poproszony oregano. Polecamy do oliwy z oliwek, jako przystawka lub po prostu do codziennego użycia. Do wyboru bez posypki lub z posypką: oregano. Skład: mąka kukurydziana, mąka ryżowa, mąka gryczana, mąka ziemniaczana, woda, zakwas ryżowy, drożdże, sól, olej rzepakowy, suszone pomidory, oliwki czarne, oregano, pulpa ziemniaczana, siemię lniane. Piekarnia Bezglutelove dysponuje wynikami badań, które świadczą o tym, że w chlebach nie ma nawet śladowych ilości glutenu.



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

Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej

„Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020

Institucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

100.	Bezglutenowy chleb codzienny jasny	a) /450 g b) /850 g	Chleb codzienny wyrabiany jest z mąki ryżowej, gryczanej i ziemniaczanej. Produkt na zakwasie ryżowym z dodatkiem pulpy ziemniaczanej, siemienia lnianego. Odpowiedni dobór składników sprawia, że chleb jest łagodny i delikatny. Ma chrupiącą skórkę i długo pozostaje miękki. Idealny dla dzieci. Do wyboru bez posypki lub z posypką: czarnuszka, sezam, słonecznik, pestki dyni, kminek. Skład: mąka ryżowa, mąka gryczana, mąka ziemniaczana, woda, sól, zakwas ryżowy, drożdże, olej rzepakowy, pulpa ziemniaczana, siemię lniane. Piekarnia Bezglutelove dysponuje wynikami badań, które świadczą o tym, że w chlebach nie ma nawet śladowych ilości glutenu.
101.	Placek z serem	8 zł/szt.	Tradycyjny placek – kołacz drożdżowy ze słodkim serem z piekarni tradycyjnej w Liszkach. Jak z wiejskiego wesela. Waga ok. 0,5kg. Piekarnia Regionalna w Liszkach. Bez polepszaczy.
102.	Babka gotowana	ok. 36 zł/szt.	Ciasto wlewane jest do formy, którą wstawia się do garnka z wrzącą wodą i gotuje. Na gotową babkę daje się polewę kakaową. Ciasto robione jest z mąki ziemniaczanej, więc jest bezglutenowe. Ewentualnie może zawierać niewielkie ilości glutenu, ze względu na to, że nie jest przygotowywane w osobno wydzielonym miejscu. Skład: mąka ziemniaczana, masło, cukier, jaja, proszek do pieczenia, margaryna, kakao, śmietana. Babka sprzedawany jest na sztuki - waga 1 szt. to 0,8-1 kg. Podana cena dotyczy gramatury 1 kg i może ulec zmianie, gdyż naliczana jest wg rzeczywistej wagi.
103.	Szynka Mnikowska	36 zł/kg Min. ½ szynki waży 0,7- 0,8 kg	Bejcowana wyłącznie w niedużej ilości soli pekującej – jedyny zastosowany konserwant i ziołach. Tradycyjnie wędzona i parzona. Mięso z liseckich hodowli, bez sterydów. Sprzedawana w kawałku. Masarnia w Mnikowie
104.	Schab (do jedzenia jak szynka)	37 zł/kg Min. ½ schabu waży 0,7-0,8 kg	Tradycyjnie bejcowany tylko w niedużej ilości soli pekującej – jedyny użyty konserwant i ziołach. Reszta j.w. Sprzedawany w kawałku. Masarnia w Mnikowie
105.	Pasztet z kurczaka bez dodatków	23,5 zł/kg Min. 1 foremka ok. 0,5 kg	Lekko ostry w smaku. Cała porcja wforemce waży ok. 0,5-0,6 kg. Masarnia w Mnikowie
106.	Pasztet z kurczaka z żurawiną	23,5 zł/kg Min. 1 foremka ok. 0,35 kg	Lekko ostry w smaku, z dodatkiem żurawiny. Cała porcja w foremce waży ok. 0,35 kg. Masarnia w Mnikowie
107.	Pasztet z kurczaka z suszoną śliwką	23,5 zł/kg Min. 1 foremka ok. 0,35 kg	Robiony z mięsa drobiowego, króliczego i wieprzowego. Kompozycja tych mięs pozwala na uzyskanie wyjątkowego smaku. Lekko ostry w smaku, z dodatkiem suszonej śliwki. Masarnia w Mnikowie
108.	Królik w pasztecie bez konserwantów	25,5 zł/kg Min. 1 foremka ok. 0,5 kg	Cała porcja w foremce waży ok. 0,5 kg. Masarnia w Mnikowie



