

SOAR

Nr 3-4 (43-44) Lipiec-Grudzień 2005

ISSN 1234-5725

Wież i Doradztwo

Pismo Małopolskiego Stowarzyszenia Doradztwa Rolniczego

**Tworzenie produktu markowego
w turystyce wiejskiej i agroturystyce**



IX Małopolska Giełda Agroturystyczna

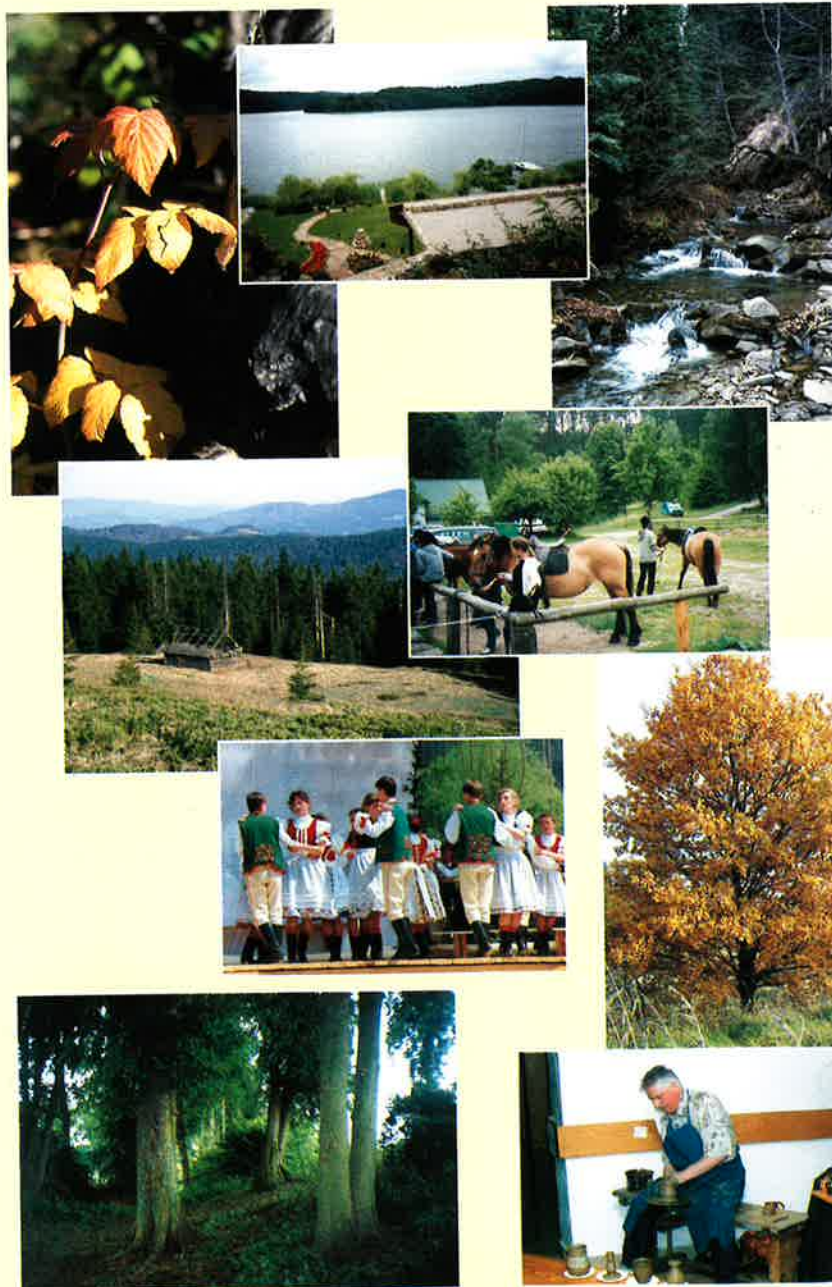
Kraków, al. 29 Listopada 46
(obiekty Akademii Rolniczej)

22–23 kwietnia 2006 r.

- * **prezentacje ofert agroturystycznych z Małopolski i innych regionów Polski**
- * **prezentacje ofert agroturystycznych ze Słowacji i Ukrainy**
- * **występy zespołów folklorystycznych**
- * **degustacje potraw regionalnych**
- * **wystawy rękodzieła ludowego i prezentacja twórców ludowych**
- * **konkursy z nagrodami**
- * **seminarium tematyczne**

WSTĘP WOLNY

sobota 10⁰⁰–18⁰⁰
niedziela 9⁰⁰–15³⁰



Biuro Giełdy:
Małopolskie Stowarzyszenie Doradztwa Rolniczego
zs. w Akademii Rolniczej w Krakowie

ul. Czysza 21, 31-121 Kraków; tel 0-12 662 43 28
fax 0-12 633 15 61, e-mail: zdr@ar.krakow.pl

Więś i Doradztwo

DORADZTWO I EDUKACJA

- Kazimierz Kosiniak-Kamysz, Anna Mudry, Jarosław Łuszczynski
Rozwój agroturystyki na terenie gmin uzdrowiskowych
na przykładzie gminy Horyniec Zdrój 2
- Marla Walczycka
Przepisy dotyczące bezpieczeństwa, ochrony zdrowia,
zabezpieczeń związanych z przyjmowaniem turystów 9
- Ewa Cieślak
Podstawy prawidłowego przyrządzania potraw
i posiłków 14
- Ewa Cieślak
Żywnienie w agroturystyce – wegetarianizm
oraz wybrane kuchnie narodowe i regionalne 19

WIELOFUNKCYJNY ROZWÓJ OBSZARÓW WIEJSKICH

- Hanna Nowakowska-Hapka, Dorota Stanek
Usługi uatrakcyjnijające pobyt w gospodarstwie
agroturystycznym 25
- Barbara Plech, Sebastian Wojnowski
Tworzenie produktu markowego turystyki aktywnej
– turystyka rowerowa 33
- Kazimierz Kosiniak-Kamysz, Maciej Jackowski, Jarosław Łuszczynski
Tworzenie produktu markowego turystyki aktywnej
– turystyka jeździecka 39
- Barbara Plech, Zdzisław Źródłowski
Tworzenie produktu markowego turystyki aktywnej
– turystyka piesza 45
- Zdzisław Źródłowski
Tworzenie produktu markowego turystyki aktywnej
– narciarstwo 47
- Zdzisław Źródłowski
Tworzenie produktu markowego turystyki aktywnej
– turystyka kajakowa 50
- Zdzisław Źródłowski
Tworzenie produktu markowego turystyki aktywnej
– żeglarstwo 59
- Marek Sikora
Tworzenie produktu markowego turystyki aktywnej
– wędkarstwo 67
- Ryszard Kostuch
Agroturystyka w Sudetach 72
- Ryszard Kostuch
Aspekty krajobrazowe beskidzkich polan i hal 75
- Bronisław Brzozowski
Spółdzielnie socjalne w aktywizacji niektórych
środowisk społecznych 78
- Kazimierz Porębski
Działania Funduszu Współpracy w zakresie
upowszechnienia programu LEADER 85

EKOLOGIA I OCHRONA KRAJOBRAZU

- Wiesław Tomczyk
Czyste środowisko – szansa i wyzwanie dla Polski 89

TECHNOLOGIA PRODUKCJI

- Adam Radkowski
Nawożenie trawników przydomowych i rola
ważniejszych składników pokarmowych 93
- Jakub Hołysz
Produkty regionalne i tradycyjne wizytówką
Małopolski 95

Od Redakcji

Nr 3-4(43-44)/2005

Szanowni Czytelnicy,

Oddajemy do Państwa rąk podwójny numer WiD, można śmiało stwierdzić „numer specjalny”, dotyczący głównie zagadnień związanych z rozwojem turystyki wiejskiej i agroturystyki. Jest to pokłosie realizowanego przez MSDR w 2005 roku Projektu pt. „Agroturystyka i usługi towarzyszące”*

Lista publikacji z tego zakresu rozpoczyna się od znakomitego artykułu prof. Kazimierza Kosiniaka-Kamysza, który ukazuje wielkie możliwości rozwoju agroturystyki na terenie gmin uzdrowiskowych. Tym artykułem inaugurujemy na naszych łamach ofensywę nowego kierunku w agroturystyce, współdziałania gospodarstw agroturystycznych z uzdrowiskami. Jest to pomysł na łączenie aktywnej turystyki i rekreacji z możliwościami rehabilitacyjnymi oraz odnową biologiczną wczasowiczów i turystów spędzających urlop w gospodarstwach agroturystycznych.

Kolejne artykuły zamieszczone w niniejszym numerze WiD dotyczą potrzeby i możliwości tworzenia różnorodnych usług uatrakcyjnijających pobyt w gospodarstwach agroturystycznych, nade wszystko zaś tworzenia produktów markowych turystyki aktywnej. Zamieszczono siedem bardzo interesujących artykułów z tego zakresu, począwszy od turystyki pieszej, aż do żeglarstwa.

Polecamy także Państwa uwadze artykuły prof. Ewy Cieślak dotyczące żywienia w agroturystyce oraz prezentacji wybranych kuchni narodowych i regionalnych.

Ponadto w kilku artykułach są omawiane działania związane z kultywowaniem wytwarzanych produktów regionalnych, które mogą służyć rozwojowi i promocji regionów, a nade wszystko promocji turystyki.

Życzymy udanej lektury.

Zarząd i Rada MSDR

*Konsorcjum realizujące Projekt: Małopolskie Stowarzyszenie Doradztwa Rolniczego zs. w Akademii Rolniczej w Krakowie – Lider, Związek Chłopów Bawarskich w Monachium, Wyższa Szkoła Turystyki i Rekreacji w Warszawie, DOOR Poland Sp. z o.o. Europejskie Centrum Doradztwa i Szkoleń w Białymstoku



REDAGUJE ZARZĄD
MAŁOPOLSKIEGO STOWARZYSZENIA
DORADZTWA ROLNICZEGO
ORAZ KATEDRA ROLNICTWA ŚWIATOWEGO
I DORADZTWA

AKADEMII ROLNICZEJ W KRAKOWIE
31-121 Kraków, ul. Czysta 21

PREZES ZARZĄDU MSDR
dr inż. Józef Kania

REDAKTOR ODPOWIEDZIALNY
dr inż. Stanisław Legutko

tel. (012) 662-43-31, fax (012) 633-15-61
e-mail: zdr@ar.krakow.pl; www.msdr.edu.pl

Nakład 600 egz.

prof. dr hab. Kazimierz Kosiniak-Kamysz*, lic. Anna Mudry**, dr inż. Jarosław Łuszczynski*

Rozwój agroturystyki na terenie gmin uzdrowiskowych na przykładzie gminy Horyniec Zdrój

1. Wprowadzenie

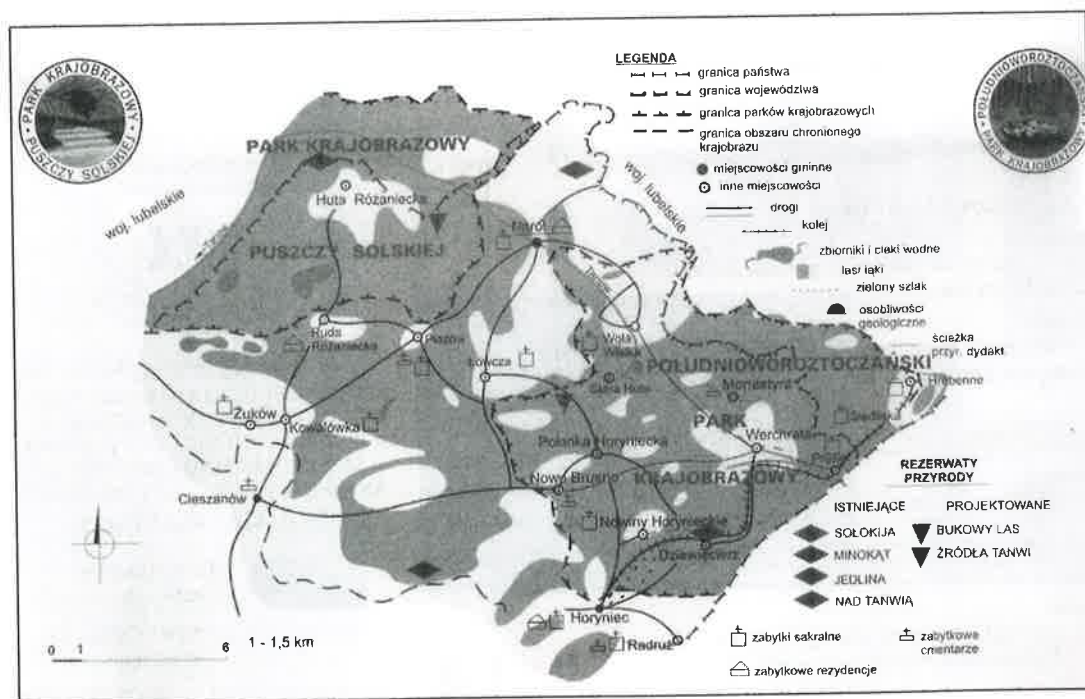
Zmiany zachodzące w środowisku w którym żyje człowiek są częstą przyczyną chorób cywilizacyjnych, na powstawanie których ma wpływ zarówno niehigieniczny tryb życia, spożywanie pokarmów o niewłaściwym składzie jak też zanieczyszczone środowisko.

Z uwagi na te niebezpieczeństwa zagrażające zdrowiu człowieka zachodzi konieczność wskazania sposobów obrony przed zachodzącymi w organizmie zmianami. Szczególnie ważne są informacje o różnych rodzajach czynnego wypoczynku, który winien uwzględniać również możliwości rehabilitacyjne tych narządów i układów organizmu, które z różnych powodów zostały uszkodzone. Jeszcze ważniejszą w tym względzie rolę odgrywa dobrze rozumiana profilaktyka, która w naszych warunkach przy stosunkowo niskiej świadomości społecznej a szczególnie społeczności wiejskiej jest obszarem bardzo zaniedbanym. Właściwe zrozumienie istoty profilaktyki

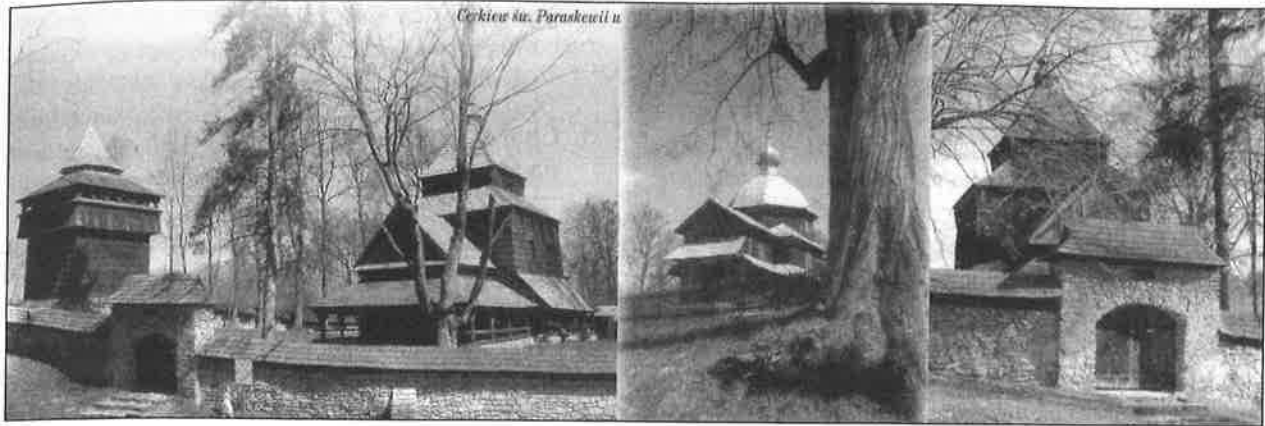
w aspekcie zdrowia społeczeństwa wymaga dobrze zorganizowanych akcji informacyjnych, które docierałyby na drodze medialnej do wszystkich grup społecznych.

W zakresie poprawy stanu zdrowia najważniejszą dotychczas rolę odgrywają sanatoryjne uzdrowiska, które z racji swych zadań podstawowych świadczą usługi rehabilitacyjne dla pacjentów skierowanych do leczenia. Rolę tę spełniają również ośrodki o charakterze turystyczno-rekreacyjnym, które w swoich programach zakładają również promocję działań o charakterze prozdrowotnym. Troska o zdrowie publiczne jest zatem motywem uprawiania turystyki, w związku z czym odgrywa ona coraz większą rolę we współczesnym świecie.

Turystyka połączona z korzystaniem z usług rehabilitacyjnych staje się coraz bardziej pożądanym elementem sektora generującego określone zyski z prowadzącej działalności, co w kontekście gospodarki rynkowej nabiera szczególnego znaczenia.



Ryc. 1. Położenie Horyńca na terenie Południoworodzoczańskiego Parku Krajobrazowego (Źródło: Południoworodzoczański Park Krajobrazowy, Przewodnik, fund. CEEW, Krosno, 2000)



Ryc. 2. Obiekty cerkiewne na terenie gminy Horyniec Zdrój
(Źródło: Radróż, Cerkiew p.w. św. Paraskewy, ofic. wyd. Mercator, Przemyśl)

Należałoby też podkreślić, że tzw. „turystyka uzdrowiskowa” wpływa równocześnie na wydłużenie sezonu turystycznego w atrakcyjnych geograficznie regionach.

W ostatnim okresie obserwuje się podejmowanie działań, zarówno przez instytucje jak też osoby fizyczne, które zmierzają do łączenia tych zagadnień oferując klientom wypoczynek w miejscowościach o znanych atrakcjach przyrodniczych oraz określonych walorach przyrodolecznictwa, na terenach których położone są ośrodki sanatoryjne. W ich zaś otoczeniu powstają w okresie ostatnich kilku lat gospodarstwa agroturystyczne. Sanatoria uzdrowiskowe mogą zatem spełniać w tym względzie dwojaką rolę służąc szeroką gamą usług rehabilitacyjnych zarówno swoim kuracjom, jak też mogąc świadczyć te same zabiegi innym osobom, które na terenie gmin uzdrowiskowych zechcą spędzać wolny czas.

Właśnie gospodarstwa agroturystyczne oferujące możliwości spędzania wolnego czasu na łonie natury, wraz z możliwością zapoznania się z funkcjonowaniem gospodarstwa oraz innymi atrakcjami regionalnymi stanowią nową formę w obszarze działań o charakterze prozdrowotnym.

Wspomniane formy wypoczynku umożliwiające, regenerowanie sił na obszarach uzdrowiskowych o znanych walorach przyrodolecznictwa i ciekawym położeniu geograficznym oraz klimacie przedstawia gmina Horyniec Zdrój. Dysponuje ona kompleksem dobrze wyposażonych sanatoriów uzdrowiskowych, a w ostatnim okresie również rozwijających się gospodarstw agroturystycznych. Podstawowym walorem Gminy Uzdrawiskowej Horyniec Zdrój jest położenie na terenie malowniczego i słynącego z przyrodolecznictwa Rostocza Wschodniego, zaś kompleksowa oferta usług o charakterze rekreacyjno-rehabilitacyjnym jest swoistym novum w obszarze usług turystycznych co znajduje oddźwięk społeczny, gdyż

corocznie zwiększa się zainteresowanie łączoną formą wypoczynku i spędzania wolnego czasu łącznie z odbywaniem kuracji wpływających na odnowę biologiczną organizmu. Ta forma stymulowania jednego rodzaju działalności prozdrowotnej z drugą może stanowić jeden z czynników dynamizujących rozwój gmin o charakterze uzdrowiskowym, nie tylko z racji położonych na ich terytorium obiektów sanatoryjnych, ale również ze względu na połączenie tych możliwości, które oferują ośrodki sanatoryjne z przyrodolecznictwem oraz rekreacją i turystyką.

2. Położenie i walory przyrodnicze gminy Horyniec Zdrój

Gmina Horyniec Zdrój położona jest na wschodniej krawędzi województwa podkarpackiego. Od strony południowo-wschodniej otoczona jest pasmem Wyżyn Rostocza Wschodniego, na terenie którego znajduje się wiele interesujących obiektów przyrodniczych i architektonicznych. Cały ten obszar został włączony w 1989 roku w strukturę Południoworostoczańskiego Parku Krajobrazowego (ryc. 1, 2).

Historia Horyńca sięga połowy XV wieku, ale szczególne zainteresowanie tymi obszarami datuje się na koniec XIX wieku, co było związane z pojawieniem się pierwszych wzmianek o istniejącym tam „źródle mineralnym”, z którego wody cechowały się specyficznymi właściwościami leczniczymi. W 1863 roku staraniem Aleksandra Oskara księcia Ponińskiego urządzony został w Horyńcu pierwszy zakład kąpielowy, który już w 1913 roku przyjmował około 500 kuracjuszy. W 1915 roku zakład uległ zniszczeniu i zdroj przestał funkcjonować. W 1928 roku ostatni właściciel horynieckiego majątku Stanisław Karłowski uruchomił ponownie zakład zdrojowy, który przyjmował wówczas 600 kuracjuszy. Podkreślić też

należy, że już wówczas Horyniec stawał się kurortem. Rozbudowywały się wokół pensjonaty, hoteliki i wille, które przyjmowały kuracjuszy, a obiekty te posiadały już oświetlenie i kanalizację.

Rozwój Horyńca zakończył wybuch II Wojny Światowej a powolna restytucja działalności rekreacyjnej i uzdrowskiej datuje się dopiero od 1962 roku, tj. od momentu uruchomienia prowizorycznego zakładu przyrodoleczniczego. Kolejne uzdrowiska powstawały w 1968 r. oraz 1977 r. ale dopiero w roku 1989 otwarto pierwszy z prawdziwego zdarzenia nowoczesny obiekt sanatoryjny i właściwie od tej pory można mówić o dynamicznym rozwoju Horyńca Zdroju jako gminy o charakterze uzdrowskim.

Obszar Roztocza cechuje się specyficznymi warunkami klimatycznymi, które wynikają z położenia geograficznego, promieniowania słonecznego, odległości od morza, wysokości nad poziom morza oraz układu wzniesień i obniżen. Sprawia to, że cyrkulacja atmosferyczna decyduje o napływie mas powietrza, które kształtują ten klimat. To właśnie tutaj na Roztoczu średnia roczna wilgotność względna podobnie jak średnie zachmurzenie należą do najniższych w Polsce, co jest cechą kontynentalizmu klimatu, sprzyjającego organizacji turystyki i rekreacji (5).

Czynniki te stawiają Horyniec na określonej pozycji na mapie klimatycznej kraju, gdyż pozwalają na wydłużenie okresu wykorzystania pod względem turystyczno-rekreacyjnym tego terenu w skali roku. Do szczególnych cech Roztocza należy zaliczyć bogatą szatę roślinną z bardzo charakterystyczną roślinnością torfowisk oraz wrzosowisk jak też wysoką lesistość regionu, która wynosi 57%. Pola uprawne natomiast charakteryzują się niskim wskaźnikiem bonitacji gleby w granicach klas IV-VI w związku z czym rolnictwo na tych terenach ma charakter ekstensywny. Czynniki te jednoznacznie wskazują na turystyczno-rekreacyjny charakter użytkowania terenów Roztocza Wschodniego.

Do charakterystycznych cech Roztocza należy też struktura wód podziemnych o dużej zasobności, które przepływają na różnych poziomach między pokładami skał wapiennych. Horynieckie wody siarczkowo-siarkowodorowe należą do wód o wysokiej zawartości siarkowodoru, co decyduje o ich przydatności w lecznictwie. Na terenie gminy Horyniec Zdrój znajdują się 2 obszary górnicze surowców balneologicznych stanowiących podstawę lecznictwa uzdrowskiego oraz obszar górniczy borowiny zaliczany do największych zasobów tego cennego surowca o wybitnych walorach leczniczych (1). Czynniki te odgrywają istotną rolę w lecznictwie opartym o wykorzystanie naturalnych zasobów, co spotyka się ze szczególnym zainteresowaniem kuracjuszy jak też turystów zainteresowanych równoczesnym korzy-

staniem z zabiegów poprawiających ich sprawność ruchową.

3. Charakter i struktura uzdrowisk na terenie gminy

Jakkolwiek wiodącą rolę w tym zakresie odgrywają trzy obiekty sanatoryjne położone na terenie Horyńca Zdroju, to należy podkreślić, że w ostatnich latach notuje się wzrost zainteresowania również innymi formami korzystania z wypoczynku w Horyńcu, co polega na łączeniu rekreacji z kuracją. Do korzystania z takich form o łączonych intencjach przyczynił się głównie rozwój infrastruktury na terenie gminy oraz utworzenie Południoworoztoczańskiego Parku Krajobrazowego, stanowiącego rozległy obszar urozmaiconych lasów, które są terenami przygotowanymi dla turystów i kuracjuszy. Istotny wpływ odegrał też rozwój bazy rekreacyjnej i turystycznej otwartej w postaci pensjonatów i hotelików. Szczególnego znaczenia w tym aspekcie nabiera też rozwój sieci gospodarstw agroturystycznych, które jak się okazuje mają bezpośrednie czy pośrednie więzi z ośrodkami sanatoryjnymi i to jest najistotniejszym elementem, który wiąże ogniwa turystyczno-rekreacyjno-rehabilitacyjne w jeden łańcuch usług dla osób odpoczywających oraz odbywających kurację na terenie gminy uzdrowskiej.

Głównym motywem rozbudowy bazy sanatoryjno-uzdrowskiej, która świadczy usługi kliniczne i rehabilitacyjne o coraz szerszym spektrum są uwarunkowania przyrodnicze co jest dobrem natury, która człowieka nimi obdarowała a on z tych dóbr winien umiejętnie korzystać. W tym miejscu nale-



Ryc. 3. Centrum Rehabilitacji Rolników KRUS
(Źródło: Informator KRUS)

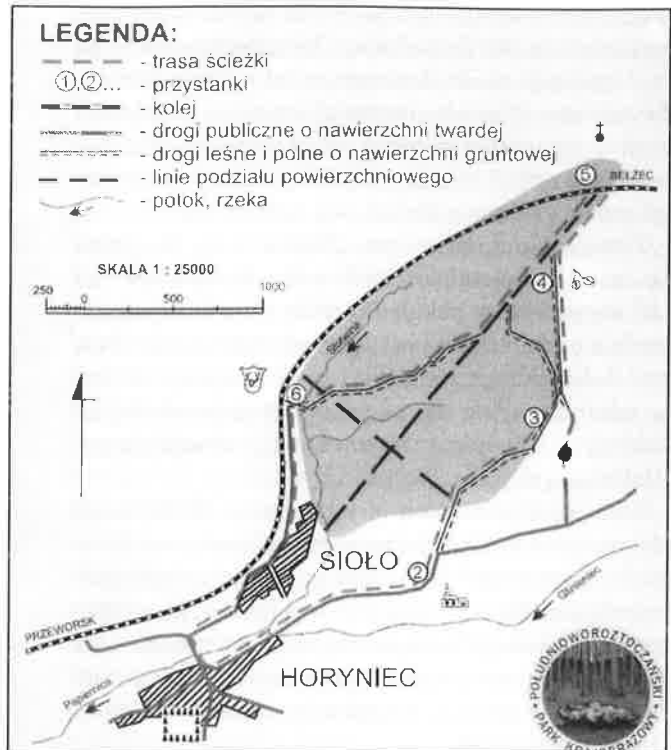
ży podkreślić, że w dobie gospodarki rynkowej zmienia się system funkcjonowania sanatoriów jako obiektów świadczących usługi jedynie dla kuracjuszy skierowanych do leczenia. Obiekty te stają się coraz bardziej otwarte i w pewnych okresach są w pełni dostępne dla chętnych do korzystania z ich usług na zasadach wolnorynkowych. Równocześnie stwierdza się, że właśnie sanatoria w największym stopniu zabezpieczają odpowiednie warunki nie tylko pod względem rehabilitacyjnym, ale równocześnie w zakresie komfortu zamieszkania oraz właściwego żywienia. Zagadnienia dotyczące dwójakiej funkcji sanatoriów uzdrowiskowych stają się bardzo otwartymi i należy się spodziewać, że w kolejnych latach nastąpią w tym zakresie bardzo istotne przeobrażenia.

Wśród obiektów sanatoryjnych w Horyńcu Zdroju na plan pierwszy z racji wielkości, specyfiki prowadzonej działalności oraz wysokiego standardu ośrodka a także profesjonalizmu personelu lekarskiego i rehabilitacyjnego wysuwa się Centrum Rehabilitacji Rolników KRUS, które świadczy usługi rehabilitacyjne nie tylko dla rolników jak to z nazwy wynika, ale staje się coraz bardziej dostępnym dla publiczności ośrodkiem.

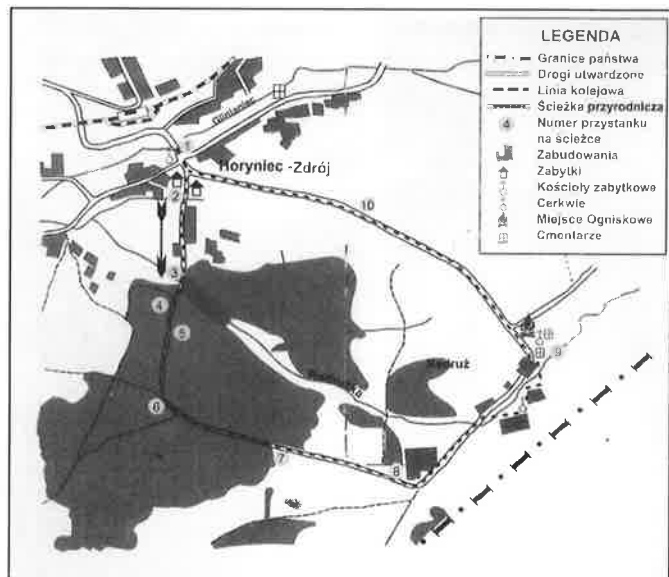
Pomimo tych przeobrażeń, które obecnie następują wypada przypomnieć jak wiele czasu upłynęło do 1974 roku kiedy to otwarto pierwszy w Polsce „Chłopski Dom Zdrowia”. Było to wydarzenie o charakterze dziejowym, które powinno pozostać w pamięci nie tylko rolników ale całego społeczeństwa, gdyż tylko w systemie minionej epoki jedyna grupa społeczna tj. rolnicy indywidualni była wyraźnie dyskryminowana w zakresie opieki zdrowotnej. Rolnicy nie posiadali uprawnień ubezpieczeniowych, emerytalnych, rentowych, nie mogli również korzystać z żadnych świadczeń zdrowotnych czy rehabilitacyjnych. Dom ten jest zatem symbolem przemian, które nastąpiły na początku lat 70-tych w Polsce.

Centrum Rehabilitacji Rolników KRUS jest dzisiaj obiektem ogólnodostępnym, jest też najnowocześniejszym sanatorium, w którym do dyspozycji jest 250 miejsc w komfortowych pokojach jedno i dwu osobowych z doskonale wyposażoną bazą zabiegową oraz gabinetami odnowy biologicznej pływalnią i wieloma możliwościami rozrywkowymi.

Drugie sanatorium o dawnej nazwie „Metalowiec” obecnie pensjonat „Bajka” zostało sprywatyzowane w ostatnich latach. Powstało ono na bazie zabytkowego pałacu książąt



Ryc. 4a. Ścieżki przyrodniczo-dydaktyczne w Horyńcu Zdroju (Źródło: *Dydaktyczna ścieżka przyrodniczo-kulturowa Horyniec-Nowiny Horynieckie, przewodnik turystyczny, ALFA, 2000, s.c. Krosno*)



Ryc. 4b. Ścieżki przyrodniczo-dydaktyczne w Horyńcu Zdroju (Źródło: *Ścieżka przyrodniczo-kulturowa Dębisko – Kruszyna, przewodnik terenowy, Urząd Gminy Horyniec Zdrój i wsp., ALFA, 2005, s.c. Krosno*)

Ponińskich i ostatnich właścicieli Karłowskich jako ośrodek Związku Zawodowego Metalowców, który po modernizacji zaadoptowany został na Sanatorium Związkowe. Obecnie prowadzi lecznictwo uzdrowskie, organizuje turnusy rehabilitacyjne dla niepełnosprawnych a także świadczy usługi wczasowe połączone z odnową biologiczną i rekreacją.

Trzecie sanatorium pn. „Uzdrowisko Horyniec Sp. z o.o.” powstało w 1989 roku. Dysponuje ono 150 miejscami w pokojach jedno, dwu i trzyosobowych z oddzielnymi i wspólnymi łazienkami. Prowadzi działalność leczniczą oraz organizuje turnusy rehabilitacyjne dla pacjentów wolnorynkowych. Zakład ten produkuje również wodę mineralną pn. „Hetmańska”

Poza sanatoriami na terenie gminy funkcjonują również inne obiekty turystyczno-rekreacyjne i hotelarsko-gastronomiczne, które świadczą usługi ogólnodostępne. Baza ta obejmuje 5 obiektów, które dysponują łącznie 520 miejscami w pensjonatach oraz w gospodarstwach agroturystycznych, a ich goście korzystają z usług w zakładzie przyrodoleczniczym oraz w sanatoriach.

W oparciu o powyższe można stwierdzić, że baza turystyczno-rekreacyjna oraz sanatoryjno-rehabilitacyjna na terenie Gminy Uzdrawiskowej Horyniec Zdrój jest dobrze rozwinięta, co stwarza nadzieję,

że w najbliższej przyszłości będzie rosło zainteresowanie spędzaniem wolnego czasu na tych pełnych uroku i przyrodniczo-leczniczych walorów obszarach Roztocza Wschodniego przygotowanego do spacerów i wycieczek również po dobrze oznakowanych ścieżkach dydaktyczno-przyrodniczych (ryc. 4a, 4b).

4. Rozwój gospodarstw agroturystycznych na terenie gminy Horyniec Zdrój

Historia gospodarstw agroturystycznych na terenie Roztocza podobnie jak całego kraju nie jest długa. Niemniej jednak należy podkreślić dynamiczny rozwój tej nowej formy na rynku usług turystyczno-rekreacyjnych jak też zakres oferowanych przez nie usług

Analizując ich charakter można się natknąć na pewną polemikę, która na łamach publikacji ma miejsce, a dotyczy definicji „gospodarstwa agroturystycznego”. Specjaliści dobrze znają interpretację tych form świadczonych usług podobnie jak autorzy niniejszego opracowania. Znając formy działalności i organizacji gospodarstw o takiej nazwie w Austrii, Szwajcarii czy Francji, należy wziąć pod uwagę, że mają one 30-letnią tradycję. Gospodarstwa o tym charakterze na terenie Roztocza, głównie w okoli-



Ryc. 5. Rozmieszczenie gospodarstw agroturystycznych na terenie gminy Horyniec Zdrój (Źródło: Przewodnik turystyczny)

cy gminy Horyniec Zdrój w chwili obecnej mają nieco inny i mniej dojrzały charakter, co jest oczywiste z racji czasookresu ich egzystencji. Nie uzasadniona jest jednak krytyka takich form działalności, gdyż jeśli te obiekty powstają i służą społeczeństwu, które jest zainteresowane ich usługami, to resztę należy pozostawić prawom rynku, który dokona weryfikacji. Najpierw jednak trzeba im pomóc, przybliżyć jak najwięcej wiadomości, sprzyjać rozwojowi, gdyż znajdują w ten sposób nie tylko rozwiązanie w postaci oferty dla turysty, ale również receptę na życie, a to szczególnie tutaj na terenie roztoczańskim jest bardzo cenną inicjatywą wskazującą na zaradność na skąnym rynku zatrudnienia.

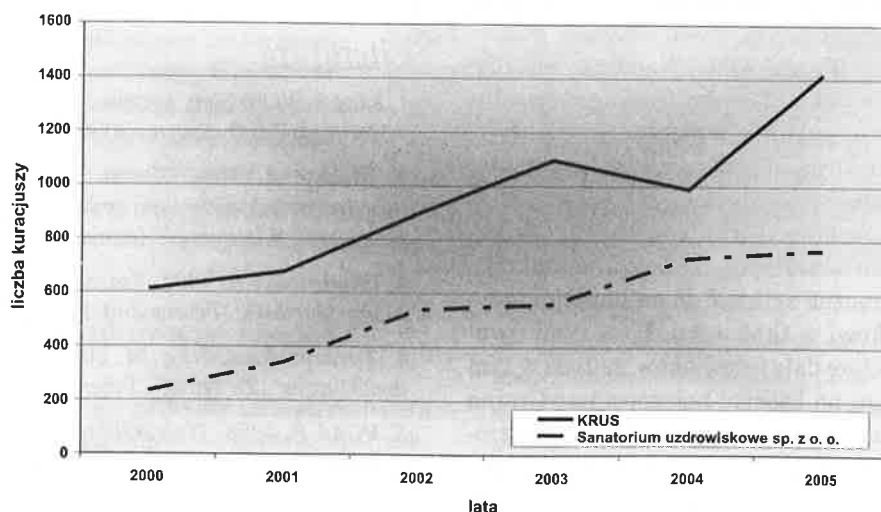
Rodzić się może pytanie: jak one funkcjonują? – na to jest odpowiedź w postaci wyników z przeprowadzonej analizy, która pokazuje wzrost zainteresowań ich ofertą z roku na rok. Jak wynika z badań przeprowadzonych przez Mudry (2006) liczba osób zainteresowanych spędzaniem wolnego czasu w gospodarstwach agroturystycznych systematycznie rośnie a wzrost ten w okresie od 2000 do 2005 jest prawie czterokrotny, co wynika z dwu czynników – wzrostu liczby gospodarstw jak też wzrostu zainteresowania turystów korzystaniem ze spędzania wolnego czasu w tych obiektach.

Interesujące w tym względzie są też wyniki dotyczące korzystania z różnych form wypoczynku oferowanych przez gospodarstwa agroturystyczne, z których korzysta około 23% ankietowanych i należy przyznać, że wynik ten jest zarówno nieoczekiwany, jak też pocieszający gdyż nowa forma rekreacji i wypoczynku na terenie Południowo-Wschodniego Rztocza w warunkach naturalnego środowiska zaczyna zyskiwać coraz większe uznanie i cieszy

się zainteresowaniem znacznej liczby osób wybierających tę atrakcyjną i oryginalną formę spędzania wolnego czasu. Jest to również wskaźnik dla usługodawców rozwijających usługi agroturystyczne, którzy winni zmierzać do podwyższenia jakości i różnorodności w zakresie oferowanych usług. Interesującą jest też wysoka ocena usług rekreacyjnych oferowanych przez gospodarstwa agroturystyczne. Aż 57% ankietowanych osób oceniło te usługi jako bardzo dobre Mudry (2006). Analiza ta oparta o przeprowadzone badania ankietowe 350 osób wydaje się być wiarygodnym wskaźnikiem oceny zainteresowań turystów bazą o zróżnicowanym charakterze usług turystycznych. Stanowi to dobrą zapowiedź dla sektora usług turystycznych, jak też mobilizuje do utrzymania wysokiej jakości w tym zakresie, która będzie miała bezpośredni wpływ na wzrost zainteresowania turystów tą formą spędzania wolnego czasu i wypoczynku. Co z kolei stwarza podstawy do wnioskowania o potrzebie rozwoju różnorodnych form usług turystyczno-rekreacyjnych, co winno stymulować dynamikę rozwoju tej bazy na terenie Gminy Uzdrowiskowej Horyniec Zdrój.

5. Dynamika wzrostu zainteresowań turystów łączoną formą wypoczynku i rekreacji z rehabilitacją

Analizując zainteresowania turystów przybywających w celach turystyczno-rehabilitacyjnych na teren gminy Horyniec Zdrój stwierdzono, że 57% turystów jako miejsce wypoczynku i rekreacji wybiera jedno z dwóch sanatoriów, około 20% korzysta z ośrodków prywatnych świadczących usługi hotelowo-gastrono-



Ryc. 6. Dynamika zainteresowania ośrodkami sanatoryjnymi w celach rekreacyjno-rehabilitacyjnych w latach 2000–2005

miczne a 23% korzysta z usług gospodarstw agroturystycznych (Mudry, 2006). Szczególnie interesującą jest ta trzecia cyfra, gdyż wskazuje, że w okresie zaledwie kilku lat funkcjonowania gospodarstw agroturystycznych tak intensywnie wzrosło zainteresowanie tą nową formą spędzania wolnego czasu na łonie natury.

Badając dynamikę zainteresowań ośrodkami sanatoryjnymi w celach rekreacyjno-rehabilitacyjnych w latach 2000–2005 wykazano wzrost zainteresowań łączoną formą wypoczynku z rehabilitacją co obrazuje rycina 6, z której wynika, że wzrost ten w okresie 5 lat wynosi 150 do 200% (średnio 30–40% rocznie) i następuje w identycznym tempie jest w dwu analizowanych obiektach (Mudry, 2006, ryc. 6). Wyniki te są najlepszym potwierdzeniem koncepcji o konieczności łączenia różnych form rekreacji z możliwościami rehabilitacyjnymi oraz odnową biologiczną, gdyż obrazują one reakcje rynku co stanowi najlepszy argument o istniejącym w tym zakresie popycie

6. Podsumowanie

Podsumowując omawiane zagadnienia dotyczące rozwoju agroturystyki na terenie gmin uzdrowiskowych na przykładzie Gminy Horyniec Zdrój należy stwierdzić, że sieć gospodarstw agroturystycznych na terenie Roztocza Wschodniego systematycznie się rozwija a z roku na rok obserwuje się wzrost zainteresowania turystów korzystaniem z tej formy wypoczynku i spędzania wolnego czasu. Podkreślić należy, że wzrost tych zainteresowań warunkowany jest kilkoma czynnikami, wśród których dominująca rolę odgrywają warunki geograficzne i klimatyczne. Te interesujące pod względem geograficznym tereny Roztocza Wschodniego o dużej lesistości i bogatej szacie roślinnej przyciągają swoim urokiem każdego kto kocha przyrodę, gdyż ona właśnie swoją rozmaitością przynosi człowiekowi radość życia, co stanowi bardzo istotny czynnik warunkujący efektywność wypoczynku. Drugim walorem tych terenów są ich przyrodolecznice właściwości wynikające zarówno z bogatych w siarkę wód oraz borowin o specyficznych własnościach leczniczych, a także klimat, który w tym obszarze można zaliczyć do najbardziej przyjaznych człowiekowi w skali roku. Poza tymi warunkowaniami, które dała człowiekowi natura w tym zakątku Roztocza, na którym położona jest Gmina Horyniec Zdrój, dostrzeżone zostały również przyrodolecznice walory, dzięki czemu powstało tu jedno z pierwszych polskich uzdrowisk, które jakkolwiek przeżywało różne koleje losu to ostatecznie rozwinęło się w słynący obecnie kurort przyciągający turystów i kuracjuszy głównie do trzech sanatoriów na terenie

Zdroju, wśród których największą popularnością cieszy się Centrum Rehabilitacji Rolników KRUS.

Doskonała baza zabiegowa o szerokim spektrum świadczonych usług rehabilitacyjnych przyciąga kuracjuszy z kraju i z zagranicy, którzy regenerują tutaj swoje siły i zdrowie. W ostatnim okresie rozwijają się również na tym terenie ośrodki rekreacyjne o nieco innym charakterze, które swoją naturalną formą przyciągają turystów chcących wypoczywać w tym środowisku ale w bardziej prostych warunkach, wręcz na łonie natury. Te możliwości stwarzają rozwijające się na terenie Roztocza gospodarstwa agroturystyczne, które wpisują się w działalność turystyczno-rekreacyjną gminy poza sanatoriami i pensjonatami świadczącymi szeroką gamę usług i rozrywek dla turystów. Do szczególnie interesujących zjawisk w obszarach gmin uzdrowiskowych należy łączenie działalności podmiotów świadczących usługi turystyczno-rekreacyjne o różnym charakterze z możliwością korzystania z zabiegów na terenie położonych w ich bliskości sanatoriów. Ta forma spotyka się z rosnącym zainteresowaniem, szczególnie tych turystów, którzy wypoczywając w naturalnym środowisku chcą równocześnie korzystać z zabiegów o charakterze odnowy biologicznej. Wydaje się, że ta forma współdziałania pomiędzy sanatoriami a pensjonatami i gospodarstwami agroturystycznymi stanowić może o wzroście atrakcyjności gmin uzdrowiskowych, które będą aktywnie promować takie formy wypoczynku na ich terenach.

* Akademia Rolnicza w Krakowie
Katedra Hodowli Koni

** Centrum Rehabilitacji Rolników KRUS
w Horyńcu Zdroju

Literatura

1. Kłós S. 2000. *Mały przewodnik po uzdrowisku i gminie – Horyniec Zdrój, Krosno 2000*,
2. Mudry A. 2006. *Ocena zainteresowań obszarami turystyczno-rekreacyjnymi gminy Horyniec Zdrój. Praca Magisterka, Maszynopis Uniwersytet Rzeszowski*.
3. Pawłowski A. 1997. *Roztocze Polskie, Puszcza Solska i Lasy Janowskie. Przewodnik turystyczny, Warszawa*.
4. Tarczyńska-Górka M. 2004. *Ścieżka przyrodniczo-dydaktyczna „Za Niwą”, Przemysł*.
5. Wład P. 1996. *Województwo przemyskie. Wyd. Przejściół Nauk o Przemysłu, 1996, Przemysł*.
6. W pracy wykorzystano informatory o ścieżkach dydaktyczno-przyrodniczych „Za Niwą”, „Dębisko Kruszyna”, Horyniec – Nowiny Horynieckie” oraz informatory i przewodniki po zabytkach kultury sakralnej.

dr inż. Maria Walczycka

Przepisy dotyczące bezpieczeństwa, ochrony zdrowia, zabezpieczeń związanych z przyjmowaniem turystów

1. Gospodarstwo agroturystyczne jako miejsce produkcji żywności

Każde gospodarstwo rolne może zaistnieć jako jednostka agroturystyczna o określonej specyfice. Często o charakterze takiego gospodarstwa decyduje region geograficzny, w którym jest ono zlokalizowane czy też określona moda na spędzanie wolnego czasu np. jeździectwo czy tenis ziemny. Dodatkowym aspektem działalności, który będzie zarówno przynosił dochody jak i stanowił o atrakcyjności miejsca jest zagwarantowanie agroturystom własnych, specyficznych, regionalnych produktów żywnościowych zarówno w postaci serwowanych posiłków, jak i wyrobów gotowych odsprzedawanych turystom. Właściwy dobór produktów, jak i związane z nimi tradycje regionalne stanowią niezaprzeczalny atut, który właściwie wykorzystany przynosi obojętne korzyści – gospodarzom zysk finansowy, a gościom niezaprzeczalne walory zdrowotne. Pozyskiwanie surowców do produkcji takiej zdrowej żywności odbywa się na terenie danego gospodarstwa i stanowi również element folkloru. Aby proces ten był całkowicie bezpieczny zarówno dla ludzi, jak i zwierząt gospodarskich muszą być spełnione określone warunki i zachowane ściśle procedury zabezpieczające i sanitarno-higieniczne. Prawo europejskie wprowadza tu kilka procedur i opisuje procesy kontrolno-sprawozdawcze, które wypełnione we właściwy sposób gwarantują bezpieczną żywność i zapewniają dla niej zgodne z prawem warunki zbytu.



