MAŁOPOLSKI OŚRODEK DORADZTWA ROLNICZEGO
Z S. W KARNIOWICACH

TWORZENIE SIECI WSPÓŁPRACY W RAMACH PRODUKTU LOKALNEGO

KARNIOWICE 2021

OPRACOWANIE: EWELINA CZARNIK, DZIAŁ ROZWOJU OBSZARÓW WIEJSKICH MODR

WYDAWCA: MAŁOPOLSKI OŚRODEK DORADZTWA ROLNICZEGO Z S. W KARNIOWICACH
UL. OSIEDLOWA 9, 32-082 KARNIOWICE, TEL. 12-285-21-13/14
FAX 12-285-11-07; WWW.MODR.PL

SKŁAD I OPRACOWANIE GRAFICZNE: DZIAŁ METODYKI DORADZTWA,
SZKOLEŃ I WYDAWNICTW – ZESPÓŁ WYDAWNICTW – EMILIA WAWRYSZUK

ISBN 978-83-66244-48-1

WSPÓŁPRACA, WZAJEMNE WSPARCIE, PROMOCJA

Sieci współpracy partnerskiej działają w myśl powiedzenia „w grupie siła". Mogą one dotyczyć i skupiać różnego rodzaju podmioty. Są świetnym rozwiązaniem, również dla producentów żywności lokalnej i tradycyjnej, którzy z racji specyfiki swojej działalności wytwarzają swoje specjały na niewielką skalę i zazwyczaj nie posiadają dużego zaplecza marketingowo-promocyjnego. Tworzenie sieci współpracy i zbieranie producentów produktów tradycyjnych w jeden podmiot mają być pomocne w promocji i sprzedaży czy dalszym rozwoju.

MARKA REGIONU – MARKA LOKALNA

W dobie nasilającej się konkurencji i nadprodukcji wszelkiego rodzaju dóbr i usług niezwykle ważne staje się wyróżnienie się na rynku i zdobycie zaufania klientów. Jednym z narzędzi pozwalających osiągnąć powyższy cel jest marka. Silna marka warunkuje zaistnienie i odniesienie sukcesu na globalnym rynku.

Marka lokalna jest znakiem słowno-graficznym promującym grupy produktów posiadających wspólne cechy i wartości istotne z punktu widzenia konsumentów oraz jej twórców – producentów i usługodawców. Tworzy ją społeczność lokalna, tzw. miłośnicy swojego regionu, którzy poprzez jej budowanie znaleźli sposób na promocję i sprzedaż

Kupując produkty i usługi rekomendowane znakiem marki lokalnej, wspierasz lokalnych przedsiębiorców oraz przyczyniasz się do zachowania unikatowych walorów przyrodniczych i kulturowych regionu.

produktów lokalnych. Markę tę tworzy się na potrzeby konkretnego miejsca, wiąże się z wykorzystaniem jego atutów w odpowiedzi na lokalne problemy. Przykładem może być dziedzictwo kulturowe, tradycyjna kuchnia czy obszary chronione. Ważne, by te atuty doceniali mieszkańcy. To społeczność lokalna musi uwierzyć w wartość miejsca, aby stało się ono markowe, pożądane dla osób z zewnątrz. Dzięki odkryciu i wyeksponowaniu potencjału dziedzictwa regionu można stworzyć atrakcyjną ofertę dla konkretnych użytkowników, bo każde miejsce posiada dziedzictwo, walory przyrodnicze, geograficzne, surowce naturalne, tradycje, historię, które wpisane są w jego tożsamość i tworzą atmosferę (markę) miejsca.

Siła lokalnego regionu leży w produktach sprzedawanych pod jego szyldem oraz na terenie regionu, z którym jest związana. Informacje o nim są podstawą do określenia przekazu marki lokalnej. Jej nazwa i logo mają wpływ na postrzeganie regionu oraz oferowanych produktów przez odbiorców. Warto, by identyfikacja marki kojarzyła się pozytywnie.

PRODUKT LOKALNY

Produkt lokalny to wyrób lub usługa, z którą utożsamiają się mieszkańcy regionu. Wytwarzany jest w sposób przyjazny dla środowiska, z surowców lokalnie dostępnych lub przy użyciu lokalnych metod wytwarzania na niewielką skalę.