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

Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej

„Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020

Institucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

109.	Kiełbasa swojska z wołowiną bez konserwantów	27,5 zł/kg Min. 0,3 kg	Kiełbasa wieprzowo-wołowa, wędzona w dymem z drewna bukowego i olchowego. Sprzedawana w kawałku. Masarnia w Mnikowie
110.	Kiełbasa szynkowa	27,5 zł/kg Min ½ waży ok. 0,7-0,8 kg	Wytrzymuje w lodówce 2 tygodnie. Sprzedawana w kawałku. Masarnia w Mnikowie
111.	Kiełbasa saska pikantna	20 zł/kg Min. 0,3 kg	Doskonała na grilla i na gorąco, raczej ostra. Masarnia w Mnikowie
112.	Szynka Podstolego bez konserwantów	48 zł/kg Min. 1 mała ok. 40 dkg	Legendarna szynka marynowana w zalewie ziołowej, wędzona tradycyjnie. Produkt wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Bez konserwantów – stąd brak różowego koloru. Produkcja wędlin – jakość i tradycja – Agata i Szczepan Gawor
113.	Kabanos wieprzowy bez konserwantów	49 zł/kg Min. 0,3 kg	Tradycyjna receptura powoduje kruchość i łamliwość co charakteryzuje najlepszy kabanos. Bez konserwantów. Produkcja wędlin – jakość i tradycja – Agata i Szczepan Gawor
114.	Kiełbaski podstolicie bez konserwantów	24 zł/kg Min. 0,3 kg	Wieprzowe, drobno rozdrobnione, wędzone, parzone, w osłonce jadalnej. Przygotowane według tradycyjnej receptury. Smakują na zimno oraz zagrzane. Wspaniałe z grilla. Produkcja wędlin – jakość i tradycja – Agata i Szczepan Gawor
115.	Kiełbasa zwyczajna	21 zł/kg Min. 0,3 kg	Kiełbasa wieprzowa, średniorozdrobniona, parzona, wędzona tradycyjnie. Jedynym użytym do jej przygotowania środkiem konserwującym jest nieduża ilość peklosoli. Produkcja wędlin – jakość i tradycja – Agata i Szczepan Gawor
116.	Mielonka z pieca	21 zł/kg Min. 0,3 kg	Produkt wieprzowy, blokowy, bpieczony. Produkcja wędlin – jakość i tradycja – Agata i Szczepan Gawor
117.	Kiełbasa krakowska parzona	29 zł/kg Min. 0,3 kg	Kiełbasa wieprzowa, gruborozdrobniona, wędzona, parzona. Soczysta, doskonale doprawiona, idealna do kanapek, na półmisek wędlin i do podsmażania. Wykonana według tradycyjnej receptury. Jedynym użytym do jej przygotowania środkiem konserwującym jest nieduża ilość peklosoli. Produkcja wędlin – jakość i tradycja – Agata i Szczepan Gawor
118.	Kiełbasa krakowska podsuszana	40 zł/kg Min. 0,5 kg	Kiełbasa wieprzowa, gruborozdrobniona, wędzona tradycyjnie. Suszona przez 24 godziny w nagrzej wędzarni. Idealna do kanapek i na półmisek wędlin. Jedynym użytym do jej przygotowania środkiem konserwującym jest nieduża ilość peklosoli. Produkcja wędlin – jakość i tradycja – Agata i Szczepan Gawor
119.	Parówki z Podstolic bez konserwantów	24,7 zł/kg Min. 0,3 kg	Parówki wieprzowo-wołowe, drobnorozdrobnione, wędzone tradycyjnie, parzone. Bez konserwantów. Produkcja wędlin – jakość i tradycja – Agata i Szczepan Gawor
120.	Kiełbasa piaszczańska bez konserwantów	50 zł/kg Min. 1 szt. ok. 0,4 kg	Kiełbasa piaszczańska, wieprzowa, grubo rozdrobniona, wędzona, pieczona nawiązująca tradycją do najlepszych wędlin z Piasków koło Krakowa. Produkt wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych. Produkcja wędlin – jakość i tradycja – Agata i Szczepan Gawor



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

Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej

„Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020

Institucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

121.	Baleron gotowany	48 zł/kg Min. 0,6-0,8 kg	Baleron wieprzowy, tradycyjnie marynowany w zalewie i wędzony, gotowany. Soczysty i kruchy wyprodukowany według tradycyjnej receptury. Doskonały do kanapek. Jedynym użytym do jego przygotowania środkiem konserwującym jest nieduża ilość peklosoli. Produkcja wędlin – jakość i tradycja – Agata i Szczepan Gawor
122.	Kiełbasa wiejska bez konserwantów	26 zł/kg Min. 0,3 kg	Kiełbasa wieprzowa, średniorozdrobniona, bez konserwantów. Wędliny Tradycyjne "LENIK" Lucyna Lenik
123.	Kiełbasa myśliwska jałowcowa bez konserwantów	28,60 zł/kg Min. 1 małe pęto ok. 0,2 kg	Kiełbasa wieprzowa, średniorozdrobniona, bez konserwantów. Wędliny Tradycyjne "LENIK" Lucyna Lenik
124.	Kiełbasa śląska regionalna	18 zł/kg Min. 0,2 kg	Kiełbasa wieprzowa, raczej łagodna, jedynym użytym do jej przygotowania środkiem konserwującym jest nieduża ilość peklosoli. Wędliny Tradycyjne "LENIK" Lucyna Lenik
125.	Kiełbasa wieprzowo-cielęca bez konserwantów	31 zł/kg Min. 0,25 kg	Kiełbasa wieprzowo-cielęca, bez konserwantów. Wędliny Tradycyjne "LENIK" Lucyna Lenik
126.	Kabanos wieprzowy bez konserwantów	34 zł/kg Min. 0,3 kg	Kabanos czysto wieprzowy, bez konserwantów. Wędliny Tradycyjne "LENIK" Lucyna Lenik
127.	Kiełbasa krakowska golonkowa	26 zł/kg Min. 0,3 kg	Kiełbasa wieprzowa, jedynym użytym do jej przygotowania środkiem konserwującym jest nieduża ilość peklosoli. Wędliny Tradycyjne "LENIK" Lucyna Lenik
128.	Kiszka kaszana bez konserwantów	10 zł/kg Min. 1 małe pęto ok. 0,25 kg	Wędlina podrobowa, bez konserwantów. Wędliny Tradycyjne "LENIK" Lucyna Lenik
129.	Pasztetowa bez konserwantów	12 zł/kg Min. 1 małe pęto ok. 0,25 kg	Wędlina podrobowa, bez konserwantów. Wędliny Tradycyjne "LENIK" Lucyna Lenik
130.	Salceson lisecki bez konserwantów	20 zł/kg Min. ¼ waży ok. 0,5 kg	Wędlina podrobowa, bez konserwantów, w osłonce z materiału. Ćwiartka waży około 0,5 kg. Wędliny Tradycyjne "LENIK" Lucyna Lenik
131.	Pasztet wieprzowy bez konserwantów	17 zł/kg Min. 1 foremka 0,25 kg	Wędlina podrobowa, pieczona, bez konserwantów. Wędliny Tradycyjne "LENIK" Lucyna Lenik
132.	Pasztet wieprzowy z suszoną śliwką bez konserwantów	18 zł/kg Min. 1 foremka 0,25 kg	Wędlina podrobowa, pieczona, z suszoną śliwką, bez konserwantów. Wędliny Tradycyjne "LENIK" Lucyna Lenik
133.	Pasztet wieprzowy z żurawiną bez konserwantów	18 zł/kg Min. 1 foremka 0,25 kg	Wędlina podrobowa, pieczona, z żurawiną, bez konserwantów. Wędliny Tradycyjne "LENIK" Lucyna Lenik
134.	Polędwica tradycyjna	35 zł/kg Min. ½ waży ok. 0,4 kg	Wędzonka, jedynym użytym do jej przygotowania środkiem konserwującym jest nieduża ilość peklosoli. Wędliny Tradycyjne "LENIK" Lucyna Lenik
135.	Karkówka z pieca w ziołach bez konserwantów	49 zł/kg Min. kawałek ok. 0,6 kg	Karkówka pieczona w piekarniku, bez konserwantów. Brak różowego koloru świadczy o tym, że podczas przyrządzania mięsa nie zastosowano żadnych dodatków chemicznych. Wędliny Tradycyjne "LENIK" Lucyna Lenik