2. Bezpieczeństwo zdrowotne żywności

W systemie gwarantującym jakość i bezpieczeństwo żywności, a także regulującym rozwój gospodarki żywnościowej i rolnej istnieją 2 typy aktów prawnych – akty doradcze i prawo stanowione. Szeroko pojętym dokumentem doradczym jest np. Codex Alimentarius. W celu ujednoczenia na świecie zasad bezpieczeństwa żywności FAO/WHO opracowały **Kodeks**

Żywnościowy (Codex Alimentarius). Zawiera on definicję systemu HACCP, etapy jego wdrażania, definicje podstawowych pojęć dotyczących systemu. Jest dokumentem w oparciu o który wprowadza się system HACCP i ocenia skuteczność jego wdrożenia. **System HACCP** (*Hazard Analysis and Critical Control Point*) – **Analiza Zagrożeń i Krytyczny Punkt Kontroli** odnosi się do wielu sytuacji i zadań związanych z produkcją żywności o określonej jakości i odpowiednim poziomie bezpieczeństwa.

W poszczególnych krajach UE obowiązuje jednolity system prawny dotyczący zwłaszcza wspólnych problemów i dziedzin gospodarki. Nie stanowi o wyłączeniu prawa krajowego, lecz stanowi jego podstawę. Prawo stanowione w obrębie Unii wyraża się w rozporządzeniach (obowiązują we wszystkich państwach członkowskich Unii), dyrektywach (wytyczne

dla krajów członkowskich do wdrożenia do własnego prawa stanowionego przez parlament danego państwa), decyzje (obowiązujące tych, w stosunku do których zostały wydane np. przedsiębiorstwa), zalecenia i opinie (nie wiążące dla podmiotów gospodarczych). Ogrom prawa UE dotyczącego żywności nie pozwala na omówienie go tutaj wspomnieć jednakże należy 3 dokumenty unijne z tej dziedziny – Dyrektywę Rady 89/397/EWG, Białą Księgę Bezpieczeństwa

Żywności oraz rozporządzenie 178/2002. **Dyrektywa 89/397/EWG** dotyczy urzędowej kontroli artykułów żywnościowych i przyjmuje, że ochrona zdrowia ludzkiego jest sprawą najważniejszą. **Biała Księga** określa, że priorytetem polityki UE jest zapewnienie najwyższych standardów bezpieczeństwa żywności. Dokument ten zapowiada powstanie Europejskiego Urzędu ds. Żywności w 2002 roku. Parlament Europejski i Rada Europy wydały w tym samym roku rozporządzenie **178/2002 General Food Law Regulation** określający zasady i podstawowe wymagania prawa żywnościowego.

W polskim ustawodawstwie żywnościowym podstawowym aktem prawnym jest **Ustawa z dn. 11 maja 2001 r.** O warunkach zdrowotnych żywności i żywienia oraz jej zmiany wprowadzone ustawą z dnia 24 lipca 2002. Akt ten określa zadania i obowiązki różnych organów administracji państwowej w zakresie niezbędnym do ochrony zdrowia ludności. Reguluje wymagania dotyczące urządzeń, aparatury, sprzętu, narzędzi, opakowań i innych mate-



riałów, które stykają się ze środkami spożywczymi w produkcji lub w obrocie. Zawiera wymagania dotyczące jakości zdrowotnej żywności, przestrzegania zasad higieny, warunki produkcji i obrotu żywnością. Wprowadza wymagania dotyczące higieny i bezpieczeństwa żywności, określa metody służące do tego celu. W zakładach przemysłowych według ustawy system właściwej jakości zdrowotnej i zasad higieny oraz bezpieczeństwa zdrowotnego żywności zapewnia kontrola wewnętrzna, która m.in. polega na skutecznym wdrożeniu i monitorowaniu systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli. Obowiązek wdrożenia systemu HACCP nie dotyczy małych przedsiębiorców określonych w ustawie – prawo o działalności gospodarczej – którzy są zobowiązani wdrożyć zasady GMP i GHP a w przypadku gospodarstw agroturystycznych także GAP.

3. Systemy zapewnienia jakości i bezpieczeństwa żywności w gospodarstwie agroturystycznym

Dobra Praktyka Rolnicza (Good Agriculture Practice – GAP) – termin ten oznacza całokształt działań związanych z pozyskiwaniem plonów z roślin uprawnych oraz żywca zwierzęcego. Oznacza to w praktyce stosowanie kwalifikowanego materiału siewnego, przestrzeganie zasad karencji przy stosowaniu środków ochrony roślin, chociaż przy produkcji tzw. żywności organicznej (ekologicznej) żadne nawozy mineralne poza obornikiem nie mogą być stosowane, utrzymywanie odpowiedniego zmianowania plonów a także prowadzenie zapisu wszystkich dokonywanych czynności produkcyjnych. Zapis ten umożliwia audit (sprawdzenie) zarówno wewnętrzny jak i zewnętrzny przyjętego postępowania oraz całokształtu gospodarowania plonami w danym gospodarstwie. Dla zwierząt hodowlanych oznacza to konieczność stałego, cyklicznego nadzoru weterynaryjnego oraz posiadanie tzw. paszportów – dokumentów, w których zapisano całą historię postępowania ze zwierzęciem poczynając od gospodarstwa, w którym przyszło na świat, gdzie zostało zakupione, jakie choroby przebyło, jak prowadzony jest tucz (stosowanie antybiotyków i sterydów w hodowli ekologicznej, ekstensywnej jest całkowicie zabronione). Zabezpieczenie gospodarstwa to nie tylko zwierzęta czy rośliny, ale także ludzie, sprzęt rolniczy i oczywiście agroturysta. Ludzie przebywający w gospodarstwie nie mogą być narażeni na uszczerbek na zdrowiu czy życiu, co gwarantuje stosowanie odpowiednich zabezpieczeń urządzeń i maszyn rolniczych (każdy sprzęt ma swoje określone miejsce i nie mają do niego dostępu osoby postronne zwł. dzieci,

a także jest on odpowiednio konserwowany i serwisowany, co znajduje odzwierciedlenie w prowadzonej dokumentacji). Kolejny punkt zabezpieczany to ścieki zarówno gospodarskie jak i bytowe (dwa oddzielne szamba; gnojowica zabezpieczona i odseparowana od części gospodarstwa udostępnianej gościom). Można zastosować przydomowe oczyszczalnie ścieków wykorzystując biologicznie aktywne złoża bakterii umożliwiające bezpieczny zrzut ścieków do sieci kanalizacyjnej; w żadnym wypadku ścieki nie mogą być bezpośrednio odprowadzane do cieków wodnych, jezior lub bezpośrednio do gruntu. Przy pozbywaniu się jakichkolwiek odpadów z gospodarstwa czy to płynnych czy stałych nie mogą krzyżować się ich drogi/ miejsca składowania czy wywózki z płodami rolnymi (surowcami, ziarnem siewnym) czy ze zwierzętami gospodarskimi. Oznacza to również częstą zmianę

ściółki w oborach i stajniach. Miejsca te powinny być również zabezpieczone przed dostępem owadów, gryzoni, a także ptaków. Można to zrealizować dzięki siatkom w oknach, lampom UV (przeciw owadom) oraz niedopuszczaniem ptaków do zagnieżdżania się nad poidłami czy żłobami dla zwierząt. Zabezpieczeniem przed inwazją gryzoni są rozmaitego typu pułapki oraz wzmocnione dolną listwą metalową drzwi, zwłaszcza tam gdzie przechowuje się plony.

Dobra Praktyka Produkcyjna (*Good Manufacturing Practice – GMP*) to działania, które muszą być podjęte, i warunki do spełnienia, aby produkcja żywności odbywała się w sposób zapewniający jej właściwą jakość zdrowotną zgodnie z przeznaczeniem.

Dobra Praktyka Higieniczna (*Good Hygiene Practice – GHP*) to działania, które muszą być podjęte, i warunki do spełnienia na wszystkich etapach produkcji i obrotu, aby zapewnić bezpieczeństwo żywności.

4. Produkcja żywności w gospodarstwie agroturystycznym

Główne zadanie systemu HACCP to zapewnienie bezpieczeństwa produkowanej żywności poprzez wyznaczenie i stały monitoring (sprawdzanie) krytycznych punktów kontroli. Punkty kontroli określa producent żywności w oparciu o analizę zagrożeń zdrowotnych w poszczególnych etapach procesu produkcyjnego. W punktach tych zagrożenia znajdują się pod stałą kontrolą, czyli są eliminowane lub minimalizowane do akceptowalnego poziomu. Wyniki tej analizy zagrożeń jak i monitoringu (ciągłego) punktów kontroli zapisywane są w postaci odpowiednich dokumentów. W gospodarstwie agroturystycznym tworzenie typowej książki HACCP i związanych z nią dokumentów ograniczyć się do kilku niezbędnych elementów podstawowych. Dwie pozostałe zasady „Dobrych Praktyk – Higienicznej i Produkcyjnej” to cały szereg przepatających się nawzajem reguł, których stosowanie powinno być i często jest nawykiem ustalonym przez lata praktyki w produkcji żywności, a która to wiedza przekazywana jest z pokolenia na pokolenie. Naturalnie do opanowania wszystkich zasad powyższych systemów niezbędna jest fachowa wiedza i ciągłe szkolenie. Natomiast właściciel gospodarstwa agroturystycznego powinien posiadać niezbędne dokumenty do jego prowadzenia tj. wpis do rejestru przedsiębiorstw i dokumentację podatkowo-ubezpieczeniową (KRUS).

Aby produkować żywność konieczne są określone działania wstępne tj. uzyskanie zgody na produkcję żywności wydawane przez Sanepid. Urząd ten na podstawie dokonanej adaptacji budynków i po-

mieszczeń, zachowanych reguł GHP i GMP wydaje pozwolenie na działalność. Każda osoba uczestnicząca w produkcji żywności musi być przeszkolona pod względem zasad bezpieczeństwa i higieny pracy.

Właściciel gospodarstwa musi wykonać określoną adaptację miejsca gdzie będzie ta żywność produkowana z przeznaczeniem do spożycia dla gości gospodarstwa lub jego najbliższych sąsiadów, gdy żywność ta sprzedawana jest na zasadach rynkowych. Istnieją zasady, według których przystosowujemy gospodarstwo do celów produkcji żywności – odnośnie konstrukcji pomieszczeń przeznaczonych do produkcji żywności, stosowanych do budowy materiałów, sposobów wewnętrznego wykończenia pomieszczeń, ich określonych wymiarów zgodne z cytowaną powyżej ustawą – czyli dopuszczone do kontaktu z żywnością oraz zostać zastosowane zgodnie z regułami polskiego prawa budowlanego. Do budowy i konstrukcji mają zastosowanie ogólne przepisy prawa budowlanego natomiast już wykończenie pomieszczeń musi zostać wykonane za pomocą materiałów (żywic, fliz, stali nierdzewnej kwasoopornej) dopuszczonych do kontaktu z żywnością. Oznacza to w praktyce, że musimy posiadać następujące pomieszczenia odpowiednio zbudowane i wyposażone: magazyn surowców suchych, sypkich, magazyn chłodnię-mroźnię, przygotowalnię owoców i warzyw, przygotowalnię mięs, kuchnię, zmywalnię (z wyparzaczami), salę jadalną (jeśli serwujemy posiłki gościom) itd. Strefa brudna (magazyny płodów rolnych, przygotowalnia warzyw i owoców, zmywalnia naczyń kuchennych i stołowych, magazyny środków czystości – higieny sprzętu i higieny pracowników, magazyn odzieży roboczej brudnej i jej pralnia) strefa czysta (magazyn półproduktów, chłodnia i mroźnia surowców i wyrobów gotowych, kuchnia, sala jadalna, magazynek czystej odzieży, zastawy stołowej i bielizny stołowej) muszą być wyraźnie od siebie oddzielone. Nie jest możliwe bezpośrednie wejście z obejścia wprost do pomieszczeń kuchni czy przygotowalni półproduktów – oddzielają to tzw. strefy buforowe, które pozwalają pracownikowi na odpowiednią higienę i zmianę stroju. Szczegóły postępowania dotyczące stref buforowych i brudnej – czystej będą omówione szczegółowo w dziale higiena osobista pracowników.

Co prawda gospodarstwa agroturystyczne nie produkują na skalę masową żywności, ale zasady wytwarzania pożywienia dla własnych potrzeb czy dla agroturystów są bardzo podobne jak w przemyśle. Dobra Praktyka Produkcyjna oznacza tu całokształt działań prowadzących do uzyskania bezpiecznej żywności o określonej jakości odżywczej.

Poszczególne pomieszczenia do przygotowania żywności mają swoją specyfikę, a na dodatek muszą stanowić nie krzyżujący się łańcuch pomieszczeń,

który prowadzi od magazynu surowca poprzez przygotowalnię, kuchnię aż do stołu, gdzie powrót brudnych naczyń z sali jadalnej musi odbywać się tak by w żadnym miejscu nie zetknęły się one z surowcami czy gotowymi potrawami. Warunki graniczne wilgotności, temperatury zarówno minimalnej jak i maksymalnej koniecznej do danego typu procesu czy typu obróbki będą stanowić punkty kontroli krytycznej dla naszego systemu zapewnienia bezpieczeństwa produkowanej żywności. Aby monitorować te punkty musimy posiadać odpowiednio wyskalowane i walidowane termometry. Poszczególne dni produkcji naszych potraw muszą znaleźć odzwierciedlenie w zapisie dokumentowym. Dokumenty niezbędne to: jadłospis dekadowy (odpowiednio zbilansowany; do wglądu gości i kontroli), ewidencję zbiorczą zapasów surowców i produktów oraz opisane sposoby ich zabezpieczenia



(np. marchew kopcowana, 300 kg; filety rybne mrożone, 30 kg), pracownicze książeczki zdrowia dla całej obsługi (aktualne badania ogólne i na nosicielstwo), rejestr próbek potraw dla Sanepidu (codziennie odkładamy każdej partii potraw po 100 g do jałowych słoików i umieszczamy w odrębnej lodówce; przechowujemy do 3 dni), książkę gości (ułatwia poszukiwanie w razie zagrożeń epidemiologicznych).

4.1. Magazynowanie surowców spożywczych

Materiały sypkie takie jak zboża, mąki, kasze najczęściej pakuje się w duże opakowania zbiorcze i paletuje w przewiewnych, suchych pomieszczeniach. Każde pomieszczenie powinno mieć zabezpieczone siatką przed owadami i gryzoniami wlot i wylot świeżego powietrza oraz skalibrowane w odniesieniu do wzorca termometr i higrometr (temperatura od 4° do 10°C; wilgotność do 75%). Temperatura i wilgotność są istotne dla utrzymania surowców w dobrym stanie konsumpcyjnym.

Materiały łatwopsujące się jak np. warzywa i owoce – podwyższona wilgotność ok. 80%, temperatura od 4 do 6°C. Mięsa i wędliny – lodówki dla ilości produktów wystarczających na bieżące spożycie natomiast większe ilości muszą być przechowywane w chłodniach lub mroźniach (+4°C lub -18°C, wilgotność względna do 80%).

4.2. Przygotowanie surowców i półproduktów do produkcji posiłków

Przygotowalnia. Oddzielne zestawy zlewozmywaków do mycia surowców owocowo-warzywnych mających kontakt z ziemią; do mycia ryb, mięs oraz cały zespół sanitarno-higieniczny do mycia rąk i dezynfekcji narzędzi i pomieszczeń (np. wyparzacze do noży).

Produkcja potraw do spożycia na miejscu i na wynos

Kuchnia jest centralnym pomieszczeniem do produkcji potraw – od właściwego ustawienia i wykorzystania znajdujących się w niej urządzeń zależy jakość i bezpieczeństwo żywności. Oto niektóre punkty krytyczne, w których decyduje się nie tylko jakość, ale i bezpieczeństwo spożywanych potraw. W części przygotowawczej niezbędne są oddzielne (oznaczone) deski do krojenia drobiu, ryb i mięs.

Właściwie dobrana jednostka do obróbki termicznej żywności. Przy całym uroku pieców kaflowych nie możemy w nich zagwarantować odpowiednio utrzymanych reżimów temperaturowych, podczas, gdy w piekarni-

kach z termostatami jesteśmy w stanie to wykonać. Potrawy poddane obróbce termicznej (smażenie, pieczenie, gotowanie) muszą osiągnąć co najmniej 70°C wewnątrz geometrycznego środka potrawy. Jest to jeden z podstawowych punktów kontroli krytycznej naszego procesu obróbki żywności – musimy zapewnić ten warunek każdej potrawie. Drugim istotnym procesem przygotowania żywności jest jej chłodzenie (0–4°C) lub zamrażanie (-18 do -25°C) – to kolejne punkty kontroli krytycznej. Właściwie dobrana temperatura i wilgotność względna pozwalają na utrzymanie żywności we właściwym stanie konsumpcyjnym. Żywność, która została niespożytkowana w danym dniu powinna być odpowiednio schłodzona i jak najszybciej wykorzystana (np. prezerwy-konserwy domowe z mięs i warzyw mają trwałość do 7 dni w stanie schłodzonym) lub też skarmiona jako dodatek do paszy dla trzody chlewnej (trzoda nie toleruje soli). W przypadku jakiegokolwiek podejrzenia, że żywność może być nieświeża należy się jej pozbyć jak utylizowanych odpadków organicznych. Spleśnia-

le produkty przed wyrzuceniem należy zagotować w odrębnym parowniku (garnku) i dopiero wyrzucić (zabijamy w ten sposób ewentualnie obecne grzyby mykotoksynotwórcze). Z każdej potrawy pobieramy co najmniej 100 g próbkę dla celów epidemiologicznych i przechowujemy ją przez 3 dni w oddzielnej lodówce, odpowiednio opisaną i zamkniętą hermetycznie. Próbkę ta jest do wglądu dla Sanepidu w razie zatruc pokarmowych stanowi podstawowe źródło identyfikacji typu drobnoustroju, którym zakażeni są goście.

Przygotowując dania garmazeryjne czy kanapki musimy zachować odpowiednio krótki czas ich przechowywania i serwowania. Nasza zwykła lodówka może być źródłem zakażeń groźnymi drobnoustrojami (*Listeria monocytogenes*). Dania gotowe powinniśmy jak najszybciej schładzać i przechowywać w temp. 0–4°C do 2 dni. Potrawy odgrzewane – dania gotowe mogą być serwowane po odgrzaniu tylko raz – pozostałości nie mogą być przechowywane w lodówce i ponownie podane do spożycia.

4.3. Higiena sprzętu i naczyń

Wszystkie powierzchnie kuchni, przygotowalni i magazynów powinny być łatwozmywalne. Mycie całości sprzętu, powierzchni, a także wyparzenie narzędzi musi być dokonywane każdorazowo po zakończonym cyklu – dniu pracy. Nie można dokonywać niemądrych oszczędności na środkach myjących tylko stosować je zgodnie z instrukcją producenta. Co jakiś czas środki dezynfekujące trzeba zmieniać bowiem istnieje możliwość uodparniania się zjadliwych drobnoustrojów na substancje czynne tych środków. Naczynia brudne pozostałe po przygotowaniu posiłków i wracające odrębną drogą z sali jadalnej muszą być dokładnie oczyszczone z resztek i umyte w wyparzacz lub zmywarce z zastosowaniem odpowiednich środków myjących.

4.4. Higiena i bezpieczeństwo pracowników i gości

Każda osoba uczestnicząca w produkcji żywności musi być przeszkolona pod względem zasad bezpieczeństwa i higieny pracy i posiadać pracowniczą książeczkę zdrowia (badania ogólne i na nosicielstwo). Stałym elementem zaplecza udostępnianego dla pracowników powinna być dobrze zaopatrzona apteczka pierwszej pomocy Do dyspozycji każdego pracownika powinien być udostępniony węzeł sanitarny (w strefie brudnej budynku) oraz szafka z kilkoma kompletami czystej odzieży ochronnej (ubrania – najczęściej białe kitle, nakrycia głowy; ewentualnie stalowe fartuchy i rękawice ochronne do rozbioru mięs, buty

łatwo zmywalne – najczęściej kalosze). W zapleczu sanitarnym powinny znajdować się wc, prysznic, obok których lokalizujemy kosze na brudną odzież roboczą. Dodatkowe sprzęty to miejsce do mycia (jałowania) butów roboczych, zestaw umywalek (uruchamianych 'na łokieć' lub pedał nożny) do mycia rąk. Nad umywalkami instrukcje mycia rąk (uniwersalna instrukcja zawarta w GHP) – najczęstsze źródło zakażeń gotowych produktów stanowią ręce pracowników. Pomiędzy częścią brudną a czystą powinna istnieć tzw. strefa buforowa w praktyce najczęściej są to szczelnie zamykane drzwi, obok których należy umieścić matę dezynfekcyjną (materiał nasączony odpowiednim środkiem). Pracownikom nie wolno w żadnym wypadku przechodzić bez zmiany odzieży i obuwia z pomieszczeń gospodarczych np. stajni do strefy czystej budynku, w której mieści się kuchnia czy sala jadalna. Najlepszym rozwiązaniem jest lokalizacja zespołu pomieszczeń do przygotowywania posiłków w odrębnym budynku, jeżeli jednak nie jest to możliwe to musi on być izolowany od pozostałych pomieszczeń. W odrębnym pomieszczeniu lokalizujemy sanitariaty dla gości korzystających z sali jadalnej. W żadnym wypadku nie mogą oni korzystać ze wspólnych sanitariatów razem z pracownikami.

Tak zastosowane systemy zapewnienia jakości GHP GMP łącznie z niektórymi elementami systemu HACCP będą stanowiły o produkcji żywności o wysokiej jakości i zapewnionym poziomie bezpieczeństwa zdrowotnego w obrębie gospodarstwa agroturystycznego.

Akademia Rolnicza w Krakowie
Katedra Przetwórstwa Produktów Zwierzęcych

Literatura

1. Codex Alimentarius. *Ford Hygiene Basic Texts*. 1997. Rzym, FAO/WHO.
2. Ustawa z dnia 11 maja 2001 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia. Dz.U. nr 63, poz. 634.
3. Ustawa z dnia 24 lipca 2002 r. o zmianie ustawy o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia oraz innych ustaw. Dz.U. nr 135, poz. 1145.
4. Dyrektywa Rady 93/43/EEC w sprawie higieny środków spożywczych.
5. Kijowski J., Sikora, T. (red.) 2003. *Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności*. WNT „Żywność jakość technologia” Warszawa.
6. Luning P.A., Marcelis W.J., Jongen W.M.F. 2005. *Zarządzanie jakością żywności – ujęcie technologiczno-menedżerskie*. WNT „Żywność jakość technologia” Warszawa.

prof. dr hab. inż. Ewa Cieślak

Podstawy prawidłowego przyrządzania potraw i posiłków

1. Wymagania sanitarno-higieniczne przy projektowaniu i uruchamianiu zakładów żywienia zbiorowego

Zapobiegawcze przepisy zdrowotne i sanitarno-higieniczne są stosowane przy opracowaniu wymagań sanitarnych podczas ustalania norm budowlanych, opiniowaniu i opracowaniu planów nowych budów, przebudowy lub adaptacji istniejących zakładów, przy ustalaniu norm badania i przechowywania środków spożywczych jak również wprowadzaniu receptur nowych potraw. Wymagania sanitarno-higieniczne dotyczą także wytycznych urbanistycznych, m.in. wyboru miejsca pod budowę, terenu i jakości gruntu, odpowiedniej wody, odprowadzania ścieków, poziomu wód gruntowych, zabezpieczenia przed zanieczyszczeniami zakładów przemysłowych. Uwzględnia się ponadto kierunek wiatru i nasłonecznienie. Należy budować na stronie odwietrznej tak, aby nie przenosić do zakładu powietrza zanieczyszczonego. Nie budować zakładu w strefie ochronnej. Okna sal konsumpcyjnych i pomieszczeń biurowych – strona południowa, zakład powinien mieć zapewnioną możliwość wietrzenia naturalnego. Część produkcyjna – strona północna lub północno-wschodnia. Pomieszczenia chłodnicze – usytuowane od strony północnej. Odpowiedni dobór gruntu pod budowę zakładu żywienia. Gleba powinna być sucha, przepuszczalna, naturalny odpływ wód ściekowych, najlepszy grunt kamienisty lub piasek, zapewnienie dostarczenia odpowiedniej jakości wody. Jeżeli zakład jest budynkiem wolnostojącym to pod zabudowę przeznaczają się nie więcej niż 40% działki, a front zakładu powinien być oddalony od szlaku komunikacyjnego w odległości 6 m. Teren pod zakład powinien posiadać utwardzoną nawierzchnię, co zapewni dobry dojazd środków transportu. Śmietniki usytuowane w odległości od okien – 25 m, co najmniej 10 m.

Do zakładu żywienia muszą być co najmniej 2 wejścia (drzwi otwierane na zewnątrz): oddzielne dla personelu i dla konsumentów. Dodatkowo wejście gospodarcze, podjazd dla wozów ciężarowych, np. zsypy do ziemniaków i warzyw okopowych. Budynek zakładu powinien być odpowiednio zabezpieczony

przed wilgocią, która sprzyja chorobom grzybowym ponieważ wilgotne ściany lepiej przewodzą zimne powietrze a parując ochładzają je, wilgotne powietrze sprzyja zatem rozwojowi grzybów i pleśni.

Przy projektowaniu nowych zakładów należy uwzględnić obciążenie stropów i odpowiednią wysokość pomieszczeń, przy czym dla pomieszczeń części handlowej i produkcyjnej wymagane jest nie mniej niż 3 m, a dla pozostałych – 2,8 m. Ważne jest także odpowiednie wykończenie ścian i podłóg pomieszczeń. Ściany i sufity wszystkich pomieszczeń mogą być tynkowane, pomieszczenia sanitarne i kuchenne – muszą być wykończone płytkami glazurowanymi. Podłogi powinny być wodoszczelne, łatwo zmywalne i antypoślizgowe. Wymagany jest spadek podłóg w kierunku schodów (0,15 m). Kratki ściekowe (niezbędne stosowanie odtłuszczaczy i osadników skrobi) należy umieścić w miejscach gdzie nie ma wzmoczonego ruchu. Dopuszcza się podłogi drewniane tylko w części handlowej, materiał pozostałych podłóg musi być trwały i łatwozmywalny. Otwory okienne muszą umożliwiać wietrzenie zakładu i powinny otwierać się wzdłuż osi poziomej. Drzwi w zakładach żywienia powinny być gładkie, szerokość nie mniej niż 0,9 m, a wysokość 1,8 m, drzwi wewnętrzne muszą być otwierane w kierunku zewnętrznym, a drzwi w części magazynowej metalowe lub obite blachą do wysokości 60 cm. Pomiedzy pomieszczeniami nie powinno być progów utrudniających transport wewnętrzny. Każdy zakład powinien mieć odpowiednie zabezpieczenia otworów wentylacyjnych przed gryzoniami np. siatką metalową.

Instalacje wodociągowo-kanalizacyjna i wentylacyjna oraz oświetlenie powinno odpowiadać wymaganiom sanitarno-higienicznym. Woda musi być zdatna do picia, jest wykorzystywana do celów konsumpcyjnych, pomocniczych, sanitarnych i porządkowych. Wymagania temperaturowe dotyczące wody: ciepła – powyżej 70°C, para – 90°C. Przewody (rury) wodno-kanalizacyjne, a także kanały wentylacyjne nie mogą być prowadzone przez pomieszczenia produkcyjne i magazynowe. Wentylacja ma na celu usunięcie pary wodnej, ciepła, dymów i zapachów. We wszystkich pomieszczeniach niezbędna jest wenty-

lacja naturalna. Wentylacja mechaniczna musi być zainstalowana w pomieszczeniach produkcyjnych. Wentylacja sztuczna może być: nawiewna, wyciągowa lub nawiewno-wywiewna w celu utrzymania odpowiedniej temperatury w pomieszczeniach zakładu żywienia zbiorowego: w sali konsumpcyjnej – 18°C, w pomieszczeniach produkcyjnych – 16°C, w magazynach produktów suchych – 12°C, w magazynach warzyw i ziemniaków – 5°C, w chłodni – 3°C.

Oświetlenie zakładu powinno być odpowiednie, gdyż niedostateczne powoduje szybkie osłabienie uwagi i koncentracji, zmęczenie, zmniejsza bezpieczeństwo pracy i wydajność, a zbyt silne działa szkodliwie. Oświetlenie dzienne zależy od strony świata i głębokości pomieszczeń, wielkości i rozmieszczenia okien. Zależy także od barwy ścian – białe ściany pochłaniają tylko 8% światła, od czystości okien: brudne przepuszczają 25–30% światła, czyste – 88%. Dla obliczenia oświetlenia naturalnego podaje się stosunek powierzchni szyb do powierzchni podłogi. W kuchni i jadalni stosunek ten powinien być od 1:5 do 1:8, a w magazynach – 1:15. Oświetlenie sztuczne powinno być równomierne i jednolite bez drgań. Kolor i skład zbliżony do światła naturalnego. Nie powinno wytwarzać ciepła. Najwłaściwsze jest oświetlenie pośrednie – odbite. Oświetlenie jarzeniowe jest zbliżone barwą do dziennego. Oświetlenie sali konsumpcyjnej powinno wynosić – 100 luksów, kuchni – 50–100, a przedsionków może być niższe (20 luksów).

Izolacja akustyczna jest niezbędna pomiędzy salą konsumenta i kuchnią oraz części handlowej i ruchu drogowego.

2. Układ przestrzenny pomieszczeń zakładu

Pomieszczenia zakładów żywienia dzielimy na 4 części. Są to: część handlowo-ekspedycyjna, produkcyjna, magazynowa i administracyjno-socjalna. Ze względów higieniczno-sanitarnych ważny jest funkcjonalny układ tych pomieszczeń. W zakładzie obowiązuje ruch jednokierunkowy. Wyeliminowanie kontaminacji krzyżowej można osiągnąć przez ograniczenie możliwości stykania się surowców i gotowych potraw, zarówno w czasie produkcji jak i magazynowania. W tym celu powinno się zapewnić proste drogi przepływu wytworzonych produktów, bez ich zawracania i krzyżowania; redukcję zbędnego przemieszczania się pracowników; rozdzielenia stref funkcjonalnych (brudnych i czystych).

Część handlowa zakładu składa się z przedsionka, który izoluje salę konsumpcyjną i zabezpiecza

przed przenikaniem zimnego powietrza oraz hallu, pomieszczenia przejściowego z szatnią i wejściem do pomieszczeń sanitarnych. Salę konsumpcyjną może tworzyć kilka pomieszczeń z bufetem. Na część ekspedycyjną zakładu składa się rozdzielnia przykuchenna, która izoluje kuchnię od sali konsumpcyjnej, a także od zapachów i służy do wydawania posiłków. Z kuchnią powinna mieć połączenie poprzez zmywalnię naczyń, a z salą łączy się przez drzwi. Zmywalnia naczyń stołowych ma okno służące do odbioru naczyń czystych, a odpadki przenosi się tak aby nie były transportowane przez pomieszczenia produkcyjne.



Część produkcyjna zakładu składa się z kilku pomieszczeń. Są to przygotowalnia I, w której przeprowadza się wstępną obróbkę. Jest połączona z magazynem ziemniaków i warzyw oraz przez korytarz z przygotowalnią II, kuchnią i garmazernią. Przygotowalnia II jest kolejnym pomieszczeniem, w którym sporządza się półprodukty w stanie surowym. Garmazernia służy do obróbki półproduktów do produkcji zimnych potraw. Pomieszczenie to jest połączone z kuchnią i przygotowalnią II. Najważniejszym pomieszczeniem jest kuchnia, która powinna mieć miejsce przeznaczone do zmywania naczyń kuchennych. Jest połączona z przygotowalnią II, spiżarnią i magazynem podręcznym, służącym do przechowywania artykułów potrzebnych do bieżącej produkcji. Obok kuchni usytuowany powinien być pokój szefa kuchni. Pomieszczenia produkcyjne powinny się znajdować na jednym poziomie.

Część magazynowa zakładu składa się z przedmagazynu, który służy do przyjmowania i wydawania towarów, ważenia i przepakowywania oraz magazynu produktów suchych, magazynu ziemniaków i warzyw (najczęściej w podziemiu i jest połączony z przygotowalnią I), magazynu napojów, chłodni. Do tej grupy zaliczamy także pomieszczenie na

odpadki z odrębnym wejściem z zewnątrz, które powinno być wentylowane, z dostępem do wody bieżącej, zimnej i gorącej.

Część administracyjno-socjalna zakładu składa się z następujących pomieszczeń: pokoju kierownika, pokoju pracowników, jadalni, szatni (oddzielnej dla kobiet i mężczyzn, wyposażonej w urządzenia sanitarne dla pracowników (sanitariaty z przedsionkiem i umywalką z ciepłą wodą, natryski). Wyposażenie i usytuowanie szatni dla personelu jest regulowane odrębnymi przepisami. Powinny być usytuowane przy wejściu gospodarczym, a w szatni po 2 szafki dla każdego pracownika na odzież ochronną i osobistą. Do tej grupy zaliczmy także maszynownie chłodnicze oraz pomieszczenie na sprzęt porządkowy.

3. Drogi zakażenia środków spożywczych i gotowych posiłków w zakładzie żywienia zbiorowego

Główne drogi zakażenia środków spożywczych, a także gotowych posiłków w zakładzie żywienia zbiorowego stanowią surowce i odpadki, chorzy konsumenci, personel zakładu, gryzonie i owady.

Proces wytwarzania potraw, poczynając od selekcji jakościowej surowców, przez wytwarzanie, zestawianie i pakowanie wieloskładnikowych produktów, a na właściwych warunkach przechowywania i dystrybucji kończąc, powinien być prowadzony z uwzględnieniem podstawowych zasad higieny. W procesie tym należy w maksymalny sposób ograniczyć możliwości skażenia żywności, zapobiec rozwojowi lub doprowadzić do inaktywacji drobnoustrojów stosując najbardziej korzystne metody, a także ograniczyć możliwości zakażenia wtórnego.

Na jakość wydawanych posiłków wpływają: jakość i czystość surowca, sposób i warunki przekazania surowca do produkcji, wybór i zastosowanie odpowiedniej techniki produkcji, warunki sanitarne produkcji, czas i sposób porcjowania i wydawania potraw, czystość sprzętu i zakładu, warunki przechowywania półfabrykatów i gotowych potraw, pracownicy (stan zdrowia, wyszkolenie, nawyki higieniczne, przestrzeganie kodeksu higienicznego, nadzór).

Na przykład wydawanie produktów z magazynu następuje 1 raz, ewentualnie 2 razy dziennie. Po wydaniu surowce przechodzą do magazynu podręcznego. Należy zwrócić szczególną uwagę na sposób przenoszenia jaj, które mogą zawierać salmonellę, oraz mąki, która powinna być przesiewana po wydaniu z magazynu ogólnego.

Odpowiednio przeprowadzony proces kulinarny powoduje zwiększenie przyswajalności niektórych składników pokarmowych, zmniejszenie objętości,

usunięcie z produktów części zepsutych, zniszczenie drobnoustrojów, zwiększenie apetyczności surowców, wytworzenie nowych lub zwiększenie istniejących wartości sensorycznych potraw. Poszczególne fazy przygotowania posiłków wpływają na czystość mikrobiologiczną gotowych potraw. Obróbka wstępna ma na celu usunięcie zanieczyszczeń mechanicznych i części niejadalnych z produktu. Obróbka wtórna jest to obróbka czysta mająca na celu przygotowywanie półfabrykatów. Niezbędne są oddzielne stanowiska dla każdego produktu oraz osobny sprzęt do obróbki mięsa. Obróbka termiczna potraw (gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie) służy nie tylko nadaniu odpowiednich cech sensorycznych, ale także inaktywacji mikroorganizmów.

Wykańczanie i porcjowanie, jest to ostateczne nadanie produktom wyglądu i smaku. Bardzo ważne jest krojenie mięsa (kroimy po przestudzeniu, ostrym nożem, na desce tylko do tego celu). Zbyt długie przechowywanie gotowych potraw obniża ich wartość odżywczą. Potrawy przetrzymywane są w bemarkach, naczyniach emaliowanych lub nierdzewnych, wysokich o małej powierzchni otwartej. Należy je przechowywać pod przykryciem. Wydawanie i obsługa konsumenta powinna być przeprowadzona zgodnie z zasadami dobrej praktyki kulinarnej. Dania podstawowe powinny być tak podane aby nie mieszały się ze sobą. Surówki podaje się na oddzielnych talerzykach ponieważ obniżają temperaturę potrawy. Posiłek spożyty bez apetytu jest gorzej przyswajalny przez organizm. Temperatura wydawanych potraw jest bardzo ważna, ponieważ wpływa na trawienie potraw i przyswajanie składników odżywczych.

Właściwe temperatury potraw: zupy – 70°C, drugie danie – 65°C, napoje gorące – 80°C, dania zimne – poniżej 14°C.

4. Najważniejsze przepisy prawne. Ustawy i rozporządzenia

Podstawowym aktem prawnym regulującym przepisy związane z produkcją i obrotem żywności jest Ustawa o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia z dnia 11 maja 2001 roku z późniejszymi zmianami. Głównym celem ustawy, zbieżnym z celami prawa unijnego, jest ochrona zdrowia i życia człowieka poprzez określenie wymagań w zakresie produkcji i obrotu żywnością. Przy opracowywaniu tego aktu uwzględniono ponad 80 przepisów UE. Po roku funkcjonowania ustawa ta została znowelizowana. Podstawowym celem dokonanych zmian było uregulowanie spraw związanych z jakością zdrowotną żywności. Ustawa o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia szczegółowo określa:

- warunki produkcji środków spożywczych, dodatków do żywności oraz obrotu tymi artykułami,
- wymagania dotyczące przestrzegania zasad higieny przy produkcji i obrocie żywnością,
- wymagania dotyczące zapewniania jakości zdrowotnej żywności,
- wymagania zdrowotne wobec osób biorących udział w produkcji i obrocie żywnością,
- wymagania dotyczące materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktów z żywnością oraz zasady przeprowadzania urzędowej kontroli żywności.

Ustawą z dnia 30 października 2003 roku o zmianie ustawy o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia oraz niektórych innych ustaw Sejm Rzeczypospolitej Polskiej ostatecznie znowelizował Ustawę z dnia 11 maja 2001 roku. Ustawa z dnia 30 października 2003 roku weszła w życie w czternaści dni po jej ogłoszeniu, przy czym część artykułów obowiązuje od 1 maja 2004 roku. W ustawie wprowadzono nowe określenia związane głównie z bezpieczeństwem żywności. Wszystkie zakłady produkujące żywność a także zajmujące się jej dystrybucją zobowiązano do wdrażania systemu HACCP. Ustanowiono także Radę ds. Monitoringu, której zadaniem jest przygotowanie programu monitoringu do urzędowej kontroli żywności. Znowelizowana ustawa składa się z pięciu rozdziałów. W rozdziale pierwszym znalazły się nowe pojęcia, tj. ryzyko, analiza ryzyka, ocena ryzyka, zarządzanie ryzykiem, system wczesnego ostrzeżenia o niebezpiecznych produktach żywnościowych i środkach żywienia zwierząt. W ustawie na nowo zamieszczono pojęcie Dobra Praktyka Higieniczna i Dobra Praktyka Produkcyjna. Wymagania dotyczące jakości zdrowotnej żywności, przestrzegania higieny oraz warunków produkcji i obrotu żywnością zawarto w rozdziale drugim ustawy. W rozdziale trzecim tego aktu mowa jest o zasadach urzędowej kontroli żywności. Rozdział czwarty zawiera informacje o przepisach karnych, którym podlega osoba produkująca niewłaściwej jakości zdrowotnej żywność oraz wszelkie substancje i składniki żywności przeznaczone do kontaktu z żywnością. Ostatni rozdział wprowadza głównie zmiany niezbędne do dostosowania obowiązujących regulacji prawnych do przepisów zawartych w nowej ustawie.

Przestrzeganie właściwej jakości zdrowotnej żywności oraz zasad higieny w procesie produkcji i obrotu żywnością w zakładach produkujących żywność jest określone przez wydane do Ustawy o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia akty wykonawcze, w szczególności przez Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 kwietnia 2004 roku w sprawie wymagań higieniczno-sanitarnych w zakładach produkują-

cych lub wprowadzających do obrotu środki spożywcze. W oparciu o wymienione powyżej wymagania, kierujący zakładem zobowiązany jest do opracowania i wdrażania instrukcji Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) i Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP).

Do istotnych zmian należy zaliczyć zniesienie obowiązku posiadania przez pracowników potwierdzonych egzaminem kwalifikacji w zakresie higieny żywności, określanych wcześniej w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 18 grudnia 2002 roku w sprawie kwalifikacji w zakresie przestrzegania zasad higieny w procesie produkcji lub w obrocie żywnością. W chwili obecnej wymagania stawiane pracownikom zakładów i przedsiębiorstw zajmujących się produkcją lub obrotem żywnością określa znowelizowana w 2003 roku ustawa o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia. W myśl tej ustawy to przedsiębiorca całkowicie odpowiada za nadzorowanie, instruowanie i szkolenie osób biorących udział przy produkcji środków spożywczych, dozwolonych substancji dodatkowych lub innych składników żywności.

W artykule 48 ustawy o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia zawarto przepisy dotyczące urzędowej kontroli jakości żywności i żywienia. Organami uprawnionymi z mocy ustawy do tej kontroli są organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej (PIS) nad którymi nadzór sprawuje Minister Zdrowia oraz Inspekcja Weterynaryjna (IW) nadzorowana przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Zasady przeprowadzania urzędowej kontroli żywności szczegółowo zostały określone w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 28 kwietnia 2004 roku w sprawie przeprowadzania urzędowej kontroli żywności. W myśl tego aktu kontroli podlegają: stan i sposób użytkowania terenu, zabudowań, pomieszczeń, maszyn i urządzeń oraz otoczenie zakładu; surowce, dozwolone substancje dodatkowe i substancje pomagające w przetwarzaniu; półprodukty; produkty końcowe; materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością; środki czystości i konserwacji urządzeń; procesy stosowane przy produkcji lub przetwarzaniu żywności, w tym metody konserwowania żywności; etykiety i sposób znakowania żywności. Zgodnie z tym Rozporządzeniem przedsiębiorca, którego działalność jest kontrolowana, może w ciągu czternaści dni od otrzymania protokołu kontroli zgłosić zastrzeżenia do ustaleń stanu faktycznego. W przypadku nie uwzględnienia zastrzeżeń w całości lub w części, organ kontrolujący ma obowiązek niezwłocznego przekazania na piśmie swojego stanowiska zgłaszającemu zastrzeżenia. W czasie kontroli Państwowi Inspektorzy Sanitarni mają prawo wykonywać kopie lub streszczenia zapisów i dokumentów znajdujących się w zakładzie.

Zasady i zakres przeprowadzania urzędowej kontroli żywności i dozwolonych substancji dodatkowych przywożonych z zagranicy zostały określone w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 27 kwietnia 2004 roku w sprawie granicznej kontroli sanitarnej środków spożywczych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Według Rozporządzenia graniczna kontrola sanitarna obejmuje ocenę dokumentacji, a w szczególności sprawdzenie wystawionych przez producenta deklaracji dotyczących: spełniania przez produkt wymagań jakości zdrowotnej, a także że jest on przeznaczony do spożycia przez ludzi, obecności zanieczyszczeń chemicznych, biologicznych, skażeń promieniotwórczych oraz informacji o produktach genetycznie modyfikowanych. Do zadań wymienionej kontroli należy również ustalenie czy w transporcie nie wystąpiły okoliczności mające wpływ na jakość zdrowotną przewożonej żywności, a także dokonanie oględzin żywności.

W celu dostosowania polskiego prawa żywnościowego do wymagań UE, od ubiegłego roku obowiązuje Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 kwietnia 2004 roku w sprawie pobierania i przechowywania próbek przez zakłady żywienia zbiorowego oraz Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 marca 2004 roku zmieniające rozporządzenie w sprawie znakowania środków spożywczych i dozwolonych substancji dodatkowych.

Kolejnym aktem prawnym, który został wydany w związku z dostosowywaniem polskiego prawa żywnościowego do wymagań Wspólnoty Europejskiej jest Ustawa z dnia 27 sierpnia 2003 roku o zmianie ustawy o materiałach i wyrobach przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Ustawa ta określa wymagania stawiane materiałom i wyrobom przeznaczonym do kontaktu z żywnością w zakresie bezpieczeństwa dla zdrowia lub życia człowieka.

5. Wymagania turystów w zakresie żywienia

5.1. Prawidłowe żywienie a zwyczaje żywieniowe

Prawidłowe żywienie polega nie tylko na zaspokojeniu potrzeb energetycznych organizmu, lecz także na prawidłowym doborze produktów spożywczych wchodzących w skład dziennej racji pokarmowej. Racje pokarmowe przeznaczone dla osób dorosłych uwzględniają zapotrzebowanie energetyczne różnych grup ludności zależnie od wieku, płci i aktywności fizycznej. Mają one duże znaczenie praktyczne, m. in. Dla zakładów żywienia zbiorowego, planowa-

nia sposobu żywienia różnych grup ludności, w tym także żywienia w agroturystyce.

Warto wiedzieć, że człowiek dorosły powinien spożywać dziennie nie mniej niż 500 g owoców i warzyw, optymalnie ok. 800 g, dbając przy tym, aby były to bogate zarówno w witaminę C, jak i β -karoten. Spożywanie większych ilości warzyw, owoców, nasion roślin strączkowych, ciemnego pieczywa oraz kasz gruboziarnistych dostarcza odpowiedniej ilości włókna pokarmowego.

W racji pokarmowej osób dorosłych przynajmniej 2–3 razy w tygodniu powinny znaleźć się ryby, zwłaszcza morskie. Są one cennym źródłem nie tylko pełnowartościowego białka, soli mineralnych oraz witamin, lecz przede wszystkim kwasów tłuszczowych z rodziny n-3. Należy także zwrócić uwagę na ograniczenie ogólnej ilości tłuszczów, zwłaszcza zaś tłuszczów pochodzenia zwierzęcego, a jednocześnie dostateczna ilość NIKT. Spożycie cholesterolu w postaci żółtek jaj, masła, podrobów, zwłaszcza jeśli istnieje skłonność do zawyżonej zawartości tego składnika we krwi, należy ograniczyć do 300 mg/dzień/osobę.