Wytwarzaniem produktu lokalnego często zajmują się mali producenci rolni, którym taka produkcja zapewnia zbyt, przynosi zysk i daje źródło utrzymania. Taki produkt może być sprzedawany „lokalnie", w okolicy, w której powstał, czyli m.in. w województwie, powiecie, gminie, wsi, gdzie został wytworzony.

Tworzenie miejsca pracy w oparciu o produkt lokalny wymaga od wytwórcy znalezienia klienta, który wybierze jego wyrób. W dzisiejszych czasach konkurencja na rynku jest tak duża, że o zakupie produktu nie decyduje już tylko cena i jakość, ale dodatkowe informacje, wartości. Warto pamiętać, że takie produkty są tańsze dzięki krótszemu łańcuchowi pośredników i sprzedaży wśród lokalnej społeczności. Produkty lokalne to przede wszystkim gwarantowana jakość i produkcja z lokalnego, świeżego surowca.

PRODUKT LOKALNY – ~~POŚREDNIK~~ – FINALNY ODBIORCA

Za produkt lokalny uznaje się m.in.: rękodzieło, produkty spożywcze, usługi związane z prezentacją regionu i produktów (np. warsztaty twórcze, usługi przewodnickie, warsztaty edukacji przyrodniczej i kulturowej), wytwory będące przejawem artystycznych pasji twórców zakorzenione w tradycji regionów (np. zespoły ludowe), koła gospodyń wiejskich wraz z ich działalnością. Wszystko to tworzy specyficzną ofertę danego regionu i kształtuje patriotyzm lokalny.

PRODUKT LOKALNY Z MAŁOPOLSKI

Oznaczenie certyfikowanych produktów lokalnych, wytwarzanych w Małopolsce. Znak ten jest potwierdzeniem, że receptura produktu inspirowana jest lokalną historią i dziedzictwem przyrodniczo-kulturowym oraz produkowany jest niemasowo, przy użyciu naturalnych surowców. Same produkty oraz ich składniki są w pełni identyfikowalne, a ich wyjątkowy smak zawdzięczają warunkom przyrodniczym Małopolski i tutejszej tradycji. Wszystkie produkty sprzedawane w ramach systemu Produkt Lokalny z Małopolski są oznaczone tym znakiem.

PRODUKT TRADYCYJNY

Produktem tradycyjnym jest produkt, którego jakość lub wyjątkowe cechy i właściwości wynikają ze stosowania tradycyjnych metod produkcji, za które uważa się wykorzystywane od co najmniej 25 lat. Jest to produkt wytworzony z użyciem tradycyjnych surowców lub charakteryzujący się tradycyjnym składem czy sposobem produkcji lub przetwórstwa, zgodnym z metodą tradycyjną.

PRODUKT TRADYCYJNY Z MAŁOPOLSKI

Oznaczenie **Produkt Tradycyjny z Małopolski** to znak towarowy zgłoszony przez Województwo Małopolskie do ochrony w Urzędzie Patentowym RP. Prawo do jego używania udzielane jest podmiotom wytwarzającym produkty z obszaru geograficznego województwa małopolskiego, wpisane na *Listę Produktów Tradycyjnych* prowadzoną przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

PRODUKT REGIONALNY

Za **produkty regionalne** uznaje się produkty znanego pochodzenia, czyli związane z konkretnym regionem, obszarem, w którym są wytwarzane. Z tym miejscem łączy się też wysoka ich jakość oraz renoma. Produkty regionalne to takie, które można wytwarzać tylko w niektórych regionach UE, a ich nazwa i technologia wytwarzania są prawnie chronione. Są wytwarzane na konkretnym terenie, gdyż ich cechy związane są z warunkami istniejącymi na danym obszarze.

