

SMEOrigin

Newsletter

Issue 4 / February 2025

**Drogi Czytelniku,**

Witamy w trzecim wydaniu biuletynu projektu [SMEOrigin](#), którego celem jest wprowadzenie zmian w jednej z najbardziej wyjątkowych branż w Unii Europejskiej i na świecie – przemyśle spożywczym.

Czwarty semestr projektu **oznaczał początek działań na rzecz poprawy polityki. Obejmą one nowe możliwości finansowania dla MŚP z branży spożywczej w celu wsparcia ich konkurencyjności.**

W tym biuletynie znajdziesz więcej przydatnych informacji i inspiracji na temat innowacji i cyfryzacji w sektorze spożywczym. Jest on pełen dobrych praktyk przedstawionych podczas czwartego spotkania międzyregionalnego w Savonlinna w Finlandii, a także nieszablonowych rozwiązań zaczerpniętych z innych projektów Interreg Europe. Ponadto niektóre regiony partnerskie już ogłosiły otwarte nabory wniosków o finansowanie dla MŚP z sektora spożywczego.

Milej lektury!

Zespół projektu SMEOrigin

***SMEOrigin ma na celu
ulepszenie polityk rozwoju
regionalnego w celu
zwiększenia
konkurencyjności MŚP
z branży spożywczej
specjalizujących się
w oznaczeniach
geograficznych.***



W TYM WYDANIU

- Fiński sposób na wsparcie sektora lokalnej żywności – IV Spotkanie międzyregionalne w Savonlinnie, Finlandia
- Ulepszanie polityki: najnowsze rozwiązania zaproponowane przez grupę roboczą ds. Transferu Polityki
- Nowe inicjatywy: otwarte nabory dla MŚP
- Dołącz do społeczności: V Spotkanie międzyregionalne online
- Aktualności w temacie spotkań regionalnych i dobrych praktyk



IV Spotkanie międzyregionalne – Savonlinna, Finlandia



Niepowtarzalne dziedzictwo kulinarne regionu jeziora Saimaa w Finlandii było w centrum uwagi [IV Spotkania międzyregionalnego projektu SMEOrigin w Savonlinnie we wrześniu 2024 r.](#) Wydarzenie odbyło się w dniach 3–5.9.2024 r. w celu zbadania przedsięwzięć związanych z promocją lokalnej żywności w regionie, który otrzymał tytuł „European Region of Gastronomy 2024”.

Podczas wizyty w tym odległym i słabo zaludnionym regionie Finlandii partnerzy projektu SMEOrigin zbadali kilka nieoczekiwanych aspektów produkcji żywności i kultury kulinarnej.

Jednym z głównych producentów żywności w regionie (choć nie SME) okazała się... Matka Natura! Fińskie jeziora, lasy i morza dostarczają ogromnej ilości dziko rosnącej żywności na stoły lokalnych mieszkańców. Podobnie jak ryba „muikku”, najpopularniejszy przysmak. I dziesiątki różnych odmian grzybów, które wnoszą na stół bezcenne (niezwykle smaczne) odżywianie.

Nie zapomniemy o superżywności – różnych dzikich jagodach rosnących w lesie i używanych w niemal każdym daniu.



Seminaria “Policy Learning”

Temat ochrony regionalnego dziedzictwa żywnościowego był poruszany w wielu projektach w regionie jeziora Saimaa w ostatnich latach. Skupiają się one na budowaniu świadomości, kulturze gastronomicznej, zrównoważoności łańcucha wartości. Sprawdź ten artykuł na stronie internetowej SMEOrigin, aby je odkryć:

<https://www.interreurope.eu/smeorigin/news-and-events/news/preserving-the-food-heritage-via-building-gastronomy-culture>

ULEPSZENIE POLITYKI

Ulepszenie polityki i transfer metodologii



Grupa robocza ds. doskonalenia i transferu polityki została utworzona podczas 3. wydarzenia międzyregionalnego, gdzie odbyła się pierwsza sesja warsztatowa na temat możliwości transferu dobrych praktyk. Główna grupa składa się z jednego eksperta z każdego partnera projektu, a także interesariuszy i ekspertów zewnętrznych.