Istotną kwestią w planowaniu żywienia jest ustalenie ilości posiłków w ciągu dnia. Całodzienną rację pokarmową należy tak rozdzielić na posiłki, aby każdy z nich był zrównoważony pod względem zawartości energii i składników pokarmowych oraz zachowane zostały między nimi odpowiednie odstępy czasu. Przerwy między posiłkami nie powinny być dłuższe niż 4–5-godzinne. W żywieniu dzieci, młodzieży, kobiet ciężarnych i karmiących, osób starszych, rekonwalescentów, a także ciężko pracujących fizycznie, przerwy między posiłkami powinny być krótsze (3-godzinne), co zapewnia lepsze wykorzystanie składników pokarmowych z pożywienia. Wielkość przerw determinuje liczbę posiłków. Normalnie powinno się spożywać 4 lub 5 posiłków, ale bezwzględnie nie należy jeść rzadziej niż 3-krotnie w ciągu dnia. Szczególną wagę należy przywiązywać do częstego spożywania posiłków przez dzieci i młodzież. Jedzenie w zbyt długich odstępach czasu wpływa niekorzystnie na metabolizm, dochodzi do znacznego spadku poziomu glukozy we krwi, co wpływa na zmniejszenie wydolności fizycznej i umysłowej, obniżenie zdolności koncentracji, rozdrażnienie itp. Ostatni posiłek, kolacja, nie powinien być spożywany później niż na 2 godziny przed położeniem się spać, aby procesy trawienia nie zakłócały nocnego odpoczynku.

Należy unikać planowania w jadłospisach potraw, których nie lubi większa część konsumentów, np. większość dzieci nie lubi szpinaku, tłustych kremów, kaszanki itp. Jeśli wśród żywionych są osoby z zaleconą przez lekarza dietą, należy przy planowaniu jadłospisów uwzględnić dla nich odpowiednie modyfi-

kacje posiłków. Modyfikacje te mogą dotyczyć rodzaju produktu (np. wykluczenia roślin strączkowych), sposobu podprawiania (np. zawiesiną mąki w mleku zamiast zasmażką), technik kulinarnych (np. gotowania ziemniaków zamiast ich smażenia), a także stosowania przypraw, konserw, marynat itp.

5.2. Zapotrzebowanie energetyczne a aktywność fizyczna

Prawidłowe żywienie ma przede wszystkim zaspokoić potrzeby energetyczne organizmu. Należy przy tym dbać o zrównoważenie bilansu energetycznego. Człowiek w wieku średnim oraz starszy powinien utrzymywać należną masę ciała – zbliżoną do tej, jaką miał w młodości. Turysta należy do grupy o dużej aktywności fizycznej. Aktywność fizyczna turystów jest porównywana z pracą kowala, drwala oraz pracowników zatrudnionych do ręcznego piłowania drzewa. Ilość energii potrzebna do pokrycia wydatków na codzienne czynności, poza pracą zawodową, waha się w szerokich granicach. Wydatek związany z uprawianiem sportu jest jeszcze bardziej

zróżnicowany. W przypadku nadwagi systematyczne uprawianie ćwiczeń fizycznych może znacznie poprawić bilans energetyczny.

Akademia Rolnicza w Krakowie
Katedra Żywienia Człowieka

Literatura

1. Gawęcki J., Hryniewiecki L. 1998. *Żywienie człowieka*. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.
2. Hasik J., Gawęcki J. 2000. *Żywienie człowieka zdrowego i chorego*. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.
3. Zalewski S. 1997. *Podstawy technologii gastronomicznej*. WNT, Warszawa.
4. Ziemiański Ś., Budzyńska-Topolowska J. 1993. *Podstawy naukowe wegetarianizmu. Żywienie Człowieka i Metabolizm*, 20, 3, 221–241.
5. *Ustawa o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia z dnia 11 maja 2001 roku z późniejszymi zmianami (Rozporządzenia)*. Dz.U. Nr 63, poz. 634.

prof. dr hab. inż. Ewa Cieślak

Żywienie w agroturystyce – wegetarianizm oraz wybrane kuchnie narodowe i regionalne

1. Kulturowe uwarunkowania spożycia pokarmów

Obok czynników fizjologicznych regulujących spożywanie pokarmu oraz fizycznej i ekonomicznej dostępności różnych asortymentów żywności olbrzymią rolę w kształtowaniu zachowań pokarmowych odgrywają uwarunkowania kulturowe. Produkt uważany za jadalny w jednej grupie kulturowej, w innej może uchodzić za niejadalny. W szczególności odnosi się to do pokarmów pochodzenia zwierzęcego. I tak, w różnych kulturach akceptuje się lub odrzuca spożywanie wołowiny, wieprzowiny, koniny, drobiu, psów, wielbłądów, jeleni, kotów i szczurów, a powszechnym zwyczajem jest zakaz konsumpcji mięsa drapieżników; i tak flądra uważana w Europie za smaczną rybę, przez mieszkańców Labradoru i Nowej Finlandii traktowana jest jako nawóz; ślimak winniczek czy

żabie udko, których większość Polaków nie uznaje za pokarm, we Francji uchodzą za wykwintny przysmak itp. Z naukowego punktu widzenia akceptowanie jednych produktów zwierzęcych, a odrzucanie innych, w większości nie znajduje racjonalnego uzasadnienia. Niekiedy jednak stanowi wyraz tzw. zbiorowej mądrości, chroniąc miejscową ludność przed zatruciem lub głodem. Na przykład tłusta wieprzowina, czy krew w gorącym klimacie łatwo ulega zepsuciu; drapieżniki są roznosicielami wielu chorób; a święte krowy mogą dostarczać mleka. Kultura nie tylko przesądza o wykorzystaniu do celów pokarmowych określonych roślin i zwierząt, ale również to, która część danej rośliny czy zwierzęcia jest jadalna, a która nie. Są grupy etniczne, które rygorystycznie przestrzegają specyficznych przepisów dotyczących przygotowania posiłków i nie łączenia pewnych produktów w jednym posiłku. Przykładem niech będą

tu ortodoksyjni Żydzi, którzy przestrzegają „koszerności” swego pożywienia, co oznacza m. in. szczególny rytuał uboju zwierząt oraz rozdzielne spożywanie potraw mięsnych i mlecznych.

1.1. Posty

W wielu kulturach obowiązuje okresowe powstrzymanie się od jedzenia, traktowane jako instrument duchowego doskonalenia się lub przygotowania do ważnych świąt religijnych. Do najbardziej znanych postów należy Ramadan – u mahometan i Wielki Post – chrześcijan. Post może wiązać się z ograniczeniem ilości posiłków w ciągu dnia i ich rozmiarów, albo też może mieć charakter jakościowy, wykluczający okresowo z jadłospisu określony rodzaj pokarmów, czego przykładem jest piątkowa wstrzeźliwość od pokarmów mięsnych praktykowana przez wielu dorosłych chrześcijan. Rozpowszechniony jest pogląd, że posty i krótkotrwałe głodówki korzystnie wpływają na stan zdrowia. Głosiciele tego poglądu odwołują się do genetycznych predyspozycji organizmu człowieka, twierdząc, że w neolitycznej erze łowiectwa i zbieractwa, gdy kształtował się podstawowy genotyp naszego gatunku, okresy obfitości pokarmu związane z upolowaniem dzikiego zwierzę-



cia lub owocowaniem roślin, przeplatane były okresami niedostatku pożywienia i mimowolnej głodówki. Obecnie zwłaszcza w krajach rozwiniętych geriatrzy często zalecają okresowe ograniczenie lub powstrzymanie się od jedzenia jako środek rewitalizujący i poprawiający stan zdrowia.

1.2. Posiłki odświętne

Przeciwnostem postów są szczególnie obfite i wyszukane posiłki spożywane podczas świąt religijnych i narodowych oraz uroczystości rodzinnych, a także

uczty obrzędowe spotykane jeszcze u prymitywnych ludów. Dorocznym świętom religijnym, takim jak: Boże Narodzenie i Wielkanoc – u katolików i prawosławnych, czy święto Pesach – u żydów, towarzyszą charakterystyczne potrawy i pokarmy, bez których święta te nie osiągają właściwego wymiaru. Tradycje kulinarne różnych grup etnicznych i kulturowych obejmują także rozmaite pokarmy okolicznościowe, związane z narodzinami dziecka, chrzcinami, obrzezaniem, weselem, pogrzebem, obchodzeniem urodzin i imienin, świętowaniem nadejścia wiosny, zakończeniem zbiorów itp. We wszystkich tych przypadkach pożywienie ma określać odświętny charakter posiłku, sprzyjać wytworzeniu przyjemnej atmosfery i okazaniu gościnności, przy czym bardziej niż wartość odżywcza posiłku liczy się wtedy jego wartość symboliczna. Z reguły do pokarmów odświętnych zalicza się te, które z przyczyn ekonomicznych nie mogą być często spożywane przez daną społeczność.

2. Żywnienie wegetariańskie

Najpowszechniej spotykanym przykładem diety alternatywnej jest wegetarianizm. Klasyczny wegetarianizm, zwany inaczej jarstwem, polega na ograniczeniu się wyłącznie do pokarmów pochodzenia roślinnego, których źródłem są rośliny zbożowe, okopowe, strączkowe i oleiste oraz do warzyw, owoców, orzechów i grzybów. Wywodzi się on z Indii i Bliskiego Wschodu i ma wiele odmian. Odmiany łagodne dopuszczają uzupełnianie pokarmów roślinnych produktami mlecznymi (laktowegetarianizm) i jajami (laktoowoowegetarianizm), a nawet pozwalają na spożywanie w ograniczonych ilościach ryb i drobiu (semiwegetarianizm). Odmiany radykalne uznają wyłącznie pokarm roślinny (weganizm), a przy tym mogą ograniczać go jedynie do owoców (fruktarianizm) lub środków żywnościowych nie przetwarzanych przemysłowo (witarianizm). Wegetarianizm najczęściej był praktykowany z pobudek religijnych, jako zgodny z wolą Boga sposób odżywiania, nie wymagający zabijania, lub wynikał z filozofii życiowej nakazującej człowiekowi dążenie do doskonałości i harmonii z przyrodą, zgodnie z zasadą „żyj i daj żyć innym”. Z wegetarianizmem spotykamy się w hinduizmie, w religii trackiej i starożydowskiej, u Zoroastrianów i Adwentystów Dnia Siódmego oraz w niektórych zakonach katolickich. Wegetarianami bywali często też filozofowie, żeby wymienić: Sokratesa, Pitagorasa Platona czy Bertranda Russela.

Propagatorzy wegetarianizmu wysuwają dziś przede wszystkim argumenty zdrowotne – wegetarianie

w krajach uprzemysłowionych żyją dłużej i rzadziej zapadają na choroby układu krążenia, otyłość, cukrzycę, kamicy nerkową i wątrobową oraz raka jelita grubego i niektóre inne nowotwory, aniżeli ludzie odżywiający się w sposób tradycyjny. Jak ostatnio wykazał Ornish, dieta wegetariańska, połączona z odpowiednią korektą stylu życia, umożliwia nawet cofanie się zmian miażdżycowych w naczyniach; ekologiczne – intensywna fermowa produkcja zwierzęca stwarza problem utylizacji odchodów i stanowi zagrożenie dla środowiska; ekonomiczne – produkcja roślinna umożliwia efektywniejsze wykorzystanie dostępnego arealu dla wytwarzania żywności (na każde 100 kcal energii uzyskanej w postaci ziarna zbóż, nasion strączkowych czy okopowych, po przeznaczeniu ich na paszę dla zwierząt hodowlanych lub drobiu, zwróci się w mleku – 15 kcal, w jajach 7 kcal, a w mięsie 4–8 kcal).

2.1. Wartość odżywcza i zdrowotna diety wegetariańskiej

Do charakterystycznych cech pożywienia wegetariańskiego należy przede wszystkim jego niższa gęstość energetyczna, czyli mniejsza ilość kalorii zawarta w jednostce masy lub objętości. Z jednej strony sprawia to, że otyłość u wegetarian należy do rzadkości, z drugiej przesądza o przeciwwskazaniu do stosowania diety wegetariańskiej przez sportowców i ludzi ciężko pracujących, którzy mają szczególnie duże zapotrzebowanie energetyczne.

Gęstość energetyczna wiąże się ściśle z ilością i strukturą spożywanych tłuszczów i węglowodanów. W świetle aktualnych zaleceń żywieniowych, opracowanych dla krajów rozwiniętych gospodarczo, do niewątpliwych zalet diety wegetariańskiej należy zaliczyć: ograniczoną podaż tłuszczu z jednoczesnym zwiększeniem w min udziału jedno- i wielonienasyconych kwasów tłuszczowych, brak lub niską zawartość cholesterolu (występuje wyłącznie w produktach zwierzęcych), zwiększony udział skrobi kosztem sacharozy oraz relatywnie dużą podaż błonnika pokarmowego. Wegetarianom łatwiej też pokryć zapotrzebowanie na witaminę C i uniknąć nadmiernego spożycia sodu. Wymienia się także stosunkowo niską zawartość białka, które jest przy tym mniej wartościowe biologicznie niż białko zwierzęce. Dieta wegetariańska stwarza trudności w zaspokojeniu białkowych potrzeb organizmu i nie powinna być stosowana przez kobiety ciężarne oraz dzieci i młodzież, u których łatwo o niedożywienie białkowe, mogące upośledzać rozwój fizyczny i umysłowy. Niewątpliwą wadą pożywienia wegetariańskiego jest

relatywnie niska przyswajalność zawartych w nim składników mineralnych, przede wszystkim wapnia, żelaza i cynku, które w produktach roślinnych występują z reguły w postaci połączeń absorbowanych z przewodu pokarmowego jedynie w niewielkim zakresie. Wynika stąd zwiększone zagrożenie niedokrwistością na tle niedoboru żelaza u wegetarianek w wieku rozrodczym, a u weganek nie spożywających mleka i przetworów mlecznych także osteomalacją i osteoporozą. Sytuację dodatkowo pogarsza fakt, że dieta wegetariańska stwarza problemy z pokryciem zapotrzebowania organizmu na witaminy B₁₂ i D, które w pokarmach roślinnych w ogóle nie występują (wyjątkiem jest wit. D₂ w grzybach). Organizm człowieka może sam wytworzyć pewną ilość tych wita-



min: witamina B₁₂ jest produkowana przez florę bakteryjną w jelitach, natomiast witamina D w skórze pod wpływem promieniowania słonecznego.

Prowadzone w tym zakresie badania epidemiologiczne z reguły dotyczyły ludzi, którzy w młodości odżywiali się w sposób tradycyjny i przeszli na wegetarianizm dopiero w wieku dojrzałym. Istotne jest także, że wegetarianie zwykle prowadzą bardziej higieniczny tryb życia, wyrzekając się m.in. używek, papierosów i alkoholu, co nie może pozostać bez wpływu na ich stan zdrowia.

Biorąc pod uwagę wszystko, o czym była mowa w niniejszym podrozdziale, oficjalna nauka o żywieniu potępia radykalne formy wegetarianizmu (weganizm, witarianizm, fruktariazizm) oraz makrobiotykę – jako praktyki żywieniowe niebezpieczne dla zdrowia każdego człowieka. Nie popiera żadnych form wegetariańskiego odżywiania dzieci, młodzieży, kobiet ciężarnych i karmiących, które to grupy w przypadku stosowania takiej diety wymagają regularnej suplementacji preparatami witaminowo-mineralnymi. Zaleca ludziom dorosłym, prowadzącym mało- i średnioaktywny tryb życia, ograniczenie

spożywania produktów pochodzenia zwierzęcego do 20–30% całodiennej racji pokarmowej, z tym że 2/3 tego spożycia powinny stanowić mleko i produkty mleczne, a 1/3 jaja, ryby oraz mięso i jego przetwory. Rekomenduje okresowe praktykowanie laktowegitarianizmu osobom dorosłym cierpiącym na metaboliczne choroby cywilizacyjne, względnie szczególnie nimi zagrożonym, akceptując konieczność zwracania uwagi na odpowiednią podaż żelaza, cynku, witaminy D i B₁₂.

2.2. Praktyczna realizacja diety wegetariańskiej

Ogólne zasady planowania posiłków wegetariańskich są takie same, jak dla tradycyjnego sposobu żywienia. Zależnie od praktykowanej odmiany wegetarianizmu, całkowicie lub częściowo miejsce mięsa powinny zająć nasiona roślin strączkowych i otrzymywane z nich produkty (np. tofu, hamburgery sojowe, masło arachidowe itp.), zaś w miejsce mleka krowiego (u wegan) – wzbogacone w wapń mleko sojowe. Całodzienną rację pokarmową wegetarian, podobnie jak u osób spożywających mięso, powinny cechować: zbilansowanie i adekwatność do potrzeb organizmu (norm żywieniowych), duża gęstość odżywcza oraz urozmaicenie. W celu optymalizacji spożycia białka w całodziennym jadłospisie wegetarianina powinno znaleźć się: 6–11 asortymentów produktów zbożo-



wych, 3–5 warzyw, 2–4 roślinne zamienniki mięsa, 2 produkty nabiałowe i ewentualnie 2 mięsne. Odpowiednie zaopatrzenie organizmu z żelazo wymaga od wegetarian, aby często sięgali po zielone warzywa liściaste, nasiona strączkowe oraz pełnoziarniste pieczywo i przetwory zbożowe, zwłaszcza wzbogacone w ten pierwiastek. Dla osób dopuszczających spożywanie jaj – są one także wartościowym źródłem żelaza. Wymienione pokarmy należy w posiłkach łączyć z owocami i warzywami bogatymi w witaminę C,

przez co zwiększa się przyswajalność żelaza. Niedobory cynku semiwegetarianie, obok drobiu i ryb, powinni spożywać „owoce morza” (np. ostrygi, krewetki, kraby), które obfitują w ten pierwiastek. Pozostali muszą jak najszerszej wykorzystywać w jadłospisie względnie bogatą w cynk kukurydzę i od czasu do czasu sięgać po suplementy. Wegetarianie, którzy nie mają możliwości odpowiedniej ekspozycji słonecznej, powinni dużo spożywać tłuszczów roślinnych wzbogaconych w witaminę D i często przy przygotowaniu potraw sięgać po grzyby i przetwory z grzybów. Ryzyko niedoborów witaminy B₁₂ niweluje spożywanie nabiału i białego mięsa, mimo to wszyscy wegetarianie, a weganie w szczególności, powinni uwzględnić w swoim jadłospisie zbożowe przetwory śniadaniowe i inne produkty fortyfikowane witaminą B₁₂ oraz fermentowane produkty roślinne typu „Tempech”, zawierające pewne ilości tej witaminy pochodzenia mikrobiologicznego.

3. Wybrane kuchnie narodowe i regionalne

3.1. Kuchnia węgierska

Węgierski smak polega na niepowtarzalnym aromacie, na nieoczekiwanych kompozycjach, na takiej ostrości potraw, aby człowiek spożywający je z chęcią sięgał po szklankę wina. Sekretem danej potrawy węgierskiej jest m.in. sposób w jaki dodaje się do niej paprykę. Podstawową zasadą głosi, że sproszkowanej papryki nigdy nie wolno sypać na skwierczący tłuszcz bądź gotującą się zupę lub sos, ponieważ obecne w niej w niewielkiej ilości cukry proste karmelizują w wysokiej temperaturze i dają niepożądany gorzkawy posmak. Przy dosypywaniu papryki należy zatem odstawić garnek lub patelnię z ognia, uspokoić, skropić wodą i dopiero dodać paprykę, po czym powoli doprowadzić potrawę do stanu wrzenia.

O charakterystycznym smaku węgierskich potraw decyduje tzw. baza, przygotowywana na samym początku. Punktem wyjściowym niemal wszystkich potraw są różne kompozycje czterech składników: smalcu wieprzowego, cebuli, papryki i pomidora. Obok smalcu Węgrzy wykorzystują nagminnie wędzoną słoninę, dzięki której wprowadzają do potraw zapach dymu.

W węgierskiej kuchni posługujemy się trzema rodzajami papryki: słodką – sproszkowaną, która daje aromat i kolor; świeżą – zieloną, która daje potrawie soczystość i smak; wreszcie suszoną – ostrą paprykę czereśniowa, która daje moc. Paprykę dodaje

się w kilku etapach. W pierwszym, na tłuszcz z cebulą sypimy sproszkowaną łagodną paprykę i dopiero w tej mazi opiekamy mięso. Zieloną paprykę, dodajemy w drugiej fazie, gdy potrawa już się smaży, dusi lub gotuje. Siłę i ostrość nadajemy potrawie dopiero w końcowej fazie, wysypując pokruszona paprykę czereśniową. Jeśli paprykę węgierską czereśniową lub jugosłowiańską czuszkę wrzucamy zwłaszcza do zup w całości, wówczas musimy to uczynić odpowiednio wcześniej, aby rozmiękła, naciągnęła i oddała swoją krzepkość. Pod koniec gotowania, papryczkę delikatnie rozgniatamy, ale nie do końca. Papryka czuszka cały czas naciąga i puszcza swoją moc jak gąbka i dlatego nigdy nie należy nikomu jej dawać na talerz, nawet gdy nieświadomy rzeczy gość o to prosi. I nie tylko przez litość dla podniebienia naszego gościa, ale także, ze względu na to, że zmienilibyśmy smak następnej porcji, bowiem zawartość dzięki czuszce staje się coraz lepsza i ostrzejsza. Z cebulą także wyczynia się różne cuda. Do delikatnych mięs – cielęciny, drobiu, a także ryb, cebulę trze się na tarce lub sieka bardzo, ale to bardzo drobno. Potem wysypuje się ją na tłuszcz i doprowadza najwyżej do zeszklenia. Do wieprzowiny sieka się cebulę grubiej, do wołowiny całkiem grubo, a potem w czasie gotowania lub duszenia należy jeszcze włożyć jedną cebulę pokrojoną w ćwiartki. Do lecsó – kroimy cebulę w krążki lub ćwiartki. Papryka nie jest jedyną przyprawą stosowaną przez Węgrów. Oprócz ogólnie znanych jak pieprz, majeranek, kolendra i szafran wykorzystuje się specyficzne węgierskie zioła – kukukfu i tarhony.

3.2. Kuchnia włoska

Kuchnia włoska jest triumfem potraw, które potocznie nazywa się mącznymi. Ponadto każda prowincja Włoch wnosi swoje tradycje kulinarne. „La past’ asciutta” to ogólna nazwa narodowej potrawy, którą Włosi przyrządzają z prawdziwą maestrią. Z mąki, jaj, oliwy czasem odrobiny wody i soli potrafią stworzyć wiele potraw różniących się kształtem (capellini, spaghetti, vermicelli) nadzieniem i wielkością (raviole, torellini), a nawet kolorem. Bez przesady można powiedzieć, że włoska pasta jest we wszystkich kolorach, zabarwić ją można bowiem sokiem z marchwi, pomidorów, buraków, szpinaku itp. Pizza to inne danie mączne charakterystyczne dla kuchni włoskiej znane na całym świecie. A najbardziej popularną potrawą włoską z ryżu jest risotto z masłem i serem, pomidorami i zielonym groszkiem, pieczarkami i ślimakami, mięsem i szafranem.

Zależnie od zastosowanych przypraw, aromatycznych ziół i dodatków charakterystycznych dla poszczególnych regionów kraju, każda potrawa ma

odrębny smak. Dzisiejsze Włochy nadal zachowują regionalne i lokalne zwyczaje i tradycje, a wiele z najlepszych potraw i win rzadko można spotkać poza rejonem wytworzenia. Niektóre z tych specjałów to cenne i rzadkie potrawy. Oryginalny ocet balsamiczny (*aceto balsamico tradizionale di Modena*) leżakuje w dębowych beczkach minimum 25 lat. Wystarczy kilka kropel, a potrawa nabiera niezwykłego, wyszukanego smaku. Włochy to 20 regionów, które różnią się od siebie, ale zachowują jednocześnie integralność kultury, języka, zwyczajów. Mimo tej spójności każdy region ma swoje słynne i charakterystyczne potrawy. Włochy północno-zachodnie łączy polenta. Potrawa z grubo mielonej mąki kukurydzianej gotowana na wodzie tylko z dodatkiem soli. Po wylaniu na marmurowy blat kroi się polentę na kawałki i stosuje jako dodatek do sosów mięsnych (ragu), można ją też opiekąć. Toskania słynie z sosów z zajęcy i kaczek, w Kampanii dodaje się do sosów pomidory, wzdłuż wybrzeży Adriatyku – małże, a w Ligurii – ser owczy i zioła. Dla Kalabrii charakterystyczny jest zapach czosnku i ostrej papryki, natomiast dla Sycylii – dodatek bakłażanów i sardeli.

3.3. Kuchnia grecka

Cechą charakterystyczną greckiej kuchni jest powszechne stosowanie oliwy oraz duży udział warzyw, szczególnie nasion roślin strączkowych: fasoli, soczewicy i bobu. Kulki z siekanej wołowiny z ziołami i cebulą smażone na oliwie („keftedes”), lub warzywa (kabaczki, cukinie, pomidory, papryka, bakłażany) nadziewane masą mięsną oraz sery z mleka owiec, kóz, i krów jako bardzo popularne dodatki do sałatek np. feta można znaleźć w typowej karcie dań w każdej greckiej tawernie. Kolejną grupą produktów stanowią owoce. Pomarańcze zajmują pierwsze miejsce w ogólnej produkcji owoców, natomiast na drugie miejsce wysuwają się brzoskwinie oraz winogrona świeże i rodzynki (koryńskie i sułtańskie).

Wśród dań mięsnych w Grecji jada się najczęściej szaszłyki z jagnięcia lub duszoną baraninę oraz nadziewane warzywa. Grecy byli jednymi z pierwszych odkrywców dobroczynnego wpływu ziół aromatycznych na smak i walory sensoryczne potraw. Większość stosowanych dziś w kuchni greckiej ziół była znana już w starożytności. Dodane do mdłych i mało urozmaiconych na ogół potraw z mąki, sera czy warzyw, potrafiły uczynić danie niezwykle atrakcyjnym. Z czasem wypracowano dokładne przepisy, mówiące ile i jakiego ziela dodać do potrawy, by uzyskać spodziewany efekt. Lista ta jest długa, a do najbardziej charakterystycznych dla tego regionu należą: anyżek – używany przede wszystkim do wyrobu „ouzo”, tradycyjnego aperitifów pitego z wodą i lodem.

Listki anyżu dodaje się ponadto do pieczonej cielęciny i kurczaków, sałatek owocowych i słodkich sosów; kapary – używane do marynat, jako dodatek do ryb i sałatek rybnych; oregano – najpopularniejsze z greckich ziół, stosuje się je powszechnie do pieczenia, zup, ryb, sosów, zapiekaneł itp.

3.4. Kuchnia hiszpańska

W kuchni hiszpańskiej używa się dużo czosnku, pietruszki, cebuli, migdałów oraz dokonuje się nieznanym naszej kuchni połączeń smakowych, mieszając na przykład rybę z mięsem. Słynna hiszpańska „paella”, to ryż duszony z dodatkiem kury, szynki, kawałków węgorka, grochu, fasolki szparagowej, karczochów, papryki, czosnku, cebuli, szafranu oraz muli i krewetek. Hiszpanie zalecają, aby słuchając ich wywodu o kuchni, trzymać mapę w ręku, dzięki czemu stajemy się uczestnikami wykładu z geografii gastronomicznej. Najpierw mamy generalny podział na kuchnię wybrzeży i kuchnię wnętrza kraju. W pierwszej dominują ryby, owoce, ryż i sosy, w drugiej – mięsa, warzywa i potrawy mączne.

W kuchni kastylijskiej daniem jest mięso cielęce i jagnięce pieczone lub gotowane, w Aragonii zwanej strefą ostrych przypraw, dominuje drób, ryby słodkowodne, ostro przyprawione i pikantne wędliny. Andaluzja jest znana z „gaspacho” – chłodnika z jarzyn, przyrządzanego na 30 sposobów oraz smażonych ryb i „owoców morza” (krewetki, langusty, mule, ośmiornice, kalmary). Strefa ryżu to środkowa część wybrzeży morza Śródziemnego, a Alicante słynie z wyrobów cukierniczych. Kuchnia Austrii ma swoje sławne danie, popularne w całej Hiszpanii. Jest to „fabada asturiana” – fasola z szynką, tłuszczem wołowym, nóżką świńską i suchą kiełbasą, duszona w sosie pomidorowym. Narodowe danie, składające się z kawałków smażonych ryb, duszonych następnie w ostrym sosie z cebuli, czosnku, pomidorów, oliwy i wina nosi nazwę „zarzuela de mariscos”.

3.5. Kuchnia francuska

Tajemnica kuchni francuskiej tkwi w umiejętnym stosowaniu ziół i przypraw, dzięki nim nie jest ani mdła, ani zbyt ostra, a ponadto delikatnie pachnie natką pietruszki, tymiankiem, rozmarynem, estragonem i trybulą. Kuchnia francuska ma wiele specyficznych regionalnych, każdy z nich szczyci się swoją kuchnią regionalną i lokalnymi produktami. Ogólnie można ją podzielić na kuchnię Francji południowej (prowansalską – bardziej aromatyczna) i północnej. Na południu króluje oliwa z oliwek, podczas gdy na północy potrawy przygotowuje się na maśle lub margarynie. Kiszona kapusta gotowana w rieslin-

gu, a następnie obłożona wędzonymi kiełbaskami oraz duszona golonka, to potrawy charakterystyczne dla kuchni Alzacji, w której dostrzega się wpływy niemieckie. Słynie ponadto z produkcji przetłuszczonych gęsich wątróbek i owocowych tart. Lotaryngia to region, z którego wywodzi się placek z kruchego lub francuskiego ciasta, z kawałkami podsmażonego wędzonego boczku, zalany jajkami rozprowadzonymi śmietaną.

W Bretanii i Normandii królują ryby i skorupiaki odławiane u wybrzeży Atlantyku i kanału La Manche, a także sery np. camembert. Potrawą popularną w całej Francji są bretońskie naleśniki podawane zarówno na słodko (z cukrem, masłem, owocami i likierem), jak i na słono (z szynką, serem, jajkiem, szpinakiem). Prowansja pachnie oliwą, świeżymi ziołami, czosnkiem i pastisem. Zaprasza do skosztowania zupy rybnej, pasty z czarnych oliwek oraz słynnej nicejskiej sałatki. Langwedocja znana jest z duszonej białej fasoli z dodatkiem wieprzowiny, kaczki, czosnku, pomidorów, cebuli i wina; a Burgundia ze ślimaków gotowanych w winie i zapiekanych z masłem czosnkowym; a także z likieru z czarnej porzeczki. Owernia to region górski, gdzie najczęściej jada się mostek cielęcy nadziewany kasztanami oraz soczewicę w sosie musztardowym. A jesień i zima w tym rejonie to sezon zbierania truflí. Klasyczną potrawą Gastończyków jest gęś opalana w armaniaku i wolno duszona z winem i warzywami lub gęsia wątróbka podsmażana z winogronami.

Akademia Rolnicza w Krakowie
Katedra Żywności Człowieka

Literatura

1. Buczma B., Bonik B. 1998. *Kuchnia francuska na co dzień i od święta*. Państwowe Wydawnictwo Ekonomiczne, Warszawa.
2. Halbański M. 1986. *Potrawy z różnych stron świata*. Wydawnictwo Watra, Warszawa.
3. Łebkowska E., Urbański M. 1990. *Encyklopedia kulinarna*. Wydawnictwo Ten, Warszawa.
4. Olszański T. 1984. *Nobel dla papryki*. Wydawnictwo Watra, Warszawa.
5. Pałęcka J., Sobański O. 1984. *Musaka pod Akropolem*. Wydawnictwo Watra, Warszawa.
6. *Encyklopedia kulinarna*. 1990. Praca zbiorowa. Wydawnictwo Ten, Warszawa.
7. *Żywność Człowieka*. 1998. Praca zbiorowa. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.
8. Wieronij W. 1990. *Kuchnia węgierska*. Wydawnictwo Spółdzielcze, Warszawa.

mgr inż. Hanna Nowakowska-Hapka, mgr inż. Dorota Stanek

Usługi uatrakcyjnijające pobyt w gospodarstwie agroturystycznym

1. Wprowadzenie

W wielu państwach rozwój turystyki wiejskiej odgrywa coraz większą rolę. W krajach Unii Europejskiej, również i w Polsce turystyka wiejska jest ważnym elementem w ożywianiu gospodarki na wsi. Daje szansę zatrudnienia wielu mieszkańcom wsi – w usługach hotelarskich, gastronomicznych, w handlu, przy obsłudze parkingów, organizacji festynów, pielęgnacji krajobrazu (w tworzeniu szeroko pojętej infrastruktury przyciągającej turystów jak np. tworzenie tras spacerowych i rowerowych).

Turystyka na terenach wiejskich, w przeciwieństwie do turystyki masowej, oferowanej przez przemysł turystyczny, stwarza możliwość bliższego kontaktu z przyrodą, poznania lokalnej kultury, lokalnych zwyczajów, korzystania ze zdrowej żywności, itp.

Formą turystyki alternatywnej cieszącą się obecnie rosnącym zainteresowaniem turystów jest **agroturystyka** – oferująca pobyt u rodzin wiejskich prowadzących gospodarstwa rolne oraz zróżnicowane możliwości wypoczynku w oparciu o specyficzne walory obszarów wiejskich.

Agroturystyka jest formą turystyki wiejskiej związaną z rolnictwem. Gospodarstwo rolne stanowi bazę noclegową i główną atrakcję turystyczną dla potencjalnego agroturysty. Czynniki, które skłaniają ludzi do wybierania formy wypoczynku na wsi są:

- chęć spędzenia czasu w odmiennym niż dotychczas środowisku (np. osoby nie posiadające krewnych na wsi mają możliwość pobytu właśnie tam);
- niski koszt wczasów w gospodarstwie rolnym;
- posiłki dla letników przygotowywane z produktów pochodzących z gospodarstwa właścicieli są wolne od chemii (np. mleko prosto od krowy, chleb wiejski, miód z własnej pasieki, itp.);

- możliwość praktycznego poznania pracy w gospodarstwie rolnym (np. pomoc przy żniwach czy sianokosach, dojenie krów, karmienie inwentarza);
- zwiedzanie parków narodowych, krajobrazowych, rezerwatów przyrody czy obszarów chronionego krajobrazu;
- korzystanie z ciszy, spokoju, walorów małego ruchu i przede wszystkim świeżego powietrza.

Agroturystyka nie ogranicza się, więc tylko do zakwaterowania turystów, lecz oferuje im cały pakiet usług (atrakcji), w tym różnorodne formy aktywności i spędzania wolnego czasu.



Do najważniejszych specyficznych cech agroturystyki różniących ją od turystyki masowej zaliczyć można jej unikalność i konkurencyjność¹.

Cechy te związane są z:

- gospodarstwem rolnym:
 - rytm życia gospodarstwa, codzienne prace,
 - obecność zwierząt domowych,
 - świeża żywność,
 - zapachy, odgłosy, itp.;

¹ Gannon A. 1993. Wprowadzenie do rozwijania przedsięwzięć agroturystycznych, Wyd. CDiEwR, Oddział w Poznaniu, Kraków.

- ludźmi (rodziną):
 - bezpośredni kontakt z rodziną gospodarza,
 - możliwość poznania zwyczajów rodziny,
 - gościnność,
 - nowe znajomości i przyjaźnie,
 - codzienne zajęcia mieszkańców wsi;
- życiem wiejskim:
 - kultura i zwyczaje
 - tradycja oraz historia wsi i regionu
 - folklor;
- przestrzenią:
 - kontakt z przyrodą,
 - swoboda poruszania się
 - cisza, spokój,
 - możliwość rekreacji i sportu.

2. Wewnętrzne i zewnętrzne czynniki sukcesu w agroturystyce

Można wyróżnić dwa typy czynników, które skłaniają turystów do odwiedzania danego rejonu.

- I. Czynniki zewnętrzne to: atrakcyjność krajobrazowa danego rejonu i jego nasycenie obiektami zabytkowymi.
- II. Do czynników wewnętrznych możemy zaliczyć standard bazy turystycznej: jakość usług agroturystycznych, standard bazy noclegowej, życzliwość gospodarzy.

Najistotniejszym czynnikiem, który przyciąga turystów jest nieskażone środowisko naturalne (bliska natury przestrzeń, umożliwiająca bezpośredni kontakt ze środowiskiem). Drugim czynnikiem, mającym duże znaczenie dla turystów są walory kulturowe regionu: interesujące obiekty, tradycyjne rzemiosło, gwara, dania regionalne, imprezy folklorystyczne (poznanie dziedzictwa kultury materialnej i duchowej).

Kolejnym warunkiem rozwoju agroturystyki jest kreowanie pozytywnego stosunku mieszkańców wsi do turystów. Miła obsługa i życzliwość gospodarzy, obok odpowiedniego standardu wyposażenia gospodarstwa agroturystycznego, wskazywane są przez turystów jako kluczowy element sukcesu. Często wysokie walory turystyczne miejscowości, czy rejonu – nasycenie interesującymi obiektami i różnorodnymi usługami – mogą być niewystarczające, jeżeli jakość obsługi w gospodarstwie agroturystycznym jest niezadowalająca.

3. Atrakcje w turystyce wiejskiej

Atrakcje są tym elementem, który wpływa na decyzje turystów o wyborze tego a nie innego miejsca wypoczynku i spędzania wolnego czasu. Biorąc pod uwagę składniki produktu turystycznego (atrakcje i środowisko miejsca wypoczynku, infrastrukturę i usługi, dostępność, wizerunek miejsca oraz cenę) są one jednakowo istotne dla wielkości ruchu turystycznego, jednakże to właśnie atrakcje stanowią jego siłę napędzającą. Ponadto, nacisk na ich wysoką jakość przyczynia się do wydłużenia pobytu turysty, a to z kolei przekłada się na większe wpływy z turystyki. Zatem każdy region, miejscowość, gospodarstwo agroturystyczne powinny oferować takie atrakcje, które będą przyciągały turystów. Niezwykle istotnym jest, by te atrakcje miały unikalny, wyjątkowy charakter.

3.1. Atrakcje i usługi turystyczne

3.1.1. Podział atrakcji

Nawet najwspanialsze zasoby geograficzne nie sprawiają, że dany region stanie się modnym miejscem spędzania wakacji, jeśli nie będzie dobrze przygotowany na przyjęcie turystów. Dobre przygotowanie to poza bazą noclegową i gastronomiczną, również stworzenie licznych atrakcji dodatkowych, najlepiej takich, które wymagają od turystów aktywności.

Istnieje kilka powszechnie używanych podziałów atrakcji w turystyce. Do najczęściej spotykanych (zwłaszcza w literaturze turystycznej) należy podział na:

- atrakcje przyrodnicze (naturalne) – krajobrazy, klimat, roślinność, zwierzęta itp.,
- atrakcje wytworzone przez człowieka (historyczne, kulturowe, społeczne).

Kolejnym podejściem może być podział na²:

- atrakcje zorientowane na użytkownika,
- atrakcje pośrednie,
- atrakcje oparte na zasobach.

Powyższy podział jest bardzo elastyczny. Przykładowo: obiekt zabytkowy jest wyraźnie atrakcją opartą na zasobach, lecz może poszerzyć swój rynek, jeśli zostanie do niej dodany element o orientacji na użytkownika. Taka atrakcja nie będzie jednoznacznie zakwalifikowana do czystej kategorii atrakcji „opartej na zasobach” lub „zorientowanej na użytkownika”.

² Majewski J., Lane B. „Turystyka wiejska i rozwój lokalny”.

Atrakcje zorientowane na użytkownika	Atrakcje pośrednie	Atrakcje oparte na zasobach
<ul style="list-style-type: none"> - oparte na wszystkich dostępnych zasobach, - często tworzone sztucznie, - o dużej intensywności eksploatacji, blisko klienta, - w dużych skupiskach mieszkańców (aktywności obejmują m.in. golf, tenis, pikniki, spacer, jazdę konną, etc.), - aktywności w znacznej mierze sezonowe, często zamknięte poza sezonem. 	<ul style="list-style-type: none"> - najlepsze zasoby osiągalne w odległości wygodnej dla użytkowników, - bardzo ważna dostępność komunikacyjna, - więcej zasobów przyrodniczych niż urządzeń dla użytkowników (ale doświadczenie o dużym stopniu intensywności), - aktywności obejmują np. wędrówki, pikniki, pływanie, łowiectwo i wędkarstwo. 	<ul style="list-style-type: none"> - wyjątkowe zasoby, - najważniejsza jest jakość, - mała intensywność rozwoju oraz minimum sztucznych atrakcji, - często duże oddalenie od użytkowników, - zasoby determinują aktywności poznawcze, naukowe, historyczne; zwiedzanie, wędrówki, łowiectwo i wędkarstwo.
<p>Najważniejsze są aktywności</p> <p>Sztuczność</p> <p>Odległość od użytkownika</p> <p>Intensywność eksploatacji</p> <p>Najważniejsze są zasoby</p> <p>Naturalność</p>		

Źródło: Boniface i Cooper (1987).

Z punktu widzenia siły przyciągania turystów istnieje również powszechnie stosowany podział na:

- atrakcje główne, czyli takie, które mają zasadniczy wpływ na decyzję klienta o miejscu docelowym,
- atrakcje dodatkowe (drugorzędne), które podwyższają wartość doświadczeń turystów, ale nie są głównym czynnikiem wpływającym na wybór docelowego miejsca.

Atrakcje turystyczne można również wyodrębnić jako:

- atrakcje naturalne lądowe (góry, jaskinie, zbieranie skamielin),
- atrakcje naturalne wodne (gorące źródła, kąpiele błotne, zbieranie muszli i bursztynu),
- atrakcje dzieła człowieka – antropogeniczne (wesołe miasteczka, place zabaw dla dzieci, kręgielnie, golf, wypożyczalnie łodzi),
- wydarzenia kulturalne (pikniki, dożynki, zawody strażackie),
- możliwość rekreacji (kolarstwo górskie, narciarstwo, wspinaczka, spływy kajakowe, nurkowanie, lotniarstwo),
- inne atrakcje.

Obszary wiejskie dysponują ogromną różnorodnością walorów, które przy odpowiednim „dopracowaniu” – „ożywieniu” mogą stać się atrakcjami turystycznymi zwłaszcza w gospodarstwie agroturystycznym.

Procedura tworzenia atrakcji jest podobna do procedury budowania produktu turystycznego. Należy rozpocząć od analizy walorów już istniejących atrakcji, aby wybrać najciekawsze. Czasem dany walor już sam w sobie stanowi atrakcję i nie wymaga wielu dodatkowych zabiegów. Ważne jest, aby oferowana atrakcja była wyjątkową wręcz unikalną. Wyjątkowość jest szczególnie istotna z uwagi na chęć doświadczenia przez turystów czegoś nowego i odmiennego. Zamiast oferowania szerokiego wachlarza atrakcji, który u turystów powoduje dezorientację lepiej przy-

Przykłady „ożywiania” atrakcji

Istniejące walory i atrakcje	Proponowane aktywności
Galerie sztuki i rzemiosła	Pokazy, nauka rzemiosła, własnoręczne wytworzenie jednego przedmiotu, który zabiera się na pamiątkę
Zamki, fortyfikacje	Turnieje rycerskie
Wystawy starych maszyn i sprzętu rolniczego	Uczestnictwo w pokazach pracy sprzętu
Festyny i zabawy wiejskie	Uczestnictwo w dożynkach
Wykopaliska, rekonstrukcje archeologiczne	Pokazy, uczestnictwo w dawnych formach życia społeczności
Ruiny	Imprezy plenerowe np. „Światło i dźwięk”

Źródło: Majewski J., Lane B. „Turystyka wiejska i rozwój lokalny”, Poznań 2001.

ciągnąć ich uwagę i zaintrygować czymś odmiennym, czego jeszcze nie ma na rynku. Rynek turystyczny staje się coraz bardziej wyspecjalizowany, co jest dostrzegalne w czasopiśmie turystycznych i ofertach biur podróży starających się zdobyć wąskie rynki i klientów o specyficznych zainteresowaniach. Przykładowo wioskę wakacyjną można zbudować na każdym terenie, nawet taką, w której domki kempingowe będą utrzymywane w regionalnym stylu, ale nie zastąpi to klimatu wsi z rytmem prac gospodarskich, jarmarkiem lub sprzedażą produktów pochodzących bezpośrednio z gospodarstwa rolnego.

3.1.2. Podział usług

W ramach usług świadczonych w zakresie działalności agroturystycznej wyróżnić można np. podział:³

- Usługi podstawowe:
 - noclegowe – pomieszczenia przeznaczone do dyspozycji turysty na czas wypoczynku,
 - gastronomiczne – umożliwienie turystom wyżywienia pełnego lub częściowego.
- Usługi pomocnicze:
 - uzupełniające usługi z grupy pierwszej – pranie, prasowanie, inne,
 - rozrywkowe – atrakcje sportowe, kulturalne, zajęcia rekreacyjne, np. udział turystów w pracach domowych, w polu, ogrodzie czy obsłudze inwentarza,
 - edukacyjne – przekazywanie informacji na tematy związane ze środowiskiem przyrodniczym, gospodarstwem rolnym, nauka jazdy konnej, nauka pływania,
 - wypożyczanie sprzętu sportowego, np. łodzi, rowerów, kajaków, wędek, oraz innego sprzętu do rekreacji i wypoczynku, udostępnianie koni do nauki jazdy konnej.
- Usługi handlowe:
 - sprzedaż własnych wyrobów spożywczych (surowych i przetworzonych) i przemysłowych (regionalne pamiątki, rękodzieło artystyczne),
 - sprzedaż towarów obcych (czasopism, artykułów papierniczych, widokówek, napojów, upominków i innych),
 - sprzedaż usług obcych – wymiana walut, pośredniczenia w załatwianiu spraw urzędowych i innych.

Świadczenie usług turystycznych – nawet na małą skalę – powinno być zajęciem przynoszącym wymierny, odczuwalny dochód. Działając samodzielnie usłu-

godawcy napotykać szereg problemów i barier, z którymi trudno sobie poradzić bez pomocy fachowców. Zespołowa organizacja usług agroturystycznych oznacza znaczne poszerzenie kręgu osób, które mogą czerpać korzyści z agroturystyki, ponieważ nie muszą one wtedy dysponować warunkami do świadczenia wszystkich niezbędnych usług. Jest to zgodne z zasadą efektywności ekonomicznej, ponieważ skupienie na wyspecjalizowanym rodzaju usług zwykle zapewnia większy zysk. W ten sposób usługi podstawowe mogą być oddzielone od usług uzupełniających. Wybrane gospodarstwa mogą zajmować się hodowlą koni i udostępnianiem ich na przejażdżki, prowadzeniem wyspecjalizowanych działów rolnictwa, itp., które prezentowane byłyby turystom wraz z możliwością uczestniczenia w pracy, np. w kwaciarstwie czy warzywnictwie. Istotne jest by w ten sposób niektóre gospodarstwa mogły czerpać korzyści z agroturystyki bez konieczności angażowania znacznej liczby godzin w obsługę gości.