Produkty regionalne i tradycyjne chronione są unijnymi certyfikatami, takimi jak: Chroniona Nazwa Pochodzenia, Chronione Oznaczenie Geograficzne czy Gwarantowana Tradycyjna Specjalność. Certyfikaty stanowią część prawnego systemu ochrony pro-

duktów regionalnych i tradycyjnych. Pozwalają wyróżnić i dokładniej chronić unikalne dziedzictwo kulinarne, jakie jest dorobkiem wielu pokoleń zamieszkujących dany regiony.

Unijny system ochrony nazw pochodzenia (**ChNP**), ochrony oznaczeń geograficznych **(ChOG**) oraz świadectwa specyficznego charakteru (**GTS)** stwarza dla wielu producentów możliwość wyróżnienia swoich wyrobów spośród masowej konkurencji i konwencjonalnej produkcji.

EUROPEJSKA SIEĆ REGIONALNEGO DZIEDZICTWA KULINARNEGO, SIEĆ DZIEDZICTWO KULINARNE MAŁOPOLSKA

Europejska Sieć Regionalnego Dziedzictwa Kulinarnego została utworzona, aby wspierać rozwój i promocję rynku żywności naturalnej, opartej o lokalne lub regionalne zasoby surowców. Jest swego rodzaju platformą współpracy, wymiany wiedzy i doświadczeń między wytwórcami, przetwórcami i sprzedawcami żywności wysokiej jakości. Ma również za zadanie ułatwienie turystom i pozostałym konsumentom dostępu do żywności produkowanej i przetwarzanej na bazie lokalnych i regionalnych surowców w całej Europie – poprzez strony internetowe czy aplikacje mobilne umożliwiające w łatwy i szybki sposób wyszukiwanie, w każdym z regionów członkowskich, podmiotów zrzeszonych pod logotypem Regionalnego Dziedzictwa Kulinarnego. Działania prowadzone w ramach Sieci,

poza obszarem żywności, uwzględniają także aspekty turystyki, rolnictwa, rybołówstwa, hodowli, zdrowia oraz ochrony środowiska w poszczególnych regionach.

Koncepcja Sieci oparta jest przede wszystkim na wspólnych kryteriach i standardach, jakie muszą spełnić podmioty ubiegające się o członkostwo w Sieci (bez względu na to, z jakiego regionu europejskiego się wywodzą), wspólnym logotypie, marketingu oraz wspólnie podejmowanych działaniach na poziomie lokalnym, regionalnym, krajowym i międzynarodowym. Za utrzymanie tych ram i koordynację działań między uczestniczącymi regionami z poszczególnych państw członkowskich odpowiada europejski koordynator Sieci we współpracy z koordynatorami sieci regionalnych.

Sieć Dziedzictwo Kulinarne Małopolska od 2014 roku jest częścią Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarnego.

Podmioty ubiegające się o członkostwo w Sieci z własnej inicjatywy muszą prowadzić na terenie województwa małopolskiego zarejestrowaną działalność gospodarczą lub rolniczą oraz przestrzegać obowiązujących przepisów prawa. O członkostwo w Sieci można ubiegać się w kategoriach:

- producenci surowców żywnościowych w rolnictwie, ogrodnictwie, rybołówstwie/rybactwie,
- przetwórcy artykułów rolno-spożywczych,
- właściciele obiektów gastronomicznych, hotelarskich świadczących usługi gastronomiczne,
- hurtowi lub/i detaliczni sprzedawcy artykułów rolno-spożywczych.

W zależności od ww. kategorii, preferowane jest wytwarzanie/sprzedawanie m.in. produktów:

- wysokiej jakości, naturalnych, ekologicznych,
- pochodzących genetycznie tradycyjnych odmian roślin uprawnych i ras zwierząt charakterystycznych dla Małopolski,

- wpisanych na Listę Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, wpisanych do Rejestrów Chronionych Nazw Pochodzenia i Chronionych Oznaczeń Geograficznych, czy posiadających np. znak „Jakość Tradycja".

Podmiot ubiegający się o członkostwo w Sieci składa odpowiedni wniosek do Departamentu Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich Urzędu Marszałkowskiego Województwa Małopolskiego. Członkostwo w sieci jest przyznawane na jeden rok. Obecnie uczestnictwo w Sieci jest bezpłatne.