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

Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej

„Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020

Institucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

136.	Boczek z pieca w ziołach bez konserwantów	37 zł/kg Min. kawałek ok. 0,35 kg	Boczek pieczony w piekarniku, bez konserwantów. Brak różowego koloru świadczy o tym, że podczas przyrządzania mięsa nie zastosowano żadnych dodatków chemicznych. Wędliny Tradycyjne "LENIK" Lucyna Lenik
137.	Boczek po cygańsku bez dymusia	37 zł/kg Min. kawałek ok. 0,35 kg	Boczek wieprzowy peklowany w zalewie solnej w skład której wchodzi peklosól – jedyny użyty konserwant oraz przyprawy korzenne i ziołowe (m.in. papryka). Następnie pieczony bez wędzenia. Raczej tłusty. Wędliny Tradycyjne "LENIK" Lucyna Lenik
138.	Szynka wiejska	34 zł/kg Min. ½ waży ok. 0,4 kg	Wędzonka, parzona, jedynym użytym do jej przygotowania środkiem konserwującym jest nieduża ilość peklosoli. Szynka po wędzeniu jest parzona. Wędliny Tradycyjne "LENIK" Lucyna Lenik
139.	Wieprzowinka z pieca bez konserwantów	39 zł/kg Min. ½ waży ok. 0,4 kg	Pieczeń, bez konserwantów. Brak różowego koloru świadczy o tym, że podczas przyrządzania wędliny nie zastosowano żadnych dodatków chemicznych. Wędliny Tradycyjne "LENIK" Lucyna Lenik
140.	Smalec ze skwarkami i cebulą bez konserwantów	4,80 zł/op. 0,25 kg	Smalec z tłuszczu wieprzowego, ze skwarkami, z dodatkiem cebuli, bez konserwantów. Sprzedawany w opakowaniach po 0,25 kg. Wędliny Tradycyjne "LENIK" Lucyna Lenik
141.	Smalec ze skwarkami i czosnkiem bez konserwantów	4,80 zł/op. 0,25 kg	Smalec z tłuszczu wieprzowego, ze skwarkami, z dodatkiem czosnku, bez konserwantów. Sprzedawany w opakowaniach po 0,25 kg. Wędliny Tradycyjne "LENIK" Lucyna Lenik
142.	Kiełbasa śniadaniowa	18 zł/kg Min. 3 szt., ok. 0,5 kg	Łagodna w smaku, dobra na grilla, do pieczenia lub gotowania. Wyrób Wędlin Artur Siudek
143.	Kiełbasa schabowa	26 zł/kg Min. 1 małe pęto, ok. 0,3 kg	Podobna do wiejskiej, tylko mniej tłusta. Ze względu na dużą ilość schabu w składzie – wędzona. Jedynym użytym do jej przygotowania środkiem konserwującym jest nieduża ilość peklosoli. Wyrób Wędlin Artur Siudek
144.	Kiełbasa lisiecka	32 zł/kg Min. ok. 0,3 kg	Kiełbasa lisiecka, z etykietą z chronionym oznaczeniem geograficznym. Mięso siekane, a nie mielone, wędzona. Jedynym użytym do jej przygotowania środkiem konserwującym jest nieduża ilość peklosoli. Wyrób Wędlin Artur Siudek
145.	Boczek wędzony	30 zł/kg Min. ok. 0,6 kg	Surowy, marynowany w soli i przyprawach, wędzony. Do gotowania lub pieczenia. Z polskiego mięsa, średnio tłusty. Wyrób Wędlin Artur Siudek
146.	Schab bez kości	23,5 zł/kg Min. ok. 0,5 kg	Mięso wieprzowe pochodzące od rolników indywidualnych z Małopolski, świeże – rozbiór we czwartki. Wyrób Wędlin Artur Siudek
147.	Schab z kością	18 zł/kg Min. ok. 0,7 kg	j.w.