3.2. Przykładowe rodzaje aktywności w oparciu o walory i atrakcje regionu oraz możliwości usługodawców⁴

- targi rolnicze
- pokazy akrobacji lotniczej
- wystawy zwierząt
- targi staroci
- wystawy sztuki, kwiatów, żywności
- święta plonów – dożynki
- wyścigi na wozach z sianem
- pokazy zbiorów kolekcjonerów
- zwiedzanie warsztatów rzemieślniczych
- targi motoryzacyjne
- zawody i turnieje piłkarskie
- wyścigi (np samochodowe, konne)
- święta religijne
- pokazy wykwintnych potraw
- zawody w młóceniu zboża
- pokazy siły traktorów
- występy tanecznych zespołów ludowych
- zwiedzanie domów
- festiwale historyczne i muzyczne
- pokazy tańców ludowych
- wyścigi i wycieczki rowerowe
- turnieje brydżowe
- festyny przedświąteczne
- turnieje komedii
- pokazy sztuki ludowej

³ Jezonach M. i in. „Przedsiębiorczość kobiet na wsi ze szczególnym uwzględnieniem agroturystyki”, SGGW, Warszawa, 1998.

⁴ Praca zbiorowa „Turystyka rekreacyjna oraz turystyka specjalistyczna”, 2003 r., FAPA, Warszawa.

- zwiedzanie gospodarstw rolnych
- zawody wędkarskie
- wystawy fotograficzne
- przedstawienia kostiumowe
- zwiedzanie przetwórci produktów rolnych
- zwiedzanie zakładów przemysłowych
- pokazy łodzi
- jazda na nartach wodnych
- spływy tratwami

4. Czego oczekuje potencjalny turysta?

4.1. Oczekiwania wobec wsi, okolicy, regionu

Nie każdy region, wieś, gospodarstwo, dom mieszkalny, nadają się do przyjmowania gości. Rozważając decyzję o rozpoczęciu działalności w zakresie turystyki wiejskiej w tym agroturystyki, trzeba mieć świadomość słabych i mocnych stron oferty turystycznej. Potencjalny usługodawca powinien dokładnie przeanalizować, jakie walory turystyczne ma jego wieś i okolica, region.

Istnieje wiele elementów sprzyjających rozwojowi ruchu agroturystycznego. Należą do nich przede wszystkim:

4.1.1. Położenie

Najogólniej można stwierdzić, że teren powinien być atrakcyjny turystycznie. Może to być teren, który został uznany za turystyczny i jest odwiedzany przez wielu turystów jak również teren, który ma wszelkie warunki, by uznano go za turystyczny, ale dotychczas nie był tak przez potencjalnych turystów traktowany, gdyż nie został odpowiednio rozreklamowany i prawie nikt nie wie, że warto tam przyjechać. Ten drugi przypadek dotyczy większości wsi w Polsce. Wyjątek stanowią nieliczne wsie, głównie na Podhalu i na Mazurach. Jest jednak wiele wsi i regionów, które ze względu na nieatrakcyjne położenie (blisko ruchliwych dróg, w pobliżu uciążliwych zakładów, w otoczeniu przykrym wizualnie), nie nadają się do turystyki. Co zatem składa się na turystyczną atrakcyjność?

4.1.2. Krajobraz

Podstawowym, warunkiem, który trzeba wziąć pod uwagę, jest krajobraz przyrodniczy.

Krajobraz wiejski postrzegany jest przez układ pól, rodzaje i strukturę zabudowy, ukształtowanie terenu wraz z występującymi na jego terenie lasami i ciekami czy zbiornikami wodnymi.

Największe szansę dla rozwoju agroturystyki mają wsie i gospodarstwa położone w malowniczej i urozmaiconej krajobrazowo okolicy. O walorach krajobrazowych decydują przede wszystkim jeziora, rzeki, lasy, pagórki, łąki. Czasami występowanie jednego lub dwóch elementów krajobrazu jest wystarczające. Nie zniszczony przemysłem krajobraz wiejski oraz piękno i spokojny rytm życia wsi są nie do przecenienia jako atut miejscowości wypoczynkowych.

Oprócz walorów przyrodniczych na atrakcyjność krajobrazu składa się również zabudowa. Dla turystyki wiejskiej najbardziej nadają się wsie, których zabudowa skalą i charakterem nawiązuje do tradycyjnego, wiejskiego stylu. Nie chodzi tu wyłącznie o stare chaty, jakie możemy znaleźć, ale o taki typ budownictwa, który nie jest podobny do miejskiego, a poszczególne elementy jego architektury uwzględniają regionalną tradycję.

Jest oczywiste, że nawet najbardziej komfortowo wyposażone mieszkanie w bloku nie będzie spełniało tego warunku.

4.1.3. Walory kulturowe

Istotnymi czynnikami mającymi wpływ na kształtowanie krajobrazu wiejskiego są: tradycja, wzajemne relacje pomiędzy członkami społeczności wiejskiej oraz różnorodność procesów i przemian przyrodniczych. Kształtowanie tradycji w przeszłości jak i obecnie jest ważne, albowiem utrwała i zachowuje ją dla przyszłych pokoleń.

Na obszarach wiejskich znajduje się wiele obiektów kulturowo – przyrodniczych pełniących ważne i złożone funkcje. Stanowią one mogą również walor wykorzystywany w agroturystyce. Do takich obiektów zaliczyć można: starą zabudowę wiejską wraz z zachowanym układem przestrzennym, krzyże i kapliczki przydrożne, znaki graniczne, parki wiejskie, podworskie, skwery, zadrzewienia przydrożne, samotniki, zadrzewienia śródpolne, remizy, a także zadrzewienia przyzagrodowe, wraz z wiejskimi ogrodami przydomowymi, i in.

Obecność takich elementów staje się atrakcją turystyczną przyciągającą turystów złaknionych kontakt z naturą.

Wsie z zachowaną starą tradycyjną zabudową rozciągające się wśród pól, z malowniczymi, lasami, rzekami i wzgórzami są szczególną atrakcją dla potencjalnego turysty. Stare domy, ogródki, pasieki, głązy, studnie są świadectwem przeszłości, symbolem dawnych czasów.

Walory kulturowe to:

- zabytki architektury – pałace, dwory, kościoły, dzwonnice, budownictwo wiejskie;

- zabytki sztuki ogrodowej – parki, ogrody, układy alejowe;
- zabytki sztuki ludowej – młyny, kapliczki, krzyże przydrożne, stare chaty;
- miejsca historyczne – miejsca bitew, martyrologii;
- zabytki przyrody – pomniki przyrody, rezerваты, parki krajobrazowe, narodowe.

4.1.4. Warunki ekologiczne

Najczęstszym powodem wyboru wsi na miejsce urlopu jest chęć wypoczyniania w kontakcie z czystą, nieskażoną przyrodą. W turystyce czyste środowisko to niezbędny warunek osiągania dochodów. Ochrona środowiska się opłaca, przynosi wymierne, finansowe korzyści, nikt bowiem nie będzie chciał wypocząć w zanieczyszczonym i zdegradowanym środowisku.

Ochronie muszą podlegać nie tylko walory przyrodnicze (woda, powietrze, gleby, roślinność), ale całe otoczenie łącznie z krajobrazem i zabudową. Chodzi po prostu o dbałość, o estetykę, harmonię w przyrodzie i architekturze, czystość na co dzień.

4.1.5. Sposób użytkowania terenu

Preferowany jest odpoczynek na terenach jak najmniej przekształconych, a więc głównie rolniczych. Największe zmiany nastąpiły tam, gdzie mamy do czynienia z bardzo intensywnym rolnictwem. Natomiast w rejonach o słabych glebach, niskiej urodzajności, czyli na terenach o małym znaczeniu dla rolnictwa, krajobraz nie jest tak mocno zdegradowany ingerencją człowieka. Tam, gdzie rolnictwo jest ekstenzywne, a nawet tradycyjne, można znaleźć najlepsze warunki dla turystyki. Takie tereny oferują z reguły więcej atrakcji przyrodniczych, nie zawsze jednak dysponują szerokim zakresem usług dla turystów.

Turysta zapewne nie wybierze terenu o silnym uprzemysłowieniu, a co za tym idzie bardzo często zdegradowanego. Użytkowanie rolnicze terenów staje się często gwarantem dobrych warunków dla wypoczynku.

4.1.6. Infrastruktura ogólna

Infrastruktura, czyli zespół urządzeń, instytucji, punktów handlowych i usługowych, miejsc rozrywkowych i rekreacyjnych, jest niezbędna zarówno turystom, jak i stałym mieszkańcom. Rozwój turystyki wiejskiej wymusza rozbudowę niektórych urządzeń, pierwotnie przeznaczonych dla gości, lecz wykorzystywanych również przez stałych mieszkańców.

Na pierwszym miejscu stawiamy urządzenia służące ochronie środowiska. Jeśli jeszcze nie została

zbudowana oczyszczalnia ścieków i kanalizacja, to realizacja tej inwestycji powinna być najważniejszym zadaniem dla władz lokalnych i społeczności, które myślą o rozwoju turystyki długofalowo. Nie jest możliwa turystyka tam, gdzie istnieją „dzikie” wylewiska ścieków lub gdzie ścieki odprowadza się do rowów melioracyjnych, rzeki czy jeziora – co niestety bywa praktykowane.

Ze sprawą oczyszczalni i kanalizacji wiąże się problem zaopatrzenia w wodę, ponieważ budowa wodociągu bez realizacji tych dwóch pierwszych inwestycji jest rozwiązaniem krótkowzrocznym.

Oczywiste, że w okolicy nie mogą istnieć „dzikie” wysypiska śmieci, które spotykamy nagminnie w lasach i przy drogach. Tam, gdzie wywóz śmieci nie jest zorganizowany, są one po prostu zakopywane. Cała wieś powinna być czysta i zadbana. Niestety, w niektórych wsiach już na pierwszy rzut oka widać, że z czystością, na co dzień nie zawsze jest dobrze. A odmalowanie domu czy płotu to przecież nieduży wydatek. Uprzątnięcie obejścia i drogi nie kosztuje nic. Czystość, na co dzień ważna jest nie tylko ze względów estetycznych i higienicznych. Pozostawiony złom, rozbite szkło może być zagrożeniem dla naszych gości, a zwłaszcza dzieci.

4.1.7. Infrastruktura turystyczna

Turyście nie wystarczy sama, nawet najpiękniejsza, przyroda i malowniczy krajobraz. Trzeba pomyśleć o zapewnieniu mu **możliwości atrakcyjnego spędzania czasu wolnego**. Trzeba mu coś zaoferować na niepogodę i poza sezonem. Gdy w okolicy wielu gospodarzy prowadzi biznes turystyczny, wówczas rozwiązanie tego problemu staje się łatwiejsze. Wspólnie z lokalnym samorządem należy przygotować projekt wybudowania **urządzeń rekreacyjno-sportowych**. Niektóre z nich może już istnieją, inne nie będą wymagały dużych nakładów finansowych. Trzeba zacząć od najprostszych (boisko sportowe, plac zabaw dla dzieci, oznakowane ścieżki spacerowe i rowerowe, kręgielnia, wypożyczalnia sprzętu sportowego, brodzik dla dzieci itp.) bardziej kosztowne (baseny, korty tenisowe, inne inwestycje) planując na przyszłość. Takie inwestycje zwracają się po pewnym czasie, gdyż pozwalają na wydłużenie sezonu, przyjęcie większej liczby gości i wzrost dochodów. Buduje się jeden obiekt dla kilku pobliskich wsi, w niewielkiej odległości. Służy on także okolicznym mieszkańcom. Wybór inwestycji zależy od warunków lokalnych – w środowisku bogatym w czyste naturalne jeziora budowa odkrytego basenu miałyby się z celem.

Istotnym elementem infrastruktury są **sklepy, poczta, bank, połączenia komunikacyjne i tele-**

foniczne, gastronomia i rozrywki. Z gastronomią na wsi jest różnie; rzadko we wsi trafia się bar czy restauracja. Turysta oczekuje przytulnej knajpki utrzymanej w stylu dawnej karczmy, nawiązującej wystrojem do miejscowej tradycji, zlokalizowanej w jakimś starym młynie czy kuźni.

Urozmaiceniem pobytu turystów może być uczestnictwo w miejscowym życiu, w festynach, uroczystościach, obchodach świąt itp. Dużą popularnością cieszą się: przejazdy bryczką, jazda konna, kucyki, kuligi, wędkarstwo, zwiedzanie obiektów historycznych i miejsc widokowych. Jeśli w danej wsi jest więcej gospodarzy świadczących usługi turystyczne, istnieje możliwość podziału pracy: jedni wynajmują pokoje, drudzy wypożyczają konie, następni organizują ogniska, inni zakładają staw itd. W ten sposób zwiększa się oferta dla gości, a tym samym atrakcyjność turystyczna wsi, co w efekcie prowadzi do wzrostu dochodów.

4.2. Oczekiwania wobec gospodarstwa agroturystycznego

Jak wspomniano wcześniej agroturystyka jest formą wypoczynku związaną z pobylem w (czynnym) gospodarstwie rolnym.

Oczywiście podstawą usługą gospodarstwa agroturystycznego są noclegi. Usługi noclegowe oferowane są w gościnnych pokojach. Znajdują się one w tym samym budynku, w którym mieszkają właściciele gospodarstwa agroturystycznego lub też w oddzielnym budynku mieszkalnym znajdującym się bezpośrednio przy gospodarstwie spełniających przynajmniej minimalne wymagania co do wyposażenia dla innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie określonych w załączniku nr 7 do Rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie z dnia 19 sierpnia 2004 r. (Dz.U. Nr 188, poz. 1945).

Przebywając w gospodarstwie agroturystycznym turysta oczekuje dodatkowo spędzenia czasu w sposób ciekawy, niekonwencjonalny, a więc:

- specyficzną domową atmosferę (opowiadanie legend i ciekawostek);
- czas dla rodziny;
- świeże powietrze;
- wiejską ciszę (turysta na wsi chce słyszeć śpiew ptaków, ryczenie krowy i szum wiatru);
- bezpośredni kontakt z przyrodą (turyści chętnie odwiedzają obszary atrakcyjne z przyrodniczego punktu widzenia – morze, góry, jeziora, pola z zadrzewieniami śródpolnymi, lasy, meandrujące rzeczki i strumyki, torfowiska, wydmy, łąki, pastwiska, stawy rybne, sady, miejsca dla obser-

wacji ptactwa, ścieżki edukacyjne, punkty widokowe, zbieranie owoców lasu);

- poprawę zdrowia i kondycji fizycznej (jazda konna, pływanie, jazda na łyżwach, żeglarstwo, spływy kajakowe);
- domową wiejską kuchnię i wspólne posiłki z gospodarzami;
- naukę gotowania i pieczenia, robienia przetworów korzystając z produktów pochodzących z gospodarstwa rolnego oraz wykonywanie prac domowych (zawody w pieczeniu chleba, wyrób masła, wyrób serów, deptanie kapusty, robienie konfitur, kiszanie ogórków, tradycyjne sposoby produkcji alkoholu, pieczenie świni, darcie pierza);
- wspólną pracę w gospodarstwie rolnym (żniwa, koszenie trawy, darcie pierza, dojenie krów, wykopki, zbieranie jabłek, karmienie zwierząt, rąbanie drewna, przewracanie siana, plewienie, zbieranie jajek, koszenie kosą, wybieranie miodu z pasieki, uprawa ogródka, strzyżenie owiec, kręcenie młocarką, młócenie zboża, robienie sieci rybackiej) – udział w życiu gospodarstwa – to obustronna wymiana doświadczeń pomiędzy gospodarzami a gośćmi. Goście uczą się wykonywania różnych czynności gospodarskich, poznają przyrodę, zaś gospodarze mogą się wiele dowiedzieć o innych środowiskach, nowych rozwiązaniach technicznych;
- uczestnictwo w imprezach kulturalno-rozrywkowych (zabawa taneczna, dożynki, dyskoteka w remizie, odpust, polowania, wyścigi kuligów, zawody strażackie, kołędniczy, zawody na najlepszą pisanekę, puszczanie wianków, mecze towarzyskie między wsiami, festyny archeologiczne, wystawy sztuki, pokazy tańców ludowych);
- degustacje miejscowych produktów żywnościowych (mleka, serów, dżemów, miodu, owoców i warzyw);
- naukę robienia przetworów, korzystając z produktów danego gospodarstwa rolnego;
- ogniska, zbiór i suszenie ziół;
- zbieranie jagód, grzybów;
- łowienie ryb;
- wędrówki piesze po ciekawych krajobrazowo terenach.

W miarę możliwości finansowych oraz w zależności od miejsca, w którym zlokalizowane jest gospodarstwo ofertę można urozmaicać proponując na przykład:

- sprzęt pływający;
- stawy rybne, wędkę;
- rowery, jazdę bryczką, saniami (kuligi);
- place zabaw dla dzieci, brodziki, baseny;
- warsztaty artystyczne: naukę haftu, wykonywa-

Korzyści dla gospodarstwa i wsi	Korzyści dla turystów
<ul style="list-style-type: none"> - wykorzystanie wolnych zasobów, - dodatkowy dochód, - nowe miejsca pracy, - poprawa infrastruktury wiejskiej, - aktywizacja lokalnych społeczności, - integracja środowiska wiejskiego, - zachowanie dziedzictwa kulturowego wsi, - estetyzacja wsi, - kontakt z innymi wzorcami kulturowymi, - rozwój osobowy mieszkańców wsi. 	<ul style="list-style-type: none"> - aktywny wypoczynek na wsi, - poznanie cyklu produkcji żywności, - korzystanie ze świeżej żywności, - kontakt ze zwierzętami, - uczestniczenie w codziennym życiu gospodarstwa rolnego, - bezpośredni kontakt z miejscową ludnością, - poznanie kultury regionu, - zdobywanie nowych umiejętności, rozwijanie zainteresowań - bezpośredni kontakt z przyrodą.

Źródło: Wiatrak A. 1996 r.

nia kompozycji z korzeni, kwiatów i traw, wypalanie garnków, robienie koralu z jarzębiny;

- wczasy dla puszystych i wegetarian;
- naukę gry na gitarze;
- sprzęt do grilowania;
- różnorodne gry i zabawy (tunele w sianie w stodołę, labirynt w kukurydzy, zawody w zbieraniu grzybów, jagód, zawody łowienia ryb).

5. Korzyści z agroturystyki dla gospodarstwa, wsi oraz turystów

Podstawą agroturystyki jest wynajmowanie pomieszczeń na noclegi, dzięki czemu można osiągnąć kolejne korzyści, takie jak: sprzedaż własnych produktów rolnych, przygotowanie posiłków dla gości, wypożyczanie sprzętu sportowego, sprzedaż wyrobów rzemieślniczych, usługi transportowe oraz wiele innych. Tutaj korzyści uzyskuje nie tylko gospodarz. Oprócz niego zarabiają także właściciele sklepów, stacji benzynowych, rzemieślnicy itp. W ten sposób uruchomiony zostaje tzw. efekt mnożnikowy, który napędza lokalną koniunkturę gospodarczą.

Dochody uzyskane od turystów powodują zwiększenie popytu na inne artykuły i usługi. Podnosi się standard życia mieszkańców wsi, powstaną nowe programy, które zaktywizują ludność wiejską np. budowa nowych obiektów rekreacyjnych, wydłużenie sezonu, urozmaicenie pobytu turystów przez uczestniczenie w miejscowym życiu, uroczystościach.

6. Podsumowanie

Bogactwo dziedzictwa kulturowego występujące w wielu regionach Polski i umiejętne wkomponowanie go w codzienny program oferowanych produktów turystycznych jest mocną stroną biznesu gościnności w gospodarstwach agroturystycznych.

Wakacje na wsi, gdzie gospodarz wraz z rodziną osobiście spotyka się z turystą w otoczeniu naturalnego, przyjaznego środowiska, a także możliwość aktywnego uczestniczenia w tradycjach i kulturze polskiej wsi, połączone z ofertą różnych form wypoczynku są magnesem, który zapewne przyciągnie turystów (zarówno krajowych jak i zagranicznych) na polską wieś.

Kujawsko-Pomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Minikowie

Literatura

1. Gannon A. 1993. *Wprowadzenie do rozwijania przedsięwzięć agroturystycznych*. Wyd. CDiEwR, Oddział w Poznaniu, Kraków.
2. Kłodziński M. 1999. *Aktywizacja gospodarcza obszarów wiejskich*. PAN, Instytut Rozwoju Wsi i Rolnictwa, Warszawa.
3. Majewski J., Łane B. 2001. *Turystyka wiejska i rozwój lokalny*, FFW, Poznań.
4. Świetlikowska U. 2000. *Agroturystyka*. Fundacja Programów Pomocy dla Rolnictwa (FAPA), Warszawa.
5. *Turystyka rekreacyjna oraz turystyka specjalistyczna*. 2003. Praca zbiorowa. Burzyński T., Łabaj M. (red. nauk.), Fundacja Programów Pomocy dla Rolnictwa (FAPA), Warszawa.
6. *Przedsiębiorczość kobiet na wsi ze szczególnym uwzględnieniem agroturystyki*. 1998. Praca zbiorowa pod redakcją Jenach M., SGGW, Warszawa.
7. *Agroturystyka pierwsze doświadczenia i perspektywy*. 1994. Praca zbiorowa. *Materiały Konferencyjne II Ogólnopolskiego Seminarium Agroturystycznego*, Centrum Doradztwa i Edukacji w Rolnictwie, Kraków.
8. *Kształtowanie standardów produktu turystycznego polskiej wsi*. 1996. Praca zbiorowa. *Materiały Konferencyjne II Ogólnopolskiego Seminarium Agroturystycznego*, Centrum Doradztwa i Edukacji w Rolnictwie, Kraków.

mgr Barbara Piech, mgr Sebastian Wojnowski

Tworzenie produktu markowego turystyki aktywnej – turystyka rowerowa

1. Turystyka rowerowa jako turystyka kwalifikowana

Przygotowanie produktu markowego, jakim ma być turystyka rowerowa, wymaga uświadomienia sobie, że jest ona jednym z rodzajów turystyki kwalifikowanej. Turystykę kwalifikowaną uprawiają osoby, które są trwale zainteresowane uprawianiem turystyki, posiadają odpowiednią wiedzę w zakresie jej uprawiania, uprawiają ją systematycznie. Posiadają odpowiednie przygotowanie kondycyjne i techniczne, wykazują umiejętności posługiwania się specjalistycznym sprzętem turystycznym oraz posiadają uprawnienia do obsługi tego sprzętu. Posiadają predyspozycje psychiczne do uprawiania turystyki rowerowej, dążą do zaspokojenia potrzeb ruchu i wysiłku fizycznego. Zaspokajają potrzeby kontaktu



fizycznego z innym środowiskiem społecznym, przyrodniczym i kulturowym. Realizują potrzeby informatyczno-poznawcze. Stosują się do społecznych wymogów zachowania się na trasie, oraz w obiektach turystycznych.

Turystyka rowerowa, zwana też turystyką kolarską, wymieniana jest jako jedna z pierwszych obok innych form turystyki kwalifikowanej: narciarskiej, jeździeckiej, nurkowania, motorowodnej, pieszej (nizinnej i górskiej), żeglarskiej, speleologicznej, kajakowej czy motorowej. Formą uprawiania tury-

styki rowerowej jako turystyki kwalifikowanej jest wędrownia (wyprawa), a więc pokonywanie trasy podzielonej na odcinki dzienne rowerem z ekwipunkiem. Uczestnicy wyprawy zazwyczaj sami troszczą się o przygotowanie posiłków, organizację miejsc noclegowych, jak również sami chcą kształtować program krajoznawczy.

Dla turystów uprawiających turystykę kwalifikowaną istotne znaczenie ma cel poznawczy wyprawy, np. zwiedzanie obiektów zabytkowych, przyrodniczych, poznawanie miejscowych zwyczajów, historii odwiedzanych miejsc i ludzi tam żyjących.

2. Oczekiwania turystów rowerowych

2.1. Informacja turystyczna

Informacji o możliwości uprawiania turystyki rowerowej w danym regionie turysta rowerowy poszukuje zanim zdecyduje się na wyjazd. Dlatego należy zadbać o to, by były one dostępne poza regionem w Internecie lub w formie drukowanych przewodników dostępnych bezpłatnie. Przy podejmowaniu decyzji o wyborze miejsca wyprawy, turysta poszukuje danych o punktach informacji o turystyce rowerowej, miejscach noclegowych (hotele, pensjonaty, pokoje prywatne, schroniska, kempingi), warsztatach rowerowych, ośrodkach rekreacji, obiektach zabytkowych, muzeach i innych atrakcjach, które może spotkać na trasie. W Internecie oraz informatorach powinny się znaleźć również mapy tras rowerowych, ich opis uwzględniający stopień trudności (rodzaj nawierzchni, różnica wzniesień).

2.2. Bezpieczna podróż z rowerem

Wydawałoby się, że rower najwygodniej można przewieźć samochodem. W praktyce jednak rozwiązanie to ma wiele wad. Rowerzysta musi bowiem wrócić w miejsce, gdzie pozostawił samochód. Samochód trzeba także zostawić w bezpiecznym miejscu, zwłaszcza jeśli wyprawa trwa cały dzień lub wiele dni. Wielu rowerzystów wybiera zatem kolej-

W Polsce praktycznie nie ma pociągu, w którym przewóz roweru byłby zakazany. Przejazd może być tylko mniej lub bardziej wygodny. W pociągach podmiejskich złożonych z jednostek elektrycznych dość wygodnie można przewieźć rower w specjalnych przedziałach, które znajdują się na początku lub na końcu wagonu. Zmieści się tam nawet kilka rowerów. Dużo miejsca na rower jest także w wagonach piętrowych, które często kursują na trasach lokalnych. W pociągach dalekobieżnych rower najlepiej przewozić w wagonach bagażowych (w rozkładzie oznaczone walizczką). Przyłączane są one zazwyczaj do pociągów pospiesznych kursujących na dłuższych trasach. Kiedy w pociągu dalekobieżnym nie ma wagonu bagażowego, rower można przewieźć na początku lub na końcu pociągu. W przejściu przy drzwiach wygodnie zmieszczą się dwa rowery. Najwięcej uda się postawić cztery, pięć sztuk. Wtedy jednak całkowicie zablokujemy przejście. Więcej szczęścia będą mieli ci, którzy trafią na specjalny wagon rowerowy. W Polsce jest jednak zaledwie kilka takich pociągów, np. „Roztocze” z Warszawy przez Lublin do Chełma i do Bełżca. W wagonie takim zmieści się co najmniej 20 rowerów.

Turysta rowerowy oczekuje, że do regionu agroturystycznego z jego miejsca zamieszkania będzie mógł dotrzeć pociągiem lub innym środkiem komunikacji zbiorowej, w którym przewidziano możliwość przewozu rowerów i że w bezpośrednim otoczeniu dworca znajdzie znaki wskazujące mu sposób wydostania się z dworca na trasę.

2.3. Szlaki rowerowe

Zarówno dla tych, którzy zdecydują się na dłuższy pobyt z rowerem w regionie agroturystycznym, jak i dla tych, którzy znajdą się tam przejazdem w czasie dłuższej wyprawy rowerowej, najistotniejszą rolę odgrywają przygotowane i oznaczone szlaki rowerowe. Mogą to być trasy w kształcie pętli, które pozwolą zorganizować kilka różnych wycieczek zaczynających się i kończących w tym samym punkcie. Dla większości turystów rowerowych bardziej atrakcyjne są jednak trasy przebiegające przez wiele regionów, a nawet przez cały kontynent.

2.3. Przyjazna rowerzystom infrastruktura

Rowerzyści decydujący się na turystykę aktywną będą oczekiwali podobnego standardu i cen w poszczególnych miejscach noclegowych oraz ich równomiernego rozłożenia na całej trasie, którą zamierzają przebyć. Turysta poruszający się na rowerze spodziewa się, że w odległości jednego dnia drogi (co 50 km) będzie w stanie znaleźć interesujący go rodzaj

noclegu. Warto pamiętać, że osoby nastawione na korzystanie z kempingów nie będą chciały nocować w pensjonatach, a ci, którzy zdecydowali się na wyższy standard noclegu prawdopodobnie nie zabrali ze sobą namiotów.

Turysta poruszający się na rowerze oczekuje, że usługodawcy będą liczyli się z jego specyficznymi potrzebami. Dotyczy to przede wszystkim dostosowania punktów usługowych, miejsc noclegowych, a także innych atrakcji turystycznych do przyjmowania turystów z rowerami. Chodzi przede wszystkim o stworzenie możliwości bezpiecznego ich parkowania czy przechowywania.

Ważne jest także, by w pobliżu tras rowerowych znajdowały się punkty informacji turystycznej, sklepy z żywnością, punkty gastronomiczne, a także warsztaty rowerowe. Na trasie powinny systematycznie pojawiać się znaki informujące o odległości do najbliższego z tych punktów usługowych.

3. Zasady projektowania tras rowerowych

Drogi rowerowe mają być ułatwieniem dla ruchu rowerowego. Zasady ogólne, którymi należy się kierować przy projektowaniu bądź wyznaczaniu tras rowerowych to:

- *zasada maksymalnej efektywności*, czyli jak najniższych kosztów i jak najlepszych rezultatów osiągniętych przez dane rozwiązanie techniczne,
- *zasada „najślabszego ogniwa”*: infrastruktura rowerowa powinna brać pod uwagę potrzeby najślabszych użytkowników (dzieci, osoby starsze, rowerzyści na nietypowych rowerach, przewożący duże ładunki), uwzględniać najgorsze warunki pogodowe, największy możliwy ruch rowerowy, najszybszych rowerzystów oraz możliwości najbardziej niesubordynowanych użytkowników (np. kierowców parkujących na ścieżkach rowerowych i blokujących przejazd czy młodych rowerzystów jadących dynamicznie i niezgodnie z przepisami, w tym rowerzystów bez oświetlenia).

Trasy rowerowe powinny spełniać pięć wymogów określonych przez holenderską organizację Centre for Research and Contract Standardization in Civil and Traffic Engineering:

- *spójności* (100 proc. źródeł i celów podróży połączonych systemem rowerowym),
- *bezpośredniości* (minimalizacja współczynnika wydłużenia, czyli objazdów, zarówno na poziomie całej sieci, jak i konkretnego skrzyżowania),
- *wygody* (minimalizacja współczynnika opóźnienia – jak najmniej czerwonych świateł, ostrych łuków i skrzyżowań bez pierwszeństwa, stromych pod-

jazdów, które zmuszają rowerzystów do zsiadania z roweru),

- *bezpieczeństwa* (unikanie kolizji, zapewnienie widoczności, segregacja fizyczna ruchu rowerowego lub obniżenie prędkości samochodów do prędkości rowerzysty),
- *atrakcyjności* (bezpieczeństwo społeczne, czytelność, estetyka, itp.).

Droga rowerowa powinna umożliwiać bezpieczną i wygodną jazdę rowerem w każdych warunkach: w nocy, w deszczu (kiedy rowerzysta ma na głowie kaptur a okulary są mokre), z rowerową przyczepką, z ciężkimi sakwami, z dzieckiem w foteliku itp. Należy też brać pod uwagę jednośladowe rowery nietypowe: długie tandemy, rowery poziome czy towarowe oraz wózki inwalidzkie. Projektant musi brać pod uwagę różnorodność użytkowników rowerów i ich oczekiwań oraz warunki, w których trasa będzie wykorzystywana. Infrastruktura rowerowa powinna odpowiadać potrzebom zarówno młodych, sprawnych i szybko poruszających się na górskich rowerach „sportowców”, jak i osób starszych czy dzieci.

Infrastruktura rowerowa musi być intuicyjna: czytelna, jednoznaczna i bezpieczna zarówno w warunkach doskonałej widoczności, jak i w deszczowy jesienny wieczór czy nawet w śniegu. Musi być odporna na niezgodne z przepisami zachowania użytkowników (np. nielegalne parkowanie samochodów).

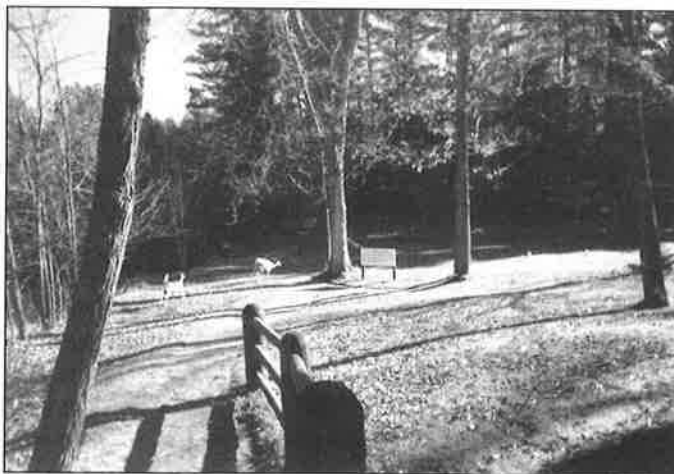
Projektant musi brać pod uwagę podstawowe warunki dyktujące zachowania rowerzysty. Poniżej prędkości około 11 km/h rowerzysta może tracić równowagę i jego zachowania mogą być nieprzewidywalne (jedzie „wężykiem” – stąd minimalny promień łuku to 4 m do wewnętrznej krawędzi). Przy bardzo ciasnych łukach odruchowym zachowaniem jest „przeciwskręt” – skręcając w prawo, rowerzysta najpierw kieruje się w lewo, żeby powiększyć promień skrętu. Wynika to z odruchowej chęci zachowania energii kinetycznej. Ten sam mechanizm powoduje, że rowerzysta porusza się najkrótszymi trasami i mając do wyboru trasę szybszą i skomplikowane manewry między samochodami czy konieczność hamowania, związane z wjazdem na wydzieloną drogę rowerową – wybierze trasę krótszą i taką, gdzie rzadziej musi hamować i zatrzymać się. Dlatego w procesie projektowania bardzo istotne jest analizowanie dotychczasowych zachowań rowerzystów w danym miejscu. Co więcej, jeśli większość rowerzystów w danym miejscu nagminnie łamie przepisy, to projekt powinien usankcjonować takie zachowanie odpowiednim przebiegiem drogi rowerowej, zmianą faz sygnaliza-

cji świetlnej (lub wprowadzeniem sygnalizacji akomodacyjnej z priorytetem dla rowerów).

4. Organizacja i marketing usług dla turystyki rowerowej

Przystępując do opracowania założeń i samej strategii rozwoju turystyki należy określić jej przesłanie i cel, jaki ma spełniać w rozwoju naszego regionu. Ma to szczególne znaczenie przy definiowaniu zadań i celów cząstkowych, a więc w przygotowywaniu jednostkowych produktów turystycznych składających się na produkt finalny zwanym produktem markowym. W odbiorze zewnętrznym produkt markowy nadaje przyszły charakter i wizerunek turystyczny regionu. Każdy produkt markowy powinien mieć swojego kreatora, który znajdzie odpowiedni dla tego produktu rynek, oraz będzie wiedział, kto zechce go kupić i czy ma odpowiednie na to środki.

Odpowiedzialność za wykreowanie marki w turystyce rowerowej, powinna wziąć na siebie narodowa organizacja branżowa, natomiast od oferentów usług turystycznych świadczących usługi na rynku wewnątrz krajowym i międzynarodowym oraz samorządów lokalnych oczekuje się podejmowania działań związanych głównie z zagospodarowaniem turystycz-



nym i promocją turystyki. Działania podejmowane przez samorząd lokalny powinny dotyczyć: ochrony walorów turystycznych (naturalnych i kulturowych) oraz kształtowania infrastruktury zarówno turystycznej, jak i paraturystycznej (gospodarka lokalna) wraz ze stwarzaniem dogodnych warunków do rozwoju bazy turystycznej kreowanej przez branżę turystyczną. Regionalne organizacje i stowarzyszenia branżowe mają za zadanie wspomaganie władz lokalnych w działaniach skierowanych na zagospodarowanie turystyczne oraz współdziałanie z branżą

turystyczną w zakresie wysokiego poziomu jakości świadczonych usług turystycznych (bezpieczeństwo, rzetelność itp.). Działania oferentów usług turystycznych powinny natomiast dotyczyć bezpośrednio świadczonych usług turystycznych w obszarze recepcji turystycznej (szerokość asortymentu, poziom jakościowy usług, poziom obsługi konsumentów).

Kluczowym problemem, który decyduje o możliwości zaistnienia marki turystycznej jest ciągłe doskonalenie jakości. Wiąże się to z koniecznością dostosowywania koncepcji produktu turystycznego do potrzeb turystów. Wysoki poziom jakości poszczególnych elementów produktu turystycznego w ujęciu szerokim stanowi podstawę konstruowania marki turystycznej. Odpowiedzialność za kształtowanie poziomu jakości powinny podejmować poszczególne podmioty kreujące markowe produkty turystyczne.

5. EuroVelo – przykład produktu markowego turystyki rowerowej

System EuroVelo to 12 europejskich turystycznych tras rowerowych. Informacje o nich znajdują się na oficjalnej stronie internetowej www.EuroVelo.org. Ich łączna długość to około 60 tys. kilometrów, z czego istnieje już ok. 20 tys. km, głównie w Europie Zachodniej. EuroVelo jest zastrzeżonym znakiem towarowym i nie należy posługiwać się nim bez porozumienia z właścicielem: Europejską Federacją Cyklistów i wyznaczonymi przez nią koordynatorami. Lista organizacji i osób kontaktowych dla poszczególnych krajów znajduje się na stronie internetowej EuroVelo (polski kontakt EuroVelo: ciniek@rowery.org.pl).

Przez Polskę przechodzi pięć tras systemu EuroVelo:

- EV2: Galway (Irlandia) – Londyn – Haga – Münster – Berlin – Poznań – Warszawa – Mińsk – Moskwa;
- EV4: Roscoff, Bretania (Francja) – Akwizgran – Frankfurt – Praga – Brno – Kraków – Lwów – Kijów;
- EV9: Gdańsk – Poznań – Wrocław – Brno – Triest – Pula;
- EV10: Kopenhaga – Szczecin – Gdańsk – Kłajpeda – Ryga – Tallin – Petersburg – Helsinki – Haparanda – Sztokholm – Kopenhaga;
- EV11: Nordkapp (Norwegia) – Helsinki – Tallin – Wilno – Warszawa – Kraków – Koszyce – Belgrad – Skopje – Ateny.

Trasy te obsługują dalekodystansową, międzynarodową turystykę rowerową, ale służą także lokalnym społecznościom i regionom. Ich odcinki przecinają

ce poszczególne miasta mogą i powinny obsługiwać lokalny ruch rekreacyjny, umożliwiając bezpieczne weekendowe wyjazdy poza miasto, a także regionalną turystykę rowerową. W Polsce nie ma jeszcze oficjalnie zatwierdzonych i oznakowanych odcinków szlaków systemu EuroVelo.

Trasy systemu EuroVelo muszą spełniać określone parametry techniczne:

- odcinki prowadzone wzdłuż dróg samochodowych w ruchu mieszanym powinny dopuszczać ruch samochodowy nieprzekraczający 1 tys. pojazdów na dobę i tylko w wyjątkowych przypadkach do 3 tys. pojazdów na dobę (średnio 60–70 samochodów na godzinę poza godzinami nocnymi);
- wydzielone drogi rowerowe wzdłuż dróg samochodowych są możliwe w przypadku dróg, na których ruch nie przekracza 10 tys. pojazdów na dobę. Mogą być prowadzone wspólnie na odcinkach nie dłuższych niż 2 km i to tylko w wyjątkowych przypadkach;
- odcinki tras określane jako „wolne od samochodów” mogą notować ruch najwyżej 50 pojazdów na dobę;
- odcinki tras bez samochodów powinny być na tyle szerokie, aby umożliwić jazdę dwójga rowerzystów obok siebie przez większość trasy, z wskazaniem, aby dwie pary rowerzystów mogły mijać się bezpiecznie (dopuszczalne jest zróżnicowanie szerokości na trasie);
- należy unikać nachyleń podłużnego trasy większego niż 6 proc., choć na trasach górskich dopuszczalne jest nachylenie 10 proc., a nawet większe.
- trasy powinny w zasadzie być przejezdne przez cały rok i w każdej pogodzie, choć na dalekiej północy i w wyższych partiach gór nie jest to zawsze możliwe;
- należy przewidzieć przebieg alternatywny na odcinkach intensywnie używanych przez inne rodzaje transportu niezmotoryzowanego (piesi, jeźdźcy konni itp.) – priorytetem jest minimalizacja konfliktów;
- nawierzchnia trasy powinna być utwardzona (np. asfalt) albo podobna dobrej jakości, na co najmniej 80 proc. długości każdego odcinka; jest to szczególnie istotne przy podjazdach. Nawierzchnia powinna być odpowiednia dla każdego rodzaju roweru. Lokalny klimat powinien wpływać na wagę przyznawaną temu kryterium;
- jeśli to możliwe, mała gastronomia powinna być dostępna co 30 km, noclegi – co 50 km, a skomunikowanie z dalekobieźnym transportem zbiorowym – co 150 km;
- trasa powinna być estetyczna, jeśli chodzi o lokalizację i projekt.

Schemat tras rowerowych EuroVelo

Trasy z północy na południe

- (1) **Wybrzeże Atlantyku:** North Cape – Sarges (8186 km)
- (3) **Szlak pielgrzymkowy:** Trondheim – Santiago de Compostela (5122 km)
- (5) **Via Romea Francigena:** Londyn – Rzym i Brindisi (3900 km)
- (7) **Szlak środkowoeuropejski:** North Cape – Malta (6000 km)
- (9) **Od Bałtyku do Adriatyku** (szlak bursztynowy): Gdańsk – Pula (1930 km)
- (11) **Szlak wschodnioeuropejski:** North Cape – Ateny (5964 km)

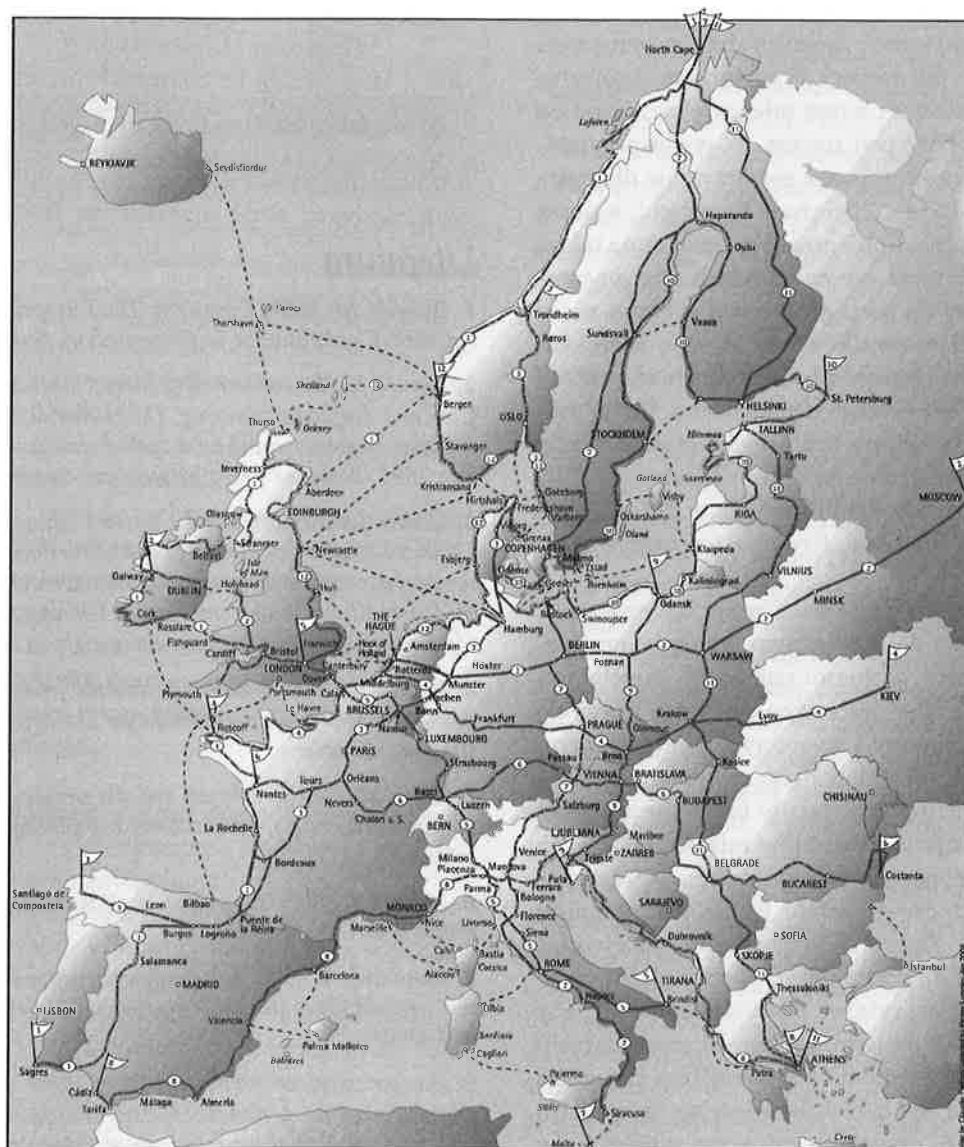
Trasy z zachodu na wschód

- (2) **Szlak stolic:** Galway – Moskwa (5500 km)
- (4) **Roscoff – Kijów** (4000 km)
- (6) **Od Atlantyku do Morza Czarnego** (szlak rzeczny): Nantes – Constanta (3653 km)
- (8) **Szlak śródziemnomorski:** Cádiz – Ateny (5388 km)

Pętle

- (10) **Wokół Bałtyku** (7930 km)
- (12) **Wokół Morza Północnego** (5932 km)

Razem: 63 505 km



Podstawowe zasady ustalania przebiegu tras EuroVelo:

Zasady te zgodnie z *Wytycznymi udrożenia tras EuroVelo* bazują na wspomnianym już programie pięciu wymogów, opracowanych dla systemów rowerowych przez holenderską organizację CROW: spójność, bezpośredniość, wygoda, atrakcyjność i bezpieczeństwo.

Na trasach EuroVelo mogą być używane bardzo różne rowery. Trzeba pamiętać, że poza wieloma typami rowerów konwencjonalnych, dostępnych w sklepach czy wypożyczalniach, nie wszystkie pojazdy napędzane siłą mięśni są zwykłymi rowerami. Niektórzy korzystają z trójkołowców – takie rowery są idealne dla osób niepełnosprawnych, a wiele rowerów poziomych (zwanych również HPV – *human powered vehicles*) także ma układ trójkołowy. Niektórzy rowerzyści holują przyczepki dziecięce lub bagażowe – podobnie jak w przypadku rowerów trójkołowych, wymagają one szerszych dróg rowerowych. HPV, podobnie jak rowery typu tandem i rowerowe naczepki dziecięce mogą mieć większy rozstaw kół i należy to brać pod uwagę. W wielu przypadkach rowery używane przez rowerzystów długodystansowych są bardzo obciążone bagażami, a przez to są mniej zwrotne. Konieczność przenoszenia takiego roweru przez most czy po schodach albo wnoszenie na prom czy do pociągu nie jest łatwym zadaniem. Wielu użytkowników nie stosuje szerokich opon, takich jak w rowerach górskich. Nawierzchnia trasy powinna być do tego dostosowana. Trasy systemu EuroVelo powinny być projektowane z myślą o jak najszerszym gronie użytkowników!