Przyjęty do Sieci podmiot otrzymuje dokument potwierdzający członkostwo oraz szyld z logotypem Sieci Dziedzictwo Kulinarne Małopolska, który należy umieścić w widocznym miejscu w siedzibie firmy. Ponadto, otrzymuje elektroniczną wersję logotypu Sieci celem umieszczenia go w swoich materiałach reklamowych, na stronie internetowej, jak również do oznakowania produktów rekomendowanych przez Sieć. Podmiot członkowski Sieci Dziedzictwo Kulinarne Małopolska ma możliwość m.in. uczestnictwa w imprezach promocyjnych organizowanych przez Województwo Małopolskie oraz korzystania ze współfinansowania udziału w targach spożywczych/żywnościowych w kraju i za granicą. Uzyskuje również możliwość zamieszczania informacji w materiałach promocyjnych i informacyjnych wydawanych przez Województwo Małopolskie.

MAŁOPOLSKI E-BAZAREK

Małopolski e-bazarek jest częścią ogólnopolskiej inicjatywy (Polski e-bazarek) rekomendowanej przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi skupiającej producentów żywności lokalnej. Narzędzie, które prowadzi działania mające na celu promocję i budowę konkurencyjności polskich produktów

rolnych i rolno-spożywczych oraz wsparcie producentów żywności lokalnej.

Małopolski e-bazarek umożliwia bezpłatne zamieszczenie ogłoszenia o sprzedaży i promocji produktów oferowanych głównie przez małopolskich producentów, rolników oraz przedsiębiorców rolnych. Za pośrednictwem Małopolskiego e-bazarku umożliwia się wystawcom promocję ich produktów, natomiast konsumentom dotarcie do informacji o nich oraz ich bezpośrednie nabycie od producentów. Inicjatywa to sprzyja skróceniu krótkich łańcuchów dostaw oraz rozwojowi przedsiębiorczości na obszarach wiejskich.

Wystawcami Małopolskiego e-bazarku mogą być: małopolscy rolnicy, producenci rolni, producenci i przetwórcy regionalnej i ekologicznej żywności, koła gospodyń wiejskich, twórcy rękodzieła ludowego, hodowcy, usługodawcy usług rolniczych, sprzedawcy maszyn i urządzeń rolniczych. Podmiotami uprawnionymi do rejestracji w Małopolskim e-bazarku są producenci spełniający co najmniej jeden z poniższych warunków:

- produkują żywność w systemie jakości, tj.: Integrowana Produkcja, Jakość Tradycja, Quality Meat Program (QMP), System Gwarantowanej Jakości Żywności (QAFP), System Jakości Wieprzowiny PQS (Pork Quality System);
- produkują żywność ekologiczną, zgodnie z ustawą z dnia 25 czerwca 2009 r. o rolnictwie ekologicznym (Dz.U. z 2019 r. poz. 1353, z późn. zm.);
- wytwarzają produkt, który jest zarejestrowany w rejestrach: Chroniona Nazwa Pochodzenia (ChNP), Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG) lub Gwarantowana Tradycyjna Specjalność (GTS);
- wytwarzają produkt, który ma nadane oznaczenie „Poznaj Dobrą Żywność" (PDŻ);
- wytwarzają produkt, który jest oznakowany znakiem graficznym zawierającym informację **„Produkt polski**", zgodnie z ustawą z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz.U. z 2019 r. poz. 2178**,** z późn. zm.);