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

Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej

„Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020

Institucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

148.	Karczek bez kości	-21 zł/kg -Min. ½ karczku, ok. 1 kg	j-w.
149.	Łopatka bez kości	-18 zł/kg -Min. 1/3 łopatki, ok. 1 kg	Najlepsze na mielone, j-w.
150.	Szynka	-21,5 zł/kg Min. 1 kulka, ok. 1 kg	Szynka – kulka, j-w.
151.	Gulasz wieprzowy	15,6 zł/kg Min. ok. 0,5 kg	-Bez tłuszczu, resztki z szynki, łopatki, j-w.
152.	Żeberka	-17 zł/kg Min. ok. 1 kg	j-w.
153.	Golonka z nogi	-9 zł/kg Min. 1 szt., ok. 0,5 kg	j-w.
154.	Słonina bez skóry	-8 zł/kg Min. ok. 0,3 kg	j-w.
155.	Pieczeń wołowa	-32 zł/kg Min. 1 kg	-Mięso wołowe pochodzące od rolników indywidualnych z Małopolski i Podkarpacia, świeże – rozbiór we czwartki. Wyrób Wędlin Artur Siudek
156.	Pręga wołowa	-28 zł/kg Min. ok. 0,8 kg	-Nadaje się na tataro, j-w.
157.	Rozbratel	-24,50 zł/kg Min. 1 plaster, ok. 1 kg	Rozbratel – rosół wołowy ekstra, j-w.
158.	Gulasz wołowy	-25 zł/kg Min. ok. 0,5 kg	j-w.
159.	Polędwiczki wieprzowe	-12 zł/szt. 0,4 kg	Delikatne mięso, bez przerostów tłuszczowych, j-w. Polędwiczki sprzedawane są na szt. – waga 1 szt. to 0,4-0,5 kg. Podana cena dotyczy porcji 0,4 kg i może ulec zmianie, gdyż naliczana jest wg rzeczywistej wagi, j-w.
160.	Tuszka z królika	-28 zł/kg Min. ok. 1,5 kg	-Tuszka czyli królik bez głowy.
161.	Tuszka z królika porcjowana	-26,5 zł/kg Min. ok. 1 kg	-Królik podzielony na kawałki, bez jednej nogi.
162.	Uda z królika	35,5 zł/kg Min. ok. 0,6 kg	-Nieco bardziej suche mięso. Sprzedawane w porcjach po 2 sztuki.
163.	Łopatka z królika	23,5 zł/kg Min. ok. 0,6 kg	Sprzedawane w porcjach po 3 sztuki.
164.	Filet z królika	-61,5 zł/kg Min. ok. 0,5 kg	-Nieduże polędwiczki, bez kości.
165.	Mięso gulaszowe z królika/Udziec z królika	-34 zł/kg Min. ok. 0,5 kg	-Wytrybowana, czyli pozbawiona kości łopatka z królika.
166.	Comber z królika	-34 zł/kg Min. ok. 0,6 kg	-Mięso z okolic kręgosłupa, z kością.
167.	Barszcz kiszony czerwony	a) 6,5 zł/0,5 l b) 9 zł/0,75 l	Z własnych, zdrowych, niepryskanych buraczków, bez octu.
168.	Żurek	6,5 zł/0,5 l	Domowy, samodzielnie kiszony, z mąki żytniej razowej.
169.	Ogórki małosolne	9 zł/0,9 l	Z własnych ogórków. Kiszone w tradycyjny sposób.



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

Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej

„Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020

Institucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

170.	Ogórki kiszone	9 zł/0,9 l	Z własnych ogórków. Kiszzone w tradycyjny sposób.
171.	Ogórki korniszony	8 zł/0,9 l	Klasyczne w occie, własne ogórki.
172.	Ogórki w zaprawie z curry	8 zł/0,5 l	Krojone w słupki ogórki z cebulą w zalewie octowej z curry oraz innymi przyprawami.
173.	Buraki tarte pasteryzowane bez octu	a) 9,5 zł/0,7 l b) 8 zł/0,5 l	Domowe, gotowane i utarte, z dodatkiem soli. Bardzo dobre jako baza do przygotowania buraczków zasmażanych, ale smakują też doskonale na zimno w formie ćwikły z chrzanem.
174.	Ćwikła z chrzanem	7 zł/0,5 l	Ugotowane i starte na tarce buraki z dodatkiem soku z cytryny, cukru oraz soli, połączone z dzikim, ręcznie tartym chrzanem. Raczej łagodne.
175.	Ćwikła	7 zł/0,5 l	Ugotowane i starte na tarce buraki z dodatkiem soku z cytryny, cukru oraz soli.
176.	Aromatyczne buraczki	7 zł/0,5 l	Ugotowane i starte na tarce buraki z odcedzoną, czystą zalewą. Idealne do przygotowania ćwikły.
177.	Buraczki marynowane w całości	9 zł/0,7 l	Małe buraczki w całości, gotowane marynowane. Sprzedawane w słoikach 0,7l.
178.	Buraczki marynowane w całości z kminkiem	9 zł/0,7 l	j.w., z kminkiem.
179.	Cebulka marynowana	6 zł/0,28 l	Mała cebulka marynowana .Doskonały dodatek do przekąsek, sałatek, dań obiadowych itp.
180.	Kapusta czerwona z dodatkami	7 zł/0,5 l	Robiona z dodatkiem jabłka i cebuli w lekkiej zaprawie octowej z dodatkiem cukru. Łagodna i raczej słodka.
181.	Papryka marynowana	8 zł/0,5 l	Domowa, z własnej papryki, w tradycyjnej marynacie.
182.	Seler marynowany	4 zł/0,3 l	Doskonały do sałatek.
183.	Przecier ogórkowy	7 zł/0,5 l	Przecier z ogórków kiszonych, na zupę.
184.	Pomidory lima pasteryzowane – ćwiartki ze skórką, bez zalewy	12 zł/0,9 l	Ze skórką, bez zalewy – w związku z tym w słoiku mieści się więcej pomidorów, z niewielką ilością soli. Bardzo dobre na zupy, sosy, przeciery i soki.
185.	Sałatka buraczana	a) 11 zł/0,7 l b) 8,5 zł/0,5 l	Sałatka domowej roboty z marynaty, bardzo delikatnie solona i doprawiona – buraki, cebula, czosnek, zalewa octowa, sól, cukier.
186.	Sałatka paprykowa łagodna	7 zł/0,5 l	j.w. –papryka, cebula, marchewka, pomidory, olej, sok z cytryny, sól, cukier, pieprz, liście laurowe, ziele angielskie.
187.	Sałatka z ogórków w zalewie pomidorowej	7 zł/0,5 l	j.w. – ogórki, cebula, olej, sól, cukier, ocet, koncentrat pomidorowy.
188.	Sałatka szwedzka	7 zł/0,5 l	j.w. – ogórki, koperek, natka pietruszki, zalewa, przyprawy, sól.
189.	Pierogi z mięsem	13,75 zł	Ze Spółdzielni Socjalnej „Smaki Gościńca”, klejone ręcznie, zrobione z naturalnych składników, bez substancji konserwujących, barwników, polepszaczy. W opakowaniu 0,5 kg jest ok. 15 szt. pierogów.



