

**Program
„Poprawa jakości usług
gastronomicznych i hotelarskich
w regionie Warmii i Mazur w latach 2004-2013”.**

**przyjęty decyzją Zarządu Województwa
Warmińsko-Mazurskiego 21 grudnia 2004 r.**

**Igor Hutnikiewicz, Dyrektor Departamentu Polityki Jakości
Urząd Marszałkowski Województwa Warmińsko-Mazurskiego**

**Program monitorowany jest przez
Komitet Sterujący
reprezentujący partnerów**

**Koordynatorem Programu jest
Departament Polityki Jakości**

**Urząd Marszałkowski Województwa
Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie**

**ul. Emilii Plater 1
10-562 Olsztyn
tel. (089) 52 19 850
fax. (089) 52 19 859
e-mail: bjz@warmia.mazury.pl**

Cele programu:

Poprawa konkurencyjności regionalnej oferty turystycznej na rynku Krajowym i europejskim poprzez:

- modernizację infrastruktury technicznej i programowej nauczania zawodowego,**
- utworzenie Centrum Kształcenia Ustawicznego,**
- podniesienie poziomu usług gastronomicznych i hotelarskich w regionie Warmii i Mazur przez oznakowanie regionalne restauracji, hoteli i gospodarstw agroturystycznych,**
- rozwój produkcji żywności naturalnej i tradycyjnej wysokiej jakości, pochodzącej z regionu**

Partnerzy polscy

Samorząd Województwa Warmińsko – Mazurskiego

Koordynator: Departament Polityki Jakości

Departament Polityki Regionalnej

Departament Europejskiego Funduszu Społecznego

Departament Zarządzania Programami Rozwoju Regionalnego

Departament Turystyki

Departament Rozwoju Obszarów Wiejskich i Rolnictwa

Departament Kultury i Edukacji

Wojewódzki Urząd Pracy w Olsztynie

Miasto Elbląg

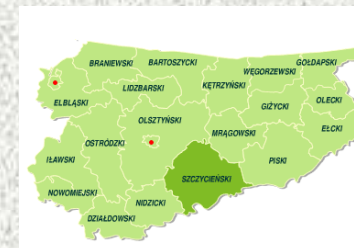
Powiat ziemski: Ełk

Zespół Szkół Nr 6 im. Macieja Rataja w Ełku



Powiat ziemski: Szczycino

Zespół Szkół Nr 2 im. Jędrzeja Śniadeckiego w Szczycinie



Uniwersytet Warmińsko-Mazurski

**Warmińsko-Mazurska Izba Rzemiosła
i Przedsiębiorczości
Sekcja Gastronomii i Hotelarstwa**

**Warmińsko-Mazurska Izba Rolnicza
w Olsztynie**

**Fundacja
„Wspieranie i Promocja Przedsiębiorczości
na Warmii i Mazurach”**

Partnerzy zagraniczni

- **Departament Côtes d'Armor, Francja**

Starostwo Bornholm, Dania

- **Prowincja Perugia, Włochy**
- **Autonomiczny Region Valle d'Aosta, Włochy**
- **Województwo Bańska Bystrzyca, Słowacja**
- **Obwód Rówieński, Ukraina**

Realizacja Programu:

Zadania Programu „Poprawa jakości usług gastronomicznych i hotelarskich w regionie Warmii i Mazur w latach 2004-2013” realizowane są we współpracy z partnerami przy wykorzystaniu środków Unii Europejskiej przyznanych Polsce na lata 2007-2013:

- Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego,**
- Europejskiego Funduszu Społecznego,**
- Europejskiego Funduszu Rolnego na Rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich**

w ramach:

- Regionalnego Programu Operacyjnego Warmia i Mazury na lata 2007-2013,**
- Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki,**
- Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013.**

Realizacja Programu c.d.:

Aktualne działania potwierdzone są porozumieniem wszystkich partnerów podpisanym w dniu 5.02.2008 r. w sprawie realizacji programu „Poprawa jakości usług gastronomicznych i hotelarskich w regionie Warmii i Mazur na lata 2007-2013”, którego celem jest zrealizowanie zadań założonych w modułach programu m. in. poprzez realizowanie projektów z wykorzystaniem środków Unii Europejskiej przyznanych Polsce na lata 2007 – 2013 oraz aneksem do porozumienia w sprawie realizacji Programu z dnia 8 września 2010 r.