W semestrze 4 grupa spotkała się kilkakrotnie, aby omówić i sfinalizować metodologię procesu wymiany doświadczeń. Grupa opracowała macierz z najlepszymi praktykami, którymi się dotychczas podzielono, oraz główne tematy z Strategicznego zestawu narzędzi, którymi się zajmują. Pozwoliło to zidentyfikować luki, w których działania na rzecz poprawy polityki są najbardziej potrzebne, i rozwiązać je za pomocą odpowiednich środków dla każdego regionu. Ponadto partnerzy opracowali macierz z głównymi wskaźnikami dotyczącymi głównych GI w każdym regionie, które pomogą zidentyfikować główne wyzwania i możliwości w sektorze. Ostateczna metodologia transferu dobrych praktyk zostanie zaprezentowana podczas 5. wydarzenia międzyregionalnego online w dniu 29 marca 2025 r.



ULEPSZENIE POLITYKI NA POZIOMIE REGIONALNYM



W semestrze 4 większość partnerów aktywnie uczestniczyła w działaniach na rzecz poprawy polityki regionalnej i aktywnej komunikacji z interesariuszami i wszystkimi odbiorcami. Choć większość z nich jest nadal w toku, a ostateczne wyniki nie zostały jeszcze osiągnięte, warto się nimi podzielić, ponieważ przynoszą one wiele inspiracji wszystkim.

PRACA NA POZIOMIE REGIONALNYM

SFG – prezentacja Styryjskiego Hubu Żywności podczas Gulfood Dubai 2025

Styryjski Hub Żywności (SFG) Styria zaprezentował najlepsze regionalne produkty spożywcze światowej publiczności na największych na świecie targach żywności i napojów, Gulfood Dubai 2025. W dniach od 17 do 21 lutego ponad 5500 wystawców z ponad 190 krajów zgromadziło się na tym najważniejszym wydarzeniu branżowym, oferując niezrównane możliwości nawiązywania kontaktów, wgląd w światowe trendy żywnościowe i dostęp do nowych rynków.

Do najważniejszych atrakcji delegacji Styrii należą znane produkty z oznaczeniami geograficznymi Styrii, w tym mleko sienne i olej z pestek dyni Styrii. Produkty te, głęboko zakorzenione w regionalnej tradycji i rzemiośle, nie są tylko kulinarnymi przysmakami, ale także reprezentacją dziedzictwa Styrii. Poprzez swój udział SFG ma na celu wzmocnienie obecności rynkowej tych autentycznych i wysokiej jakości regionalnych towarów.

Łączymy tradycję i innowacje – SMEOrigin

Obecność delegacji na Gulfood Dubai idealnie wpisuje się w cele SMEOrigin, inicjatywy Interreg Europe poświęconej zwiększaniu konkurencyjności MŚP w sektorze spożywczym poprzez wspieranie produktów z oznaczeniem geograficznym (GI). Projekt podkreśla kulturowe i ekonomiczne znaczenie regionalnej żywności, wspierając międzysektorową współpracę między rolnictwem, turystyką i handlem.

Uczestnicząc w Gulfood, SFG nie tylko promuje własne regionalne specjały, ale także przyczynia się do szerszej misji SMEOrigin: podnoszenia świadomości na temat znaczenia produktów z oznaczeniem geograficznym, poprawy standardów jakości i napędzania transformacji cyfrowej wśród małych i średnich przedsiębiorstw. Ponieważ wiele regionalnych ram polityki pomija potencjał produktów spożywczych z oznaczeniem geograficznym, inicjatywa SMEOrigin dąży do przekształcenia polityki poprzez dzielenie się wiedzą i współpracę międzyregionalną.

[Więcej po angielsku na stronie SMEOrigin](#)



PRACA NA POZIOMIE REGIONALNYM

SZ REDA - Stara Zagora podpisuje Lokalne Zielone Umowy, aby promować regionalne produkty spożywcze



Inspiracja z 4. Międzyregionalnego Spotkania w Savonlinnie w Finlandii zmaterializowała się w Lokalnych Zielonych Umowach w Starej Zagorze w Bułgarii.

Partner projektu, Agencja Rozwoju Gospodarczego Regionu Stara Zagora (SZ REDA), opracowała i podpisała dwie umowy mające na celu promocję regionalnych produktów spożywczych i wsparcie MŚP w sektorze spożywczym, w szczególności tych produkujących tradycyjne specjały.