- produkują produkt wpisany na listę produktów tradycyjnych, prowadzoną przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi, zgodnie z ustawą z dnia 17 grudnia 2004 r. o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych (Dz. U. z 2019 r. poz. 915);
- wytwarzają produkt posiadający oznaczenie słowne „produkt górski", o którym mowa w art. 31 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 343 z 14.12.2012, str. 1, z późn. zm.);
- są producentami rolnym prowadzącymi:
  - sprzedaż bezpośrednią, w rozumieniu art. 5 pkt 4 ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz.U. z 2019 r. poz. 824, z późn. zm.),
  - rolniczy handel detaliczny, w rozumieniu art. 3 ust. 3 pkt 29b ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2019 r. poz. 1252, z późn. zm.),
  - dostawy bezpośrednie, o których mowa w art. 68 ust. 2 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2019 r. poz. 1252, z późn. zm.) i rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 6 czerwca 2007 r. w sprawie dostaw bezpośrednich środków spożywczych (Dz. U. z 2007 r. Nr 112, poz. 774),
  - MOL – sprzedaż marginalną, lokalną i ograniczoną, o której mowa art. 13 ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2019r. poz. 824, z późn. zm.) i rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 21 marca 2016 r. w sprawie szczegółowych warunków uznania działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej (Dz. U. z 2016 r. poz. 451);
- produkują żywność w ramach działalności koła gospodyń wiejskich funkcjonującego:
  - na podstawie ustawy z dnia 9 listopada 2018 r. o kołach gospodyń wiejskich (Dz.U. z 2020 r. poz. 553) lub

- na podstawie ustawy z dnia 8 października 1982 r. o społeczno-zawodowych organizacjach rolników (Dz.U. z 2019 r. poz. 491) lub
- na podstawie ustawy z dnia 7 kwietnia 1989 r. – Prawo o stowarzyszeniach (Dz.U. z 2019 r. poz. 713).

Wszystkich zainteresowanych producentów serdecznie zapraszamy do rejestracji w systemie Małopolskiego e-bazarku na stronie internetowej: http://www.malopolskiebazarek.pl

POLSKA SMAKUJE

Polska smakuje ułatwia konsumentom identyfikację produktów krajowego pochodzenia – zarówno w odniesieniu do miejsca ich wyprodukowania, jak i użytych składników. Oznakowanie produktów spełniających powyższe wymagania może mieć formę informacji „Produkt polski" bądź znaku graficznego zawierającego tę informację. Wzór logotypu określiły przepisy rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 16 grudnia 2016 r. w sprawie wzoru znaku graficznego zawierającego informację „Produkt polski" (Dz.U. z 2016 r., poz. 2148). Opracowany przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi znak, nawiązujący kształtem i kolorystyką do polskiej flagi, jest łatwo rozpoznawalny dla konsumentów, którzy w szerokiej gamie produktów poszukują tych krajowego pochodzenia.

Kampania marki jest częścią opracowanej przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi „Strategii Promocji Żywności", która zakłada promowanie polskiej żywności pod wspólną marką „Polska smakuje". Ma to na celu podkreślenie, że żywność wytwarzana w ramach systemów jakości żywności i posiadająca stosowne, uznawane przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi certyfikaty, spełnia najwyższe parametry jakościowe, sanitarne, a także smakowe. Dzięki temu konsumenci mogą dowiedzieć się, jakie produkty spełniają najwyższe standardy jakości i gdzie można je kupić.

Producentami oferującymi swoje produkty są rolnicy oraz koła gospodyń wiejskich prowadzący: sprzedaż bezpośrednią, rolniczy

handel detaliczny, dostawy bezpośrednie, MOL – sprzedaż marginalną, ograniczoną i lokalną, producenci, którzy mają w swojej ofercie przynajmniej jeden produkt: posiadający aktualny certyfikat System Quality Meat Program (QMP), System Gwarantowanej Jakości Żywności (QAFP), System Jakości Wieprzowiny PQS (Pork Quality System), Jakość Tradycja, Integrowana Produkcja, opatrzony unijnym logo rolnictwa ekologicznego, co oznacza zgodność tego wyrobu z wymogami rozporządzenia UE w sprawie rolnictwa ekologicznego, zarejestrowany w rejestrze: Chroniona Nazwa Pochodzenia (ChNP), Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG) lub Gwarantowana Tradycyjna Specjalność (GTS), oznaczony znakiem jakości „Poznaj Dobrą Żywność" (PDŻ), opatrzony znakiem graficznym zawierającym informację „Produkt polski", wpisany na listę produktów tradycyjnych prowadzoną przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi, mający oznaczenie słowne „produkt górski", opatrzony logo Dziedzictwa Kulinarnego danego województwa np. Małopolski.