Działania:

Moduł I: EDUKACJA SZKOLNA MŁODZIEŻY

**Moduł II: KSZTAŁCENIE USTAWICZNE
I KSZTAŁCENIE PRAKTYCZNE**

Moduł III: CERTYFIKACJA JAKOŚCI ŻYWNOŚCI

Działania:

Moduł IV: Organizacje zawodowe

**Moduł V: Utworzenie sieci 100 restauracji
oznakowanych regionalnie**

**Moduł VI: Analiza zapotrzebowania pracodawców w
sektorze gastronomii i hotelarstwa**

Moduł I: EDUKACJA SZKOLNA MŁODZIEŻY

Modernizacja struktury edukacji szkolnej młodzieży

- modernizacja szkół o profilu gastronomiczno-hotelarskim

Realizacja Programu pn. „Budowa, rozbudowa i unowocześnienie bazy szkolnictwa zawodowego, gastronomiczno-hotelarskiego, z uwzględnieniem dostosowania do standardów unijnych w Zespole Szkół Nr 6 im. Macieja Rataja w Ełku, Zespole Szkół Nr 2 im. Jędrzeja Śniadeckiego w Szczytnie, Zespole Szkół Gospodarczych w Elblągu, Zespole Szkół Gastronomiczno-Spożywczych w Olsztynie”

**Projekt, decyzją Zarządu Województwa Warmińsko
-Mazurskiego z 20 lipca 2006 r., został ujęty jako
projekt kluczowy w Planie Inwestycyjnym RPO Warmia
i Mazury 2007-2013 i finansowany jest ze środków
Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego.**

**Okres realizacji: 01.2007 r. – 07.2011 r.
Wartość projektów: 54 592 511,94 PLN
(± 13 648 121 €)**

Cele projektu

Cel strategiczny:

- Podniesienie jakości kształcenia zawodowego w Województwie Warmińsko-Mazurskim poprzez stworzenie profesjonalnej bazy do praktycznej nauki zawodu w kierunkach gastronomia i hotelarstwo, w szkołach ponadgimnazjalnych.**

Cele szczegółowe:

- podniesienie poziomu usług gastronomicznych i hotelarskich,**
- przebudowa i unowocześnienie bazy szkolnictwa zawodowego i gastronomiczno-hotelarskiego,**
- stworzenie warunków do kształcenia kadr w zawodach priorytetowych dla gospodarki Warmii i Mazur,**
- poprawa jakości kształcenia zawodowego i stworzenie możliwości uzyskania przez mieszkańców wysokich kwalifikacji,**
- zwiększenie potencjału branży hotelowo-gastronomicznej w Województwie Warmińsko-Mazurskim.**

Efekt rzeczowy inwestycji w szkołach:

Pracownie praktycznej nauki zawodu:

- kucharz – pracownie gastronomiczne**
- kelner - restauracja, kawiarnia, sprzedaż bezpośrednia**
- cukiernik, piekarz - pracownia czekolady, deserownia, piecownia, ciastownia)**
- hotelarz recepcja, serwis hotelowy**

Pracownie specjalistyczne:

- analizy mikrobiologicznej**
- analizy chemicznej**
- analizy sensorycznej**

Zespół Szkół Gastronomiczno-Spożywczych w Olsztynie



Fot. 3. grudzień 2010



Fot. 4. – pracownia po modernizacji



Fot. 5. Uczniowie przy pracy podczas uroczystości otwarcia Szkoły.

Zespół Szkół Nr 6 im. Macieja Rataja w Ełku



Zespół Szkół Nr 2 im. Jędrzeja Śniadeckiego w Szczytnie

Pracownie po modernizacji



Zespół Szkół Gospodarczych w Elblągu



Pracownia przed modernizacją



... i po.