Podstawowe węzły sieci EuroVelo w Polsce: Warszawa, Poznań, Wrocław, Kraków, Szczecin/Świnoujście, Gdańsk.

Te i pomniejsze węzły umożliwiają łączenie turystyki rowerowej z dalekobieżnym transportem zbiorowym: pociągami, promami morskimi, samolotami i autokarami. Jest bardzo ważne, aby trasy EuroVelo w czytelny, bezpieczny i wygodny sposób (wykorzystując systemy miejskich dróg rowerowych, ulice o małym ruchu itp.) prowadziły turystę rowerowego do najważniejszych punktów miasta, takich jak dworce kolejowe, porty promowe, dworce autobusowe i inne obiekty kluczowe (hotele, lokale gastronomiczne, sklepy itp.). Zapewniony powinien być również czytelny dojazd do ważniejszych portów lotniczych. Ważne jest także czytelne oznakowanie, tak, aby wysiadający np. z pociągu rowerzyści mogli natychmiast skorzystać z systemu tras EuroVelo. Powyższa zasada powinna być praktykowana we wszystkich innych miastach, przecinanych przez system turystycznych tras rowerowych EuroVelo oraz innych.

Stworzenie systemu EuroVelo w Polsce powinno na początek ograniczyć się do umożliwienia bezpiecznego, szybkiego i wygodnego wyjazdu rowerem z dworców kolejowych dużych miast, które są naturalnymi węzłami sieci EuroVelo (patrz wyżej). Powinny być jednocześnie czytelnym ułatwieniem dla lokalnego ruchu rekreacyjnego, weekendowego i prowadzić w kierunkach oczywistych dla danego odcinka szlaku EuroVelo. Przykładowe miejscowości, które mogą odnieść wyraźne korzyści z uczestnictwa w systemie EuroVelo to: Białowieża, Hajnówka, Gniezno (EV2), Suwałki, Sejny, Augustów, Łomża, Stary Sącz (EV11).

Ze względu na nieskoordynowane próby tworzenia szlaków rowerowych w ramach EuroVelo w Polsce i błędy przy tym popełniane, wskazana jest systemowa kontrola jakości proponowanych rozwiązań. Konieczny jest stały nadzór nad proponowanym przebiegiem szlaków w pełni uwzględniający wytyczne EuroVelo oraz zasady wynikające z dobrej praktyki.

Ośrodek Wczesnej Pomocy Psychologicznej
w Krakowie

Literatura

1. *Bulpitt M.* 2002. *EuroVelo. The European cycle route network. Guidelines for implementation*, Sustrans.
2. *Centre for Research and Contract Standardization in Civil and Traffic Engineering, The Netherlands*, Sign up for the bike. Design manual for a cycle-friendly infrastructure, Ede 1993 (dostępna przez <http://www.crow.nl>).
3. *Centre for Research and Contract Standardization in Civil and Traffic Engineering, The Netherlands*, Postaw na rower. Jak projektować przyjazną dla rowerów infrastrukturę, Polski Klub Ekologiczny Zarząd Główny, Kraków 1999 (dostępna przez <http://www.rowery.org.pl>).
4. *Hyla M.* 1996. *Miasta dla rowerów, nie dla samochodów! Fundacja Wspierania Inicjatyw Ekologicznych Zielone Brygady, Kraków.*
5. *Hyla M.* *Trochę dobrych rad dla projektantów ścieżek rowerowych*, <http://www.rowery.org.pl/dlaprojektantow.html>.
6. *Merski J.* 2002. *Turystyka kwalifikowana*, WSE, Warszawa 2002.
7. *Panasiuk A.* 2004. *Założenia koncepcji marki turystycznej. „Polska Organizacja Turystyczna. Biuletyn Prasowy” 108 (2004).*
8. *Rozporządzenie Ministra Transportu i Gospodarki Morskiej z dnia 2 marca 1999 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać drogi publiczne i ich usytuowanie [Dz.U. z 1999 nr 43, poz. 430].*

prof. dr hab. Kazimierz Kosiniak-Kamysz,
dr inż. Maciej Jackowski, dr inż. Jarosław Łuszczynski

Tworzenie produktu markowego turystyki aktywnej – turystyka jeździecka

Do prezentowanych zagadnień w zakresie turystyki jeździeckiej, które warunkują powodzenie przedsięwzięcia należy:

- określenie wizerunku turystyki jeździeckiej (należy precyzyjnie określić charakter oferowanych form turystyki konnej);
- wykorzystanie atutów uprawiania tej formy turystyki na polu reklamy bezpośredniej (autoreklama) jak też pośredniej (jako atrakcja towarzyszącą innym formom turystyki i rekreacji);
- popularyzacja wizerunku tej działalności w różnych środkach medialnych, reklamy, instytucje turystyczne, sporty TV;
- organizacja udzielania informacji i przyjmowanie zgłoszeń organizacja form przyjmowania zgłoszeń.

Chcąc przedstawić swój wizerunek trzeba określić:

- role i umiejętności oferenta oraz lokalizację obiektu precyzyjnie przedstawić zakres oferty W zakresie promocji należy:
- wyeksponować zalety ośrodka, jego lokalizację oraz standard wyposażenia;
- zastosować metody zachęcające do jego odwiedzenia oraz skorzystania z zaproponowanych usług gdyż ma to bezpośredni wpływ na kształtowanie wizji klienta;
- należy dotrzeć do wybranej klienteli, zainteresowanej turystyką konną, przygotować materiały informacyjne i promocyjne, które dotrą do potencjalnego klienta.

Treści sprowadzają się do podstawowych zasad, które muszą być przestrzegane a zostaną przedstawione w zakresie następujących zagadnień:

- zachowania odpowiednich form gościnności i otwartości wobec klienta (pomieszczenia gościnne muszą być czyste i wygodne);
- spełnienia warunków sanitarnych w zależności od możliwości (na zewnątrz lub wewnątrz) ale obowiązują podstawowe zasady higieny;
- prowadzenia kuchni regionalnej co może być dodatkowym atutem w prowadzonej działalności;

- organizacji bazy jeździeckiej, która tworzy również wizerunek dla turysty (bardzo istotne w takich warunkach przetrzymywane są konie, jak są pielęgnowane) jak też estetyczny i czysty sprzęt jeździecki, uprzęże i pojazdy zachęcają turystę do korzystania z oferowanych usług.

Istotną rolę w prowadzeniu przedsięwzięcia odgrywa określenie w tym względzie informacja. Wskazaniem jest dotarcie do organizacji turystycznych, które wyeksponują w swoich materiałach informacyjnych ten rodzaj działalności.

W turystyce konnej ważną rolę odgrywają zagadnienia geograficzne. Każdy rejon spacerów konnych w terenie wymaga jego przygotowania, orientacji geograficznej, terenoznawstwa oraz posługiwania się mapą.

1. Zasady obchodzenia się z koniem

Człowiek, mający do czynienia z koniem, stworzeniem inteligentnym, powinien znać jego psychikę. Koń, zwierzę stadne, uznaje rolę przywódcy. Koń uzna człowieka za swego przywódcę po warunkiem, że człowiek będzie umiejętnie z nim postępował.

Jak podejść do konia? Zawsze rozsądnie, stanowczo, spokojnie. Nie należy zbliżać się do konia, nie uprzedziwszy go głosem. Zwykle wołamy go po imieniu. Nasze nagłe, milczące podejście mogłoby go przestraszyć, a nawet spowodować niebezpieczną dla nas obronną reakcję zwierzęcia. Do konia przemawiamy głosem spokojnym, wyraźnym, nie niepokoimy go hałasem.

Podchodzimy krokiem wolnym, spokojnie, nie okazując zdenerwowania. Nasze gwałtowne ruchy mogłyby go zaniepokoić, podenerwować. Zdarzają się czasem konie złośliwe, zdolne do kopnięcia – umownym znakiem ostrzegawczym jest wtedy wpleciona do ogona czerwona wstążka lub wiecheć ze słomy. To tak na marginesie. Zasada ta winna również obowiązywać w jeździectwie, jakkolwiek byłoby bezpieczniejsze nie używać takich koni, szczególnie w turystyce i rekreacji, kiedy następują częste zmiany jeźdźców.

O usposobieniu konia w danej chwili świadczy ułożenie jego uszu. Uszy położone do tyłu mówią nam, że jest on w tym momencie niezadowolony. I wtedy należy się z nim obchodzić bardzo ostrożnie.

Gdy koń nam się opiera, wzbrania się iść naprzód, czy też cofa się, nie należy mu patrzeć w oczy. Wzrok ludzki straszy go i powoduje jeszcze większy opór. Konia prowadzimy spokojnie, idąc po jego lewej stronie. Zwroty wykonujemy zawsze w prawą stronę, unikając gwałtownych ruchów. Nie należy go też niepotrzebnie szarpać ani uderzać. Ewentualna kara musi być zasłużona i wymierzona bezpośrednio po przewinieniu. Karanie po jakimś czasie lub na zapas „żeby się mnie bał”, jest absolutnie bezcelowe, a nawet szkodliwe. Uderzenie konia tym, co mamy w danej chwili pod ręką, jest zabronione, a już w żadnym przypadku nie wolno konia kopać, szturchać czy szarpać.

To, jak się koń zachowuje, w dużej mierze zależy od człowieka. Od człowieka, który go wychował, lub któremu oddany jest pod opiekę. Dla człowieka łagodnego, umiejącego właściwie z nim postępować, każdy koń jest spokojny. W przeciwnym razie, w miarę upływu czasu, koń staje się narowisty, złośliwy. Przyczyny i skutki takiego zachowania mogą mieć bezpośredni lub niekiedy pośredni, a nawet bardzo odległy związek.

Na to zagadnienie właściciele koni używanych do turystyki i częstego najmu przez różnych użytkowników powinni zwracać szczególną uwagę, udzielając podstawowych informacji zarówno o charakterze danego konia jak też o jego zwyczajach oraz obowiązkach jeźdźca, który powinien to wziąć po uwagę.

Koń używany do najmu w celach turystycznych czy rekreacyjnych winien być zaopatrzony w metryczkę (dowód tożsamości), w której opisane jest m.in. jego umaszczenie.

2. Rasy koni

W ogólnym opisie rasy koni hodowanych w Polsce można podzielić na gorącokrwiste, zwane także szlachetnymi lub lekkimi, oraz zimnokrwiste czyli ciężkie (stępaki), prymitywne i kuce.

Do gorącokrwistych należą: konie czystej krwi arabskiej, pełnej krwi angielskiej, anglo-araby, wielkopolskie, małopolskie i śląskie. Zimnokrwiste to konie sztumskie, sokolskie, łowicko-sochaczewskie, koszalińskie, lidzbarskie i radomskie. Prymitywne reprezentowane są przez koniki polskie i hucule. W Polsce hoduje się też kuce szetlandzkie i felińskie. W jeździectwie i turystyce wykorzystywane są przede wszystkim konie gorącokrwiste. Konie huculskie jak wspomniano już wcześniej ukształtowały się

w warunkach górskich, użytkowane były wierzchowo i jucznie na dłuższych trasach, obecnie mogą też być doskonale wykorzystane w turystyce.

Oto niektóre cechy budowy koni gorąco- i zimnokrwistych:

Część ciała	Gorącokrwiste	Zimnokrwiste
głowa	mała, sucha	duża, mięsista
szyja	długa, cienka wysoko osadzona	krótka, gruba, silnie umięśniona, osadzona nisko
kłoda	wysokość w kłębie zbliżona do długości	dłuższe niż wysokie
łopatka	długa, skośnie ustawiona	krótka, pionowa
zębra	długie, wysklepione łukowato	krótsze, wysklepione beczkowate
kłąb	wysoki, długi	niski, krótszy
grzbiet	krótki	dłuższy
kończyny	cienkie, twarda, zbita tkanka kostna, stawy suche	grube, mało zwarta tkanka stawy bardziej limfatyczne
kopyta	nieduże, twarde	duże, słabszy róg
owłosienie	delikatne	silne

Konie typu wierzchowego odznaczają się żywym temperamentem i szybką reakcją na bodźce. Mają suchą, i jędrną tkankę i szybką przemianę materii.

3. Koń rajdowy

3.1. Kryteria fizyczne

3.1.1. Rasa Wśród koni każdej rasy można znaleźć doskonałe konie rajdowe. Są jednak rasy, które mają większe niż inne predyspozycje do tej właśnie dyscypliny. Jest więc rzeczą oczywistą, że mamy dużo większe szanse na znalezienie koni o odpowiednich cechach wśród przedstawicieli takiej, a nie innej rasy.

Jak już wspomnieliśmy, ostra selekcja pozwoliła na ukształtowanie ras o predyspozycjach do konkretnej dyscypliny, ale wybierając konia, przede wszystkim należy zwrócić uwagę na rodzaj szkolenia jakiemu został już poddany.

Żrebak każdej rasy, w większości przypadków z łatwością wdroży się do każdej pracy, o ile będzie do niej umiejętnie przygotowywany. Natomiast dużo trudniej będzie przyzwyczaić do nowej pracy konia, który przez kilka lat był już szkolony w innym kierunku.

KONIE: DUŻE CZY MAŁE?

Konie małe są idealnymi wierzchowcami dla dzieci. Solidnie zbudowane, świetnie radzą sobie w każdym terenie, dobrze spełniają wymogi stawiane koniom rajdowym. W niektórych krajach i regionach są wręcz jedynymi końmi użytkowymi. Wykorzystuje się je do pracy pod siodłem (dzieci, dorośli), w zaprzęgu itd. Wielu dorosłych jeźdźców ma jednak problemy z przestawieniem się z dużych, europejskich koni na konie małe (poniżej 1,47 m w kłębie), które w dodatku mają krótsze i mniej wygodne chody.

Dlatego trudno jest rozstrzygnąć czy lepsze są konie małe czy duże. Konie małe z reguły dobrze sprawdzają się podczas rajdów (warto wziąć pod uwagę niski koszt utrzymania), ale duże konie również dobrze spełniają wymogi stawiane rajdowym koniom, a ponadto często są preferowane przez dorosłą klientelę europejską.

3.1.2. Wzrost Należy unikać bardzo dużych koni. Często nie są one przystosowane do pracy w zróżnicowanym terenie, a ponadto jeźdźcowi na wysokim koniu jest dużo trudniej niż na niskim, unikać zwisających nad głową gałęzi. Najlepszy wzrost konia rajdowego waha się w granicach od 1,50 m do 1,60 m (plus minus 5 cm). Rozsądnie jest starać się zawsze dobrać konia i jeźdźca: większy koń dla wyższego i cięższego jeźdźcy. Generalnie małe konie w porównaniu ze swoimi większymi „kolegami”, są lepszymi, bardziej wytrzymałymi „tragarzami” – a takie właśnie konie – „tragarze” potrzebne są do rajdów.

3.1.3. Wiek Niektóre osobniki niektóre rasy dojrzewają wcześniej niż inne, ale do rajdów wykorzystuje się głównie konie między 5 a 18 rokiem życia. Często konie rekreacyjne są „zużyte” już w wieku 15 lat. Tymczasem jeżeli od młodego wieku są rozsądnie „prowadzone” i nie przeciążane pracą, mogą nam służyć do 25 roku życia (średni wiek konia wynosi obecnie 25 do 40 lat, ale zdarzają się przypadki osiągnięcia przez niektóre osobniki wieku 50 lat).

3.1.4. Płeć Płeć nie ma znaczenia. W obu wypadkach przydatność do pracy jest taka sama. To raczej kwestia charakteru osoby wybierającej konia, gdyż w istocie klacze i wałachy różnią się od siebie. Należy jednak unikać ogierów. Nawet jeśli mają dobry charakter, są, jak wskazuje na to praktyka, źródłem nieustannych kłopotów – BEZPIECZEŃSTWO. Jeśli więc samce, to wykastrowane – czyli wałachy.

3.1.5. Odmiany Czy powinniśmy zawierzyć przysłowiom i przywiązywać wagę do takich szczegółów jak maść, liczba odmian, inne odznaki? Nie ma to żadnego znaczenia. Wśród koni każdej maści,

z odmianami i bez, trafiają się dobre i złe osobniki.

Należy jedynie wiedzieć, że jasny róg kopytowy, charakterystyczny dla białych kończyn jest słabszy, bardziej podatny na urazy i choroby niż ciemny, a jasna, pozbawiona pigmentu skóra (często tam gdzie występują łąty) jest podatna na odparzenia. Bywają też konie o wyjątkowo wrażliwej skórze, które nieustannie obcierają się, nawet pod najlepiej dobranym siodłem i popręgiem.

3.1.6. Pokrój W wielu książkach można znaleźć szczegółowe informacje dotyczące pokroju konia, jednak i w tym wypadku, jak się okazuje, jest to raczej kwestia mody i indywidualnego gustu.

Bywają konie źle zbudowane, a przy tym bardzo wytrzymałe i oddające nieocenione usługi, a także inne – piękne i całkowicie bezużyteczne. W latach 60-, 70-tych zwracano uwagę na grubość kości. Dzisiaj prawie już o tym zapomniano; grubsze czy cieńsze, kości nóg powinny być przede wszystkim solidne. Cienkie zazwyczaj wcale nie są słabsze od grubych. Dlatego też należy zachować dystans do modnych, nie zawsze naukowo potwierdzonych teorii.

Z praktycznych rzeczy zapamiętajmy:

- krótki, sztywny grzbiet jest lepszy od długiego, wklęsłego;
- preferuje się długą, „dobrze osadzoną” szyję nad krótką, wysoko ustawioną (jak u lamy – głowa zadarta do góry);
- mocny, szeroki zad, z szerokim udem, nachylnym pod kątem ok. 80° to zapowiedź większej energii niż pochyły, przechodzący w wąskie, ścięte udo;
- czyste, szerokie stawy są najbardziej wytrzymałe;
- solidne kopyta;
- prawidłowa postawa nóg powinna zapewnić lepsze chody (wadliwe postawy np. zbieżna, utrudniają ruch), ale to już są podstawy hipologii, które każdy jeździec powinien znać. Najlepszy koń to taki, który będzie Wam najlepiej służył.

3.1.7. Chody Koń rajdowy to przede wszystkim koń, który przemierza duże odległości – powinien więc mieć energiczne chody, zwłaszcza stęp. Zważywszy na to, że 80% trasy pokonuje się stępem, od konia rajdowego nie wymaga się takiego kłusa i galopu jak od konia ujeżdżeniowego.

DOBRY KOŃ RAJDOWY MA DOBRY STĘP.

Nie ma nic gorszego niż koń rajdowy, który nie potrafi chodzić:

- koń, który się potyka,
- koń, który ze względu na krótki wyrok lub wolny stęp, przyzwyczajają się, zwłaszcza pod słabszymi jeźdźcami, dokłusowywać co 20 m, żeby dogonić pozostałe konie.

Szybkość stępa może **wahać się** od 4–5 km/h do 9–10 km/h. Niektórym koniom udaje się rozwinąć prędkość 11 km/h, ale nie wymagajmy aż tyle. **6–8 km/h w zupełności wystarczy.**

Oczywiście nie chodzi o szybkość jaką uzyskamy popędzając konia – lecz o szybkość, z jaką normalnie się porusza. Niewiele się ona różni na początku i pod koniec kilkudniowego rajdu. Ale uwaga! Młody koń, w pierwszym roku pracy pod siodłem, rzadko kiedy ma dobry stęp. To przychodzi z czasem, gdy znajdzie już swoją równowagę pod jeźdźcem, zacznie poruszać się pewnie i bez obawy. Dobry jeździec może poprawić stęp swojego konia, ale wymaga to czasami nawet roku pracy. Dobry stęp jest wynikiem dobrego zaangażowania zadu – koń tylnymi nogami przekracza wówczas znacznie ślady kopyt przednich nóg (mówimy wówczas, że koń przekracza). Jeżeli ślady tylnych kopyt nie sięgają śladów przednich mówimy, że koń nie dokracza.

Nie chodzi o to, żeby jak najszybciej pokonać wyznaczoną trasę (choć czasem może się to okazać przydatne), lecz o to, aby nie być zmuszonym do nieustannego „popychania” konia do przodu łydkami. Koń, który energicznie kroczy do przodu sprawia wrażenie zdrowego i zadowolonego z wykonywanej pracy. Jeśli jest odwrotnie – nie trudno odgadnąć jakie są odczucia jeźdźca.

Uwaga na konie, które mają szybki galop – brak poczucia bezpieczeństwa jeźdźca równa się upadek (BEZPIECZEŃSTWO).

Dotychczasowe uwagi dotyczyły budowy konia, a więc czegoś, co można zobaczyć i ocenić. Pozostaje problem psychiki, trudnej, czy wręcz niemożliwej do sklasyfikowania.

A przecież każdy jeździec doskonale wie, że: charakter to połowa konia.

3.2. Charakter

Istnieje pewien związek między psychiką konia i rasą. Wiadomo, że konie pełnej krwi angielskiej mają trudny charakter, są pobudliwe i nerwowe. To cechy, które wszyscy znają. Nie można jednak zbyt uogólniać. Zdarzają się bardzo spokojne folbuty i nadzwyczaj nerwowe konie wśród ras uznawanych za spokojne i zrównoważone. Tak więc, można powiedzieć, że są cechy charakteru znamienne dla każdej rasy, ale charakter konia, kształtuje się również po jego urodzeniu, przez obcowanie z człowiekiem. Dlatego, jak się dalej przekonamy, bardzo ważne jest „wychowywanie” konia od wczesnej młodości. Przypomnijmy jakie są cechy charakteru dobrego konia rajdowego.

W stosunku do innych koni:

- jest pozbawiony agresji, raczej nie dominujący (choć bywają konie dominujące, ale nie agresywne); koń, który kopie lub rzuca się na inne konie jest niebezpieczny i powinien być wyeliminowany (BEZPIECZEŃSTWO);
- akceptuje kontakt z innymi końmi i ich bliskość (niektóre konie nie sprawiające problemów w stosunkach z „kolegami”, z którymi pracują, nie akceptują nowych koni – (BEZPIECZEŃSTWO);
- akceptuje każde miejsce w zastępie (niektóre konie, przyzwyczajone do roli czołowego, nie chcą iść w zastępie, a znów inne buntują się gdy mają iść na czele – (BEZPIECZEŃSTWO).

On sam:

- jest „rozsądny”, żeby nie użyć słowa inteligentny, które tutaj nie pasuje. Bywają konie bardziej pojętne od innych. Łatwiej i szybciej oceniają pojawiające się trudności i lepiej sobie z nimi radzą. Są również „nieudaczniki”, na które spadają wszystkie nieszczęścia;
- łatwo dostosowuje się do wszystkich prac i do wszystkich jeźdźców;
- jest spokojny – nie może ciągle mieć się na baczności, „szaleć” w nocy z byle powodu, płoszyć się, ponosić. Powinien bez problemów przechodzić przez mosty, brody na rzece, obok powiewającego na sznurku prania. Nie może szarpać się na uwiązaniu (BEZPIECZEŃSTWO).

Wszystkie te cechy można rozwijać przez szkolenie.

W kontaktach z ludźmi:

- musi mieć zaufanie do człowieka, nie bać się go, akceptować wszystkie wykonywane przy nim zabiegi: czyszczenie, kucie itp. Nie ma w stajni miejsca dla koni, które gryzą lub kopią (BEZPIECZEŃSTWO);
- musi być posłuszny – nie ponosić, nie kręcić się w czasie wsiadania, nie zrzucać jeźdźca „w przypływie radości”. W przypadku niektórych chorób grzbietu, koń może odczuwać ból pod ciężarem jeźdźca;
- nie może być „zazdrośnikiem”, powinien akceptować sympatię człowieka okazywaną innym koniom.

Wymienione cechy charakteru mają ogromne znaczenie, gdyż zapewniają jeźdźcowi bezpieczeństwo i dobre samopoczucie.

3.3. Podsumowanie

Trudno jest znaleźć konia, który miałby wszystkie wymienione cechy. Powiedzenie „nikt nie jest dosko-

nały” odnosi się również do koni. Toteż dokonując wyboru, należy w pierwszym rzędzie wykluczyć te konie, które mogłyby zagrozić bezpieczeństwu ludzi i innych koni. Jeśli chodzi o pozostałe warunki, to ujeżdżenie oraz obcowanie człowieka z koniem (o którym wiemy coraz więcej dzięki etologii – nauce o zachowaniu) powinny pomóc w ukształtowaniu zwierzęcia, które będzie współpracować z jeźdźcem, co w przypadku rajdu jest nie tylko pożądane, ale wręcz niezbędne. Na rajdzie obcujemy z koniem 24/24h. Dzięki instruktorowi-przewodnikowi GTJ 5–8 osób spędza 24/24 godz. ze swoimi końmi, pokonując w ciągu tygodnia 150–200 km w górskim terenie. Nie jest to łatwe przedsięwzięcie. Aby dobrze wybrać konie na taką wyprawę, trzeba być prawdziwym „koniarzem”. Wybór ten będzie miał bowiem decydujący wpływ na:

- dobre samopoczucie jeźdźców;
- uniknięcie problemów i wypadków na trasie;
- dobre zdrowie koni;
- powodzenie przedsięwzięcia, które powinno zapewnić organizatorowi moralną i ekonomiczną satysfakcję.

I ostatnia rada. Bądźcie rozważni. Piękny, ale nieco „szalony” koń, którego możecie nabyć za niską cenę, gdyż nikt nie może sobie z nim poradzić – to nie dla Was. Taki zakup odłóżcie na później, gdy będziecie mieć większe doświadczenie, większą wiedzę i dużo czasu. Nie podejmujcie zbędnego ryzyka. Takie okazje mogą Was drogo kosztować i mieć fatalne skutki. A nawet jeśli Wam się uda, nie ryzykujcie oddania tego konia w inne ręce – takie konie to prawie zawsze „recydywiści”.

4. Powożenie

Powożenie stwarza więcej zagrożeń niż jeździectwo. Dlatego dbałość o bezpieczeństwo ma w tej dyscyplinie szczególne znaczenie.

- bezpieczeństwo pasażerów,
- bezpieczeństwo koni,
- bezpieczeństwo sprzętu, który często jest bardzo drogi.

Trzy warunki bezpieczeństwa:

1. ujeżdżenie (przygotowanie) koni,
2. umiejętności i wiedza powoźącego,
3. sprzęt.

4.1. Przygotowanie koni

- bardzo ważny jest wybór koni;

- jeszcze ważniejsze jest przygotowanie koni do pracy w zaprzęgu;
- przygotowanie koni można podzielić na 2 etapy:
 - przyzwyczajanie koni do jadącego za nimi pojazdu, podporządkowanie osobie powoźącej,
 - dłuższy trening, w czasie którego zwierzęta będą miały okazje zapoznać się z różnymi sytuacjami na drodze.

W pracy z zaprzęgiem należy zawsze zachowywać dużą ostrożność – zapewnienie bezpieczeństwa powinno być naszą nadrzędną troską.

4.2. Wiedza i umiejętności powoźącego

Niezbędną wiedzę i umiejętności nabywa się tylko w towarzystwie doświadczonego powoźącego. Powożenie wymaga:

- panowanie nad wszystkimi końmi w zaprzęgu;
- umiejętności przewidzenia ich zachowań;
- umiejętności przewidzenia przestrzeni potrzebnej do manewrów;
- ciągłej kontroli szybkości.

4.3. Sprzęt

Sprzęt musi być stale sprawdzany:

- uprzęż – uwaga na stare, stwardniałe, łamliwe części skórzane;
- pojazdy – uwaga na stare pojazdy, pełne uroku, ale często „nadgryzione zębem czasu”, nie mające nowoczesnych hamulców na wszystkie koła (każdy pojazd powinien być wyposażony w hamulce tarczowe).

4.4. Rodzaje zaprzęgów

- jednokonne;
- parokonne – para (dwa konie obok siebie) lub tandem – trudniejszy (jeden koń przed drugim);
- trzykonne – dwa konie z tyłu w poręcz, jeden z przodu w lejc; trojka (trzy konie obok siebie – w poręcz);
- czterokonne – w lejc (jedna para z przodu, jedna para z tyłu), w poręcz (cztery konie obok siebie);
- wielokonne.

Naukę powożenia najłatwiej jest zacząć od czterokołowego pojazdu i dwóch koni zaprzęgniętych w parę (dwoma końmi powozi się tak jak jednym). **Pojazd dwukołowy wymaga specjalnej uprzęży, która pozwoli zrównoważyć nacisk na oś i na dyszlę.**

Uporzęż może być:

- szorowa;
- chomątowa.

Do pojazdu dwukołowego zmieszczą się dwie, maksymalnie trzy osoby. Pojazd czterołowy, zaprzęgnięty w dwa konie może zabrać 2 do 8 osób.

Sanie sprawiają mniej problemu, gdyż ciężar lepiej się w nich rozkłada na powierzchni ziemi. Bardziej szczegółowe informacje dotyczące rodzajów pojazdów i nauki powożenia znajdziecie w książkach poświęconych tej dyscyplinie.

5. Transport bagaży – użytkowanie juczne

Rząd juczny jest to specjalna uprząż, umożliwiająca przewożenie na grzbiecie zwierząt, ładunków o wadze do 150 kg na dużych odległościach i w każdym terenie. Będziemy tutaj mówić wyłącznie o zwierzętach jucznych towarzyszących jeźdźcom, gdyż rajdy piesze ze zwierzętami jucznymi objęte są innymi wymogami. Właściwe użytkowanie dobrego rzędu jucznego oraz prawidłowe objuczenie konia do rajdu nie jest tak łatwe jak mogłoby się początkowo wydawać. Podobnie jak w przypadku zaprzęgów, ze względu na bezpieczeństwo wymagana jest odpowiednia wiedza, umiejętności i znajomość rzeczy. Naszym celem jest przewiezienie różnych ładunków, o rozsądnym ciężarze, bez sprawiania bólu zwierzętom i bez zagrożenia dla ludzi.

Jakie są wymagania, które należy spełnić?

- Zwierzę juczne musi być dobrze ujeżdżone, nie może stanowić zagrożenia.
- Rząd juczny powinien być dobrze dopasowany do budowy zwierzęcia, ładunek musi być prawidłowo rozłożony na grzbiecie konia, tak aby można go było łatwo załadować, w całości i w dobrym stanie dowieść na miejsce i z łatwością rozładować.

5.1. Zwierzę juczne

Jako zwierząt jucznych można używać większość koniowatych, począwszy od osłów skończywszy na mułach, włączając również konie duże i małe różnych ras. Aby nadążyć za końmi, wybrane zwierzę musi być w stanie wykonywać swoją pracę bez nadmiernego wysiłku, w stępie o tej samej prędkości co konie. Dlatego też należy wykluczyć małe zwierzęta np. niektóre rasy osłów.

UWAGA: Koń juczny niesie ciężar bezwładny, który jest bardziej krępujący od jeźdźcy, a co za tym idzie jest powodem licznych obtarć, odparzeń i odgniecen skóry.

Dlatego należy się upewnić czy nie ma zbyt dużej rozbieżności w chodach – chodzi o to aby koń juczny mógł swobodnie podążać za jeźdźcą w równym, spokojnym rytmie. Muły są doskonałymi zwierzętami jucznymi w całym tego słowa znaczeniu, dzięki swo-

jej wytrzymałości na obciążenie, regularności stępa i naturalnej równowadze. Kuce są również bardzo dobrymi „tragarzami”, ale u wielu ras, kłoda przypomina kształtem walec, co w dużym stopniu utrudnia utrzymanie ładunków w równowadze. Niektóre konie wierzchowe bardzo dobrze wywiązują się z tego zadania. Jednak i w tym wypadku koń musi zostać poddany stopniowemu i długotrwałemu szkoleniu, zanim będziemy całkowicie mu ufać. Pomyślne przeprowadzenie jednej czy dwóch prób, nie świadczy jeszcze o tym, że koń jest należycie przygotowany, a rząd juczny dobrze przystosowany. Pamiętajmy – także w tej dziedzinie przezorność to bezpieczeństwo.

5.2. Trudności

Chodzi o objuczone zwierzę, prowadzone na powodzie przez jeźdźcę na koniu.

Najmniej poważny problem – objuczone zwierzę zatrzymuje się i nie chce iść dalej.

- albo na samym początku;
 - albo przy bardziej stromym podejściu;
 - albo gdy jego zmęczenie osiągnie pewien poziom.
- Wynika to z braku wytrenowania lub braku wyszkolenia.

Nagle, niespodziewanie, zwierzę zaczyna kozłować próbując pozbyć się ładunku. Łatwo jest sobie wyobrazić taką scenę oraz zagrożenie zwierzęcia, któremu zawsze udaje się wyrwać z ręki jeźdźcy i uwolnić od ciężaru, a także fatalne w skutki jeśli chodzi o sprzęt. Powodem takiego zachowania jest brak wyszkolenia, ale również bardzo często, coraz trudniejszy do zniesienia ból na grzbiecie lub na bokach objuczonego konia, spowodowany przez niedostosowany sprzęt.

Akademia Rolnicza w Krakowie
Katedra Hodowli Koni

Literatura

1. Brzeski E. 1975. *Użytkowanie koni*. Wyd. Akademii Rolniczej, Kraków.
2. Fundacja Programów Pomocy dla Rolnictwa. 2000. *Rekreacja i turystyka konna w gospodarstwie agroturystycznym*. Pod red. Władysława Mroza, Instytut Turystyki, Kraków.
3. Krzemień M.P. (red.) 2002. *Górska Turystyka Jeździecka*. Wyd. Ostoja, oficyna wydawnicza, Kraków.
4. Lis-Rakowska H. 2000. *Konie w gospodarstwie agroturystycznym*. WODR Bratoszewice.
5. Median Consult. 1997. *Podręcznik instruktora. Przewodnika Górskiej Turystyki Jeździeckiej*. Warszawa, wrzesień 1997.

dr Zdzisław Źródłowski, mgr Barbara Piech

Tworzenie produktu markowego turystyki aktywnej – turystyka piesza

1. Wprowadzenie

Turystyka piesza jest najpowszechniejszą formą turystyki; dzieli się ona na turystykę nizinną i górską. Funkcje ekonomiczne, prawne, przestrzenne jak i poznawcze, rekreacyjne oraz wszelkie inne są nie do przecenienia w rozwijającym się na świecie ruchu agroturystycznym, przynoszącym zmiany na rynku turystycznym [Agroturystyka 1998; Alejsiak 1999]. Monotonia czynności i brak ruchu oraz nadmierny stres powodują zaburzenia w pracy organizmu człowieka, stąd też istnieje coraz to większa potrzeba regeneracji sił psychicznych i fizycznych w wyniku ruchu na świeżym powietrzu. W agroturystyce turystyka piesza pozwala na aktywne spędzanie czasu na wędrownkach. Turysta ma też okazję uczestniczenia w pracach gospodarskich np. pomoc przy żniwach czy grabieniu siana. Dla mieszkańców miast jest to atrakcyjny dodatkowy wysiłek.

Celem szkolenia jest zapoznanie uczestników z możliwościami wykreowania produktu markowego, jakim jest turystyka piesza w turystyce aktywnej oraz rozwijanie umiejętności tworzenia produktu markowego turystyki pieszej w regionie, miejscowości agroturystycznej [Kornak 2001].

2. Wymagania turystów pieszych

Wymagania agroturystów są na ogół zróżnicowane. Inne potrzeby mają grupy młodzieżowe, inne turyści z dziećmi a jeszcze inne osoby trochę starsze o słabszej kondycji, które nie chcą zdobywać szczytów tylko iść na spacer w ładnej okolicy, z ładnymi widokami, nie po błocie itp. Dla nich powinny więc być przygotowane odpowiednie trasy do spacerowania. Prawie w każdej miejscowości agroturystycznej są różne ścieżki odpowiednie do spacerów. Należy je tylko uporządkować, postawić kilka ławek i koszy na śmieci

Turyści, którzy wybrali się na wielodniową wędrownkę po określonej trasie będą potrzebować pojedynczych noclegów w poszczególnych gospodarstwach agroturystycznych i zwykle będą mieli ochotę na ja-

kiś posiłek rano i wieczorem. I te ich potrzeby należy możliwie jak najlepiej zaspokoić. Turyści, którzy będą traktować gospodarstwo agroturystyczne jako bazę wypadową do wycieczek i spacerów w okolicę, mają zwykle wyższe wymagania co do usług hotelarskich i gastronomicznych. Zwracają większą uwagę na łązienki, sanitariaty, dostępny telewizor (czasem komputer i Internet), świeże i smakowite posiłki wykonane z własnych gospodarskich i ekologicznych produktów i surowców [ECEAT 2001; Poliński 2002].

3. Wymogi dotyczące tras dla turystyki pieszej

Wymagania dotyczące informacji na temat tras i map w danym regionie są spełniane przez usługi informacyjne w każdej miejscowości, tak jak reguluje to lokalny rynek turystyczny. W turystyce pieszej różne organizacje, firmy, instytucje konkurują coraz to skuteczniej między sobą wprowadzając na rynek coraz to bardziej interesujące innowacje, jak choćby ostatnio, wydany przez Wydawnictwo PASCAL przewodnik turystyczny „Polska na weekend” – wydanie specjalne Era GSM [Przewodnik turystyczny 1999]. Przewodnik ten wprowadza ciekawy system informacyjny: jak korzystać z przewodnika, jak znajdować ceny noclegów od najtańszych, po 10 zł do bardzo drogiech oraz pomaga wyszukiwać różne atrakcje we wszystkich regionach kraju – od Pojezierza Pomorskiego, Mazurskiego na północy przez Nizinę Wielkopolską, Mazowiecką i Śląską po wszystkie pozostałe krainy wyżyn, kotlin, Sudety i Karpaty. Przewodnik zawiera dziesiątki haseł turystycznych, które uzmysławiają turystom pieszym i zmotoryzowanym bogactwo naszego kraju w sposób bardzo interesujący i frapujący na 664 stronach od Wyspy Wolin (plaże, klify, żubry) przez Gorce i Tatry po Bieszczady („Dziki Zachód” na wschodzie).

Agroturysta-organizator zanim zdecyduje o formie wycieczki pieszej dla poszczególnych grup wiekowych (dzieci, młodzież, osoby starsze) dokonuje odpowiedniego doboru sprzętu turystycznego osobistego, bądź wypożyczanego [Przewodnik – Polska z dziec-

kiem 2003]. Istotną częścią ekwipunku jest właściwe obuwie turystyczne, skarpety, odzież wodoodpor-na i ciepłochronna w najlepszym przypadku odzież typu „goretex”, telefon komórkowy świeżo doładowany, latarkę, mapę i kompas, a nawet GPS dla grupy turystów (1 na grupę) wychodzących w góry i na odległe trasy/szlaki.

Skala trudności, czas przejścia, rodzaj szlaku jest zwykle opisany na planszach schroniskowych oraz na kierunkowskazach na początku trasy; więcej informacji należy szukać w schroniskach, gospodarstwach agroturystycznych itp. (np. Zdobywanie odznaki turystycznej popularnej i małej GOT PTTK według zasad punktowanych za pokonanie każdej opisanej trasy w poszczególnych kategoriach wiekowych i w odpowiednich stopniach trudności; Regulamin Górskiej Odznaki Turystycznej PTTK).



W tekście przewodnika [Przewodnik turystyczny 1999] znajdują się przy poszczególnych nazwach obiektów turystycznych odpowiednie piktogramy, które pozwalają turystom planować i wykonać bezpiecznie każde przejście różnymi trasami z zastosowaniem się do uwag o stopniu trudności i bezpieczeństwa (np. w odniesieniu do przejścia lawin) [Marasek 2002; linki internetowe <http://szlaki.pttk.pl/index.html>; <http://www.pttk.pl/aktywna/znaki.php>; <http://szczutek.republika.pl/roz2.html>]. Korzystając z tych danych warto także przeanalizować wycieczkę na mapie uwzględniając trudności, różnicę wysokości, a nawet pory roku dla osiągnięcia właściwego celu wyprawy i satysfakcji sportowo-turystycznej.

Także na końcu każdej trasy znajdują się informacje praktyczne; są tam adresy i telefony instytucji turystycznych, gdzie można uzyskać różne informacje i rezerwować noclegi, ale także znaleźć dane Górskiego Ochotniczego Pogotowia Ratunkowego (GOPR) i Tatrzańskiego Ochotniczego Pogotowia Ratunkowego (TOPR).

4. Wybrane zagadnienia marketingu usług dla turystyki pieszej

Sprawy organizacyjne i marketingowe usług dla turystyki pieszej sprowadzają się do następujących rodzajów usług w szczególności ze strony gospodarstw agroturystycznych:

- kwatery, noclegi na gospodarstwie,
- agrogastronomia,
- usługi bankowe,
- usługi przewodnickie,
- usługi infrastruktury lokalnej,
- usługi handlowe,
- usługi rzemieślnicze i inne.

Gospodarstwa agroturystyczne są w stanie świadczyć usługi noclegowe dla turystów pieszych. Jest to forma coraz bardziej powszechna, tania i atrakcyjna w różnych regionach kraju. Gospodarstwa te mają swoje linki w Internecie, z których łatwo korzystać. Zwykle są to pokoje gościnne w gospodarstwie agroturystycznym, bądź rybackim, czy ogrodniczym, ale są to też pola namiotowe i kempingi po bardzo atrakcyjnych cenach. Wyróżnia się najczęściej wynajem pokoju mieszkalnego ze śniadaniem, lub pokoju z pełnym wyżywieniem lub z dwoma posiłkami (śniadanie, obiadokolacja lub śniadanie, kolacja).

Usługi gastronomiczne w gospodarstwie agroturystycznym dla turystyki pieszej mogą być wielką atrakcją, zwykle z uwagi na świeżość produktów spożywczych oraz wielką smakowitość z powodu naturalnego pochodzenia wszelkich produktów z własnego gospodarstwa rolnego. W gospodarstwie agroturystycznym jest zawsze możliwe przygotowanie posiłków według wymagań turystów.

Należy liczyć się z tym, że w miarę rozwoju usług gastronomicznych w agroturystyce dokumentowanie dobrej praktyki rolniczej i higienicznej w usługach tego typu będzie konieczne w miarę coraz to szybszego umiędzynarodowienia ruchu turystycznego i wprowadzania systemów zapewniania jakości usług garmazeryjnych według systemu HACCP już obowiązującego w niektórych krajach.

Usługi bankowe mogą być świadczone przez bank na rzecz gospodarstwa agroturystycznego np. w formie kredytów przeznaczanych na rozwój turystyki pieszej (budowa schronisk turystycznych, czy innych drobnych inwestycji), ale także poprzez Internet mogą być dokonywane wpłaty bankowe od turystów zamawiających usługi itp.

Istotą prowadzenia działalności agroturystycznej dla turystów pieszych w gospodarstwie jest sprzedaż m.in. własnych produktów rolnych, ogrodniczych i usług w aktywnej turystyce pieszej, a więc najczęściej bez pośredników.

Usługi infrastruktury lokalnej dla agroturystyki lokalnej i turystów także pieszych są źródłem dodatkowych dochodów dla wsi i mieszkańców; zmiany i modernizacje w lokalnej infrastrukturze dzięki agroturystyce mogą stanowić załączek aktywizacji gospodarczej obszarów wiejskich.

Usługi handlowe lokalnie zwiększają się w wyniku zwiększania się liczby turystów, w tym także pieszych. W ramach gospodarstwa agroturystycznego może być przewidziany dobrze prosperujący sklepik z własnymi produktami z gospodarstwa ekologicznego z certyfikatem zapewniającym wysoką jakość za walory niepowtarzalnego smaku i innych cech sensorycznych produktów sprzedawanych turystom.

Usługi rzemieślnicze i inne również mogą być wykonywane zarówno w gospodarstwie jak i w podręcznym warsztacie gospodarstwa agroturystycznego.

Szczególną formą turystyki pieszej jest turystyka górską, granicząca niekiedy z turystyką wspinaczkową, bądź wręcz z alpinizmem. Obowiązują tutaj nadzwyczajne prawa i obowiązki, bądź utarte regionalne zwyczaje korzystania z pomocy usług przewodniczkich, a w najbardziej skrajnych wypadkach z usług ratowniczych np. Górskiego Ochotniczego Pogotowia Ratunkowego i Tatrzańskiego Ochotniczego Pogotowia Ratunkowego. Bezwzględnie obowiązuje tutaj zasada pozostawiania informacji o zamierzonym wyjściu w góry, o trasie, przewidzianej godzinie powrotu i liczbie osób biorących udział w wyprawie w wyższe partie gór. Turyci wychodzący w góry powinni mieć odpowiednie buty, kurtki chroniące przed zimnem, wiatrem i deszczem, jakiś prowiant i telefony

komórkowe. W gospodarstwach agroturystycznych położonych na terenach górskich mieszkają zwykle doświadczeni przewodnicy górscy, którzy mogą wiele doradzić początkującym turystom.

Akademia Rolnicza w Krakowie
Wydział Technologii Żywności

Ośrodek Wczesnej Pomocy Psychologicznej
Kraków

Literatura

1. **Alejski W.** 1999. *Turystyka w obliczu wyzwań XXI wieku*. Kraków: FH-U „Albis”.
2. **European Centre for Ecological Agriculture and Tourism.** 2001. *Urlop u ekorołników; Stryszów k. Krakowa; jadwiga@ceeat-pl.most.org.pl; eceat@sfo.pl; http://www.ceeat-poland.w.pl*
3. **Kornak i in.** 2001. *Zarządzanie turystyką i jej podmiotami w miejscowości i regionie*; Wyd. AE we Wrocławiu.
4. **Marasek A.** 2002. *Bezpieczeństwo w górach – ratownictwo*. Biblioteka Instruktora. Z. 2.
5. **Poliński J.** 2002. *Gospodarstwo agroturystyczne*. poliński-jerzy@wp.pl, Agrowczasy.com/podlasie/brzostowo2002
6. **Przewodnik turystyczny.** 1999. *Polska na weekend*. Wyd. Pascal, Bielsko-Biała.
7. **Przewodnik turystyczny.** 2003. *Polska z dzieckiem*. Praca zbiorowa. Wyd. Pascal, Bielsko-Biała.
8. **Świetlikowska U.** (red.) 1998. *Agroturystyka*. Wydawnictwo SGGW Warszawa.

dr Zdzisław Źródłowski

Tworzenie produktu markowego turystyki aktywnej – narciarstwo

1. Wprowadzenie

Narciarstwo jest znane od kilku tysięcy lat jako sposób poruszania się po śniegu za pomocą drewnianych desek. Świadczą o tym ślady wykopaliskowe w Skandynawii. Narty głównie były użytkowane przez myśliwych, a potem także były stosowane przez żołnierzy w oddziałach zbrojnych. W wieku XVIII pierwsze zawody narciarskie zorganizowano w Norwegii dla żołnierzy; znacznie później były organizowane publiczne zawody biegowe na nar-

tach. Najślynniejszy bieg masowy – to szwedzki Bieg Wazów. U nas znany jest Bieszczadzki Bieg Lotników w ramach Pucharu Polski Biegów Masowych odbywanych corocznie. W roku 1924 z udziałem Polski powołano Międzynarodową Federację Narciarską FIS. Początki zorganizowanego narciarstwa w Polsce wywodzą się ze Lwowa, gdzie zorganizowano zawody w biegu płaskim pod patronatem Karpackiego Towarzystwa Narciarzy, zajmującego się głównie turystyką. W latach 70-tych w Polsce organizowano

Bieg Piastów w Jakuszycach, potem Bieg Gwarków, Jadźwingów i odtąd co roku rejestruje się ponad 100 tysięcy uczestników w tych biegach [Marceli F. 2005]. Znane są wspaniałe tereny turystyczne do uprawiania narciarstwa biegowego poza powszechnie odwiedzanymi przez turystów, także w Górach Izerskich, Beskidzie Niskim i w dolinach Bieszczad. Corocznie odbywają się bardzo interesujące zawody o „Puchar Połonin”.