Żywność „Zero-Kilometrów”

Pierwsza Lokalna Zielona Umowa została zawarta między SZ - REDA a Stowarzyszeniem Twórczym „Na Ulicata”. Jej głównym celem jest zmniejszenie śladu środowiskowego jednego z największych festiwali w mieście, „Na Zeleno”. Zielony Ład promuje również spożycie lokalnej i regionalnej żywności, przyjmując koncepcję „zero-kilometra”. Plany obejmują utworzenie jadalni z regionalnymi potrawami i charakterystycznym znakiem dla lokalnych producentów.

Opera i restauracja idą w parze

Druga Lokalna Zielona Umowa łączy sztukę operową z doświadczeniami kulinarnymi. Zainspirowana wizytą zespołu SZ REDA w Savonlinnie w Finlandii. Umowa ustanawia pilotażową współpracę między Operą Państwową Stara Zagora a jedną z restauracji w mieście – Green Hill. Wspólnie opracują tematyczne dania i wydarzenia inspirowane sztuką operową, oparte na sezonowych produktach regionalnych. Zostanie również uruchomiony program lojalnościowy i rabatowy dla gości odwiedzających zarówno operę, jak i restaurację.

Trwające doskonalenie polityki

Otwarty nabór wniosków o finansowanie MŚP w regionie Stara Zagora

29.1.2025 Ministerstwo Rozwoju Regionalnego i Robót Publicznych Bułgarii, które jest stowarzyszonym organem politycznym w projekcie SMEOrigin, ogłosiło otwarty nabór wniosków o finansowanie MŚP w regionie za pośrednictwem mechanizmu Sprawiedliwej Transformacji. Nabór ma na celu wsparcie dywersyfikacji gospodarczej regionu, który przechodzi transformację z energii zasilanej węglem na bardziej ekologiczne gałęzie przemysłu. Jednym z priorytetowych sektorów jest sektor spożywczy i firmy produkujące regionalne produkty spożywcze i specjały.

SZ REDA ściśle i aktywnie współpracuje z lokalnymi MŚP, aby zapewnić wskazówki dotyczące procedury składania wniosków.

PRACA NA POZIOMIE REGIONALNYM

INTERBIO Nouvelle-Aquitaine rozwija pilotażowe partnerstwo



Pierwsza współpraca z Carrefour Bègles: operacja „Good, Organic & Local” pod znakiem towarowym Bio Sud Ovest była jednym z najważniejszych wydarzeń w działalności Interbio Nouvelle-Aquitaine. Przez dwa tygodnie, od 21 października do 2 listopada, produkty organiczne z 16 firm członkowskich INTERBIO Nouvelle-Aquitaine były prezentowane na półkach sklepowych.

W programie znalazły się spotkania z regionalnymi producentami i przetwórcami, degustacje, zajęcia w centralnej alejce sklepu. Konsumenci odpowiadali, ciekawi odkrywania tych lokalnych marek ekologicznych. Jednocześnie operacja ta umożliwiła wprowadzenie do sklepów nowych lokalnych produktów, wzmacniając tym samym ofertę regionalną.

Two new GI applications from Savonlinna

W regionie Savonlinna w Finlandii lokalne MŚP złożyły wnioski o dwa nowe oznaczenia CHOG.

Pierwszy z nich dotyczy „lörtsy”, lokalnego „cienkiego, półksiężycowatego ciasta z różnymi nadzieniami: najczęściej są to pikantne nadzienia mięsne lub słodkie nadzienia jabłkowe”. Drugim produktem, dla którego lokalny rybak złożył wniosek o oznaczenie CHOG, jest ikra sielawy Puruvesi. (Sielawa Puruvesi ma już oznaczenie CHOG). Wnioski zostały wsparte przez partnera projektu SMEOrigin, Savonlinna Development Serviceas, wraz z ekspertem z Uniwersytetu Helsińskiego, Ruralia Institute.

Ponadto, podczas regionalnego spotkania interesariuszy lokalni przedsiębiorcy i eksperci dyskutowali na temat 10 najlepszych dań regionu Savonlinna, mając na celu lepsze wykorzystanie ich w przyszłym marketingu regionalnym i turystycznym.



PRACA NA POZIOMIE REGIONALNYM

Opolskie planuje wsparcie dla nowych zgłoszeń oznaczeń geograficznych



III Spotkanie regionalnego SMEOrigin 25.11.2024 r. w Opolu

Przedstawiciele urzędów, uczelni i instytucji odpowiedzialnych za nadzór nad jakością produktów tradycyjnych spotkali się, aby omówić i promować projekt SMEOrigin. Przedstawiono konkretne plany wsparcia lokalnych producentów.