Kupując żywność od producentów zarejestrowanych w systemie **„Polska smakuje"** możemy mieć pewność, że została wytworzona w Polsce na bazie krajowych surowców. W obecnej trudnej sytuacji związanej z pandemią wirusa covid-19 ważne jest aby wspierać polskich producentów, krajową gospodarkę i rolnictwo.

PACZKA OD ROLNIKA

Paczka od Rolnika to projekt zrzeszający rolników i realizowany wyłącznie przez tych z nich, którzy realizują sprzedaż swoich własnych produktów pod marką „Od rolnika" i w formie tzw. „Paczki od rolnika". Rolnicy prowadzą sprzedaż bezpośrednią poprzez sklep internetowy. Sklep prowadzony jest przez GO Partners sp. z o.o. będącą przedsiębiorstwem społecznym. Stowarzyszenie

GRUPA ODROLNIKA pełni funkcję koordynatora, zajmując się równocześnie rozwojem projektu i promocją idei sprzedaży bezpośredniej. Dzięki „Paczce od Rolnika" rolnicy uzyskują lepszą cenę za swoje produkty, natomiast konsumenci mają dostęp do świeżej, wysokiej jakości żywności. Sklep znajduje się pod nadzorem jednostki certyfikującej COBICO sp. z o.o. to jedna z pierwszych inicjatyw w Polsce promujących lokalną sprzedaż zdrowej żywności. Znaczna część rolników z powiatu tarnowskiego sprzedaje tak swoje certyfikowane produkty od 2010 roku i zachęca do tego innych. Niektórzy z nich prowadzą również gospodarstwa agroturystyczne. Paczki z produktami na konkretne zamówienia rolnicy sami dostarczają konsumentom z pominięciem pośredników. Produkty mają udokumentowane pochodzenie.

SPÓŁDZIELNIA SOCJALNA

Spółdzielczość ma istotny wpływ na poziom życia mieszkańców wsi. Spółdzielnia nie jest zwykłym przedsiębiorstwem. Jest zbiorową zaradnością ukierunkowaną na potrzeby jej członków. Rozwój spółdzielni zależny jest m.in od aktywności i przedsiębiorczości mieszkańców. Sprawy lokalne odgrywają tutaj ważną rolę.

Spółdzielnia Socjalna powstała z inicjatywy podmiotów prawnych działających na terenie gmin są to np. stowarzyszenia czy Lokalne Grupy Działania. Spółdzielnia jest przedsiębiorstwem społecznym prowadzącym działalność gospodarczą w oparciu o osobistą pracę jej członków (w części rolników), których produkty pierwotne są przetwarzane. Funkcjonująca forma spółdzielni pozwala producentom na sprzedaż

swoich produktów po najwyższej cenie z pominięciem pośrednika. Poprzez alternatywne rozwiązania spółdzielnia daje możliwość stworzenia dodatkowych miejsc pracy dla właścicieli gospodarstw rolnych o małym areale, co przyczynia się do wzrostu wartości dodanej gospodarstw rolnych oraz rozwoju obszarów wiejskich.

Spółdzielnia powstaje dzięki ludziom pełnym pasji, posiadającym duże umiejętności a także doświadczenie oraz ogromny potencjał w zakresie oferowanych usług. Wspólna praca daje im możliwość realizowania swoich pasji, ale także sprzyja aktywizacji zawodowej i społecznej.

Spółdzielnia daje możliwość:

- zatrudnienia osób bezrobotnych, w tym rolników/rolniczek,
- zatrudnienia osób niepełnosprawnych,
- możliwość dokształcania w produkcji spożywczej,
- pracy na profesjonalnym sprzęcie,
- udziału w targach oraz imprezach okolicznościowych.

Spółdzielnia socjalna może prowadzić bardzo szeroką działalność i realizować wiele zadań społecznie pożądanych i użytecznych z korzyściami dla społeczności lokalnej, instytucji czy samych jej członków. Przedmiotem działalności są usługi przetwórcze oraz inne. W ramach swojej oferty spółdzielnia prowadzi działalność na małą skalę, produkuje tradycyjne receptury i wytwarza produkty lokalne.

Źródła:
www.nid.pl/pl/
www.malopolska.pl/