Rozróżnia się wiele form narciarstwa:

- narciarstwo alpejskie,
- narciarstwo klasyczne,
- narciarstwo akrobatyczne.

Obecnie w kraju spotykamy wszystkie formy w różnych klubach, stowarzyszeniach i sekcjach PZN (Polski Związek Narciarski Zakopane), ale i także nowe formy jak „snowboard” – narciarstwo jednodeskowe. W turystycznym narciarstwie zaczyna dominować narciarstwo „skiturowe” („skitouring”), gdzie narty wyposaża się w wiązania z ruchomą piętą i „foki” moherowe lub z syntetyku. Wszystkie rodzaje narciarstwa wymagają różnych dodatkowych usług, w tym usług pobytowych w narciarstwie turystycznym. Tutaj od lat znajdujemy ścisły związek narciarstwa z gospodarstwem agroturystycznym, które stało się podstawową podporą tej turystyki i pobytów rekreacyjnych narciarzy i osób towarzyszących, w tym także dzieci w regionach typowo narciarskich. Również zyskują na tym gospodarstwa.

2. Produkt markowy – narciarstwo

Istnieją doskonałe warunki do wytworzenia produktu markowego w zakresie narciarstwa turystycznego w miejscowościach, gminach i regionach o utrzymującej się długo w zimie pokrywie śnieżnej przydatnej do uprawiania narciarstwa biegowego i zjazdowego. Gospodarstwa rolnicze w górach, ale także w terenie pofałdowanym, pagórkowatym i górskim (np. w Bieszczadach) pełnią często funkcję gospodarstw agroturystycznych. Bardzo wiele jest zależne w tym względzie od orientacji marketingowej i odpowiedniego promowania danej miejscowości i regionu m.in. przez władze lokalne, samorządy gminy i właścicieli np. hal wypasowych, połonin i innych terenów przydatnych do uprawiania narciarstwa. Jeśli wymienieni dostrzegają korzyści materialne i społeczne w kreowaniu takiej marki – sukces jest pewny, oczywiście po odpowiednim zainwestowaniu w projekt dotyczący zagospodarowania danego terenu, w infrastrukturę narciarską (wyciągi i towarzyszące urządzenia,

schronisko itp.) [Bartman 1996, Kornak 1997, Żabińska 1999].

Ważne jest, by gospodarstwo agroturystyczne oferowało produkt turystyczny, który przyjmuje postać pakietu określonych dóbr i usług realizowanych na stoku, polanie czy w gospodarstwie. Powinien on mieć charakter komplementarny, by zadowolić turystę oferując mu wszystkie usługi.

3. Wymogi dotyczące uprawiania narciarstwa

Organizator zanim zdecyduje o formie wycieczki narciarskiej dla poszczególnych grup wiekowych (dzieci, młodzież, osoby starsze) dokonuje odpowiedniego doboru sprzętu turystycznego osobistego, bądź wypo-



życzanego [Przewodnik turystyczny 1999, Przewodnik – Polska z dzieckiem 2003]. Wśród ekwipunku narciarskiego znaleźć się muszą: odpowiednie obuwie narciarskie i obuwie po nartach, sprzęt narciarski odpowiedni do rodzaju uprawianego narciarstwa, skarpety wygodne z odpowiedniego materiału chłonnącego pot, odzież wodoodporna i ciepłochronna typu „goretex”, telefon komórkowy zwłaszcza na dalekich trasach świeżo doładowany.

Skala trudności, czas przejścia, rodzaj szlaku jest zwykle opisany na planszach schroniskowych oraz na kierunkowskazach na początku trasy; więcej informacji należy szukać w schroniskach, gospodarstwach agroturystycznych itp.

W przewodniku turystycznym planując uprawianie narciarstwa turystycznego, biegowego, czy też wręcz zjazdowego warto zapoznać się z informacjami z odpowiednich przewodników [Przewodnik turystyczny 1999]. W nim znajdujemy odpowiednie piktogramy, które pozwalają odpowiednio planować i wykonać nasze zamierzenia w sposób bezpieczny

z uwzględnieniem stopnia trudności oraz bezpieczeństwa w odniesieniu do tras, sprzętu i zjawisk nieprzewidzianych (np. lawin) [Marasek 2002; linki internetowe <http://szlaki.pttk.pl/index.html>; <http://www.pttk.pl/aktywna/znaki.php>; <http://szczutek.republika.pl/roz2.html>]. Na końcu każdej trasy znajdują się informacje praktyczne jak adresy i telefony instytucji turystycznych dotyczących noclegów, czy Górskiego Ochotniczego Pogotowia Ratunkowego (GOPR) i Tatrzańskiego Ochotniczego Pogotowia Ratunkowego (TOPR).

Należy również pamiętać o kulturze uprawiania narciarstwa i stosować zasady Kodeksu FIS [2005, Kodeks FIS]

4. Infrastruktura w gospodarstwie agroturystycznym

Gospodarstwo agroturystyczne o profilu narciarskim powinno mieć dla narciarzy pokoje noclegowe, sanitariaty, własny teren zjazdowy, np. na hali wypasowej latem lub polanie wyposażonej w wyciąg odpowiedniego typu i ew. inne urządzenia narciarskie, jak budynki i odpowiednie przybudówki stanowiące wypożyczalnię sprzętu oraz warsztaty naprawy i na przygotowania nart do użytkowania (smarowanie nart, reperacje, szlifowanie kantów nart itp.), ponadto powinno dysponować ratrakami i urządzeniami dośnieżania.

5. Struktura marketingowa i zarządzanie produktem markowym w narciarstwie w gospodarstwie agroturystycznym

Struktura marketingowa w gospodarstwie agroturystycznym, usiłująca pełnić funkcje obsługi dla narciarstwa turystycznego składa się zwykle z następujących usług:

- usługi hotelarskie,
- usługi informacyjne,
- usługi gastronomiczne,
- usługi bankowe,
- usługi przewodnickie,
- usługi rzemieślnicze i inne,
- usługi na stoku, czy polanie.

Wszystkie te usługi jest w stanie pełnić rodzina gospodarstwa turystycznego, gdzie bardzo często menedżerem, hotelarzem, informatorem itd. może być ta sama lub członkowie rodziny.

Aby móc budować markowy produkt narciarstwa w danej miejscowości i regionie należy niewątpliwie należy skierować odpowiednie środki finansowe na

jego rozwój, a szczególnie na inwestycje. O uzyskanie dodatkowych środków finansowych można się ubiegać składając odpowiedni projekt o dofinansowanie z programów unijnych, czy rządowych.

6. Korzyści z uprawiania narciarstwa

Narciarstwo pełni wiele funkcji w życiu człowieka. Rozwija aktywność fizyczną, ma walory zdrowotne i pozwala utrzymać dobrą kondycję i dużo satysfakcji. W tego rodzaju turystyce i rekreacji znajdujemy to co jest potrzebne mieszkańcom miast: odprężenie i ruch na świeżym powietrzu. Sprzęt narciarski jest obecnie dostępny. Jest duży wybór nart zjazdowych i biegowych. Gdy idzie o rekreację na nartach biegowych – nie ma tu granicy wieku. Jest to też bardzo pożyteczny sposób zabawy dla dzieci, starszych i niepełnosprawnych. Istotne są spacerki i krótkie wycieczki dla zdrowia. Wybitnie dla takich celów może służyć niezagospodarowany region Podkarpacia, rejon potencjalnie bardzo bogaty w możliwości agroturystyczne, włączając przepiękne rejony Bieszczad, niezapomniane połoniny jak np. Połonina Caryńska, Połonina Wetlińska i inne.

Akademia Rolnicza w Krakowie
Wydział Technologii Żywności

Literatura

1. Bartmann A. 1996. *Procesy integracji w gospodarce turystycznej państw Unii Europejskiej i ich wpływ na system dystrybucji produktu turystycznego*. „Prace Naukowe Akademii Ekonomicznej we Wrocławiu” nr 715. Wrocław: AE.
2. Kodeks FIS. 2005.
3. Kornak A.S. 1997. *Jak gospodarować w regionach, gminach, miejscowościach turystycznych i uzdrowiskowych*. Toruń, Wydawnictwo Comer.
4. Marasek A. 2002. *Bezpieczeństwo w górach – ratownictwo*. Biblioteka Instruktora. Z. 2.
5. Marceł F. 2005. *Narciarstwo biegowe w województwie Podkarpackim*. Licencjat, Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa, Instytut Kultury Fizycznej, Krosno.
6. Przewodnik turystyczny. 2003. *Polska z dzieckiem*. Praca zbiorowa. Wyd. Pascal, Bielsko-Biała.
7. Świetlikowska U. (red.) 1998. *Agroturystyka*. Wydawnictwo: SGGW Warszawa.
8. Żabińska T. 1999. *Orientacja marketingowa gminy (podstawy, kierunki rozwoju)*. [W:] *Orientacje marketingowe podmiotów gospodarczych. Podstawy teoretyczno-metodyczne. Kierunki badań*. Pod red. Żabińskiego. Katowice, AE.

dr Zdzisław Źródłowski

Tworzenie produktu markowego turystyki aktywnej – turystyka kajakowa

1. Wprowadzenie

W Polsce rozwój kajakarstwa był przede wszystkim związany z krajoznawstwem i turystyką. Polski Związek Kajakowy powstał dopiero w roku 1930 i w tym też czasie utworzono pierwsze kluby kajakowe prowadzące działalność sportową, czy turystykę. Zaczęły powstawać pierwsze przystanie kajakowe w różnych miejscowościach i regionach w kraju. Ostatnie lata to wielki rozkwit kajakarstwa sportowego. Wielkie są też jego osiągi sportowe, że wymienię: wielokrotne mistrzostwo świata w K-1 na dystansie 1 km, mistrzostwa w K-2 na 0,5 km, mnóstwo lokat wicemistrzów oraz tytułów olimpijskich.

Ale też należy powiedzieć, że właśnie nasz kraj ma największe szanse w Europie poza Finami na bardzo dynamiczny rozwój tego markowego produktu, któremu na imię turystyka kajakowa. Polska ma ponad 160 ważniejszych szlaków kajakowych oraz około 9 tysięcy jezior; razem z dodatkowymi bocznymi odgałęzieniami jest to sieć kilkunastu tysięcy kilometrów tras [Kałużko 2002] dla turystów z kraju i z zagranicy. Odpowiednie badanie rynku, potencjalnie należne temu regionowi Europy wytworzenie produktu markowego – „turystyki kajakowej” wraz z wybudowaniem odpowiedniej bazy, dobry marketing i promocja dla tego produktu w Polsce, a zwłaszcza w gospodarstwach agroturystycznych może waleńnie przyczynić się do powstania bardzo ważnej gałęzi przemysłu turystycznego. W unii europejskiej powinniśmy odpowiednio wykreować ten biznes dla dobra zarówno turystów krajowych jak i zagranicznych. Przytaczam cytaty autora [Kałużko 2002]: „Teoretycznie powinniśmy być kajakową potęgą i zarabiać na tym niezłe pieniądze.” Niewiele szlaków jest w Polsce odpowiednio zagospodarowanych; wydaje się, że agroturystyka ma tutaj wiele do powiedzenia i do zrobienia wykorzystując m.in. unijne, własne, w tym kredytowe fundusze.

Szczególnie dużym, ale rzadkim osiągnięciem w zakresie przeprowadzenia wielkich budów, czy urządzeń wodnych dla kajakarstwa w tym przypadku kajakarstwa górskiego możemy zaliczyć wspaniały nowy kajakowy tor regatowy wybudowany ostatnio

w Krakowie-Kostrzu, włącznie z odpowiednim zapleczem rekreacyjno-barowym, administracyjnym, remontowym itp., na którym odbywają się treningi ekip światowych i mistrzostwa najwyższej rangi Europy i świata. Obiekt ma szansę być rentownym przedsięwzięciem, a to z uwagi na wysoką jakość usług treningowych dla najlepszych zespołów i indywidualności z zagranicy. Należy zaznaczyć, iż krakowskie kluby jak dotąd wykorzystywały różne tory dla treningów i regat, między innymi przystosowując przez przebudowanie koryta i brzegów do tego celu końcowy bieg rzeki Rudawy.

Obok rozwoju kajakarstwa sportowego następuje również rozkwit kajakarstwa turystycznego w formie wędrówek po jeziorach, spływów rzekami jak i eksplorowania interesujących zakątków przyrodniczych w górnych biegach rzek, zarówno rzek górskich, jak i na dolinach (z najpiękniejszymi: Krutynią, Drawą, Biebrzą, Czarną Hańczą). Kajakarstwo tego typu stało się już sposobem aktywnego wypoczynku i wędrówką tak pospolitą i ciekawą, że możemy mówić, iż ono jest produktem ekonomicznej działalności różnych ośrodków, stowarzyszeń, organizacji, przystani i stanic niejednokrotnie w gospodarstwach agroturystycznych.

Produktem markowym turystyki kajakowej w każdym regionie, bądź niszy kulturowej jak np. spływ Dunajcem, są usługi czarteru sprzętu kajakowego wraz z obsługą przewodnicką, bądź bez, dla zorganizowanych grup i wytypowanych załóg z doświadczonym sternikiem wg odpowiednich wymagań bezpieczeństwa (apteczka, podręczny sprzęt ratunkowy, naprawczy itp.). Produktem markowym są także informacje o trasach turystycznych i o infrastrukturze pobytovej, usługi dostarczania informatorów dla prowadzenia działalności turystycznej, doradztwo itp.

Należy zaznaczyć, że doskonałym produktem markowym dla krajowego kajakarstwa jest Tydzień Dzikich Wód, inaczej Międzynarodowy Spływ Kajakowy Popradem i Dunajcem, gdzie spotykają się wodniacy z całej Europy. Piękne spływy są organizowane w ogromnej liczbie regionów w Polsce. Przepiękne szlaki spływów, którymi zachwycał się Karol Wojty-

ła to spływy Regą, Ukleją, Wieprzą, Zbrzycą, Słupią, Rurzycą, czy Łobzonką, nie mówiąc już o trudnej Gwdzie [Kałużsko 2002].

W agroregionie zarządzaniem usługami typu produktu markowego mogą zajmować się menedżerowie – członkowie rodziny właścicieli gospodarstwa agroturystycznego przysposobieni w wyniku szkoleń z zakresu zarządzania i rachunkowości [Kornak A.S., Rapacz A. 2001] oraz przyuczeni w wyniku stażu kajakowego w turystyce, bądź w sporcie kajakowym, które to doświadczenie jest mile widziane i pożądane. Może ono dawać duże preferencje do menedżerskiego zajmowania się kajakarstwem turystycznym w bazie agroturystycznej, w gospodarstwie agroturystycznym, czy rybackim.

Oczywiście zajmowanie się taką działalnością wiąże się ściśle z miejscowością, czy regionem sąsiadującym z akwenami wodnymi jak jeziora, morze, zatoki, zalewy, stawy, wody wzdłuż linii brzegowej morza, rzeki, niektóre sztuczne zbiorniki wodne, na których sporty wodne są dozwolone, gdzie wielką atrakcją wodną jest „otwarta i szeroka” woda. Takim przykładem specyficznym dla sportów wodnych jest między innymi zalew „SOLINA”. Każdy region w naszym kraju ma swoją specyfikę i cenne przestrzenne walory środowiskowe do zagospodarowania, między innymi w kierunku uzyskania markowego produktu turystycznego, jakim jest turystyka kajakowa.

Należy nadmienić, iż powstały stowarzyszenia agroturystyczne stanowiące grupę organizacji reprezentujących interesy rolników mogących świadczyć usługi w turystyce aktywnej między innymi w kajakarstwie turystycznym. Gospodarstwa takie mogą świadczyć nie tylko usługi gastronomiczno-hotelarskie, ale również, w ramach swojej własnej bazy kajakowej, usługi w zakresie turystyki kwalifikowanej, zakładając np. stanicę wodną, warsztat, czy sklepik z akcesoriami wodnymi przy ruchliwym szlaku wodnym. Wielką pomoc w organizowaniu takiej działalności gospodarczej mogą udzielać struktury samorządowe [Kornak, 2001; Żabińska 1999].

W kraju działa wiele organizacji agroturystycznych. Powołano Federację Turystyki Wiejskiej „Gospodarstwa Gościnne” oraz związki międzygminne [Kornak 2001], których celem jest upowszechnianie agroturystyki i współtworzenie tego atrakcyjnego produktu turystycznego, aktywnego wypoczynku na wodzie i we wsi, na łonie przyrody.

Oddolnie powołano do życia także Europejskie Centrum Rolnictwa Ekologicznego i Turystyki (*European Centre for Ecological Agriculture and Tourism ECEAT Poland* w Stryszowie k. Krakowa, 2001)

z dokładnym opisem wielu gospodarstw na terenie kraju świadczących usługi agroturystyczne. Myślę, że w przyszłości także z wykorzystaniem czynnika wodnego to jest kajakarstwa turystycznego, respektując wszelkie zasady polskiej polityki ekologicznej. Do tych zasad m.in. należą takie, jak: zasada zrównoważonego rozwoju, zasada przezorności, ochrony, regionalizacji, zasada „zanieczyszczający płaci” i inne, które to najlepiej jest w stanie przestrzegać gospodarz na „własnych śmieciach”, czyli właściciel stancji [Walkiewicz 2003].

2. Produkt markowy w turystyce aktywnej – turystyka kajakowa

Wiele czynników kształtuje produkt, a zwłaszcza jego markę. Czynnikiem podstawowym są twórcy pomysłu takowego produktu. Więc szczególnie ważną jest tutaj orientacja marketingowa władz lokalnych, samorządowych, a przede wszystkim właścicieli bazy agroturystycznej (gospodarstwo, sprzęt wodny, wypożyczalnia bądź stacja kajakowa, personel rodzinny itp) i to oni dostrzegają korzyści materialne i spo-



łeczne w kreowaniu produktu markowego charakterystycznego dla danej miejscowości lub regionu [Żabińska 1999].

Wśród atrakcji należy wymienić i rozważyć takie czynniki [Kornak 2001] jak:

- atrakcje środowiska przyrodniczego (krajobrazowe, klimatyczne);
- budynki, stancje i inne urządzenia;
- atrakcje kulturalne, społeczne i inne [Kornak 2001].

Przygotowanie przyszłych menedżerów, najlepiej członków rodziny właściciela bazy agroturystycznej – to jeden z najistotniejszych problemów także

w tworzeniu produktu markowego. Edukacja menedżera tego typu to odpowiednio zaplanowane studia z zakresu turystyki, bądź szkolenia w tym kierunku takie, które by pozwalały właściwie zarządzać zarówno gospodarstwem agroturystycznym jak i wiązaną z nim kajakarską działalnością usługową [Bartmann 1996; Kornak 1997].

3. Wymogi bezpieczeństwa turystów-wodniaków oraz ich osobisty ekwipunek

Organizator takich wypraw dla młodzieży i osób starszych zwykle dzieli się informacjami na temat możliwie najlepszego sprzętu osobistego dla każdego uczestnika. Powinna to być dobra odzież i obuwie turystyczne w tym nieprzemakalne odzienie od deszczu, ale także telefon komórkowy, latarka, coraz to powszechniej stosowany GPS dla określania pozycji rejsowej, czy pobytowej.

Skala trudności, czas spływu czy rejsu, rodzaj szlaku jest zwykle opisany na planszach schroniskowych czy w stanicach lub w poradnikach; więcej informacji można oczekiwać w stanicach od instruktorów, czy też właścicieli gospodarstw agroturystycznych.

W tekście przewodnika turystycznego [1999] piktoqramy informują o różnych cechach tras wodnych szlaków, nadto turysta na wodzie ma do dyspozycji mapy turystyczne wraz z trasami, w które powinien się zaopatrzyć, aby bezpiecznie mógł brać udział w planowanych spływach kajakowych i innych wodnych wędrówkach na kajaku.

Bezwzględnie każdy turysta decydujący się na wędrówki po szlakach wodnych musi mieć świadomość o swoich dobrych predyspozycjach do pływania wpływ potwierdzonych sprawdzianem w klubie, czy też w innej organizacji sportowej.

4. Infrastruktura w gospodarstwie agroturystycznym oraz w stanicach

W miarę rozwoju zaplecza agroturystycznego dla turystyki aktywnej w kajakarstwie w gospodarstwie agroturystycznym powinny się znajdować odpowiednie pomieszczenia hotelarskie, jadalnia, sanitariat, stanica kajakowa z regałami na kajaki oraz wszelaki sprzęt ruchomy turystów; a w dalszej kolejności pomost dla wyciągania i wodowania łódek, szalup, kajaków i inne urządzenia bardzo często wykonane systemem własnym, z własnych materiałów na własnej posesji gospodarstwa znajdującego się w linii rzeki, jeziora, zalewu itp.. Pomost na przystani i stanicach najczęściej jest wykonany z drewna i desek na mocnych filarach drewnianych lub

z betonu i stali, ale od strony wody często obudowany drewnem w miejscach styku ze sprzętem pływającym. Z pomostu odpowiednim pirssem schodzi się na ląd bądź pomost przylega bezpośrednio do lądu. Na terenie dużych stanic takich odcinków wychodzących dalej na wodę (pirsów) może być więcej w zależności od ruchu turystów wodnych w danym terenie.

Część pomostu od strony wody często jest określana terminem wodniaków jako keja. W tym miejscu pomostu, na kei od strony wody znajdują się ucha, bądź inne metalowe okucia dla mocowania łódek, kajaków i innego sprzętu. Powierzchnia pomostu służy do opuszczania kajaków i innego sprzętu na wodę, do wyciągania go z wody na keję, wykonywania drobnych regulacji i napraw no i do mocowania sprzętu do urządzeń na pomoście (polery, ucha, kółka cumownicze itp.). Na pomoście winna znajdować w miejscu najbardziej widocznym szafa ze sprzętem ratunkowym (koło ratunkowe, rzutka z linką o długości ok. 40 m, bosak i itp.). Obok pomostu może się znajdować slip. Jest to pochylnia dla wodowania i wyciągania z wody sprzętu cięższego niż kajaki.

Jeśli konfiguracja terenu na to pozwala, bądź w planach gospodarstwa taka wizja jest jego rozwojową strategią turystyczną. Stanica może również zabudować brzeg przylegający do niej w formie małej zatoczki, tworząc mały port.

W różnych regionach kraju można znaleźć sporo przykładów właściwie zorganizowanej infrastruktury gospodarczej w rolnictwie dla agroturystyki, w tym turystyki w kajakarstwie [Korwin-Szymanowski 2005]. Należy w planach regionalnych u władz samorządowych szukać wsparcia i stałego uwzględniania potrzeb turystów wodniaków, poszerzania infrastruktury dla wykorzystywania naszego bogactwa naturalnego, jakim jest mnogość jezior i innych szlaków wodnych, będących w bezpośrednim kontakcie z terenem gospodarstwa rolnego i rybnego, bądź ogrodniczo-sadowniczego [Alejski 1999; Agroturystyka na Mazurach 2004; Agroturystyka nad jeziorem Mikołajskim 2005; Agroturystyka; Gospodarstwa Agroturystyczne 2004].

5. Sprzęt wodny – kajaki, łodzie, rowery wodne, narty wodne na szlaku wodnym – oraz wypożyczalnie sprzętu wodnego

Markowy produkt agroturystyczny – kajakarstwo jak i inne formy poruszania się po wodzie wymaga odpowiedniego sprzętu wodnego jak różnego rodzaju kajaki, łodzie wiosłowe, rowery wodne itp.. Jest to sprzęt, który wymaga drobnego osprzętu, przede wszystkim dobrych wiosł, urządzenia sterującego

oraz dobrego siedziska w kokpicie kajaka. Jest to bardzo ważna sprawa z uwagi na potrzebę zachowania bardzo dobrej stabilności sprzętu pływającego, który jest dość chybliwy. Kajakarz zachowuje równoważoną pozycję sprzętu przy dobrym wykorzystywaniu właśnie siedziska, steru i miarowego ruchu wiosłem obustronnym o dwóch piórach.

Sprzęt wodny, a zwłaszcza kajaki, wymaga systematycznego starania o szczelność kadłuba i sprawność urządzenia sterowego. Sprzęt ten wymaga także remontów i ciągłej konserwacji.

Kajaki są różnej konstrukcji w zależności od przeznaczenia, sposobu użytkowania, dyscypliny sportowej; mogą to być: jedynki K-1, dwójki K-2 i czwórki K-4. Rozróżniamy kajakarstwo klasyczne (tzw. płaskie), kajakarstwo slalomowe i zjazd kajakowy tzw. kajakarstwo górskie, maraton, kajakarstwo żaglowe, piłkę kajakową (tzw. polo kajakowe) oraz kajakarstwo morskie jak i pontony do pływań ekstremalnych.

Najbardziej rozpowszechnioną formą jest kajakarstwo turystyczne na kajakach zwykle sztywnej konstrukcji jedno- i dwuosobowych oraz spływy wodne w dół rzek. I taki sprzęt na stanicach wodnych w kajakarstwie turystycznym zwykle spotykamy.

Na niektórych stanicach możemy też spotkać narciarstwo wodne, katamarany, łodzie motorowe oraz rowery wodne i sprzęt do nurkowania [Rahimi 2001]. Wszystkie jednostki pływające powinny dobić i wypływać na wodę z pomostu usytuowanego przed stacją wodną. Również zwykle mogą tego dokonać poza pomostem, z brzegu. Niemniej, pomost i jego keja jest rejonem zwykle najbardziej bezpiecznym i wygodnym dla wykonywania manewru dojścia z wody jak i wyjścia na wodę jednostki pływającej.

6. Produkt markowy w agroturystyce – turystyka kajakowa, to wykwalifikowana obsługa w stanicach gospodarstwa agroturystycznego i bezpieczny sprzęt

Turystyka kajakowa w agroturystyce to produkt wysokokwalifikowanych usług w zakresie dostarczania (najczęściej w czarterze) bezpiecznego sprzętu certyfikowanego zgodnie z obowiązującymi przepisami jego produkcji. Na powstanie wysokokwalifikowanego i bezpiecznego sprzętu składa się duże doświadczenie krajowych i zagranicznych wytwórni uznających najwyższe standardy światowe w budowie sprzętu wodnego oraz wykorzystywanie w produkcji nowych tworzyw i technologii.

Turystyka kajakowa może mieć swoją bazę w agrogospodarstwach związanych ze szlakami wodnymi, zalewami itp.. Stanowią ją, bądź mogą ją stanowić

odpowiednie przystanie, najczęściej zwane stanicami kajakowymi.

W skład najprostszej stacji wchodzi:

- budynek w formie wiaty i ewentualne pomieszczenia, jak
- pomieszczenie administracyjne dla przystaniowego administratora (bosmana),
- pomieszczenie hangarowe z regałami na kajaki,
- pomost na wodzie mocowany do kesonów umieszczonych w wodzie.

W agroturystyce kajakowej w bazie usług personel obsługowy jak i turyści kajakarze powinni posiadać podstawową wiedzę i umiejętność stosowania przepisów poruszania się po wodach śródlądowych, a w turystyce kajakowej morskiej – przepisów międzynarodowych o zapobieganiu zderzeniom na morzu, zasady dobrej praktyki morskiej w żegludze, nawigację praktyczną opartą o nowoczesne metody określania pozycji na morzu przy pomocy GPS, ratownictwo i zasady pomocy medycznej.

7. Struktura marketingowa

Członek rodziny armatora stacji w gospodarstwie agroturystycznym, obok kwalifikacji w turystyce kajakowej, powinien być także menedżerem tej działalności i znać się odpowiednio na strukturze podstawowych usług marketingowych. Przy zakładaniu działalności gospodarczej z tego zakresu trzeba poznać różne bariery i przeprowadzić badanie rynku turystycznego z należyтым określeniem potrzeb konsumentów-turystów i by właściwie zarządzać jakością produktu turystycznego. Wśród barier rozwoju trzeba wymienić i uwzględnić w strategii zakładania działalności gospodarczej np. brak informacji o rynku krajowym w kajakarstwie (sprzęt, usługi, budynki i urządzenia), brak środków finansowych na marketing, niski jak dotąd popyt na usługi turystyczne w kajakarstwie (ale o tendencji wzrostowej), brak wykwalifikowanej kadry i niezbędnej wiedzy technicznej, braki w innowacyjności produktu itp. Tego rodzaju problematyka winna interesować menedżera turystyki kajakowej na obszarach wiejskich przylegających do terenów wodnych.

Struktura marketingowa zawiera następujące podstawowe usługi:

- usługi hotelarskie,
- usługi informacyjne,
- usługi gastronomiczne,
- usługi bankowe,
- usługi pośrednictwa,
- usługi przewodnickie,
- usługi wypoczynkowe i kultury fizycznej,

- usługi infrastruktury lokalnej,
- usługi handlowe,
- usługi rzemieślnicze i inne.

Menedżer kajakarstwa aktywnego w agroturystyce powinien doskonale orientować się jakie jest zapotrzebowanie na produkt turystyczny jakim jest turystyka kajakowa w danym regionie, by móc sprostać tym wymaganiom.

Przykładem rozwoju różnych usług dla wodniaków niech będzie mocno rozbudowana ostatnimi laty prywatna baza hotelarska i gastronomiczna w małych miejscowościach wzdłuż linii naszego morza począwszy od Świnoujścia i Dziwnowa po Górki Wschodnie na wschód od Gdańska. Bazy te mają ściśle związki handlowe z miejscowym zapleczem produktów aprowizacyjnych gospodarstw rolnych, rybackich i ogrodniczych. W tym regionie Morza Bałtyckiego istnieją duże możliwości rozwoju gospodarstw agroturystycznych, stanowiących zaplecze do uprawiania turystyki i sportów wodnych.

7.1. Usługi hotelarskie

Gospodarstwa agroturystyczne stanowią dobrą bazę usług hotelarskich i gastronomicznych dla kajakarzy turystów, zwłaszcza w rejsach po jeziorach oraz na spływach rzekami. Forma internetowej łączności i zamawiania przez internet znakomicie ułatwia wybór i podejmowanie decyzji, gdzie i kiedy można korzystać z usług hotelarskich na szlaku turystyki kajakowej.

Przedmiotem usług hotelarskich na terenie gospodarstwa agroturystycznego czy rybackiego są zwykle pokoje gościnne o międzynarodowym standardzie; są także do dyspozycji pola namiotowe i kempingi po niskich cenach. Niektóre gospodarstwa agroturystyczne oferują pola golfowe, czy korty tenisowe jak np. na Pomorzu Zachodnim <http://www.gryfnet.pl>

Wśród usług hotelarskich wyróżnia się wynajem pokoju mieszkalnego ze śniadaniem lub pokoju z pełnym wyżywieniem lub z dwoma posiłkami (śniadanie, obiadokolacja lub śniadanie, kolacja).

7.2. Usługi informacyjne

Często gospodarstwa agroturystyczne umieszczają w Internecie informacje o swojej działalności usługowej i infrastrukturze pobytowej dla turystów wodniaków; dostarczają informatory w różnej formie, przewodniki kajakowe, foldery, mapy szlaków wodnych; prowadzą także doradztwo w zakresie turystyki wodnej dla aktywnych.

Podstawowe informacje o możliwościach korzystania z różnych form uprawiania kajakarstwa są ogła-

szane na różne sposoby. Duża ilość organizacji czyni to w coraz bardziej profesjonalny sposób. Choćby „Pro Kajak”...gdziekolwiek jest woda..., znajdujemy tam wszystko, także informacje np. o:

- Turystycznym spływie kajakowym – Radunia (XXXVI Międzynarodowy Spływ Kajakowy „Złote Liście” na trasie po jeziorach raduńskich),
- Turystycznym spływie kajakowym – Mała Panew,
- Mistrzostwach Europy w Krakowie,
- Turystycznym spływie kajakowym – w Drawie,
- Turystycznym spływie kajakowym – w Rudzie,
- Turystycznym spływie kajakowym na Kaszubach.

Należy pamiętać o wysokiej kulturze informowania turystów. Nie można rozwieszać plakatów, ogłoszeń, niszczyć przyrodę, przybijając ogłoszenia pinezkami lub gwoździemi na korze nieraz zabytkowych drzew w alejach lub w parkach. Jest to przykład bezmyślnego braku szacunku dla przyrody, co nie przystoi ludziom organizującym różne imprezy na łonie przyrody.

7.3. Usługi gastronomiczne

Usługi gastronomiczne w gospodarstwach agroturystycznych najczęściej prezentują się następująco:

- wyżywienie we własnym zakresie przy wynajęciu domu letniskowego, pokoju czy miejsca z wykorzystaniem kuchni, bądź aneksu kuchennego gospodarstwa;
- wynajem pokoju ze śniadaniem;
- wynajem pokoju z pełnym wyżywieniem lub z dwoma posiłkami.

Usługi te są znacznie tańsze, a to najczęściej z powodu korzystania z wytwarzanych w gospodarstwie produktów i surowców pochodzenia roślinnego, czy zwierzęcego. Obniża to koszty gastronomii w gospodarstwie, zwiększa dochód gospodarza, umożliwia zbyt na miejscu produktów wytworzonych w gospodarstwie, ogranicza czas związany z koniecznością dokonywania zakupów przez turystów, a co najważniejsze – poprawia jakość żywienia turystów.

W gospodarstwie agroturystycznym jest zawsze możliwe przygotowanie posiłków według wymagań turystów. Można serwować żywienie wegetariańskie, dietetyczne, można prezentować różne kuchnie regionalne, także według diet leczniczych, pediatrycznych i dla ludzi starszych.

Do dyspozycji gości zwykle może być oddana kuchnia z wyposażeniem, a na przyrządzenie posiłków własnych można kupić jaja, sery, mleko, wędliny pochodzące z gospodarstwa.

7.4. Usługi bankowe

Usługi bankowe w agroturystyce mogą być wielorakie. Mogą być one świadczone przez bank na rzecz gospodarstwa agroturystycznego w formie kredytów przeznaczanych na rozwój działalności kajakowej w agroturystyce (budowa budynków przystani kajakowej czy stancji, zakup sprzętu wodnego, jego uzupełnienia itp.). Także może to być bankowa obsługa internetowa przy zamawianiu różnorodnych produktów, materiałów i usług przez zainteresowanych turystów wodniaków jak i też obsługa bankowa w płatnościach właściciela na rzecz różnych dostawców, wykonawców itp.

Obecnie istnieje bardzo wiele programów w zakresie dotacji i kredytów pomocowych wspieranych przez banki w projektach unijnych, a nawet rządowych, zwłaszcza dla osób młodych. Na przykład istnieją kredyty dla osób, które nie ukończyły 25-go roku życia oraz dla absolwentów szkół wyższych, którzy nie ukończyli 27-go roku życia, a pragnęliby rozpocząć własną działalność gospodarczą w oparciu o gospodarstwo agroturystyczne. Z usług bankowych w takich programach jak „Pierwsza praca”, czy „Pierwszy biznes” mogą też korzystać osoby starsze [Baj 2005].

Znana jest na ogół szeroka gama banków obsługujących podmioty, w tym przypadku agroturystyczne gospodarstwa, ze wymieniem Bank Gospodarki Żywnościowej, Banki Spółdzielcze, Polski Bank Inwestycyjny, Powszechna Kasa Oszczędności, Bank Ochrony Środowiska, SKOK Stefczyka i inne.

Warto studiować publikacje „Rzeczypospolitej” [Michalik 2004] na temat funduszy strukturalnych Unii Europejskiej i polityki regionalnej. W znacznej mierze fundusze te są przeznaczone na wzmocnienie regionów peryferyjnych, ze słabo rozwiniętą infrastrukturą i dominacją gospodarstw rolnych oraz niskimi kwalifikacjami zawodowymi ludności na obszarze wiejskim. A w sytuacji, gdy dany region ma zasoby wodne w postaci zalewów, rzek i jezior naturalnych, na których można uprawiać turystykę wodną, istnieją szanse wsparcia gospodarstwa agroturystycznego w rozbudowie zaplecza np. wodnego w formie stanic wodnych, przystani itp. Programy tego typu są zwykle budowane jako programy regionalne, rozwojowe, a nie pojedyncze przedsięwzięcia, niemniej droga wsparcia istnieje i na pewno z uwagi na regionalność – wymaga intensywnej współpracy z lokalnymi władzami samorządowymi. Programy te są interesujące także z uwagi na wsparcie ze strony funduszy unijnych przeznaczanych na dobrze przygotowane projekty regionalne wspierane przez władze samorządowe, dobrze współpracujących partnerów danego konsorcjum w kraju i zagranicą.

W skład funduszy strukturalnych wchodzi:

- Europejski Fundusz Rozwoju Regionalnego (EFRR ang. ERDF);
- Europejski Fundusz Orientacji i Gwarancji Rolnej (EFOIGR ang. EAGGF);
- Europejski Fundusz Społeczny (EFS ang. ESF);
- Finansowy Instrument Orientacji Rybołówstwa (FIOR ang. FIGG).

Artykuł o programach operacyjnych w strukturze dostępnych środków pomocowych [Wąsowski 2004] zawiera szereg informacji ogólnych, z których interesujące są:

- Sektorowe Programy Operacyjne;
- Zintegrowany Program Operacyjny Rozwoju Regionalnego;
- Sektorowy Program Operacyjny – Restrukturyzacja i Modernizacja Sektora Żywnościowego oraz Rozwój Obszarów Wiejskich;
- Sektorowy Program Operacyjny Rybołówstwo i Przetwórstwo Ryb.

Także wsparcie finansowe dla małych przedsiębiorstw można uzyskać w Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorstw, w sektorowym programie operacyjnym o nazwie „Wsparcie konkurencyjności przedsiębiorstw”. Wsparcie takie może zaistnieć w sytuacji, gdy np. gospodarstwo agroturystyczne planuje uruchomić nowe inwestycje dostosowane do standardów ekologicznych, wytwarzanie własnych produktów ekologicznych; planuje np. zorganizowanie targów certyfikowanej żywności ekologicznej [Kuzmich 2005].

Autorzy [Wąsowski, Broczkowski i in.] piszą w „Rzeczypospolitej” również o profesjonalnym doradztwie bankowym w tym także dla małych przedsiębiorstw.

Należy zauważyć, iż w miarę rozwoju agroturystyki i produktu markowego, kapitały dla branży turystycznej będą rosły w kraju i Unii Europejskiej.

Niewątpliwie wraz ze wzrostem wykształcenia menedżerów w zakresie turystyki i agroturystyki będą powstawały wspólnoty kapitałowe i gospodarcze. Badania rynku turystycznego w ostatnich dekadach minionego wieku pozwalają stwierdzić wiele zmian dotyczących popytu i podaży usług turystycznych.

Kapitałowe wsparcie rozwoju obiektów hotelarskich, stanic wodnych, uzdrowisk górskich, gospodarstw ekologicznych i agroturystycznych jest bardzo ważnym celem aktywizowania regionów zacofanych, potencjalnych dla rozwoju i zachowania kulturotwórczych cech krajobrazu i przyrody (Regiony rozwojowe Unii Europejskiej) [Kornak 2001].

Zachęcanie wolnych kapitałów zagranicznych i krajowych do inwestowania w gospodarkę tury-

styczną czy w agroturystykę w naszym kraju powinno być strategicznym celem gmin i regionów [Kornak 2001].

7.5. Usługi pośrednictwa

W zasadzie nie przewiduje się usług pośrednictwa dla armatora, którym jest gospodarstwo agroturystyczne czy leśniczówka, a w nich stacja wodna. Istota zaistnienia działalności rolniczej w agroturystyce, to samogospodarowanie swoimi zasobami. Najczęściej chodzi właśnie o to, by sprzedaż produktów rolnych, ogrodniczych, leśnych i drobnych usług w aktywnej turystyce wodnej, w tym przypadku kajakowej, odbywająca się w gospodarstwie własnym była prowadzona bez pośredników. W innych przypadkach, gdy zachodzi konieczność korzystania przez gospodarstwo z usług pośredników, to dotyczyć one jedynie mogą sytuacji raczej trudnych np. nabycia gruntu pod budowę pomostu wraz z keją, przystani kajakowej czy stacji (usługi notarialne, geodety itp.). Często to wymaga różnych uzgodnień i zachodu, osoby odpowiednio przygotowane mogłyby się bardziej skutecznie i profesjonalnie tym zająć.

Mogą także wystąpić innej natury usługi pośrednictwa, gdy gospodarstwu opłaca się – dla rozwinięcia działalności agroturystycznej – zamawiać usługi z zakresu konserwacji terenów zielonych, usługi komunalne (sanitariaty dla kajakarzy), bądź w branży handlowej korzystać z usług np. drobnych ubojni dla produkcji mięsa, z usług transportowych, bądź w branży usługowo-przetwórczej, czy hodowli ryb.

7.6. Usługi przewodnickie

W gospodarstwie agroturystycznym funkcje biura usług przewodnickich są w stanie pełnić członkowie rodziny – zdomowieni od lat w danym regionie posiadają o nim dostateczną wiedzę. W przeważającej liczbie zorganizowanych spływów kajakowych istnieją usługi przewodnickie, w tym płatne, przewidziane przez organizatora. Istnieje także w tym względzie ogromna liczba przewodników wodnych i map szlaków wodnych [Galiński, 2000, 2003; Kwaczonek 2003, 2004; Lityński 2005 i inni].

Młodzież uprawia z wielkim zamiłowaniem sporty przestrzenne związane z wodą i przyrodą. Istnieje duże zapotrzebowanie na mapy i przewodniki. Bardzo często każdy atrakcyjny akwen, miejscowość, region ma własne, lokalnie drukowane przewodniki, mapy jezior i zalewów, foldery i inne materiały, które je promują i ułatwiają wykonywanie usług przewodnickich w danym terenie.

7.7. Usługi wypoczynkowe i kultury fizycznej

Gospodarstwo agroturystyczne jest w stanie wykreować i zaprezentować turystom kajakowym wiele form usług aktywnego wypoczynku – podczas chwilowego postoju na stacji, czy przy zatrzymaniu się na dłuższy wypoczynek, aby potem mogli wyruszyć na szlak turystyczny z większą energią i odnowionymi siłami.

Wypoczynek na gospodarstwie osiąga się przez prawie niezauważalny wpływ rytmu życia gospodarskiego, świeżą żywność, obecność zwierząt, kontakt z rodziną gospodarza, kontakt ze znaczną otwartą przestrzenią wodną i leśną, z polami, łąkami i ogrodami. Nie można zapomnieć o dobroczynnym wpływie balsamicznego powietrza i ciszy. Znana gościnność polskich gospodarzy, możliwość zawierania nowych znajomości i przyjaźni, rywalizacja sportowa – to wszystko sprzyja osiągnięciu znakomitego wypoczynku. Rozwojowi usług wypoczynkowych w agroturystyce i kajakarstwie sprzyja również poziom wykształcenia po jednej i po drugiej stronie. Układ po stronie sprzedającego usługę i biorącego ją jest coraz bardziej naturalny, jak i korzyści są ewidentne dla turystów i dla gospodarza.

Istnieje moda, by w ciągu roku korzystać wielokrotnie z krótkich, ale za to intensywnych, aktywnych urlopów regenerujących siły i zdrowie do pracy wykonywanej zwykle w pomieszczeniach zamkniętych przy braku ruchu fizycznego. Koszty takich usług wypoczynkowych w gospodarstwach agroturystycznych są stosunkowo niskie. Obecnie także starsi ludzie z miasta szukają wypoczynku po prostu na wsi, bo są zmęczeni życiem w ruchu miejskim i na zagaśnionej powierzchni mieszkalnej. Niebagatelne są też społeczne zainteresowania kulinarnymi atrakcjami, specjalami tradycyjnej kuchni wiejskiej.

Przemysł lekki i szkutniczy udostępnia na rynek coraz to tańszy sprzęt sportowy, m.in. kajaki i odpowiednią odzież do uprawiania aktywnej turystyki kajakowej.

7.8. Usługi infrastruktury lokalnej

W Polsce agroturystyka zdobywa sobie coraz szersze grono zwolenników. Od dziesięcioleci tego rodzaju forma wypoczynku była znana u naszych sąsiadów. Obecnie u nas następuje rozkwit kształcenia młodzieży na fakultetach związanych z turystyką, w wyniku czego gospodarka pozyska wykształconych menedżerów w przemyśle turystycznym. Agroturystyka jest jedną z najbardziej atrakcyjnych i perspektywicznych form pozarolniczej aktywności gospodarczej mieszkańców wsi. To agroturystyka daje podstawy, w tym ekonomiczne, do tworzenia nowych roz-

wiązań, budowania nowych dróg, szlaków wodnych i ich urządzeń, zabudowań, przystani, stanic wodnych dla turystyki i sportów wodnych; daje także możliwości poprawy uzdatniania wody pitnej i sposobów jej dostawy; poprawy kanalizacji ścieków oraz ich oczyszczania.

Agroturystyka i zwielokrotniony ruch turystyczny w kajakarstwie w niedalekiej przyszłości wymuszały będzie także zwielokrotnione nakłady na ekologię. Usługi infrastruktury lokalnej dla agroturystyki i turystów są źródłem dodatkowych dochodów dla wsi i mieszkańców; zmiany i modernizacje w lokalnej infrastrukturze dzięki agroturystyce mogą stanowić załączek aktywizacji gospodarczej obszarów wiejskich. Zmiany te będą wpływały na tworzenie się nowych funkcji wsi i rozwoju infrastruktury lokalnych rozwiązań zwłaszcza w dziedzinie ochrony środowiska.

7.9. Usługi handlowe

Zwiększający się ruch turystyczny powoduje większe zapotrzebowanie na usługi handlowe. Im więcej kajakarzy i innych wodnych wędrowników na wodnych szlakach obszarów wiejskich, tym bardziej mogą być zadowoleni sprzedawcy produktów rolnych bezpośrednio handlujący w miejscowościach agroturystycznych.