Wprowadzono pierwsze usprawnienia oparte na SMEOrigin dla opolskiego instrumentu polityki, aby wzmocnić konkretne wsparcie potrzebne małym i średnim przedsiębiorstwom, umożliwiając im integrację z rynkami lokalnymi i globalnymi. W województwie opolskim, znanym ze swojego dziedzictwa kulinarnego i rolniczego, inicjatywa ta odegrała kluczową rolę w promowaniu produktów tradycyjnych.

Do tej pory tylko dwa produkty z listy produktów tradycyjnych uzyskały certyfikat produktów regionalnych: Kołocz śląski (ChOG) i Krupnioki śląskie (ChOG). Inne produkty tradycyjne, takie jak śląski żur, pańczkraut, mak opolski, różne miody i wiele innych, wciąż czekają na działanie MŚP. Proces certyfikacji, choć długotrwały, okazał się korzystny dla przedsiębiorców. Wykorzystując międzynarodową współpracę z partnerami z Austrii, Bułgarii, Finlandii, Grecji, Hiszpanii i Francji oraz wymianę Dobrych praktyk, region opolski jest bliżej poprawy wsparcia dla MŚP w branży spożywczej.

Opolskie przygotowuje specjalny program wsparcia, który umożliwi MŚP ubieganie się o bony do kwoty 150 000 zł na usługi proinnowacyjne, które wesprą MŚP w promocji nowych rejestracji produktów regionalnych (ChNP, ChOG i TSG). Dzięki tym działaniom konkurencyjność tradycyjnych produktów Opola powinna zostać wzmocniona, zwiększając ich widoczność zarówno w kraju, jak i za granicą.

Certyfikacja jest promowana jako pierwszy krok strategiczny dla przedsiębiorstw, zwiększający wartość produktu i przyciągający klientów poszukujących gwarancji autentyczności i jakości. Dołączając do nowego programu bonów, MŚP uzyskają wsparcie finansowe i eksperckie, pozycjonując się jako liderzy w regionalnej produkcji żywności.

Więcej o spotkaniu na stronie <https://ocrg.opolskie.pl/iii-spotkanie-regionalne-projektu-smeorigin/>

INSPIRACJE W REGIONIE

KAMPANIA OCRG: „Kupujmy u swoich i wspierajmy lokalnych przedsiębiorców”

W czasie panelu dyskusyjnego III Spotkania regionalnego SMEOrigin w Opolu pojawił się pomysł na ogólną kampanię promocyjną produktów lokalnych, wspierającą między innymi lokalny sektor żywności przed Świętami Bożego Narodzenia. W przedsięwziętą akcję promocyjną OCRG zaangażowali się przedsiębiorcy i samorządowcy.



źródło: Radio DOXA - doxa.fm

Przed świętami kupujemy nie tylko prezenty, ale przede wszystkim więcej artykułów spożywczych. Opolskie Centrum Rozwoju Gospodarki zachęca do kupowania u lokalnych dostawców, ale też chce promować nowych regionalnych przedsiębiorców.

– Kupowanie u lokalnych dostawców nie jest proste, bo oni nie skupiają się w jednym centrum handlowym – mówił Tomasz Hanzel, dyrektor Opolskiego Centrum Rozwoju Gospodarki w Radiu Doxa. Natomiast na stronie Urzędu Marszałkowskiego jest wykaz lokalnych producentów. – Niektórzy mają swoje stałe punkty na mapie regionu, ale często są to też gminne czy wiejskie bazarki. Te produkty nie wyglądają tak ładnie jak w produkty w sklepach wielkopowierzchniowych. Jednak co do jakości i walorów zdrowotnych, to one zdecydowanie górują nad produktami masowymi.

Dzięki zakupom u przedsiębiorców regionalnych, budujemy lokalny patriotyzm gospodarczy, pomagamy w rozwoju opolskich marek oraz zatrudnianiu osób z województwa. Ponadto lokalne produkty są lepsze jakościowo, bo nie są produkowane na skalę masową.

Więcej nt. akcji na stronie [Radia DOXA](https://www.doxa.fm) oraz w materiale filmowym poniżej.