-doskonalenie kadry pedagogicznej

Szkolenia z zakresu nauki języków obcych dla kadry pedagogicznej.

Projekt:

„Szkolenia językowe dla nauczycieli języków obcych szkół gastronomiczno-hotelarskich szansą podniesienia kwalifikacji zawodowych”.

Źródło finansowania:

Priorytet IX Rozwój wykształcenia i kompetencji w regionach Działania 9.2 Poniesienie atrakcyjności i jakości szkolnictwa zawodowego Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki

Beneficjent konkursowy:

Fundacja „Wspieranie i Promocja Przedsiębiorczości na Warmii i Mazurach”/ strona Porozumienia w sprawie realizacji Programu "Poprawa jakości usług gastronomicznych i hotelarskich w regionie Warmii i Mazur w latach 2004-2013"

Cel projektu: Podniesienie kwalifikacji zawodowych nauczycieli języków obcych, poprzez organizację kursów językowych, co przełoży się na dostosowanie programu nauczania do potrzeb regionalnego rynku pracy

Liczba nauczycieli objętych wsparciem: 31 z 8 szkół gastronomiczno-hotelarskich

Okres realizacji: 01.08.2009 r. – 30.09.2010 r.

Wartość projektu: 197 564,00 PLN (± 49 391,00 €)

Projekt

Model kształcenia w branży gastronomiczno-hotelarskiej- dostosowanie kwalifikacji w zakresie kształcenia modułowego

Źródło finansowania:

**Priorytet IX Rozwój wykształcenia i kompetencji w regionach,
Działanie 9.4 Wysoko wykwalifikowane kadry systemu oświaty Programu Operacyjnego
Kapitał Ludzki**

Beneficjent konkursowy:

Fundacja „Wspieranie i Promocja Przedsiębiorczości na Warmii i Mazurach”/ strona Porozumienia w sprawie realizacji Programu "Poprawa jakości usług gastronomicznych i hotelarskich w regionie Warmii i Mazur w latach 2004-2013"

Cel projektu: Dostosowanie kwalifikacji nauczycieli przedmiotów zawodowych oraz kadry zarządzającej 4 szkół gastronomiczno – hotelarskich w zakresie kształcenia modułowego przy uwzględnieniu najlepszych europejskich praktyk w tym zakresie.

Efekt współpracy ponadnarodowej: pozyskanie i adaptowanie programów nauczania dla 5 zawodów (kucharz, kelner, technik hotelarstwa, cukiernik, piekarz), które można dostosować i przenieść na rynek regionalny

Liczba osób objętych wsparciem: 43

Okres realizacji: 01.09.2009 r. – 28.02.2010 r.

Wartość projektu: 730 168,00 PLN (± 182 542,00 €)

Projekt systemowy:

Model kształcenia w branży gastronomiczno-hotelarskiej połączony z systemem walidacji kwalifikacji i kompetencji formalnych

Źródło finansowania:

Priorytet IX Rozwój wykształcenia i kompetencji w regionach

Działania 9.2 Poniesienie atrakcyjności i jakości szkolnictwa zawodowego Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki

Beneficjent systemowy:

Urząd Marszałkowski Województwa Warmińsko-Mazurskiego/Departament Polityki Jakości

Cel projektu: Opracowanie i wdrożenie nowego modelu kształcenia w branży gastr.-hotel. w oparciu o „innovację pedagogiczną” w 4 szkołach objętych Programem, kompatybilnego z systemem walidacji kwalifikacji i kompetencji formalnych w oparciu o modułowe systemy nauczania, które pozwalają na nabywanie dostosowanych do oczekiwań rynku kwalifikacji i kompetencji zawodowych.

Partnerzy: Fundacja „ Wsparcie i Promocja Przedsiębiorczości na Warmii i Mazurach” oraz Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie

Liczba osób objętych wsparciem 44 nauczycieli oraz 773 uczniów

Okres realizacji:

01.01.2010 r. – 31.12.2014 r.