W ramach gospodarstwa agroturystycznego można planować założenie sklepiku z żywnością wyprodukowaną metodami ekologicznymi. Gospodarstwa ekologiczne coraz częściej pojawiają się w kraju za przykładem wielu landów w południowych Niemczech, w Austrii, czy w Szwecji. Żywność wyprodukowana metodą ekologiczną, bez udziału chemii znajduje coraz więcej amatorów.

7.10. Usługi rzemieślnicze i inne

Dla ruchu turystycznego w turystyce kajakowej w gospodarstwach agroturystycznych obsługujących wodniaków mogą występować potrzeby wykonawstwa różnego rodzaju prac rzemieślniczych w miejscowości, czy regionie kajakarsko atrakcyjnym. Usługi przeróżnego rodzaju – od szycia żagli dla kajakarstwa żaglowego przez prace stolarskie, szkutnicze, tapicerskie, konserwatorskie, bosmańskie do malarzkich i kosmetycznych (np. w zakresie uzyskiwania jak najlepszego poślizgu powierzchni kajaka o wodę). Również mogą być uruchamiane sklepiki jak i małe wytwórnie drobnego sprzętu i osprzętu ruchomego dla kajakarzy. Przedmiotem wytwarzania i handlu mogą być różnorakie liny roślinne i metalowe, szkle, karabińczyki, szotowe rolki, kotwice, łańcuchy różnego rodzaju, ściągacze wantowe, narzędzia podręczne

do napraw bieżących, boje, znaki wodne i lampy na tory wodne dla żeglugi turystycznej w tym kajakowej.

Bardzo ważnymi usługami dla kajakarzy, a zwłaszcza dla kajakarzy wyczynowców są usługi medyczne, a szczególnie usługi masażystów, które pozwalają optymalnie wykorzystać pracę mięśni podczas znacznego wysiłku kajakarza.

Na dużych obiektach jak np. na torze regatowym kajakarstwa górskiego w Krakowie mogą być prowadzone naprawy remontowe, czy też inne, z uwagi na duży obiekt i różnorodność pomieszczeń i specjalistów.

Konkludując należy podkreślić, że:

1. W kraju dysponujemy potencjalnym bogactwem jezior i dużą liczbą przepięknych o niespotykanej scenerii szlaków rzecznych wraz z zalewami i kanałami wodnymi. Jest to wiele tysięcy kilometrów linii brzegowej szlaków wodnych rzek i kanałów nie licząc linii brzegowej ok. 9 tysięcy jezior. W Europie tylko Finlandia ma takie bogactwo w znacznej części odpowiednio zagospodarowane.
2. Do tych niezliczonych szlaków i jezior przylegają, choć nie wszędzie (niektóre są niedostępne) tysiące gospodarstw rolniczych, ogrodniczo-sadowniczych i rybackich, które potencjalnie mogłyby być agroturystycznymi centrami wodnymi o profilu różnych usług dla turystyki aktywnej w kajakarstwie i innych dziedzinach sportów wodnych (narcciarstwo wodne, wędkarstwo, żeglarstwo, bojery itp.).
3. Dla częściowej restrukturyzacji i modernizacji tych gospodarstw mogą być wynegocjowane środki z różnych programów unijnych, rządowych oraz tanie kredyty krajowych banków, w wyniku których zagospodarowanie tych obszarów wiejskich dałoby asumpt do powstania gospodarstw agroturystycznych wzorem takich krajów, jak Austria i Niemcy w podobnych terenach.
4. Odrębną ustawą, być może należałoby uregulować własność, bądź dzierżawę terenów wodnych urzędu wodnego przez najbliższe względem obszaru wodnego gospodarstwa rolne, rybackie i in.
5. Orientacje marketingowe gmin w omawianych regionach winny być ukierunkowane na znacznie szerszy rozwój agroturystyki.

Akademia Rolnicza w Krakowie
Wydział Technologii Żywności

Literatura

1. Agroturystyka. 2004. *Gospodarstwa agroturystyczne Ruda Milicka*; <http://www.republika.pl/pilipa/>

2. Agroturystyka na Mazurach. 2004. Gospodarstwo agroturystyczne nad jeziorem rajgrodzkim <http://www.republika.pl/grzegorzstacze/>; portal społeczności internetowych Republika w onet.pl
3. Agroturystyka nad jeziorem Mikołajskim. 2005. Augustów; <http://agroirena.webpark.pl>
4. Alejziak W. 1999. Turystyka w obliczu wyzwań XXI wieku. Kraków: FH-U „Albis”.
5. Baj L. 2005. Załóż teraz własną firmę. Mój biznes, Nr. 27 Gazety Wyb., Dodatek; numer indeksu ISSN 1734-0705; także adres internetowy związany z treścią artykułu: <http://www.mgip.gov.pl/Programy/Pierwsza+praca/>
6. Bartmann A. 1996. Procesy integracji w gospodarce turystycznej Unii Europejskiej i ich wpływ na system dystrybucji produktu turystycznego. „Prace Naukowe Akademii Ekonomicznej we Wrocławiu” nr 715. Wrocław, AE.
7. Burdziak J. 2005. Agroturystyka Krępsko, <http://www.hotel-krepsko.pila.pl>
8. Duczkowska-Małysz K. i in. 2001. Polityka regionalna Unii Europejskiej. Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie. [W:] Europejskie studia w sektorze rolno-spożywczym. Projekt PHARE 14111/99.
9. European Centre for Ecological Agricultural and Tourism. 2001. Urlop u ekorołników; Stryżów k. Krakowa; jadwiga@ceeat-pl.most.org.pl; ceeat@sfo.pl; <http://www.ceeat-poland.w.pl>; internetowy „Ekosklep Sunflower Farm” www.sfo.pl/ekotur/
10. Galiński Z. 2003. Przewodnik dla kajakarzy. Słupia. Wyd. Pascal, Dla aktywnych. Bielsko-Biała.
11. Galiński Z. 2003. Przewodnik dla kajakarzy. Brda i Zbrzyca; Wyd. Pascal, Dla aktywnych. Bielsko-Biała.
12. Galiński Z. 2003. Przewodnik dla kajakarzy. Gwda, Piława i Rurzyca. Wyd. Pascal, Dla aktywnych. Bielsko-Biała.
13. Galiński Z. 2003. Przewodnik dla kajakarzy. Łubawa i Bukowina. Wyd. Pascal, Dla aktywnych. Bielsko-Biała.
14. Galiński Z. 2003. Przewodnik dla kajakarzy. Wda. Wyd. Pascal, Dla aktywnych. Bielsko-Biała.
15. Gazeta Wyborcza, Turystyka. 2005. Agroturystyka, www.gazeta.pl/turystyka; sklep internetowy: www.aura.pl
16. Gorbacz A. 2004. Żabie Oko; Agroturystyka; eUrlop-Pensjonat WARMIAK.
17. Kornak A. 1991. Droga do europejskiego rynku w turystyce. Wrocław, AE.
18. Kornak A.S. 1997. Jak gospodarować w regionach, gminach, miejscowościach turystycznych i uzdrowiskowych. Toruń, Wydawnictwo Comer.
19. Kornak A.S., Rapacz A. 2001. Zarządzanie turystyką i jej podmiotami w miejscowości i regionie. Wyd. Akademii Ekonomicznej we Wrocławiu, Wrocław.
20. Korwin-Szymanowski G. 2005. Od Kragi do Miłomłyna. „Żagle” nr 8.
21. Kuczowski W. 2005. Szlak Wielkich Jezior Mazurskich. WKŻ.
22. Kuźmicz M. 2005. Jak poczuć Unię w kieszeni. Dodatek: Mój biznes Gazety Wyborczej z dnia 8 września 2005, Warszawa.
23. Kwaczonek M. 2004. Przewodnik dla kajakarzy; Biebrza i Sidra; seria: dla aktywnych.
24. Kwaczonek M. 2003. Przewodnik dla kajakarzy; Krutynia; seria: dla aktywnych.
25. Kwaczonek M. 2003. Przewodnik dla kajakarzy; Rospuda; seria: dla aktywnych.
26. Kramek J. 2004. Szlaki kajakowe na Litwie; Mereczanka i Uła; seria dla aktywnych.
27. Lityński M. 2005. Przewodnik dla kajakarzy; Obrą. Wyd. Pascal.
28. Michalik 2004. Fundusze strukturalne Unii Europejskiej szansą na przyśpieszenie rozwoju gospodarczego i postępu społecznego Polski. Polityka Regionalna; „Rzeczpospolita”, Fundusze strukturalne Unii Europejskiej – dodatek promocyjny z 30 kwietnia 2004.
29. Poliński M. i J. 2002. Agroturystyka nad Biebrzą – Podlasie. Gospodarstwo Agroturystyczne, Brzostowo; polinski_jerzy@wp.pl
30. Rahimi M. 2001. Nurkowanie bez strachu. Oficyna Wyd. Almapress Warszawa.
31. Rapacz A. 1998. Uwarunkowania i możliwości rozwoju turystyki przyjazdowej w wybranych gminach Środkowego Nadodrza. Jelenia Góra: Wydawnictwo Jaremen.
32. Stara Kiszewa. 2004. Trasa kajakowa rzeką Wierzyca <http://www.republika.pl/starakiszewa/>
33. Szymek J. 2005. Zalewy Nadarzyckie: Piława. www.zana.com.pl
34. Świetlikowska U. (red.) 1998. Agroturystyka. Wydawnictwo: SGGW Warszawa.
35. Walkiewicz 2003. Ekounijna pozycja Polski. Studia i analizy – akty normatywne – materiały źródłowe; Jelenia Góra-Wrocław, AGRAR Service.
36. Wąsowski K. 2004. Struktura dostępnych środków pomocowych – programy operacyjne. Fundusze Strukturalne Unii Europejskiej „Rzeczpospolita”, 30 kwietnia 2004; dodatek promocyjny; PKO Bank Polski.
37. Wąsowski K., Broczkowski J., Jasiun J. 2004. Profesjonalne doradztwo. „Rzeczpospolita”, dodatek promocyjny; PKO Bank Polski.
38. Żabińska T. 1999. Orientacja marketingowa gminy (podstawy, kierunki rozwoju). [W:] Orientacje marketingowe podmiotów gospodarczych. Podstawy teoretyczno-metodyczne. Kierunki badań. Pod red. L. Żabińskiego. Katowice: AE.

dr Zdzisław Źródłowski

Tworzenie produktu markowego turystyki aktywnej – żeglarstwo

1. Wprowadzenie

Wykreowanie żeglarstwa jako podmiotu turystyki aktywnej w gospodarstwach agroturystycznych i zarządzanie nią w miejscowości i regionie [Kornak 2001] ogranicza się głównie do miejsc i rejonów bogatych w akweny wodne jak jeziora, zalewy, wody wzdłuż linii brzegowej morskiej i zatoki. Ale nie tylko. Otóż organizacja i tworzenie tego produktu w turystyce wyjazdowej w wyjazdach na dalsze akweny, umożliwiające uprawianie takiego rodzaju turystyki aktywnej jest racjonalna i atrakcyjna z uwagi na dużą zmienność przyrodniczą regionów posiadających „otwartą i szeroką” wodę, także sztucznych zalewów (np. zalew „SOLINA”). Każdy region naszego kraju posiada swoją specyfikę i ma cenne środowiskowe walory turystyki w sportach przestrzennych, jakim jest żeglarstwo w jego przeróżnych formach (także żeglarstwo lodowe tzw. bojerowe żeglarstwo np. na Mazurach) często mocno związanych strukturalnie z gospodarstwem rolnym, tworząc podstawy dla uzyskania wysokiej marki takiego produktu [Bartman 1996, Alejski 1999].

Stowarzyszenia agroturystyczne, które wzięły swój początek wraz ze zmianami gospodarczymi w kraju, stanowią grupę organizacji reprezentujących interesy rolników świadczących usługi w turystyce aktywnej. Wielką pomoc w organizowaniu tej działalności gospodarczej mogą udzielać struktury samorządowe [Kornak 2001, Źabińska 1999].

W kraju działa kilkadziesiąt organizacji agroturystycznych; powołano także Federację Turystyki Wiejskiej „Gospodarstwa Gościnne” oraz związki międzygminne [Kornak 2001], których celem jest propagowanie agroturystyki i współtworzenie produktu atrakcyjnego – wypoczynku na wsi, na łonie przyrody.

Oddolnie powołano do życia także Europejskie Centrum Rolnictwa Ekologicznego i Turystyki [European Centre for Ecological Agriculture and Tourism (ECEAT) 2001] z dokładnym opisem wielu gospodarstw na terenie kraju świadczących usługi agroturystyczne. Myślę, że w przyszłości także z wykorzystaniem czynnika wodnego to jest żeglarstwa, wioślarstwa i kajakarstwa.

2. Produkt markowy w turystyce aktywnej – żeglarstwo, w tym żeglarstwo lodowe

Istnieje wiele czynników kształtujących produkt, a zwłaszcza jego markę. Szczególnie w tym względzie ważna jest orientacja marketingowa władz lokalnych i samorządowych gminy i regionu oraz posiadaczy bazy agroturystycznej (gospodarstwo, sprzęt wodny, sprzęt bojerowy w żeglarstwie lodowym, a nade wszystko personel rodzinny itp.), którzy dostrzegają korzyści materialne i społeczne w kreowaniu tego produktu [Bartmann 1996, Kornak 1997, Źabińska 1999].

Wśród atrakcji i innych wielu czynników turystyki należy wymienić i uwzględnić [Kornak 2001]:

- atrakcje środowiska przyrodniczego (klimat, krajobraz);
- budynki i inne obiekty, w tym często obiekty zabytkowe;
- atrakcje kulturalne i społeczne oraz wiele innych [Kornak 1991, 2001].

Szczególnie ważną sprawą jest wyedukowanie menedżerów-członków rodziny właściciela bazy agroturystycznej w odpowiednio zaplanowanych szkoleniach, bądź na studiach, w tym z zakresu turystyki [Bartman 1996, Dąbrowski 2004, Kornak, 1997]. Wiedza teoretyczna z zakresu ekonomii i agroturystyki oraz sportu przestrzennego, jakim jest żeglarstwo daje podstawę dla rozwoju i doskonalenia jakości produktu markowego w tym pewne i trwałe utrzymania się na rynku potrzeb w zakresie rekreacji i aktywnego wypoczynku.

Produkt turystyczny i problemy kształtowania go w miejscowości, w regionie, to najistotniejsza kwestia, by zaistnieć na rynku turystycznym. Na rynku tym żeglarstwo, w tym żeglarstwo lodowe, ma szanse konkurować z różnymi innymi atrakcjami na obszarach wiejskich. Ważne jest, by przedsiębiorstwa turystyczne czy agroturystyczne oferowały produkt turystyczny, który przyjmuje postać pakietu określonych dóbr i usług. Pakiety te powinny mieć charakter komplementarny do tego stopnia, by organizator szkolenia np. obozowego w gospodarstwie agrotury-

stycznym zamawiając podczas zimy taki pakiet mógł skierować grupę żeglarzy np. na wieś mazurską nad jeziorami i przeprowadzić nadzwyczaj atrakcyjną formę szkolenia i aktywnego wypoczynku.

Atrakcje tego typu stanowią integralną część produktu turystycznego, ale także można tutaj wyróżnić wiele innych, jak klimat, atrakcje kulturalne, to jest tradycja, folklor, imprezy kulturowe regionu, religie, sposób życia mieszkańców i społeczności lokalnej.

W ostatnich latach zauważa się dywersyfikację potrzeb w turystyce i znaczną konkurencję do tego stopnia, iż zmiany w motywach udziału w agroturystyce mogą spowodować znaczący popyt na markowy produkt turystyczny w ogóle [Kornak 2001].

3. Infrastruktura w gospodarstwie agroturystycznym

W gospodarstwie agroturystycznym, w miarę rozwoju jego zaplecza w turystyce aktywnej, a zwłaszcza żeglarskiej, winny się znajdować odpowiednie pomieszczenia hotelarskie, jadalnia, sanitariat oraz pomieszczenia dla sprzętu ruchomego turystów, a w dalszej ewentualnej rozbudowie pomost, hangar lub slip (dla wodowania łódek, żaglówek, bojerów, kajaków) i inne urządzenia, które mogą być wykonane w systemie gospodarczym z własnych materiałów i na własnym gruncie gospodarza. Wiele przykładów właściwie zorganizowanej infrastruktury dają różne obiekty agroturystyczne w turystyce wodnej w różnych regionach kraju, także pamiętające wiek XIV np. dotyczące wsi Boreczna [Korwin-Szymanowski 2005] oraz pojawiające się też i nowe rozwiązania przyjazne agroturystyce na wsiach przyległych do wody np. na szlaku od Kragi do Miłomłyna oraz wielu, wielu innych [Korwin-Szymanowski 2005].

4. Sprzęt wodny – łodzie, jachty, kajaki, bojery, deski windsurfingowe, rowery wodne, pomosty; keje i polery na przystaniach i stanicach wodnych

Markowy produkt agroturystyczny w turystyce dla aktywnych – w żeglarstwie, wioślarstwie jak i w innych formach poruszania się po wodzie, wymaga odpowiedniego sprzętu wodnego, jak łodzie, jachty, w tym jachty motorowe, morskie i śródlądowe, katarany, kajaki, kajaki pontonowe, pontony, narty wodne, deski windsurfingowe, bojery, rowery wodne i tym podobne konstrukcje pływające po wodzie [Baranowski 2002, Dąbrowski 2004]. Jest to sprzęt przeważnie bardzo drogi, który dodatkowo wymaga osprzętu ruchomego (np. jachty). Do osprzętu rucho-

me go należy zaliczyć co najmniej dwa komplety żagli (w tym sztormowy) z listwami usztywniającymi tzw. lik wolny podczas żeglugi, maszt i bom, szoty wraz z bloczkami umożliwiającymi właściwe ustawianie żagli, regulowana pletwa sterowa oraz sterownica lub rumpel i czerpak do wody. Wyposażenie bosmańskie na jachcie winno składać się z podstawowych akcesoriów do szycia podręcznego i reperacji żagli, a więc nici i igły z osłonami na palce, odpowiedniego zasobu zapasowych lin na cumy i części łączących (jak szekle, karabińczyki, kausze, remizki). Poza tym na jachcie muszą się znajdować cumy właściwe (dziobowa i rufowa), kotwica zapasowa i dryfkotwa. U bosmana powinny być dostępne drobne narzędzia do napraw lin stalowych i roślinnych, zwłaszcza kombinarki do robienia szplajsów na linach stalowych (tj. zakończeń liny otworem obudowanym metalową kauszą).

Wyposażenie nawigacyjne na większych jachtach składa się z lornety, sondy, sekstantu lub GPS (automatyczny satelitarny tani przyrząd nawigacyjny lokalizujący pozycję w czasie żeglugi). Ponadto powinny być mapy, locje podręcznikowe, ołówek, przymiar i trójkąt.

Wyposażenie ratunkowe to: kamizelki ratunkowe tzw. kapoki z własnym dodatkowym wyposażeniem do automatycznego napełniania ich powietrzem, oświetlenie na czas żeglugi w nocy (GPS też ma funkcję zawiadamiania stacji brzegowych), rakietnica z kolorowymi racami (czerwoną i białą), dobrze wyposażona apteczka pomocy medycznej, tratwa ratunkowa z automatycznym uruchamianiem się, radiotelefon lub sprawny telefon komórkowy.

Wyposażenie kambuzowe winno składać się z butli gazowej i kuchenki oraz odpowiednich garnków, garnuszków, talerzy czy misek i sztućców.

W wyposażeniu hotelarskim konieczne są koce, sztormiaki i zydwestki ochraniające głowę w czasie sztormu lub deszczu. Czasem w długich rejsach przydatne są onuce zamiast skarpetek i gumiaki.

Sprzęt wodny wymaga ciągłych napraw, bądź budowy lub zakupu nowych jednostek [Tobis 1999]. Prawdą jest, iż wiele można zrobić samemu, bądź powierzyć do wykonania szkutnikom np. kadłuby jachtów, bądź łodzi metodą skorupową korzystając z tzw. formy kadłuba, bardzo często wśród majsterkowiczów zwanej „kopytem”, na której tworzy się mocną skorupę kadłuba z żywic poliestrowych i innych opasując ją diagonalnie, bądź w innym systemie. Stolarze-szkutnicy wykonują też prace formujące drzewca jak maszty i bomy znacznie taniej, aniżeli w firmach do tego celu powołanych tzn. w stocznicach jachtowych.

Również żaglomistrzowie-majsterkowicze szyją żagle z dakronu, lub innych materiałów według form

zamieszczanych m.in. w miesięczniku „Żagle”, bądź w innych czasopismach. Kajaki są różnej konstrukcji i zwykle jest to sprzęt dostępny w sklepach, podobnie deski windsurfingowe można zakupić w sklepach żeglarskich w bardzo wielu miejscach w kraju. Rowery wodne, bojery wykonać mogą szkutnicy, małe stocznie jachtowe, bądź różne inne firmy sprzętu wodnego w systemie produkcji ubocznej.

Sprzęt wodny, a zwłaszcza jachty posiadać muszą certyfikaty i kartę bezpieczeństwa oraz tratwę ratunkową [Wysocki 1964, Wirga].

Podobnie turyści uprawiający żeglarstwo w najprzeróżniejszej formie muszą posiadać odpowiednie umiejętności przewidziane odpowiednim patentem, certyfikatem żeglarskim oraz książeczkę żeglarską wystawioną przez regionalny, okręgowy związek żeglarski, zwykle działający w miastach wojewódzkich kraju. Wśród dokumentów winna się znajdować oprócz wyżej wspomnianych karta pływacka. Przede wszystkim turysta musi posiadać umiejętność swobodnego pływania w pław. W książeczce żeglarskiej dokonuje się wpisów o zaliczonych egzaminach na stopnie żeglarskie, udział w różnych rejsach i wędrówkach po jeziorach, morzu i innych akwenach, udział w szkoleniach w ośrodkach żeglarskich oraz w zawodach zwanych regatami na morzu, zatoce, zalewie czy jeziorze.

5. Produkt markowy w agroturystyce – żeglarstwo, to przede wszystkim wykwalifikowana obsługa, zaplecze, sprzęt, w tym załoga sprzętu pływającego

Żeglarstwo w agroturystyce to produkt wysokokwalifikowanych usług. Należy zaznaczyć, iż usługi te są stopniowane w zależności od trudności akwenowych; czy to będzie usługa na morzu, wzdłuż linii brzegowej morza, na zatoce morskiej, zalewie, czy na jeziorze i na jego zatokach oraz dopływach (ujściach rzek) graniczących z gospodarstwem agroturystycznym w tym rybackim – winniśmy rozróżnić usługi żeglarskie w rozumieniu przepisów o szkoleniu i kwalifikacjach załogi Polskiego Związku Żeglarskiego. Dlatego też rozróżnia się usługi w żeglarstwie u armatora gospodarstwa agroturystycznego, być może nawet na poziomie pełnomorskim i oceanicznym, przybrzeżnym (kabotażowym) morskim, ale także zatokowym, zalewowym oraz śródlądowym (jeziora, zalewy rzeczne, rzeki, zatoki jezior) [Baranowski 2002, Alejski 1999, Dąbrowski 2003, Kołaszewski 2005, oraz in.].

We wszystkich przypadkach żegluga w agroturystycznej bazie usług żeglarskich personel musi posiadać wiedzę i stopnie żeglarskie (potwierdzone

odpowiednimi egzaminami przed komisją szkoleniową PZZ powoływaną w regionach i okręgach) według programów szkolenia na odpowiednie stopnie, począwszy od żeglarza [Klimczak], przez sternika jachtowego [Kołaszewski 2005] i morskiego po stopień kapitana żegluga wielkiej.

Wiedzę na wyżej wspomniane stopnie można zdobywać na różne sposoby, na terenowych kursach żeglarskich, w klubach, na turnusach zorganizowanych przez ośrodki żeglarskie w każdym regionie (okręgu) w kraju, czy też w wyniku eksternistycznego przygotowania się i systematycznego zaliczania egzaminów przed komisją egzaminacyjną w okręgowym związku żeglarskim w regionie. A być może, że wkrótce doczekamy się, iż w gospodarstwie agroturystycznym zamiłowani żeglarze będą organizować na pobliskich akwenach tego typu szkolenia dla żeglarzy we własnej bazie, na własnej stancyi czy przystani. Egzaminy teoretyczne muszą być poparte odpowiednim stażem i praktyką w żeglowaniu na wodzie na odpowiednim sprzęcie oraz zdaniu praktycznego egzaminu z manewrowania jachtem. Po odbyciu egzaminu końcowego kandydat otrzymuje certyfikat na stopień żeglarza, bądź wyższe stopnie według regulaminu zdobywania stopni PZZ, po czym otrzymując stopień, może wpisać go do książki żeglarskiej.

Kandydaci na żeglarzy muszą zdawać egzaminy przed komisją PZZ, lub OZZ w danym regionie (okręgu) z następujących zakresów wiedzy:

- nawigacja praktyczna z wykorzystywaniem nowoczesnych metod (GPS),
- budowa sprzętu pływającego [Tobis 1999],
- historia żeglarstwa [Denk 1999, Głowacki 1968, Schuman 1996],
- teoria żeglowania [Marchaj 2000, 2002, Macierowski 2001],
- podstawy meteorologii synoptycznej [Czajewski 2001],
- przepisy poruszania się po wodach śródlądowych,
- międzynarodowe przepisy o zapobieganiu zderzeniom na morzu,
- posługiwanie się sprzętem radiooperatora VHF,
- manewrowanie jachtem, łodzią wiosłową, komendy, polecenia, ostrzeżenia, meldunki,
- praktyczne manewrowanie jachtem [Dziewulski 1996],
- locja morska, zatok, dużych zalewów,
- pomoc medyczna, ratownictwo [Schwarzmeier 2005],
- etykieta jachtowa [Koczorowski],
- prace bosmańskie [Roszkowski 2003],
- silniki i ich zastosowanie,
- posługiwanie się mową i pismem w języku obcym, zwykle chodzi o język angielski lub niemiecki –

najczęściej używane na morzu (dotyczy wyższych stopni żeglarskich).

Zdobywanie odpowiednich stopni i kwalifikacji żeglarskich poprzedza odpowiedni staż kandydata w pływaniach na poszczególne stopnie i na różnych akwenach, potwierdzony w książeczce żeglarskiej wystawianej przez okręgowe związki żeglarskie w regionach, okręgach (województwach).

W odniesieniu do żeglarstwa morskiego szczególnie ważną sprawą przy wypływaniu w rejs w morze, czy po zatoce jest zawiadomienie kapitanatu portu, bosmanatu w porcie czy na przystani o godzinie wypłynięcia i o planowanym powrocie, okazując dokumenty jachtu i załogi oraz zaproszonych i przewożonych gości. Dokumenty, zwłaszcza jachtowe, jak certyfikat jachtu, karta bezpieczeństwa, winny posiadać aktualne potwierdzenia ze strony odpowiednich władz morskich. Są to zwykle potwierdzenia Urzędu Morskiego oraz Polskiego Rejestru Statków. Na wodach śródlądowych o wypłynięciu na jachcie, czy jakiegokolwiek łódce żaglowej czy rybackiej również musi być powiadomiony bosman przystani, przy czym żeglarz czy rybak musi mieć świadomość, że jego łódź posiada atest mierniczego PZŻ czy innych władz (PRS), że łódź jest zdolna do żeglowania. Te same zasady obowiązują także żeglarzy w sporcie wyczynowym w regatach na morzu i śródlądziu.

6. Struktura marketingowa i zarządzanie produktem markowym żeglarstwa

Każdy rodzaj żeglarstwa stanowi odrębny produkt i prezentuje swoją markę. Tak będzie w żeglarstwie morskim, które też dzielimy na odrębne produkty, czyli żeglarstwo morskie wyczynowe, żeglarstwo turystyczne, żeglarstwo na morzu otwartym, czy oceanie, przybrzeżne i zatokowe oraz żeglarstwo śródlądowe, w którym wyodrębnimy również różne produkty, jak śródlądowe rzeczne, śródlądowe jeziorne, śródlądowe zatokowe itp.. Każdy odrębny rodzaj żeglarstwa kreuje markę swojego produktu turystycznego. Zarządzaniem usług w tym zakresie zajmują się regionalni usługodawcy żeglarstwa w turystyce, coraz częściej także w gospodarstwach rolnych dysponujących sprzętem i akwenem.

Niezależnie od kwalifikacji żeglarskich np. członka rodziny właściciela gospodarstwa agroturystycznego, menedżer tego typu powinien zdobyć również wiedzę w skomplikowanej strukturze marketingowej. Struktura marketingowa składa się z następujących usług:

- usługi hotelarskie,
- usługi informacyjne,

- usługi gastronomiczne,
- usługi bankowe,
- usługi pośrednictwa,
- usługi przewodnickie,
- usługi wypoczynkowe i kultury fizycznej,
- usługi infrastruktury lokalnej,
- usługi handlowe,
- usługi rzemieślnicze i inne.

Menedżer żeglarstwa w agroturystyce powinien znać metody rozpoznawania potrzeb w zakresie tworzenia produktu markowego, jakim jest atrakcyjne żeglarstwo tak, aby sprostać preferencjom osób – grup turystów, które będą tego produktu poszukiwały. Przykładem spontanicznego i dużego rozwoju różnych usług dla turystów i żeglarzy niech będzie dobrze rozbudowywana baza usług żeglarskich, hotelarskich i gastronomicznych wzdłuż linii brzegowej morza od Dziwnowa po Rozewie, korzystająca z produktów aprowizacyjnych miejscowego zaplecza gospodarstw rybackich, rolnych i ogrodniczych. Należy zaznaczyć, iż ten rozwój zachowuje ład przestrzenny i ekonomiczny i nie narusza jego parametrów w ujęciu fizycznym i społeczno-gospodarczym. Bardzo ważne znaczenie ma tu unikalna przestrzeń przyrodnicza, która rozstrzyga o przydatności danego gospodarstwa dla rozwoju turystyki połączonej z dynamicznym kwalifikowanym rozwojem żeglarstwa.

Ułatwia to prawidłowe zarządzanie produktem markowym turystyki aktywnej, w tym turystyki żeglarskiej z uwzględnieniem zaplecza agroturystycznego, którego baza w regionie ma duży potencjał [Kornak 2001].

6.1. Usługi hotelarskie

Gospodarstwa agroturystyczne są w stanie świadczyć usługi hotelarskie, w tym żywieniowe, dla turystów żeglarzy przyplływających bądź stacjonujących w gospodarstwie agroturystycznym. Ta forma staje się coraz bardziej modna, tania i atrakcyjna.

Niezwykle przydatnym w tym względzie stało się internetowe kontaktowanie się z gospodarstwami agroturystycznymi umożliwiającymi usługi hotelarskie. Przedmiotem usług hotelarskich są zwykle pokoje gościnne na terenie gospodarstwa agroturystycznego, bądź rybackiego, ale także są to pola namiotowe i kempingi po niskich cenach. Niektóre gospodarstwa agroturystyczne oferują pola golfowe, czy korty tenisowe np. na Pomorzu Zachodnim <<http://www.gryfnet.pl/>>

Wśród usług hotelarskich wyróżnia się wynajem pokoju ze śniadaniem lub z pełnym wyżywieniem albo z dwoma posiłkami (śniadanie + obiadokolacja lub śniadanie + kolacja).

6.2. Usługi informacyjne

Gospodarstwa agroturystyczne oraz stowarzyszenia czy organizacje agroturystyczne w ich imieniu umieszczają informacje o trasach turystycznych, o infrastrukturze pobytowej w gospodarstwie, dostarczają informatory w różnej formie i foldery. Gospodarstwa te są w stanie także prowadzić swoje fachowe doradztwo lokalne związane z profilem gospodarstwa agroturystycznego.

Podstawowe informacje o możliwościach korzystania z różnych form uprawiania żeglarsstwa i przeprowadzenia szkoleń są podawane i ogłaszane w każdym regionie śródłędzia, we wszystkich miejscowościach, w których gospodarstwa agroturystyczne zajmują się działalnością tego typu.

Ostatnio ciekawą, wysoce sprawną, wygodną i właściwie zorganizowaną informacją w zakresie żeglarsstwa i kajakarstwa jest informacja internetowa. Jako przykład godny dalszego upowszechnienia tego typu usług informacyjnych przy tworzeniu markowego produktu turystyki dla aktywnych w agroturystycznych gospodarstwach podaję kilka adresów w spisie literatury dla przyszłych turystów, wodnych wędrowników [Ewa-Helena 2005, Polński 2002, Rapacz 1998].

Wiele informacji o gospodarstwach agroturystycznych znad morza i jezior można znaleźć w turystycznych dodatkach do gazet np. w „Turystyce” – sobotnim dodatku do Gazety Wyborczej. Są to oznaki ożywienia agroturystyki związanej z wypoczynkiem aktywnym na wodzie, oznaki rozwoju poważnego ruchu agroturystycznego, nad którym to rozwojem winny pracować regionalne zespoły ludzi, jak i osoby prywatne.

Także bardzo dużo jest jeszcze do zrobienia w zakresie polityki komunikowania się, między dawcami produktu markowego, a odbiorcami – turystami.

Bardzo ważną sprawą jest prowadzenie w terenie właściwej polityki kształtowania podaży turystycznej w postaci promowania rozwoju żeglarsstwa w oparciu o gospodarstwa agroturystyczne.

6.3. Usługi gastronomiczne

Usługi żywieniowe w gospodarstwach agroturystycznych sprowadzają się do typowych oczekiwań gości:

- wyżywienie we własnym zakresie przy wynajmowaniu jedynie domu letniskowego, bądź mieszkania, pokoju, czy miejsca;
- wynajem pokoju ze śniadaniem;
- pokój z pełnym wyżywieniem lub z dwoma posiłkami.

Usługi te są znacznie tańsze, a to najczęściej z powodu korzystania z wytwarzanych w gospodarstwie

produktów i surowców pochodzenia roślinnego, czy zwierzęcego. Obniża to koszty gastronomii w gospodarstwie, zwiększa dochód, umożliwia sprzedaż na miejscu produktów wytworzonych w gospodarstwie, w ogrodzie przydomowym, ogranicza czas związany z dokonywaniem zakupów, a co najważniejsze – poprawia jakość żywienia turystów.

W gospodarstwie agroturystycznym zawsze istnieje możliwość przygotowania posiłków według wymagań turystów; można serwować żywienie wegetariańskie, dietetyczne, można prezentować różne kuchnie regionalne, także według diet leczniczych, pediatrycznych i dla ludzi starszych.

Do dyspozycji gości zwykle może być oddana kuchnia z wyposażeniem, bądź aneks kuchenny; a na przyrządzenie posiłków własnych można kupić jaja, sery, mleko, wędliny pochodzące z gospodarstwa.

Należy liczyć się z tym, że w miarę rozwoju usług gastronomicznych w agroturystyce będzie konieczne dokumentowanie dobrej praktyki rolniczej, jak i dobrej praktyki higienicznej w tych usługach i wprowadzenie w związku z coraz szybszym umiędzynarodowieniem ruchu turystycznego systemów zapewniania wysokiej jakości usług według HACCP.

6.4. Usługi bankowe

Usługi bankowe w agroturystyce mogą być wielorakie. Mogą być one świadczone przez bank na rzecz gospodarstwa agroturystycznego w formie kredytów przeznaczonych na rozwój działalności żeglarskiej (budowa budynków przystani, zakup sprzętu wodnego, jego naprawy i uzupełnienia). Ale także może to być bankowa obsługa internetowa przy zamawianiu różnorodnych produktów, materiałów i usług przez zainteresowanych turystów wodniaków jak i też obsługa bankowa w płatnościach armatora na rzecz różnych dostawców, wykonawców itp.

Obecnie istnieje bardzo wiele programów w zakresie dotacji i kredytów pomocowych wspieranych przez banki w projektach unijnych, a nawet rządowych, zwłaszcza dla młodych osób. Np. istnieją kredyty dla osób, które nie ukończyły 25-go roku życia oraz dla absolwentów szkół wyższych, którzy nie ukończyli 27-go roku życia, a pragnęliby rozpocząć własną działalność gospodarczą w oparciu o gospodarstwa agroturystyczne. Z usług bankowych w takich programach jak „Pierwsza praca”, czy „Pierwszy biznes” mogą też korzystać osoby starsze [Baj 2005].

Znana jest na ogół szeroka gama banków obsługujących podmioty w tym przypadku agroturystyczne, dla przykładu wymienić można: Bank Gospodarki Żywnościowej, Banki Spółdzielcze, Polski Bank Inwestycyjny, Powszechna Kasa Oszczędności, Bank Ochrony Środowiska, SKOK Stefczyka i inne.

Warto studiować publikacje „Rzeczypospolitej” [Michalik 2004] na temat funduszy strukturalnych Unii Europejskiej i polityki regionalnej. W znacznej mierze fundusze te są przeznaczone na wzmocnienie regionów peryferyjnych, ze słabo rozwiniętą infrastrukturą i dominacją gospodarstw rolnych w strukturze miejscowej gospodarki oraz niskimi kwalifikacjami zawodowymi ludności na obszarze wiejskim. A w sytuacji, gdy dany region posiada zasoby wodne w postaci zalewów, rzek i jezior, istnieją szanse wsparcia gospodarstwa agroturystycznego w rozbudowie zaplecza, stanic wodnych, przystani itp. Programy tego typu są zwykle budowane jako programy regionalne, rozwojowe, a nie pojedyncze przedsięwzięcia, niemniej droga wsparcia istnieje i na pewno z uwagi na regionalność wymaga intensywnej współpracy z lokalnymi władzami samorządowymi i jest interesująca dla właścicieli gospodarstw agroturystycznych.

W skład funduszy strukturalnych wchodzi:

- Europejski Fundusz Rozwoju Regionalnego (EFRR ang. ERDF),
- Europejski Fundusz Orientacji i Gwarancji Rolnej (EFOIGR ang. EAGGF),
- Europejski Fundusz Społeczny (EFS ang. ESF),
- Finansowy Instrument Orientacji Rybołówstwa (FIOR ang. FIGF).

Artykuł o programach operacyjnych w strukturze dostępnych środków pomocowych [Wąsowski 2004] zawiera szereg informacji ogólnych, z których interesujące są:

Sektorowe Programy Operacyjne, Zintegrowany Program Operacyjny Rozwoju Regionalnego; Sektorowy Program Operacyjny Restrukturyzacja i Modernizacja Sektora Żywnościowego oraz Rozwój Obszarów Wiejskich, Sektorowy Program Operacyjny Rybołówstwo i Przetwórstwo Ryb.

Autorzy [Wąsowski, Broczkowski i in.] piszą w „Rzeczypospolitej” również o profesjonalnym doradztwie bankowym, w tym także dla małych przedsiębiorstw.

Należy zauważyć, iż w miarę rozwoju agroturystyki i produktu markowego, jakim jest żeglarsstwo, kapitały dla branży turystycznej będą rosły w kraju i w Unii Europejskiej. Niewątpliwie wraz ze wzrostem wykształcenia menedżerów w zakresie turystyki i agroturystyki będą powstawały wspólnoty kapitałowe i gospodarcze. Badania rynku turystycznego w ostatnich dekadach minionego wieku pozwalają stwierdzić wiele zmian, dotyczących nie tylko popytu turystyki, lecz również podaży.

Kapitałowe wsparcie rozwoju obiektów hotelarskich, stanic wodnych, uzdrowisk górskich, gospodarstw ekologicznych i agroturystycznych jest bardzo ważnym celem aktywizowania regionów zacofanych

(regiony rozwojowe Unii Europejskiej), a potencjalnych dla rozwoju i zachowania kulturotwórczych cech krajobrazu, przyrody [Kornak 2001].

Zachęcanie wolnych kapitałów zagranicznych, jak i własnych do lokowania ich w gospodarce turystycznej, czy agroturystycznej w naszym kraju powinno być strategicznym celem gmin i regionów [Kornak 2001, Kruczała 1986]

6.5. Usługi pośrednictwa

Nie przewiduje się usług pośrednictwa dla armatora, którym jest gospodarstwo agroturystyczne czy leśniczówka. Istota zaistnienia działalności turystycznej w rolnictwie to samogospodarowanie swoimi zasobami; najczęściej chodzi właśnie o to, by sprzedaż produktów rolnych, ogrodniczych i drobnych usług w aktywnej turystyce wodnej, w tym przypadku żeglarskiej odbywająca się w gospodarstwie własnym była prowadzona bez pośredników.

W innych przypadkach, gdy zachodzi konieczność korzystania przez gospodarstwo z usług pośredników, to dotyczyć one jedynie mogą sytuacji raczej trudnych np. nabycia gruntu pod budowę keji, przystani żeglarskiej (usługi notarialne, geodety). Mogą także wystąpić usługi pośrednictwa innej natury, gdy gospodarstwu opłaca się dla rozwinięcia działalności agroturystycznej zamawiać usługi z zakresu konserwacji terenów zielonych, usługi komunalne (sanitariaty dla żeglarzy), bądź w branży handlowej korzystać z usług np. drobnych ubojni dla produkcji mięsa, z usług transportowych, bądź w branży usługowo-przetwórczej, czy hodowli ryb.

6.6. Usługi przewodnickie

W gospodarstwie agroturystycznym funkcje biura usług przewodnickich są w stanie pełnić członkowie rodziny, gdyż zdomowieni od lat w danym regionie posiadają dostateczną wiedzę o regionie, zwłaszcza jeśli członek rodziny z gospodarstwa właśnie zostaje odpowiednio wyszkolonym żeglarzem danego akwenu i terenu. Są to sytuacje obecnie bardzo częste, powszechne; młodzież uprawia wreszcie sporty lokalne związane z wodą i miejscową przyrodą. Bardzo często atrakcyjny akwen w regionie posiada drukowane przewodniki, mapy jezior i zalewów, foldery i inne materiały, które znacznie ułatwiają usługi przewodnickie w danym terenie.

6.7. Usługi wypoczynkowe i kultury fizycznej

Gospodarstwo agroturystyczne samo w sobie jest w stanie dać wiele form wypoczynku, a nade wszystkim wypoczynku aktywnego dla turystów na postoju,

chwilowym zatrzymaniu się w nim, którzy potem wyruszają w rejs na szlak. Podczas pobytu na stacji gospodarstwa rytm życia gospodarskiego, świeża żywność, obecność zwierząt, kontakt z rodziną gospodarza armatora, odgłosy z wody i od przestrzeni najczęściej leśnej, czy śródpolnej dają poczucie niesamowitego wypoczynku i takowym ono jest w istocie. Balsamiczne powietrze, folklor, gościnność, nowe znajomości, cisza, i możliwość sportowej, aktywnej rekreacji sił.

Należy zaznaczyć, iż rozwojowi usług wypoczynkowych w agroturystyce i w żeglarskim turystycznym sprzyja poziom wykształcenia, coraz bardziej rosnący zarówno u turystów jak i u ludzi biznesu proponujących usługi w agroturystyce na gospodarstwie. Istnieje coraz mocniej postrzegany ciąg ku wielokrotnym urlopom wypoczynkowym w ciągu roku, w tym na wodzie, przy niskich kosztach, w kontakcie z naturą i z dużą przestrzenią.

W ten sposób także ludzie w starszym wieku szukają bezstresowych sytuacji, które pozwalają zachować lepsze zdrowie i zregenerować siły na dalsze trudy w domu, a zwłaszcza w wielkim mieście przy wysokim zagęszczeniu powierzchni mieszkalnej.

Również – i nie jest to banał – naprawdę istnieje rosnące społeczne zainteresowanie kulinarnymi specjalami i tradycyjną kuchnią wiejską, a przemysł lekki, skutniczy coraz częściej serwuje tańszy sprzęt do wypoczynku aktywnego, jakim są żaglówki, kajaki, rowery, odzież turystyczna itp.

6.8. Usługi infrastruktury lokalnej

W Polsce agroturystyka, jak i jej żeglarska forma wędrowania zdobywa sobie coraz szersze grono zwolenników i entuzjastów. Prowadzenie gospodarstwa agroturystycznego jest jedną z bardziej atrakcyjnych form pozarolniczej aktywności gospodarczej mieszkańców wsi.

Nadto turystyka wiejska stwarza nowe możliwości wykorzystania lokalnej infrastruktury oraz daje podstawy, w tym ekonomiczne, do tworzenia nowych rozwiązań, dróg, szlaków, zabudowań, przystani i stanic wodnych dla turystyki i sportów wodnych, daje możliwości poprawy sposobów dostawy i uzdatniania wody pitnej, kanalizacji ścieków oraz ich oczyszczania.

Usługi infrastruktury lokalnej dla agroturystyki i turystów są źródłem dodatkowych dochodów dla wsi i mieszkańców. Zmiany i modernizacje w lokalnej infrastrukturze dzięki agroturystyce mogą sta-

nowić załączek aktywizacji gospodarczej obszarów wiejskich. Zmiany te będą wpływały na tworzenie się nowych funkcji wsi i rozwoju infrastruktury lokalnych rozwiązań zwłaszcza w dziedzinie ochrony środowiska.

6.9. Usługi handlowe

Usługi handlowe lokalnie zwiększają się w wyniku zwiększania się ilości turystów – żeglarzy, kajakarzy i innych wodnych wędrowników na wodnych szlakach obszarów wiejskich. Zadowoleni mogą być sprzedawcy produktów rolnych i ogrodniczych bezpośrednio handlujący na miejscu. W ramach gospodarstwa agroturystycznego dla turystów żeglarzy, kajakarzy i innego rodzaju wodniaków może być przewidziany również dobrze prosperujący sklepik



z własnymi produktami z gospodarstwa ekologicznego. Gospodarstwa tego typu coraz częściej pojawiają się w kraju za przykładem wielu regionów za granicą (Hesja, Bawaria w Niemczech, Austria czy Szwecja).

6.10. Usługi rzemieślnicze i inne

W sytuacji zaistnienia wielu gospodarstw agroturystycznych obsługujących również wodniaków – turystów-żeglarzy w danym regionie czy miejscowości występuje także zapotrzebowanie na różne usługi rzemieślnicze: od szycia i reperacji żagli począwszy przez prace stolarskie, skutnicze, tapicerskie, bosmańskie, konserwatorskie, malarskie, skończywszy na budowie kompletnych zespołów osprzętu ruchomego na różnych łodziach i jachtach oraz budowie kadłubów sprzętu wodnego.

Również mogą być uruchamiane sklepiki jak i małe wytwórnie drobnego sprzętu żeglarskiego związane z wytwarzaniem i sprzedażą różnorodnego typu lin roślinnych i metalowych, szekli, karabińczyków, rolek szotowych, kotwic, łańcuchów, ściągaczy wantowych, narzędzi podręcznych do majsterkowania w pracach bosmańskich, ochronnych obijaczy jachtowych, jak i dla innych łodzi, boji, wszelkich znaków i lamp na tory wodne dla żeglugi turystycznej w ramach usług ze strony gospodarstwa agroturystycznego.