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

Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej

„Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020

Institucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

190.	Pierogi z kapustą i grzybami	12,8 zł/op. 0,5 kg	j.w.
191.	Pierogi z soczewicą i lubczykiem	12,8 zł/op. 0,5 kg	j.w.
192.	Pierogi ruskie	11 zł/op. 0,5 kg	Z niewielkiej Pierogarni "BUCZEK", ręcznie klejone z wysokiej jakości, naturalnych składników, bez użycia konserwantów i polepszaczy. Farsz w pierogach stanowi ponad połowę masy. W opakowaniu 0,5 kg jest ok. 15 szt. pierogów.
193.	Pierogi ze szpinakiem i fetą	12,5 zł/op. 0,5 kg	j.w.
194.	Pierogi kapuściane gryczanki – wegańskie	13 zł/op. 0,5 kg	j.w., bez jajka.
195.	Pierogi z serem	12 zł/op. 0,5 kg	j.w.
196.	Pierogi z truskawkami	13,5 zł/op. 0,5 kg	j.w.
197.	Pierogi z pokrzywą, fetą i twarogiem	13,75 zł/op. 0,5 kg	j.w.
198.	Knedle ze śliwkami	12 zł/op. 0,5 kg	Z niewielkiej Pierogarni "BUCZEK", ręcznie robione z wysokiej jakości, naturalnych składników, bez użycia konserwantów i polepszaczy. W opakowaniu 0,5 kg jest ok. 6 szt. knedli (ale zależy to ostatecznie od śliwek).
199.	Kluski śląskie	10 zł/op. 0,5 kg	Z niewielkiej Pierogarni "BUCZEK", ręcznie robione z wysokiej jakości, naturalnych składników, bez użycia konserwantów i polepszaczy. W opakowaniu 0,5 kg jest ok. 25 szt. klusek.
200.	Krokiety z kapustą i grzybami	3,7 zł/szt.	Z niewielkiej Pierogarni "BUCZEK", ręcznie robione z wysokiej jakości, naturalnych składników, bez użycia konserwantów i polepszaczy. Sprzedawane na sztuki, 1 szt. waży ok. 100 g.
201.	Krokiety z mięsem	3,7 zł/szt.	j.w.
202.	Krokiety ze szpinakiem i fetą	3,7 zł/szt.	j.w.
203.	Krokiety z pieczarkami i żółtym serem	3,7 zł/szt.	j.w.
204.	Gołąbki z mięsem	ok. 6,5 zł/szt.	Ze Spółdzielni Socjalnej „Smaki Gościńca”, ręcznie robione z wysokiej jakości, naturalnych składników, bez użycia konserwantów i polepszaczy. Sprzedawane na sztuki, 1 szt. waży 100-200 g (gołąbki są formowane ręcznie, stąd nieregularna wielkość). Podana cena dotyczy gołąbka o wadze 200 g i może ulec zmianie, gdyż naliczana jest wg rzeczywistej wagi. Skład: mięso wieprzowe, kasza jęczmienna, ryż biały, kapusta biała, cebula, sól, pieprz. Gotowane, należy przechowywać je w temp. od +2 do +6°C, przed podaniem podgrzać do min. 80°C. Najlepiej spożyć w ciągu 3 dni od daty produkcji.



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

Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej

„Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020

Institucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

205.	Gołąbki wege	ok. 6,5 zł/szt.	j.w. Skład: ryż biały, cebula, pieczarki, masło, humus (ciociarka, czosnek, sok z cytryny, oliwa z oliwek), kapusta, sól, pierz, kumin.
206.	Galaretka wieprzowa	5,3 zł/szt.	j.w.
207.	Galaretka drobiowa	5,3 zł/szt.	j.w.
208.	Ocet jabłkowy	11 zł/0,5 l	Z własnych, ekologicznych jabłek, robiony w sposób tradycyjny przez kilka miesięcy. Można używać zamiast octu do potraw albo spożywać codziennie rano z wodą w celu odkwaszenia organizmu. Po otwarciu najlepiej przechowywać w lodówce.
<i>Domowe dżemy, soki i syropy z własnych owoców dojrzałe, słodkie i niepryskane owoce z gospodarstw „Koszykowych”, z dodatkiem niewielkiej ilości cukru żelującego (dżemy) lub cukru białego (soki). Owoce w tym roku były słodkie, więc większość słodczy pochodzi z nich samych, cukru niewielkie ilości, żeby się nie popsuly. Pasteryzowane.</i>			
209.	Dżem truskawkowy	8 zł/0,28 l	Domowy z dojrzałych, słodkich i niepryskanych owoców, pochodzących z gospodarstw „Koszykowych”, z dodatkiem pektyny. Większość słodczy pochodzi z samych owoców, cukier zapobiega ich popsuciu. Pasteryzowany.
210.	Dżem truskawkowy smażony	8 zł/0,28 l	Domowy z dojrzałych, słodkich i niepryskanych owoców, pochodzących z gospodarstw „Koszykowych”, które były smażone z cukrem. Większość słodczy pochodzi z samych owoców, cukier zapobiega ich popsuciu. Pasteryzowany.
211.	Dżem truskawkowy z miętą	9 zł/0,3 l	j.w.
212.	Dżem malinowy bez pestek	a) 10,5 zł/0,2 l b) 12 zł/0,37 l	j.w.
213.	Dżem borówkowy	10,5 zł/0,33 l	j.w.
214.	Dżem brzoskwiniowy	10,5 zł/0,3 l	j.w.
215.	Dżem czereśniowy	10,5 zł/0,3 l	j.w.
216.	Dżem wiśniowy	10,5 zł/0,3 l	Domowy z dojrzałych i niepryskanych owoców, z dodatkiem niewielkiej ilości cukru.
217.	Dżem ze śliwek węgierek	10,50 zł/0,33 l	Domowy z dojrzałych, słodkich i niepryskanych owoców, pochodzących z gospodarstw „Koszykowych”, z dodatkiem niewielkiej ilości cukru i z pektyną.
218.	Dżem jeżynowy bez pestek	13 zł/0,3 l	Domowy z dojrzałych, słodkich i niepryskanych owoców, pochodzących z gospodarstw „Koszykowych”, z dodatkiem niewielkiej ilości cukru. Większość słodczy pochodzi z samych owoców, cukier zapobiega ich popsuciu. Przecierany, bez pestek.
219.	Dżem z truskawek, jabłek i czarnych jagód leśnych	8 zł/0,32 l	Domowy, ze smażonych owoców z dodatkiem cukru.