DOŁĄCZ DO SPOŁECZNOŚCI SMEOrigin

PLATFORMA WYMIANY DOŚWIADCZEŃ

Platforma wymiany doświadczeń mająca na celu pomoc MŚP z sektora spożywczego została opracowana i uruchomiona przez partnerów projektu SMEOrigin. Platforma zrzesza europejskie firmy, agencje państwowe, organizacje pozarządowe, stowarzyszenia zawodowe, instytucje edukacyjne i indywidualnych ekspertów pracujących w branży. Głównym celem platformy jest ułatwienie wymiany doświadczeń i informacji zwrotnych (zarówno dobrych, jak i złych praktyk) pomiędzy wszystkimi zaangażowanymi w sektorze oraz przyczynienie się zarówno do rozwiązywania indywidualnych i lokalnych wyzwań, jak i do tworzenia lepszego środowiska dla MŚP w całej Europie.

Jak to działa:

1. Interesariuszy prosimy o wypełnienie szablonu swoim biogramem, specjalizacją i zainteresowaniami.
2. Informacje trafiają do bazy danych, dostępnej dla uczestników, dzięki czemu mogą oni łatwo przeglądać i znajdować interesujące ich kontakty. Ta baza danych będzie również służyć do kojarzenia potencjalnych partnerów i rynków w przyszłości.
3. Zainteresowane strony są również zapraszane do udziału w grupie Google **SMEOrigin - Tworzenie sieci i współpraca** oraz aktywnej wymiany doświadczeń w czasie rzeczywistym z innymi zainteresowanymi stronami.
4. **Grupa LinkedIn** jest tworzona w celu obsługi aktywnych użytkowników LinkedIn, którzy wolą korzystać z tej platformy kontaktu.



**Dołącz do społeczności,
skanując kod QR**

Korzyści:

- Pozyskaj **nowe kontakty** do współpracowników, firm, potencjalnych partnerów i urzędników administracji z całej Europy oraz **znajdź pomocną wiedzę**
- Znajdź **nowych partnerów i nowe rynki**
- Znajdź **rozwiązania dla swoich wyzwań** – ktoś na drugim końcu Europy może już je mieć
- Weź **udział w tworzeniu nowych polityk i inicjatyw** mających na celu zwiększenie konkurencyjności MŚP

Dołącz do sieci:

- [Wypełnij formularz](#) i podaj swoje dane, dziedzinę pracy i zainteresowania. Zostaniesz automatycznie dodany do bazy kontaktów
- [Sprawdź bazę danych](#) pod kątem odpowiednich kontaktów, potencjalnych partnerów lub klientów, z którymi chcesz się [skontaktować](#)
- [Dołącz do Grupy dyskusyjnej Google](#), aby móc zadawać pytania i dzielić się propozycjami z całą społecznością. Jeśli korzystasz z LinkedIn, możesz także dołączyć do [grupy LinkedIn](#)

Join the community by

Uczestnictwo w platformie jest całkowicie bezpłatne i dobrowolne. Możesz zapraszać innych specjalistów, którzy mogą być zainteresowani dołączeniem do społeczności.

29.05.2025

28 marca 2025 r. projekt SMEOrigin zorganizuje duże międzyregionalne wydarzenie dla interesariuszy. To konkretne wydarzenie zgromadzi społeczność interesariuszy i przyniesie cenną wiedzę na temat:

- Więcej najlepszych praktyk, szczególnie przydatnych dla przedsiębiorstw
- Sfinalizowana metodologia uczenia się i transferu polityki
- Analiza w celu sprawdzenia potencjalnej możliwości przeniesienia każdej dobrej praktyki do każdego regionu
- Sieciowanie online

Najnowsze wiadomości i informacje na stronie SMEOrigin!

<https://www.interregeurope.eu/smeorigin>



GET INVOLVED:

<https://www.interregeurope.eu/smeorigin>

Facebook: <https://www.facebook.com/SMEOrigin>

Instagram: <https://www.instagram.com/smeorigin/>

LinkedIn: <https://www.linkedin.com/company/smeorigin/>

Twitter: <https://twitter.com/SMEOrigin>

PROJECT PARTNERS:

[Steirische Wirtschaftsförderungsges.m.b.H. \(AT\)](#)

[Stara Zagora Regional Economic Development Agency \(BG\)](#)

[Opolskie Centre for Economy Development/ Opolskie Voivodeship \(PL\)](#)

[Savonlinna Development Services \(FI\)](#)

[University of Patras \(EL\)](#)

[Municipality of Calasparra \(ES\)](#)

[INTERBIO Aquitaine/ Limousin/ Poitou-Charentes \(FR\)](#)