Wartość projektu: 4 969 950,00 PLN (± 1 242 487,50 €)

Rezultaty projektów

- **Powstała profesjonalna baza kształcenia zawodowego branży gastronomiczno-hotelarskiej**
- **Pojawiła się możliwość kształcenia na wysokim, europejskim poziomie kadr o odpowiednich kwalifikacjach, które zapewnią nowo powstałym i istniejącym firmom dopływ niezbędnego kapitału ludzkiego**
- **Zwiększenie konkurencyjności i atrakcyjności gospodarczej regionu, zwłaszcza w dziedzinie turystycznej i gastronomicznej.**

-akredytacja szkół jako centrów państwowych egzaminów zawodowych

Zmodernizowane szkoły będą akredytowane jako ośrodki państwowych egzaminów zawodowych.

-kształcenie na poziomie studiów wyższych

Uruchomienie w roku akademickim 2011-2012 dwóch kierunków kształcenia na Uniwersytecie Warmińsko-Mazurskim w Olsztynie:

- Gastronomia – Sztuka kulinarna na Wydziale Nauki i Żywności,

Zarządzanie turystyką i hotelarstwem na Wydziale Nauk Ekonomicznych.

Moduł II: KSZTAŁCENIE PRAKTYCZNE I KSZTAŁCENIE USTAWICZNE

- szkolenie osób pracujących w branży gastronomicznej i hotelarskiej

Przygotowanie i realizacja projektów ponadnarodowych w zakresie podnoszenia kwalifikacji już pracujących w sektorze gastronomii i hotelarstwa.

Przygotowanie i realizacja projektów: Warmińsko-Mazurska Izba Rzemiosła i

Przedsiębiorczości w Olsztynie we współpracy z partnerami zagranicznymi:

- Konsorcjum Umbria Export i Akademia Smaku z ramienia Prowincji Perugia (Włochy)**
- Izba Rzemiosła Saint Brieuc Departamentu Cotes d'Armor (Francja).**

Moduły szkoleń:

- szkolenie kucharzy,**
- cukiernictwo,**
- czekolada,**
- lody,**
- kelnerstwo/serwis,**
- zarządzanie restauracjami i hotelami.**

- szkolenie osób pracujących w branży gastronomicznej i hotelarskiej c. d.

- 14 – 18 marca 2005 r. – pilotażowe szkolenie zawodowe w zakresie kuchni francuskiej dla 8 szefów kuchni z restauracji z Województwa Warmińsko-Mazurskiego prowadzone przez eksperta – kucharza z Departamentu Côtes d’Armor we współpracy z Warmińsko-Mazurską Izbą Rzemiosła i Przedsiębiorczości,

Projekt:

„Podnoszenie kwalifikacji osób dorosłych z Województwa Warmińsko-Mazurskiego w zakresie usług gastronomicznych ze szczególnym uwzględnieniem kuchni francuskiej”

Beneficjent:

Warmińsko – Mazurska Izba Rzemiosła i Przedsiębiorczości

Cel projektu:

Podniesienie umiejętności zawodowych z zakresu usług gastronomicznych przez osoby dorosłe pracujące w branży gastronomicznej na terenie Warmii i Mazur

Partner projektu:

Izba Rzemieślnicza Cotes d’Armor Saint-Brieuc - Francja

Źródło finansowania:

Projekt zrealizowany w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Działanie 2.1 ZPORR

Liczba osób objętych wsparciem: 104

Okres realizacji: 01.09.2005 – 28.02.2007

Wartość projektu: ok. 800 000 PLN

- szkolenie osób pracujących w branży gastronomicznej i hotelarskiej c.d.

Projekt:

„Europejski poziom kelnerstwa na Warmii i Mazurach”

Beneficjent:

Warmińsko – Mazurska Izba Rzemiosła i Przedsiębiorczości

Cel projektu:

Podniesienie umiejętności zawodowych z zakresu usług gastronomicznych przez osoby dorosłe pracujące w branży gastronomicznej na terenie Warmii i Mazur w zakresie kelnerstwa

Partner projektu:

Izba Rzemieślnicza Cotes d'Armor Saint-Brieuc - Francja

Źródło finansowania:

Projekt zrealizowany w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki (ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego), Priorytet VIII Regionalne kadry gospodarki, Działanie 8.1 Rozwój pracowników i przedsiębiorstw w regionie, Poddziałanie 8.1.1 Wspieranie rozwoju kwalifikacji zawodowych i doradztwo dla przedsiębiorstw.