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

Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej

„Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020

Institucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

220.	Powidło śliwkowe	10,5 zł/0,33 l	Domowe z dojrzałych, słodkich i niepryskanych owoców, pochodzących z gospodarstw „Koszykowych”, z dodatkiem niewielkiej ilości cukru. Przecierane.
221.	Konfitura malinowa	a) 10,5 zł/0,2 l b) 13 zł/0,35 l c) 15,5/0,37 l	Domowa z dojrzałych, słodkich i niepryskanych owoców, pochodzących z gospodarstw „Koszykowych”, z dodatkiem niewielkiej ilości cukru. Większość słodczy pochodzi z samych owoców, cukier zapobiega ich popsuciu. Przecierana, bez pestek.
222.	Konfitura jeżynowa bez pestek	10,5 zł/0,2 l	Domowa z dojrzałych, słodkich i niepryskanych owoców, pochodzących z gospodarstw „Koszykowych”, z dodatkiem niewielkiej ilości cukru. Większość słodczy pochodzi z samych owoców, cukier zapobiega ich popsuciu. Przecierana, bez pestek.
223.	Róża ucierana	a) 10,5 zł/200 g b) 15,5 zł/300 g	Domowej roboty, z płatków róży uprawianej bez środków chemicznych. Doskonała do pączków i ciastek.
224.	Jabłka prażone	a) 8 zł/0,7 l b) 10,5 zł/0,9 l	Doskonałe do naleśników, ryżu, szarlotki. Z jabłek uprawianych w tradycyjny sposób.
225.	Jabłka prażone bez cukru	8 zł/0,5 l	Gotowe do naleśników, ryżu, ciasta itp. Z jabłek uprawianych w tradycyjny sposób, z cukrem lub bez cukru.
226.	Fruzelina truskawkowa	7 zł/0,2 l	Z całymi owocami, konsystencja podobna do kisielu. Można jeść ją np. z goframi.
227.	Kompot czereśniowo-truskawkowy z dodatkiem agrestu	9 zł/0,9 l	Domowy, z własnych, dojrzałych i niepryskanych owoców.
228.	Kompot truskawkowy z dodatkiem agrestu	9 zł/0,9 l	j.w.
229.	Truskawki we własnym soku	7 zł/0,4 l	Własne truskawki, które zostały zasypane niewielką ilością cukru i puściły sok, bez dodatku wody. Do każdego słoika wsypywane było ok. 40 dag owoców.
230.	Jeżyny leśne we własnym soku	8 zł/0,3 l	Jeżyny leśne, które zostały zasypane niewielką ilością cukru i puściły sok, bez dodatku wody. Do każdego słoika wsypywane było ok. 20 dag owoców.
231.	Sok aroniowo-malinowy	12 zł/0,33 l	Domowy, z dojrzałych i niepryskanych owoców, z dodatkiem niewielkiej ilości cukru.
232.	Sok truskawkowy	9 zł/0,32 l	Domowej roboty, z samych owoców i cukru. Umiarkowanie dosładzany. Doskonały jako dodatek do wody.
233.	Sok z czarnej porzeczki	a) 12 zł/0,3 l b) 13 zł/0,37 l c) 19,5 zł/0,5 l	j.w.
234.	Sok z czerwonej porzeczki	a) 13 zł/0,37 l b) 19,5 zł/0,5 l	j.w.
235.	Sok agrestowy	10,5 zł/0,5 l	Domowej roboty, z samych owoców i cukru. Kwaskowy, mocny. Doskonały jako dodatek do wody i herbaty.
236.	Sok wiśniowy	a) 9 zł/0,33 l b) 14,50 zł/0,5 l	Domowy, z dojrzałych i niepryskanych owoców, z dodatkiem niewielkiej ilości cukru. Doskonały jako dodatek do herbaty lub wody.



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

Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej

„Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020

Institucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

237.	Sok aroniowy	a) 12 zł/0,3 l b) 14,5 zł/0,37 l c) 19,5 zł/0,5 l d) 32,5 zł/0,815 l	Domowej roboty, z samych owoców i cukru. Umiarkowanie dosładzany – większość Smaku pochodzi z samych owoców. Kwaskowy, z lekką goryczką.
238.	Sok z jeżyn leśnych	17 zł/0,3 l	Domowy, z dojrzałych leśnych owoców, z dodatkiem niewielkiej ilości cukru. Doskonały jako dodatek do herbaty lub wody. Nieco cierpki w smaku.
239.	Sok jeżynowo-malinowy	18 zł/0,37 l	Domowy, z dojrzałych i niepryskanych owoców, z dodatkiem niewielkiej ilości cukru. Doskonały jako dodatek do wody lub herbaty. Nieco cierpki w smaku.
240.	Sok jabłkowo-malinowy	12 zł/0,9 l	Sok robiony w sokowniku na parze – z jabłek (ok. 75%), malin (ok. 25%) i niewielkiej ilości cukru. Można pić go bez rozcieńczenia lub z dodatkiem wody.
RYBY			
241.	Pstrąg patroszony	17 zł/szt. 0,5 kg	Pstrąg w całości - z głową i ogonem, patroszony. Sprzedawany na sztuki, gdzie waga 1 szt. to 0,3-0,6 kg. Podana cena dotyczy ryby 0,5 kg i może ulec zmianie, gdyż naliczana jest wg rzeczywistej wagi.
242.	Wątróbki pstrąga zawojskiego	14 zł/szt.	Wątróbki z pstrąga. Bez konserwantów. Sprzedawane w słoikach po 200 g.
243.	Pasta z pstrąga	14 zł/szt.	Pasta z wędzonego pstrąga. Doskonały dodatek do chleba. Bez konserwantów. Sprzedawana w słoikach po 200 g.
KAWA			
244.	Kawa ziarnista Cinque Stelle	88 zł/op. 1 kg	90% Arabica, 10% Robusta Lee Coffee Cinque Stelle pochodzi z małej neapolitańskiej manufaktury, w której kawa jest



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”.
Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej
„Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020
Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

			<p>wypalana według tej samej receptury od 135 lat. Sprowadzana przez lokalnego przedsiębiorcę. Mocny stopień wypalenia nadaje ziarnom słodki smak, dzięki temu procesowi kawa wytraca swoją kwasowość. W związku z tym, że studzi się ją za pomocą powietrza, zachowuje wyjątkowy smak i aromat. Nie zawiera konserwantów i sztucznych dodatków.</p> <p>Kawa Cinque Stelle charakteryzuje się niepowtarzalnym aromatem. Jest to niezwykle zbilansowana mieszanka starannie wyselekcjonowanych ziaren, importowanych z najlepszych plantacji, znajdujących się głównie w Brazylii i Ameryce Środkowej, co gwarantuje sokunikalne doznania. Połączenie mocy i słodkości, niska kwasowość, subtelnie kremowa. Idealna do przygotowania prawdziwego włoskiego espresso. Stopień palenia: full citi Aromat: pełny, owocowy Moc: wysoka Smak: kwiatowy z lekką domieszką czekolady Kawę można również kupić lub wypić na miejscu w Bistro Marchewka.</p>
245.	Kawa mielona Cinque Stelle	17,5 zł/op. 200 g	j.w. Świeżo mielona oraz pakowana w papierowe, otrzymane od dostawcy torebki.
246.	Kawa ziarnista Oroplus	80 zł/op. 1 kg	<p>70% Arabica, 30% Robusta Lee Coffee Oroplus pochodzi z małej neapolitańskiej manufaktury, w której kawa jest wypalana według tej samej receptury od 135 lat. Sprowadzana przez lokalnego przedsiębiorcę. Mocny stopień wypalenia nadaje ziarnom słodki smak, dzięki temu procesowi kawa wytraca swoją kwasowość. W związku z tym, że studzi się ją za pomocą powietrza, zachowuje wyjątkowy smak i aromat. Nie zawiera konserwantów i sztucznych dodatków.</p> <p>Kawa Oroplus to mieszanka wybornych, starannie wyselekcjonowanych ziaren, importowanych z najlepszych plantacji, znajdujących się głównie w Brazylii i Ameryce Środkowej. Cechuje ją niepowtarzalny słodki, intensywny smak z nutą wanilii oraz aksamitna pianka. Idealna do przygotowania prawdziwego włoskiego espresso, równocześnie świetnie komponuje się z mlekiem, dając bazę do genialnego cappuccino lub caffè latte. Stopień palenia: średni Aromat: intensywny Moc: średnia Smak: delikatnie słodki, bardzo zrównoważony Kawę można również kupić lub wypić na miejscu w Bistro Marchewka.</p>
247.	Kawa mielona Oroplus	16 zł/op. 200 g	j.w. Świeżo mielona oraz pakowana w papierowe, otrzymane od dostawcy torebki.



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”.
Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej
„Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020
Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

248.	Kawa ziarnista Supercrema	72 zł/op. 1 kg	50% Arabica, 50% Robusta Lee Coffee Supercrema pochodzi z małej neapolitańskiej manufaktury, w której kawa jest wypalana według tej samej receptury od 135 lat. Sprowadzana przez lokalnego przedsiębiorcę. Mocny stopień wypalenia nadaje ziarnom słodki smak, dzięki temu procesowi kawa wytraca swoją kwasowość. W związku z tym, że studzi się ją za pomocą powietrza, zachowuje wyjątkowy smak i aromat. Nie zawiera konserwantów i sztucznych dodatków. Kawa Supercrema to mieszanka wybornych, starannie wyselekcjonowanych ziaren, importowanych z najlepszych plantacji, znajdujących się głównie w Brazylii i Ameryce Środkowej. Łatwe do przygotowania, neapolitańskiej jakości espresso o doskonale wyważonym i pełnym smaku oraz intensywnym aromacie. Codzienna przyjemność dla najbardziej wymagających smakoszy. Stopień palenia: średni Aromat: intensywny Moc: wysoka Smak: aromatyczny i trwały Kawę można również kupić lub wypić na miejscu w Bistro Marchewka.
249.	Kawa mielona Supercrema	14,5 zł/op. 200 g	j.w. Świeżo mielona oraz pakowana w papierowe, otrzymane od dostawcy torebki
250.	Kawa ziarnista Horeca	48 zł/op. 1 kg	Lee Coffee Horeca pochodzi z małej neapolitańskiej manufaktury, w której kawa jest wypalana według tej samej receptury od 135 lat. Sprowadzana przez lokalnego przedsiębiorcę. Wysoka zawartość ziaren Robusta sprawia, że kawa zawiera dużo kofeiny i w związku z tym bardzo skutecznie pobudza. Nie zawiera konserwantów i sztucznych dodatków. Kawę można również kupić lub wypić na miejscu w Bistro Marchewka.
251.	Kawa mielona Horeca	10 zł/op. 200 g	j.w. Świeżo mielona oraz pakowana w papierowe, otrzymane od dostawcy torebki.
252.	Kawa bezkofeinowa ziarnista	65 zł/op. 1 kg	Lee Coffee pochodzi z małej neapolitańskiej manufaktury, w której kawa jest wypalana według tej samej receptury od 135 lat. Sprowadzana przez lokalnego przedsiębiorcę. Mocny stopień wypalenia nadaje ziarnom słodki smak, dzięki temu procesowi kawa wytraca swoją kwasowość. W związku z tym, że studzi się ją za pomocą powietrza, zachowuje wyjątkowy smak i aromat. Nie zawiera konserwantów i sztucznych dodatków. Produkt wykonany jest z mieszanki cenionych kaw, pochodzenia głównie arabskiego. Proces dekofeinizacji prowadzony jest przed paleniem ziaren, które odbywa się zgodnie z recepturą neapolitańską. Dzięki temu kofeina usuwana jest niezwykle dokładnie, a właściwości organoleptyczne pozostają niezmienione. Stopień palenia: średni Aromat: intensywny Moc:



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

Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej

„Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020

Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

			zrównoważona Smak: delikatnie pikantny Zawartość kofeiny: mniej niż 0,1 %
253.	Kapsułki Cinque Stelle kompatybilne z ekspresem NESPRESSO	99 zł/100 szt.	Lee Coffee pochodzi z małej neapolitańskiej manufaktury, w której kawa jest wypalana według tej samej receptury od 135 lat. Sprowadzana przez lokalnego przedsiębiorcę. Nie zawiera konserwantów i sztucznych dodatków. Kawa Cinque Stelle charakteryzuje się niepowtarzalnym aromatem. Jest to niezwykle zbilansowana mieszanka starannie wyselekcjonowanych ziaren, importowanych z najlepszych plantacji, znajdujących się głównie w Brazylii i Ameryce Środkowej, co gwarantuje unikalne doznania. Połączenie mocy i słodkości, niska kwasowość, subtelnie kremowa. Idealna do przygotowania prawdziwego włoskiego espresso. Stopień palenia: full citi Aromat: pełny, owocowy Moc: wysoka Smak: kwiatowy z lekką domieszką czekolady.
254.	Kapsułki kawy bezkofeinowej kompatybilne z ekspresem NESPRESSO	52 zł/40 szt.	Lee Coffee pochodzi z małej neapolitańskiej manufaktury, w której kawa jest wypalana według tej samej receptury od 135 lat. Sprowadzana przez lokalnego przedsiębiorcę. Nie zawiera konserwantów i sztucznych dodatków. Produkt wykonany jest z mieszanki cenionych kaw, pochodzenia głównie arabskiego. Proces dekofeinizacji prowadzony jest przed paleniem ziaren, które odbywa się zgodnie z recepturą neapolitańską. Dzięki temu kofeina usuwana jest niezwykle dokładnie, a właściwości organoleptyczne pozostają niezmienione. Stopień palenia: średni Aromat: intensywny Moc: zrównoważona Smak: delikatnie pikantny Zawartość kofeiny: mniej niż 0,1 %
OLEJ			
255.	Olej rzepakowy tłoczony na zimno, nierafinowany	15 zł/ 1 l	Olej tłoczony na zimno z niemodyfikowanych nasion rzepaku uprawianego przez Pana Marka Ptaka w Sielcu koło Wodzisławia. Nadaje się do smażenia, ale najlepszy jest na surowo, jako dodatek do sałatek i surówek. Gęsty, ciemny, nierafinowany, bogaty w zdrowe kwasy tłuszczowe. Istotny dla osób z chorobami układu krążenia. Jest również źródłem kwasów omega-3 i omega-6 , a także witamin: A, E, D3 i K. Olej rzepakowy chroni zawarte w pożywieniu witaminy C i witaminy z grupy B przed utlenianiem. Sprzedawany w plastikowych butelkach o pojemności 1 l, które radzimy zamienić w domu na szkło, najlepiej ciemne. Termin przydatności: 6 miesięcy.
			szkło, najlepiej ciemne. Termin przydatności: 6 miesięcy.



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

Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej

„Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020

Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

256.	Olej lniany tłoczony na zimno, nierafinowany	18 zł/0,5 l	Olej tłoczony na zimno z niemodyfikowanych nasionlnu uprawianego przez Pana Marka Ptaka w Sielcu koło Wodzisławia. Do spożywania wyłącznie na zimno, ma lekko gorzki smak, jasny kolor. Zawiera ok. 70% nienasyconych kwasów tłuszczowych (ok. 34% omega-3 i ok. 36% omega-9). Skutecznie obniża poziom "złego" cholesterolu. Sprzedawany w plastikowych butelkach o pojemności 0,5 l, które radzimy zamienić w domu na szkło, najlepiej ciemne. Termin przydatności: 3 miesiące.
257.	Olej rydzowy tłoczony na zimno, nierafinowany	26 zł/0,5 l	Olej tłoczony na zimno z nasion lnianki, uprawianej przez sąsiada pana Marka Ptaka w Sielcu koło Wodzisławia. Do spożywania wyłącznie na zimno, ma lekko orzechowy smak, cudownie smakuje z wszelkiego rodzaju twarogami i surowymi warzywami. Zawiera ok. 45% nienasyconych kwasów tłuszczowych z grupy omega-3. Obniża poziom złego cholesterolu, chroni przed osteoporozą i działa przeciwzapalnie. Sprzedawany w plastikowych butelkach o pojemności 0,5 l, które radzimy zamienić w domu na szkło, najlepiej ciemne. Termin przydatności: 3 miesiące.
258.	Olej z ostropestu tłoczony na zimno, niefiltrowany	26 zł/200 ml	Ostropest regeneruje i odtruwa uszkodzone komórki wątroby, obniża poziom cukru i diabetyków, zapobiega powstawaniu kamieni nerkowych. Sprzedawany w plastikowych butelkach o pojemności 0,2 l, które radzimy zamienić w domu na szkło, najlepiej ciemne. Termin przydatności: 3 miesiące.
259.	Olej z pestek dyni tłoczony na zimno, niefiltrowany 200 ml	26 zł/200 ml	Pestki dyni mają działanie przeciwpasożytnicze, ich spożywanie zapobiega otyłości, miażdżycy, przerostowi gruczołu krokowego. Olej z pestek dyni jest doskonałym dodatkiem do sałatek i deserów.
INNE			
260.	Serduszko	13 zł/szt.	Dekoracyjne serduszko do zawieszenia. Idealne jako prezent dla bliskiej osoby lub uroczą ozdobą. Uszyte z resztek oraz niepotrzebnych już materiałów, wypełnione w środku. Wielkość: ok. 16 cm wysokość i ok. 12,5 cm szerokość. Serduszka dostępne są w różnych wzorach, wybór konkretnej sztuki możliwy będzie podczas odbierania zamówienia.]
WINA			
261.	Wina z Winnicy Zagrabie	42 zł/0,75 l	Wino SOLEY 2017 – białe półwytrawne Wino CUVE 2017 – białe półwytrawne Wino SIBLA 2017 – białe półwytrawne Wino DORO 2017 – czerwone wytrawne Wino ROSE 2018 – różowe półwytrawne.

Sporządzono w dniu 22/07/19