Okres realizacji: 01.12.2009 – 30.06.2010

Wartość projektu: 471 592 PLN

- szkolenie osób pracujących w branży gastronomicznej i hotelarskiej **cd.**

Projekt:

„Bon appetit – tajniki kuchni francuskiej”

Beneficjent:

Warmińsko – Mazurska Izba Rzemiosła i Przedsiębiorczości

Cel projektu:

Podniesienie umiejętności zawodowych z zakresu usług gastronomicznych przez osoby dorosłe pracujące w branży gastronomicznej na terenie Warmii i Mazur

Partner projektu:

Izba Rzemieślnicza Cotes d’Armor Saint-Brieuc - Francja

Źródło finansowania:

Projekt zrealizowany w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki (ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego), Priorytet VIII Regionalne kadry gospodarki, Działanie 8.1 Rozwój pracowników i przedsiębiorstw w regionie, Poddziałanie 8.1.1 Wspieranie rozwoju kwalifikacji zawodowych i doradztwo dla przedsiębiorstw.

Okres realizacji: 01.12.2009 – 31.07.2010

Wartość projektu: 699 451 PLN

- szkolenie osób pracujących w branży gastronomicznej i hotelarskiej
cd.

Projekt:

„Czekolada i lody – z tradycją w XXI wiek”

Beneficjent:

Warmińsko – Mazurska Izba Rzemiosła i Przedsiębiorczości

Cel projektu:

Podniesienie umiejętności zawodowych z zakresu usług gastronomicznych przez osoby dorosłe pracujące w branży gastronomicznej na terenie Warmii i Mazur

Partner projektu:

Akademia Smaków (Universita dei Saporì) – Włochy

Źródło finansowania:

Projekt zrealizowany w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki (ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego), Priorytet VIII Regionalne kadry gospodarki, Działanie 8.1 Rozwój pracowników i przedsiębiorstw w regionie, Poddziałanie 8.1.1

Wspieranie rozwoju kwalifikacji zawodowych i doradztwo dla przedsiębiorstw.

Okres realizacji: 01.10.2009 – 31.05.2010

Wartość projektu: 599 588 PLN

- szkolenie osób pracujących w branży gastronomicznej i hotelarskiej **cd.**

Projekt:

„Dolce gusto – słodki smak włoskiej tradycji cukiernictwa”

Beneficjent:

Warmińsko – Mazurska Izba Rzemiosła i Przedsiębiorczości

Cel projektu:

Podniesienie umiejętności zawodowych z zakresu usług gastronomicznych przez osoby dorosłe pracujące w branży gastronomicznej na terenie Warmii i Mazur

Partner projektu:

Akademia Smaków (Universita dei Saporì) – Włochy

Źródło finansowania:

Projekt zrealizowany w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki (ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego), Priorytet VIII Regionalne kadry gospodarki, Działanie 8.1 Rozwój pracowników i przedsiębiorstw w regionie, Poddziałanie 8.1.1 Wspieranie rozwoju kwalifikacji zawodowych i doradztwo dla przedsiębiorstw.

Okres realizacji: 01.10.2009 – 31.05.2010

Wartość projektu 599 588 PLN

Organizacja Centrum Kształcenia Ustawicznego

**-szkolenia zawodowe w celu
podnoszenia kwalifikacji
osób pracujących w sektorze
gastronomii i hotelarstwa**

- **organizacje zawodowe**

Tworzenie organizacji zawodowych zrzeszających przedstawicieli branży gastronomicznej i hotelarskiej.

Udział w organizacjach zawodowych w zakresie gastronomii i hotelarstwa na poziomie Unii Europejskiej.

Moduł III: CERTYFIKACJA JAKOŚCI ŻYWNOŚCI

Budowanie wizerunku kuchni regionalnej i kuchni polskiej w oparciu o używane w gastronomii produkty spożywcze o charakterze naturalnym, tradycyjnym i lokalnym związanym z tradycyjną produkcją żywności.

Moduł V: Utworzenie sieci 100 restauracji oznakowanych regionalnie

- wdrożenie systemu certyfikacji jakości towarów

Uczestnictwo w unijnym systemie żywności ekologicznej:

Rolnictwo Ekologiczne

w unijnych systemach wyróżnienia jakości żywności:

**Chroniona Nazwa Pochodzenia,
Chronione Oznaczenie Geograficzne,
Gwarantowana Tradycyjna Specjalność.**

w krajowym systemie wyróżniania jakości żywności:

**pierwszy certyfikowany system krajowy i wspólny znak towarowy
gwarancyjny „Jakość Tradycja”.**

Pierwszy certyfikowany system krajowy i wspólny znak towarowy gwarancyjny „Jakość Tradycja”

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Olecku:

- „Ser twarogowy naturalny z Warmii Mazur i Powiśla”
- „Masło naturalne z Warmii Mazur i Powiśla”

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Suszu:

- „Ser twarogowy naturalny z Warmii Mazur i Powiśla”
- „Masło naturalne z Warmii Mazur i Powiśla”
- „Ser naturalny Salami z Warmii Mazur i Powiśla”

Spółdzielnia Mleczarska w Lidzbarku Welskim:

- Masło naturalne z Warmii Mazur i Powiśla” – produkuje zgodnie ze specyfikacją zatwierdzoną w dniu 09.04.2008 na posiedzeniu Kapituły Znak Jakościowego „Jakość Tradycja



- stworzenie warunków rozwoju produkcji żywności naturalnej,
tradycyjnej i lokalnej na terenie
Województwa Warmińsko-Mazurskiego

Europejska Sieć Regionalnego Dziedzictwa Kulinarnego

Sieć Dziedzictwa Kulinarnego Warmia Mazury Powiśle
funkcjonująca na terenie Województwa Warmińsko
-Mazurskiego od października 2005 r.

Promocja żywności opartej na surowcach pochodzenia
lokalnego.

www.culinary-heritage.com

Dziedzictwo Kulinarne Warmia Mazury Powiśle - początki

- Regiony wprowadzające do Sieci – Bornholm (Dania), Halland (Szwecja),
- 21 grudnia 2004 rok – Województwo Warmińsko – Mazurskie regionem kandydującym Sieci,
- 21 października 2005 rok – Województwo Warmińsko – Mazurskie uzyskuje pełne członkostwo w Sieci.



Gospoda „Pod Czarnym Łabędziem”, Rydzewo



Zakład piekarski Trzcak, Reszel

Dziedzictwo Kulinarne Warmia Mazury

Powiśle - członkowie

- Obecnie w Sieci Dziedzictwo Kulinarne Warmia Mazury Powiśle funkcjonuje 110 przedsiębiorstw w kategorii restauracje i inne punkty gastronomiczne, przetwórcy żywności, producenci surowców



***Tradycyjna Wędzarnia Warmińska,
Kaborno***



***Gospodarstwo Rybackie
Szwaderkach***

Kalendarz imprez regionalnych promujących żywność naturalną, tradycyjną, lokalną i regionalną Województwa Warmińsko-Mazurskiego

Zarząd Województwa przyjął do realizacji cykl przedsięwzięć wpisanych w „Kalendarz imprez promujących żywność naturalną, tradycyjną, lokalną i regionalną”.

Formuła imprez oparta jest na konkursach kulinarnych i pokazach sztuki gotowania.

<http://produktregionalny.warmia.mazury.pl/>

Regionalne Święto Agrokuchni - Morąg



Regionalny festiwal potraw z mięsa wieprzowego, wołowego, jagnięcego, koziego - Mrągowo



Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów Lidzbark Warmiński



Dziękuję za uwagę