Akademia Rolnicza w Krakowie
Wydział Technologii Żywności

Literatura

1. Alejski W. 1999. *Turystyka w obliczu wyzwań XXI wieku*. Kraków: FH-U „Albis”.
2. Baj L. 2005. *Załóż teraz własną firmę. Mój biznes*, Nr. 27 *Gazety Wyb.*, Dodatek; numer indeksu ISSN 1734-0705; także adres internetowy związany z treścią artykułu: <http://www.mgip.gov.pl/Programy/Pierwsza+praca/>
3. Baranowski K. 2002. *Zaczynam żeglować*; Oficyna Wyd. Almapress, Warszawa.
4. Bartmann A. 1996. *Procesy integracji w gospodarce turystycznej Unii Europejskiej i ich wpływ na system dystrybucji produktu turystycznego*. „Prace Naukowe Akademii Ekonomicznej we Wrocławiu” nr 715. Wrocław, AE.
5. Czajewski J. 2001. *Meteorologia dla Żeglarzy*. Almapress, WKŻ.
6. Dąbrowski W. 2003. *Poradnik nauczyciela żeglarstwa*. Biblioteka Navigare Necesses Est, Kraków.
7. Dąbrowski W. 2004. *Jachtowa żegluga przybrzeżna*. Kraków-Międzyzdroje; Wyd. Arkadiusz Wingert. Międzyzdroje (wingert@ifb.pl); przedsięwzięcie „Galicja” Kraków.
8. Denk R. 1999. *Wielka Księga Żeglarstwa*. WKŻ.
9. Dziewulski J. 1996. *Manewrowanie jachtem żaglowym*. Komendy, polecenia, ostrzeżenia i meldunki; WKŻ.
10. European Centre for Ecological Agricultural and Tourism. 2001. *Urlop u ekorołników*; Stryszów k. Krakowa; jadwiga@cecat-pl.most.org.pl; cecat@sfo.pl; <http://www.cecat-poland.w.pl>; internetowy „Ekosklep Sunflower Farm” www.sfo.pl/ekotur/
11. Ewa-Helena 2005. *Jachty VENUS, RAJA*. http://www.republica.pl/ewa_helena/
12. Głowacki W. 1968. *Żeglarstwo morskie Sport i turystyka*, Warszawa.
13. Kałuszek J. 2002. *Wiosła w dłoni*. *Gazeta.pl*.
14. Koczorowski E. *Ceremoniał morski i etykieta jachtowa* WKŻ.
15. Kołaszewski A. i in. 2005. *Żeglarz i sternik jachtowy*. WKŻ.
16. Kornak A. 1991. *Droga do europejskiego rynku w turystyce*. Wrocław, AE.
17. Kornak A.S.; Rapacz A. 2001. *Zarządzanie turystyką i jej podmiotami w miejscowości i regionie*. Wyd. Akademii Ekonomicznej we Wrocławiu; Wrocław.
18. Kornak A.S. 1997. *Jak gospodarować w regionach, gminach, miejscowościach turystycznych i uzdrowiskowych*. Wydawnictwo Comer, Toruń.
19. Korwin-Szymanowski G. 2005. *Od Kragi do Miłomłyn*. „Żagle” nr 8.
20. Kruczała J. *Zagospodarowanie turystyczne*. AE, Kraków
21. Kuczowski W. 2005. *Szlak Wielkich Jezior Mazurskich*. WKŻ.
22. Macierowski J. 2001. *Nauka żeglowania*. WKŻ.
23. Marchaj Cz. 2000. *Teoria żeglowania*. WKŻ.
24. Marchaj Cz. 2002. *Dzielność morska*. WKŻ.
25. Michalik K. 2004. *Fundusze strukturalne Unii Europejskiej szansą na przyspieszenie rozwoju gospodarczego i postępu społecznego Polski*. *Polityka Regionalna*. „Rzeczpospolita”; *Fundusze strukturalne Unii Europejskiej – dodatek promocyjny z 30 kwietnia 2004*.
26. Poliński J. 2002. *Gospodarstwo agroturystyczne*. polinski_jerzy@wp.pl Agrowczasy.com/podlasie/brzostowo2002
27. Rapacz A. 1998. *Uwarunkowania i możliwości rozwoju turystyki przyjazdowej w wybranych gminach Środkowego Nadodrza*. Wydawnictwo: Jaremen, Jelenia Góra.
28. Roszkowski M. 2003. *Prace bosmańskie*. WKŻ.
29. Schuman Ch. 1996. *To jest żeglarstwo*. WKŻ.
30. Schwarzeier Th. 2005. *Żeglowanie*. Szybka pomoc na pokładzie. Muza S.A. Księgarnia Internetowa Warszawa www.muza.com.pl. WKŻ
31. Tobis W. 1999. *Budowa i naprawa jachtów*. WKŻ.
32. Wąsowski K., Broczkowski J., Jasiun J. 2004. *Profesjonalne doradztwo*. „Rzeczpospolita” dodatek promocyjny. PKO Bank Polski.
33. Wąsowski K. 2004. *Struktura dostępnych środków pomocowych – programy operacyjne*. *Fundusze Strukturalne Unii Europejskiej*. „Rzeczpospolita”, 30 kwietnia 2004, dodatek promocyjny. PKO Bank Polski.
34. Wirga Z. *Windsurfing dla wszystkich*. WKŻ.
35. Wysocki 1964. *Żeglarstwo Śródlądowe*. Sport i Turystyka, Warszawa.
36. Żabińska T. 1999. *Orientacja marketingowa gminy (podstawy, kierunki rozwoju)*. [W:] *Orientacje marketingowe podmiotów gospodarczych*. *Podstawy teoretyczno-metodyczne*. *Kierunki badań*. Pod red. L. Żabińskiego. AE Katowice.

prof. dr hab. Marek Sikora

Tworzenie produktu markowego turystyki aktywnej – wędkarstwo

1. Wymogi turystów uprawiających wędkarstwo

1.1. Informacja o okolicznych akwenach i zasadach korzystania z nich (opłaty licencyjne, limity połowowe, wymiary i okresy ochronne)

Każdy wędkarz przyjeżdżający w nowe dla siebie okolice jest człowiekiem łakącym informacji. Dlatego też swoje pierwsze kroki kieruje do punktów informacyjnych, pozwalających mu się zorientować, z jaką wodą ma do czynienia, kto jest jej gospodarzem, jakie są warunki wędkowania, gdzie można nabyć licencje, jakie są opłaty, limity połowowe, wymiary i okresy ochronne, pory dnia/nocy – udostępnione do wędkowania itp. Dlatego też należy mu zapewnić taką informację w możliwie najbardziej skondensowanej formie. Wędkarze są ludźmi czynu i nie lubią długo szukać informacji, wolą poświęcać czas na obcowanie z naturą.

W każdym kole wędkarskim, będącym jednostką podstawową Polskiego Związku Wędkarskiego (PZW) można nabyć informatory i regulaminy, obowiązujące na terenie całej Polski. Niektóre przepisy wędkarskie mają moc obowiązującą wyłącznie na danym terytorium i dlatego też należy się zaopatrzyć w takie przepisy, we właściwym terytorialnie kole wędkarskim, zrzeszonym w PZW lub w innej jednostce, zajmującej się gospodarką rybacką na danym obszarze. Informatory i regulaminy dostępne są również w sklepach wędkarskich, znajdujących się w pobliżu, czasami można uzyskać informacje z Internetu. Tamże można również otrzymać najświeższe informacje odnośnie przepisów, obowiązujących w okolicznych akwenach oraz informacje, gdzie nabyć licencje. Najczęściej licencje takie są również do nabycia w sklepach wędkarskich, choć nie jest to regułą.

Następnym, ważnym czynnikiem, pozwalającym wędkarzowi zorientować się w terenie są szczegółowe mapy okolicy. Można w takie mapy zaopatrzyć się w specjalistycznych księgarniach i zaferować wędkarzom przyjeżdżającym na kwaterę. Mapy pokazu-

jące najdrobniejsze szczegóły topograficzne okolicy mają decydujące znaczenie w planowaniu wypraw wędkarskich. Nie wszyscy wędkarze dysponują samochodami terenowymi, zdolnymi do poruszania się w trudnych warunkach drogowych, dlatego też znalezienie dojazdów (ew. dojść) do łowisk pozwala wędkarzom, od samego początku pobytu, czuć się w miarę pewnie w nowym terenie.

1.2. Kwatery dla wędkarzy – wyposażenie dodatkowe, możliwości wysuszenia i właściwego przechowywania sprzętu wędkarskiego

Bardzo ważnym aspektem są kwatery wędkarskie. Odpowiednie przygotowanie kwatery dla wędkarzy ma istotne znaczenie, decydujące o tym, czy wędkarz przyjedzie w dane miejsce w następnym sezonie, czy też wybierze inne miejsce, oferujące mu dogodniejsze warunki, za podobną cenę. Pamiętać przy tym trzeba, że wędkarze nierzadko spędzają urlopy wraz ze swoimi rodzinami, a więc kwatery muszą spełniać także standardowe wymagania, niezbędne dla wygodnego i higienicznego spędzania czasu w gospodarstwie agroturystycznym. Oprócz podstawowych urządzeń sanitarnych i higienicznych kwatery przeznaczone dla wędkarzy muszą być wyposażone w odpowiednie pomieszczenia lub wydzielone powierzchnie, przeznaczone na przechowywanie sprzętu do łowienia ryb. Gospodarze kwater, którzy na co dzień nie mają kontaktu z wędkarzami z pewnością zdziwiliby się, gdyby zobaczyli te olbrzymie ilości sprzętu, przeznaczone do połowu ryb. Ponieważ wędkowanie związane jest z kontaktem z wodą, dlatego też każda kwatera powinna posiadać odpowiednie urządzenia, pozwalające na szybkie i skuteczne wysuszenie sprzętu, zwłaszcza ubrań, wodorów i spodniobutów wędkarskich. Kwatery powinny być także dogrzane, wyposażone w skuteczne grzejniki, ponieważ wędkarze przebywający niejednokrotnie całymi dniami na zewnątrz, czasami w ekstremalnie chłodnych i wilgotnych warunkach, muszą po powrocie rozgrzać się i spędzić kilka godzin w cieple.

1.3. Zasady zagospodarowania złowionych ryb – urządzenie stanowiska do patroszenia, przechowywanie, smażenie, wędzenie itd.

Trzeba także pamiętać o tym, że w naszym kraju większość wędkarzy przynosi ze sobą złowione ryby. Oczywiście są akweny, na których obowiązuje zasada „no kill” (nie zabijaj), ale jest ich w naszym kraju niewiele, choć liczba ich stale się zwiększa. Należy propagować wśród wędkarzy i w całym społeczeństwie zasadę łowienia i wypuszczania złowionych ryb, ale wydaje się, że całe pokolenia muszą przemiąć, zanim nasze społeczeństwo przejmie te nawyki.

Zatem, skoro ryby już znajdują się w obrębie kwatery, pojawiają się pytania, gdzie można ryby wypatroszyć i gdzie je przechowywać? W USA, nad większymi akwenami, urządza się specjalne stacje do patroszenia złowionych ryb. Stacje takie wyposażone są w odpowiedni stół, bieżącą wodę oraz w pojemniki, przeznaczone na odpady. W warunkach gospodarstwa agroturystycznego, taką stację można urządzić na zewnątrz budynku, doprowadzając do niej bieżącą wodę, budując odpowiednie zadaszanie (wiatę), instalując stół i pojemnik na odpady. Odpady pozostałe po patroszeniu można wyrzucić na kompostownik, który znajduje się w każdym tego rodzaju gospodarstwie. Przy okazji, odpowiednio wyposażona wiatka, może pomieścić również grill, kominek, czy wędzarnię i być w lecie znakomitym miejscem do odpoczynku, dla strudzonych całodziennym łowieniem wędkarzy. Mogą tam również odbywać się imprezy integrujące rodziny, które nie znają się, a zamieszkują pod jednym dachem. Trzeba pamiętać również o tym, aby wędkarz miał dostęp nie tylko do łódki, ale również do zamrażarki, gdzie mógłby przechować nadmiar ryb, który czasami udaje mu się złowić. Odpowiedniej wielkości zamrażarka może być bardzo potrzebna do przechowywania trofeów wędkarskich, kapitałnych okazów rekordowych ryb, o nierzadko dużych rozmiarach. Rekordowe okazy, odpowiednio spreparowane, są później wspaniałą pamiątką, przypominającą niezapomniane chwile, spędzone podczas letniego wypoczynku.

1.4. Umiejętność preparowania okazów i wykonywania sztucznych przynęt

Umiejętność preparowania rybich okazów w całości, ew. rybich głów mogłaby przynieść dodatkowe dochody w gospodarstwie. Aby osiągnąć taką umiejętność wystarczy przeczytać odpowiednie rozdziały w podręcznikach lub czasopismach wędkarskich [Barowicz 1987]. Aby nie zniszczyć okazów rekordowych ryb, należy spróbować wykonać preparaty rybich głów z okazów mniejszych, dzięki czemu pozna się dogłęb-

nie tajniki sztuki preparowania. Dobrze jest także przejść odpowiednie szkolenie w tym zakresie, pod okiem specjalisty.

Również niemałe dochody można osiągnąć dzięki umiejętności wykonywania sztucznych przynęt, takich jak sztuczne muchy, pilkery, poppery czy woblerki. Każdy podręcznik wędkarstwa muchowego poświęca co najmniej jeden rozdział na szkolenie w zakresie wykonywania sztucznych muszek [Jeleński 1985, Sikora 1997, Węglarski 1987, Barowicz 1987]. Tego rodzaju szkolenia można również odbyć pod okiem specjalisty, aby osiągnąć perfekcję w tym zakresie. Dodać należy, że w Polsce powstało kilka szkółek wędkarstwa muchowego, w których można nauczyć się w ciągu kilkunastu godzin podstawowych technik łowienia na sztuczne muchy – suche, mokre, nimfy, streamery itd., a także technik wykonywania sztucznych muszek. Adresy takich szkółek dostępne są w czasopismach wędkarskich.

1.5. Zaopatrzenie w sprzęt pływający (ratunkowy)

Kwatery znajdujące się w pobliżu dużych akwenów powinny być wyposażone w sprzęt pływający: łodzie, kajaki, pontony, rowery wodne, udostępniony dla wędkarzy i ich rodzin, za dodatkową opłatą oraz w sprzęt ratunkowy, niezbędny w razie potrzeby. Właściciele gospodarstw agroturystycznych powinni także zatroszczyć się o odpowiednie przewodniki i mapy ważniejszych szlaków wodnych, co niewątpliwie zwiększy atrakcyjność ich oferty. Jeżeli gospodarstwo znajduje się w pobliżu dużych akwenów, na których wieją często silne wiatry, wówczas ofertę można wzbogacić o deski windsurfingowe oraz niewielkie łodzie żaglowe. Organizacja szkółek żeglarskich i windsurfingowych jest następnym krokiem, rozszerzającym ofertę gospodarstwa agroturystycznego.

2. Wybrane zagadnienia marketingu i reklamy

2.1. Relacja jakości kwatery wędkarskiej do jej ceny

Każda kwatera wędkarska ma swój standard. Jeżeli daje się do dyspozycji wędkarza pokój z łazienką, z zimną i ciepłą wodą, wyposażony w telewizor, z dostępem do kuchni, bądź z aneksem kuchennym, to wiadomo, że cena takiego pokoju będzie odpowiednio wyższa. Jeżeli dodatkowo odda się do dyspozycji zamieszkałych na kwaterze różne pomieszczenia dodatkowe, do przechowywania sprzętu, zadaszanie

przeznaczone na grilla, wędzarnię, stację patroszenia ryb, hangar na łódź itd., to wówczas cena może wzrosnąć, choć pamiętać należy, że nie wszyscy wędkarze to ludzie majątni, mogący sobie pozwolić na drogie kwatery. Pamiętać też należy, że sporo spośród nich wróci ponownie na kwaterę, nawet poza sezonem wakacyjnym, jeśli cena jej będzie przystępna. Daje to możliwości osiągania dodatkowych dochodów w okresie pomiędzy sezonami, kiedy to w innych kwaterach, nie przystosowanych do turystyki wędkarskiej, nie ma już żadnych gości.

2.2. Rola fotografii reklamowej i umiejętności fotografowania i preparowania okazów ryb

Wykonywanie zdjęć nie jest umiejętnością łatwą. Zaś wykonywanie zdjęć złowionych ryb oraz przedstawienie na zdjęciu łowcy wraz ze swoim trofeum tak, żeby pokazać wszystkie ważniejsze szczegóły i jednocześnie dać oglądającemu wyobrażenie o złowionej rybie i pewną skalę porównawczą, jest zadaniem arcytrudnym. Oczywiście sztuki tej można się nauczyć. Dziś siejsza technika cyfrowa pozwala na wykonywanie i kasowanie nieudanych fotografii oraz na zapisywanie udanych zdjęć na twardym dysku komputera, bez konieczności wywoływania ich i powielania na papierze fotograficznym. Technika ta pozwala również na dokonywanie retuszy, zmianę kolorów, kasowanie niepotrzebnych elementów itd. Tak więc szanse na wykonanie dobrego zdjęcia przez fotografa amatora wzrosły znacząco. Dobre zdjęcia, przedstawiające gospodarstwo agroturystyczne, ze wszystkimi jego atrakcjami krajobrazowymi, możliwościami połowowymi, uprawiania sportów wodnych itp. są najlepszą reklamą gospodarstwa i okolicy.

2.3. Znajomość zagadnień ichtiologicznych i umiejętność ich przekazywania

Znajomość zagadnień ichtiologii i biologii wód jest rzeczą nieodzowną w nowoczesnym gospodarstwie agroturystycznym. Gospodarze muszą zdawać sobie sprawę z faktu, że ochrona wód jest ich podstawowym interesem. Jeśli woda jest dobrze chroniona, można w niej łowić ryby i ryby są, jeśli woda nie jest chroniona, to w krótkim czasie następuje jej wyjąłowanie. Jako przykład można podać wspaniałe łowisko pstrągowo-lipieniowe – rzekę San, na odcinku poniżej elektrowni w Zwierzyniu. W latach osiemdziesiątych ubiegłego wieku łowisko to należało do najlepszych w Polsce, Europie i na świecie. Malownicza rzeka, pełna ryb przyciągała rzesze wędkarzy z całej Polski oraz z różnych zakątków świata. Reklamę rzeki zrobiły odbywające się na niej w 1981 roku Mistrzostwa Świata w Wędkarstwie Muchowym. Po

mistrzostwach rozniosła się wieść po świecie o „eldorado wędkarskim”. Tłumy wędkarzy najeżdżały San i wyląwiały niezliczone ilości ryb. Nikt nie był w stanie zapanować nad tym. Dodatkowo, trudna sytuacja ekonomiczna Polski i brak żywności spowodowały, że rzeka stała się źródłem zaopatrzenia w mięso rybnie dla wielu pseudowędkarzy. W rezultacie na całym opisywanym odcinku Sanu niemal całe pogłowie ryb w ciągu kilku lat zanikło. Trzeba było wielu starań i wielu lat, żeby to pogłowie odbudować. Dziś na ograniczonym odcinku rzeki można znowu łowić kapitalne okazy, lecz jest to odcinek licencjonowany, na którym obowiązują specjalne przepisy połowowe oraz zasada „no kill”. Łowienie na tym odcinku jest limitowane do 20 wędkarzy dziennie, a cena licencji jest wysoka. Opisana sytuacja totalnego wyjąłowania łowiska występowała, bądź występuje nadal na terenie innych łowisk w całym kraju. W związku z powyższym, na licznych rzekach i jeziorach pojawiają się nowi gospodarze, którzy przejmują akweny od PZW i sami na nich gospodarują, co pozwala na intensywne zarybianie, ale jednocześnie zmusza do pobierania dodatkowych opłat licencyjnych. Są to na wskroś komercyjne łowiska, które organizowane są na wzór łowisk istniejących na całym świecie, oferujących kompleksowe usługi hotelowo-turystyczne oraz aktywne formy rekreacji.

Każdy właściciel gospodarstwa agroturystycznego mając świadomość, że powodzenie jego oferty uzależnione jest od ilości ryb zamieszkujących rzekę, musi znać podstawowe zasady gospodarki rybnej, limity połowowe i okresy ochronne ryb. Musi także być wyczulony na zagadnienia klasy czystości wód i ich ochronę. Powinien być rzecznikiem lobby wędkarskiego, działającego na danym terenie i jednocześnie uświadamiać wszystkich mieszkańców okolicy, że ich oferta turystyczna jest wprost proporcjonalna do atrakcyjności terenu, a zatem i do atrakcyjności wędkarskiej okolicznych akwenów. Nawet najbardziej prymitywny kłusownik powinien zrozumieć, że złowione, czyli ukradzione z wody przez niego ryby, zmniejszają atrakcyjność łowiska, a tym samym zmniejszają atrakcyjność oferty agroturystycznej całej wsi i okolicy. Dlatego też w interesie wszystkich mieszkańców jest walka z plagą kłusownictwa. Najczęstszym błędem popełnianym przez sądy i kolegia ds. wykroczeń jest umarzanie spraw przeciwko kłusownikom, ze względu na niską szkodliwość czynu. Otóż szkodliwość takiego czynu nie powinna być liczona w kategoriach ceny zawłaszczonych ryb, lecz w kategoriach braku turystów, a więc w kategoriach braku dochodów wielu rodzin, prowadzących gospodarstwa agroturystyczne w okolicy, a te koszty są olbrzymie i szkodliwość społeczna kłusownictwa jest ogromna.

2.4. Umiejętność wykorzystania Internetu oraz innych środków masowego przekazu do prezentacji walorów kwatery i jej otoczenia

Zdjęcia zarówno okolicy, jak i rekordowych okazów ryb, wykonane techniką cyfrową, można zamieścić bezpośrednio w Internecie, co będzie najtańszą formą marketingu i reklamy gospodarstw agroturystycznych, działających na danym terenie. W tym celu gospodarze powinni się zrzeszać w grupy i reklamować swoje usługi za pomocą odpowiednich firm działających w Internecie, co pozwoli na obniżenie kosztów jednostkowych. Wydatki związane z reklamą okolicznych atrakcji w Internecie nierzadko są pokrywane z budżetu gminy, co wydaje się rozwiązaniem rozsądnym, pozwalającym na obniżenie kosztów poszczególnych gospodarstw i wzrost koniunktury w całej gminie, a nie tylko w wybranych jej fragmentach.

W miarę zaawansowani internauci, których wśród młodych ludzi nie brakuje, są w stanie również rozreklamować walory okolicy oraz okolicznych akwenów, co zmniejsza koszty marketingowe do minimum.

Niezależnie od Internetu należy wykorzystywać każdą nadarzającą się okazję do prezentacji walorów swojej okolicy. Wiele gazet oferuje dodatki turystyczne, które są wspaniałą wskazówką dla wędkarzy, szukających nowych miejsc spędzania wolnego czasu i nowych łowisk. Również płatne ogłoszenia w czasopiśmie wędkarskich trafiają bezpośrednio do odbiorców, zainteresowanych tą formą wypoczynku. Czasami nawet zwykła tablica, postawiona w widocznym miejscu przy drodze, informująca o kwaterach wędkarskich i łowisku, ściąga licznych klientów.

3. Zagadnienia ekologiczne

Ekologia jest modnym słowem w dwudziestym pierwszym wieku. Wiele się o niej mówi, lecz niestety niewiele się robi w tym zakresie. Widoczne tu są zaniedbania z okresu kilkudziesięciu lat. Niektóre rozwiązania, jak np. dopuszczenie do produkcji butelek plastikowych typu „pet”, spowodowało już niemal katastrofę ekologiczną w wielu obszarach. Wszechobecne butelki, których okres całkowitego rozkładu wynosi około 1000 lat, znajdują się wszędzie. Butelki te produkuje się masowo, lecz nie utylizuje się ich masowo. Winnym za ten stan rzeczy są rozwiązania lub ich brak w tym zakresie. A wystarczy przecież wyznaczyć jakąś cenę za każdą sztukę i butelki zaczną wędrować do punktów skupu, zamiast do lasów, nad rzeki i wszędzie dookoła nas. Takie rozwiązania funkcjonują w krajach „ekologicznie mądrzejszych” od naszego.

W Unii Europejskiej, do której i nasz kraj obecnie należy, przeznaczają się olbrzymie środki na szeroko

rozumianą ekologię. Również i Polska może korzystać ze środków unijnych, pod warunkiem sensownego i udokumentowanego zaproponowania wykorzystania tych środków. Niestety nasi decydenci dbają raczej o swoje stanowiska, a nie o ekologię i dlatego stan wykorzystania tych środków przedstawia wiele do życzenia. O środki unijne, przeznaczone na ekologię i ochronę środowiska można również starać się w ramach gminy lub jakiejś innej małej społeczności. Można za nie wybudować niewielką oczyszczalnię ścieków, czy zakład utylizacji odpadów i jest to również jedna z możliwości aktywizacji okolicznej społeczności.

3.1. Propagowanie zasady „catch and release”

Zasada „catch and release” (złów i wypuść) oraz „no kill” (nie zabijaj) powinna być wyznawana i stosowana wszędzie tam, gdzie rozwój cywilizacji i przeludnienie powodują, że okoliczne akweny nie są w stanie sprostać zwiększonemu zapotrzebowaniu na ryby w stanie dzikim. Coraz więcej młodych wędkarzy stosuje ją i powoli w naszym kraju pojawia się lobby lansujące tę zasadę. Starsi wędkarze, hołdujący nawykom zabierania złowionych ryb z łowiska, czasami czują się zakłopotani widząc młodych ludzi, przypatrujących im się z wyrzutem, kiedy zabijają złowione ryby. W wielu forach internetowych szeroko dyskutuje się na ten temat i w rezultacie coraz mniej wędkarzy, nawet tych starszych zabija złowione przez siebie ryby. Czasami zasada ta przejawia się w podwyższaniu wymiarów ochronnych niektórych gatunków ryb, czasami w zmniejszaniu limitów ilościowych. W każdym razie wszyscy powoli zdajemy sobie sprawę z faktu, że nasze wody nie są już tak zasobne w ryby i żeby złowić jutro, trzeba dziś wypuścić. Alternatywą jest zupełny brak ryb w łowisku.

3.2. Ważność przestrzegania wymiarów i okresów ochronnych

W Polsce prawie każdy gatunek ryby ma wymiar i okres ochronny. Wymiary ochronne zostały tak dobrane, aby umożliwić każdej rybce osiągnięcie dojrzałości płciowej i odbycie tarła minimum jeden raz w życiu. Z informacji tej wynika jasno, jak ważne jest przestrzeganie wymiaru ochronnego każdej ryby. Każda ryba płci żeńskiej, w zależności od gatunku składa od kilku do kilkuset tysięcy ziaren ikry. Prawdą jest także, że przeżywalność wylęgającego się w ten sposób narybku i osiągnięcie przez niego dojrzałości płciowej wynosi zaledwie 3–5%. Rachunek jest prosty. Dajmy rybom szansę. Oczywiście łowiska o dużej popularności i dużej presji wędkarskiej są ustawicznie zarybiane, zarówno narybkiem,

jak i dojrzałymi osobnikami. Tego rodzaju zarybienia częstokroć są jedyną szansą, umożliwiającą wędkarzom złowienie wymiarowej ryby.

Niektóre gatunki ryb odbywają tarło wiosną, kiedy warunki pogodowe zmieniają się drastycznie w różnych latach, dlatego też w celu umożliwienia ich skutecznego rozrodu, okresy ochronne są rozszerzone do końca maja, każdego roku. Niektóre ryby, jak np. pstrągi potokowe, odbywają tarło jesienią, w okresie, kiedy jest znakomity sezon połowu lipieni, zajmujących wraz z pstrągami tę samą niszę ekologiczną. Dwa różne okresy tarłowe, w tej samej wodzie stwarzają dodatkowe problemy. Otóż wzajemnie przeszkadzające sobie w tarle ryby oraz wędkarze brodzący w wodzie, niszczący gniazda tarłowe powodują spore straty w rybostanie. Dlatego w wodach pstrągowo-lipieniowych nieodzowne jest dodatkowe zarybienie wszystkimi fazami rozwojowymi pstrągów i lipieni.

3.3. Dostrzeganie potrzeby wykonywania okresowych zarybień akwenów

Pstrągi pożerają ikrę lipieni, zaś lipienie gromadzą się w pobliżu miejsc tarłowych pstrągów i pożerają ich ikrę, spływającą z prądem wody. Dodatkowo nieuważni wędkarze brodząc, niszczą tarliska pstrągów i lipieni. Wykonywanie okresowych zarybień jest w świetle powyższych wywodów kwestią kluczową w funkcjonowaniu danego łowiska. Zarybienia powinny obejmować nie tylko narybek, ale także dorosłe osobniki danego gatunku ryb, a także, co zwiększy niewątpliwie atrakcyjność łowiska – duże oraz bardzo duże egzemplarze.

3.4. Dbalność o czystość wód – przestrzeganie podstawowych zasad gospodarki wodno-ściekowej

Potrzeba dbałości o czystość wód jest oczywista. Niestety wszędzie tam, gdzie mieszkają ludzie, produkuje się ścieki. Coraz wyżej w górskich okolicach buduje się ujęcia wód źródłanych dla potrzeb bytowych. W konsekwencji na coraz wyżej położonych terenach produkuje się ścieki. W konsekwencji kiedyś mieliśmy zanieczyszczone tylko rzeki główne, potem mniejsze, następnie potoki, a obecnie nawet najwyższe położone tereny źródlisk. Ścieki te muszą być oczyszczane i dlatego budowa szamb ekologicznych, z małymi przydomowymi oczyszczalniami ścieków jest potrzebą chwili. W naszym kraju powstało już sporo firm oferujących usługi w zakresie projektowania i budowy niewielkich oczyszczalni, względnie oferujących gotowe, kontenerowe urządzenia oczyszczające. Potrzebne są tylko odpowiednie środki na nie, bo są to inwestycje kosztowne. Dlatego powinno się

sięgnąć po środki unijne, poprzez pisanie odpowiednich wniosków. Miejskie i gminne urzędy administracji publicznej powinny dostarczać pomoc w zakresie pisania wniosków i możliwości starania się o dofinansowanie tego typu inwestycji.

Oczywiście nie należy zapominać o potrzebie budowy dużych, gminnych, czy powiatowych oczyszczalni, zasilanych ściekami z większych aglomeracji.

Akademia Rolnicza w Krakowie
Katedra Technologii Węglowodanów

Literatura

1. Andrzejczyk T. 1981. *Wędkarstwo jeziorowe*. Państwowe Wydawnictwo Rolnicze i Leśne, Warszawa.
2. Bakanowski A. Stupkiewicz S. 1988. *Z rybami na ty*. Wydawnictwo PTTK „Kraj”, Warszawa.
3. Barowicz T. 1987. *ABC wędkarza majsterkowicza*. Wydawnictwo „Alfa”, Warszawa.
4. Cios S. 1992. *Co zjada pstrąg?* Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.
5. *Zasopisma wędkarskie: Wiadomości wędkarskie, Wędkarski świat, Wędkarz Polski, Świat spinningu i muchy*.
6. Grudniewski C. 1985. *O rybach dla wędkarzy*. Państwowe Wydawnictwo Rolnicze i Leśne, Warszawa.
7. Jeleński J. 1985. *Wędkarstwo muchowe*. Państwowe Wydawnictwo Rolnicze i Leśne, Warszawa.
8. Junosza-Gzowski A. 1988. *Przechytrzyć rybę*. Instytut Wydawniczy Związków Zawodowych, Warszawa.
9. Kolendowicz J. 2002. *Wędkarstwo spinningowe*. Multico Oficyna Wydawnicza, Warszawa.
10. *Praca zbiorowa*, 1978. *Woda bogactwem człowieka*. Wydawnictwo „Książka i Wiedza”, Warszawa.
11. Samet A. Stupkiewicz S. 1985. *Nad wodę, na ryby*. Wydawnictwo Spółdzielcze, Warszawa.
12. Sikora A. 1997. *Wędkarstwo muchowe*. Multico Oficyna Wydawnicza, Warszawa.
13. Skarżyński A. 1989. *Spinning*. Krajowa Agencja Wydawnicza, Katowice.
14. Stańczykowska A. 1986. *Zwierzęta bezkręgowce naszych wód*. Wyd. Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa.
15. Strzelecki W. 1985. *Wędkarstwo rzeczne*. Państwowe Wydawnictwo Rolnicze i Leśne, Warszawa.
16. Trembaczowski A. 1989. *Nocne połowy ryb*. Państwowe Wydawnictwo Rolnicze i Leśne, Warszawa.
17. Vostradovsky J. 1979. *Ryby i przynęty*. Państwowe Wydawnictwo Rolnicze i Leśne, Warszawa.
18. Węglarski W. 1989. *Wykonywanie sztucznych muszek*. Krajowa Agencja Wydawnicza, Kraków.
19. Zeiske W. 1984. *Modernes Flugangeln*. Sptverlag, Berlin.
20. Zeiske W. 1975. *Sztuka wędkowania*. Wydawnictwo „Sport i Turystyka”, Warszawa.

Prof. dr hab. Ryszard Kostuch

Agroturystyka w Sudetach

Biorąc udział w organizowanych przez Małopolskie Stowarzyszenie Doradztwa Rolniczego szkoleniach w ramach projektu SAPARD PL-06-07/03 „Agroturystyka i usługi towarzyszące”, miałem okazję dowiedzieć się od uczestników szkoleń, którym są w zdecydowanej większości właściciele gospodarstw turystycznych, jak na terenie Sudetów rozwija się agroturystyka.

Przede wszystkim pragnę stwierdzić, że na prowadzenie działalności agroturystycznej decydują się ci właściciele gospodarstw rolniczych, którzy posiadają przynajmniej średnie wykształcenie, a często nawet wyższe studia i to nie tylko rolnicze. Są wśród nich nauczyciele, inżynierowie i humaniści, którzy najczęściej utracili pracę w swoim zawodzie, a będąc właścicielami niewielkich na ogół gospodarstw rolniczych, starają się znaleźć poprzez serwowanie usług agroturystycznych źródło dodatkowego dochodu. Często posiadają dość dobrą znajomość obcych języków, a szczególnie angielskiego lub niemieckiego. Wielu z nich przebywało też przez jakiś czas poza granicą naszego kraju w rozmaitych celach, a między innymi po to, żeby zapoznać się z problematyką agroturystyki i jej dobre przykłady przenieść do swych gospodarstw. Z przeprowadzonych rozmów odniosłem wrażenie, że ludzie ci są wystarczająco dobrze przygotowani do świadczenia w swoich gospodarstwach usług agroturystycznych na wymaganym poziomie i są zdecydowani, żeby to jak najlepiej realizować. Zdają sobie też sprawę z potrzeby uatrakcyjniania pobytu swych gości w gospodarstwie poprzez organizowanie spotkań przy ognisku, jazdę konną, wypożyczanie roweru, informacje o imprezach odbywających się w pobliskich miejscowościach, udział w uroczystościach rodzinnych, np. imieninach, chrzcinach, pomoc przy zbiorze siana, żywieniu zwierząt, pielęgnowaniu kwiatów, warzyw, obieraniu owoców i wielu innych czynnościach wykonywanych w gospodarstwie.

Na terenie Sudetów znajduje się obecnie ponad 100 gospodarstw agroturystycznych serwujących usługi agroturystyczne, z czego na terenie powiatu jeleniogórskiego 39. Ruch agroturystyczny na terenie Sudetów rozwija się bardzo dobrze. Zawdzięczać to należy między innymi temu, że najwięcej gości sudeckich gospodarstw agroturystycznych pochodzi z Niemiec. Przyjeżdżają przede wszystkim ludzie, którzy względem Sudetów żywią resentymenty, wynikające

głównie z racji pochodzenia z tych terenów, które po wojnie opuścili. Często korzystają oni z usług agroturystycznych nawet w tych gospodarstwach, które przed drugą wojną światową stanowiły ich własność. To właśnie nostalgia, a niekiedy może nawet ukryte uczucia reindykacyjne każą im tu przyjeżdżać. Z tego jednak, co o tego rodzaju agroturystyce zagranicznej mówili uczestnicy szkoleń prowadzący na terenie Sudetów gospodarstwa agroturystyczne, wzajemne stosunki pomiędzy kwaterodawcami i kwaterobiorcami pochodzącymi z Niemiec układają się bardzo poprawnie i z życzliwością. Z pobytu niemieckich agroturystów w sudeckich gospodarstwach agroturystycznych zadowoleni są zarówno gospodarze jak też goście, którzy cenią sobie polską gościnność i polską kuchnię. Podobno niemieccy turyści nie są zbyt wymagający, co również wynika stąd, że te gospodarstwa, które są nastawione na usługi agroturystyczne serwują je na wysokim poziomie. Pokoje gościnne są wygodne, czyste i dobrze urządzone. Sanitariaty są czyste, sprawnie działają w nich urządzenia sanitarne z ciepłą i zimną wodą. Ściany i podłogi są wyflizowane miłymi dla oka kafelkami, które zawsze utrzymywane są w należytej czystości i higienie. W pokojach gościnnych są radia, a nierzadko też telewizory, które bez trudu odbierają też programy z Niemiec. Podobno jednak turyści niemieccy najbardziej sobie cenią wspólnie z gospodarzami posiłki serwowane w kuchni oraz odbywające się przy tym rozmowy, które stwarzają specyficzną atmosferę, której podobno w ich kraju brakuje. Dzięki tym właśnie przyposiłkowym pogawędkom nawiązują się ponoć niekiedy nawet bliskie i trwałe przyjaźnie, które wzajemnie procentują. Gospodarze często bywają zapraszani w odwiedziny do Niemiec, z czego czasami korzystają. Z agroturystyki korzystają również dzieci, które w łatwy sposób i bardzo szybko uczą się języków. Polskie dzieci języka niemieckiego, a dzieci niemieckie – języka polskiego.

Niektórzy właściciele gospodarstw agroturystycznych nawiązali już z niemieckimi agroturystami stałe kontakty, które polegają na tym, że przyjeżdżają oni już nie tylko corocznie, ale po kilka razy w ciągu roku, bo oprócz wakacji także na święta Bożego Narodzenia, na Wielkanoc, a także i w innych porach roku. Są też tacy agroturysty, którzy wynajmują na cały czas pokoje gościnne chcąc, żeby nie

były one przez nikogo innego używane, ale wyłącznie do ich dyspozycji. I z takich agroturystów właściciele gospodarstw agroturystycznych są najbardziej zadowoleni, bo kłopotów niewiele, a pieniądze są takie same lub nawet większe. Każdy właściciel gospodarstwa agroturystycznego na omawianym terenie myśli więc o pozyskaniu tego rodzaju stałych agroturystów, którzy na tego rodzaju najem kwater mogą sobie pozwolić. Trzeba sobie jednak przy tym powiedzieć, że usługi agroturystyczne na terenie Sudetów są dla zagranicznych agroturystów stosunkowo tanie w porównaniu z usługami agroturystycznymi w ich własnym kraju, co też nie jest bez znaczenia dla wyboru polskich ofert, z czego obie strony są raczej zadowolone, a tym bardziej, że poziom usług agroturystycznych jest u nas prawie identyczny jak zagranicą. Dobrze jest więc trochę zaoszczędzić nie tracąc przy tym na komfortcie. Zdecydowaną większość i polskich i zagranicznych agroturystów stanowią więc rodziny zarówno dwu lub trzy pokoleniowe, to znaczy rodzice z dziećmi w szkolnym wieku, a także z dziadkami. Tego rodzaju rodzinne wczasy każą się kwatrodawcom liczyć ze zdywersyfikowanymi wymogami agroturystów w dziedzinie dodatkowych zainteresowań wykorzystywania wolnego czasu.

Dla uatrakcyjnienia pobytu w gospodarstwie agroturystycznym dzieciom i młodzieży, niezbędny jest w pobliżu domu kawałek trawnika, po którym można pohasać, pograć w piłkę i poodpoczywać. W celu zwiększenia atrakcyjności takiego terenu właściciele gospodarstw agroturystycznych instalują tam także słupki do gry w koszykówkę, siatkówkę, a także piaskownicę służącą też do skoku w dal i wżwyz oraz huśtawkę. Na tak oprzyrządowanych dla gier sportowych i zabaw powierzchniach trawiastych większość dzieci spędza bardzo dużo czasu. Jak mi też mówiono, niezbędne są w gospodarstwach agroturystycznych również zwierzęta, za którymi dzieci agroturystów przepadają. Głównie więc jako atrakcję dla dzieci utrzymuje się na gospodarstwach nie tylko psy i koty, ale też konie, najlepiej kucyki, owce i kozy, a także ptactwo domowe. Posiadanie w gospodarstwach agroturystycznych jakichkolwiek zwierząt bardzo podnosi w nich walory turystyczne. Często też przed przyjazdem telefonują zagraniczni agroturysty z zapytaniami czy w gospodarstwie są zwierzęta, jakie i czy dzieci będą się mogły z nimi zaprzyjaźnić. Podobno gospodarstwa agroturystyczne bez zwierząt są zdecydowanie rzadziej odwiedzane przez agroturystów zagranicznych. Potrzebne są też bardzo w gospodarstwach agroturystycznych rowery, z których korzystają chętnie także osoby dorosłe, które na rowerze lubią poznawać najbliższe okolice. Właściwie rowery powinny być co najmniej dwa, gdyż na wycieczki rowerowe raczej nikt nie wybierze

się pojedynczo. Wcale nie muszą to być rowery drogie, ale mające gwarancję przejechania bezawaryjnego co najmniej kilkudziesięciu kilometrów. Wszelkie naprawy rowerów jest najlepiej dokonywać w gospodarstwie, gdyż obniża to koszty. W wyposażeniu gospodarstw agroturystycznych powinny się też znaleźć piłki, a szczególnie piłka do gry w siatkówkę i koszykówkę, co agroturysty z dziećmi w wieku szkolnym wielce sobie cenią.

Mniej na ogół na sportowe urządzenia zwracają uwagę agroturysty dorośli, którzy więcej czasu poświęcają na wycieczki krajoznawcze. Wieczorami chętnie spędzają czas przy ognisku, na które potrzebne jest w gospodarstwie agroturystycznym odpowiednie i bezpieczne miejsce z miejscami do siedzenia, np. ławeczkami lub pniaczkami. Potrzebne są też pręty lub odpowiednio długie i ostro zastrugane kije do nabijania i pieczenia w ognisku kielbasy. W czasie deszczowej pogody przydatne są zadaszzone werandy i ganki, gdzie agroturysty uwielbiają przesiadywać wsłuchując się w szum podającego deszczu, obserwując jego natężenie i prowadząc rozmowy towarzyskie.

W sudeckich gospodarstwach agroturystycznych w okresie zimowym bardzo potrzebne są również narty, chociażby tylko dla dzieci. Niekiedy bowiem jest na nie zapotrzebowanie. O ile dorośli amatorzy narciarstwa przywożą zazwyczaj z sobą narty i potrzebne do tego wyposażenie, to nie zawsze jednak dotyczy to również dzieci, które często dopiero po przyjeździe do górskich gospodarstw agroturystycznych w okresie zimowym nabierają chęci do jazdy na nartach.

Niezbędne potrzebne są również sanki. Zazwyczaj nie ma z tym problemu, bo prawie wszędzie, gdzie są dzieci są też jakieś sanki. Jazda na sankach jest dla dzieci dużą przyjemnością, z której najczęściej korzystają. Z tego też względu powinno się mieć w gospodarstwie agroturystycznym w Sudetach przynajmniej jakieś jedno przyzwoite sanki, z czego doskonale zdają sobie sprawę kwatrodawcy. Możliwość uprawiania zimowych sportów powodują, że zima nie jest dla agroturystyki sezonem martwym, a szczególnie wtedy, gdy gospodarstwa agroturystyczne znajdują się w pobliżu wyciągów narciarskich. Dlatego wielu właścicieli sudeckich gospodarstw agroturystycznych poważnie myśli o budowie wyciągów narciarskich na własnym, przydatnym dla jazdy na nartach terenie.

Dla agroturystów trzeciego wieku przyjeżdżających do gospodarstw agroturystycznych z zagranicy, największą zazwyczaj atrakcją pobytową jest zajmowanie się przydomowym ogródkiem kwiatowym lub rabatkową uprawą roślin zielarskich. Z tego, co mówią właściciele gospodarstw agroturystycznych w Sudetach, nie są to wcale rzadkie zainteresowania hobbistyczne agroturystów zagranicznych spędza-

jących w naszych warunkach wolny czas, który nie ogranicza się wyłącznie do pobytu wakacyjnego. Przebywające na emeryturach starsze osoby przyjeżdżają do gospodarstw agroturystycznych nawet 3-4 razy w roku, przy czym poza pobytami zimowymi pozostałe pobyty bywają nie dłuższe niż tygodniowe. Na wiosnę zagraniczni turyści przyjeżdżają zazwyczaj po to, żeby na wydzielonym dla nich obszarze dokonać zasiewu ulubionych roślin zielarskich lub kwiatów. W okresie letnim osobiście pielęgnują wysiane rośliny, a w czasie jesieni dokonują zbioru nasion lub surowca zielarskiego. Agroturyści o tego rodzaju zainteresowaniach uprawowych są na ogół najbardziej pożądanymi gośćmi gospodarstw agroturystycznych, gdyż są ich stałymi zazwyczaj bywalcami, nie mają większych wymagań, większość czasu poświęcają na hobbistyczne zajęcia ogródkowe. Ich sumaryczny pobyt w ciągu roku jest stosunkowo długi, co jest korzystne dla gospodarstwa i przynosi dodatkowe korzyści finansowe za wykonaną mechaniczną uprawę gleby, odchwaszczanie i pielęgnowanie uprawianych przez agroturystów roślin w czasie ich nieobecności w gospodarstwie agroturystycznym.

Właściciele gospodarstw agroturystycznych w Sudetach mówili, że tego rodzaju amatorów upraw jest wśród agroturystów niemieckich dość dużo. Ważne jest również to, żeby prowadzone przez nich uprawy roślin przed zbiorem nie zostały w jakiś sposób zniszczone. Jeżeli to się powiedzie to można być pewnym powrotu agroturystów do gospodarstwa agroturystycznego także w następnych latach. Zaniedbanie przez gospodarzy pielęgnowania uprawianych roślin lub ich zniszczenia przez zwierzęta domowe lub w jakiś inny sposób jest równoznaczne z zerwaniem umowy i zaprzestaniem przyjazdów agroturystów. Mówiono mi, że nawet stali i wielokrotnie w ciągu paru lat przyjeżdżający agroturyści, po takich incydentach uprawowych przestawali do gospodarstw agroturystycznych w ogóle przyjeżdżać, a nawet odradzać tego swym znajomym. Wiedząc, jakie to dla gospodarstw agroturystycznych ma szkodliwe następstwa ekonomiczne, ich właściciele starają się obecnie o to, żeby agroturyści – hobbisci upraw roślin nie mieli powodu do niezadowolenia. Odchwaszczają, pielęgnują uprawiane przez agroturystów rośliny i chronią je przed uszkodzeniami i zniszczeniem przez zwierzęta domowe otaczając grędy, na których rosną ogrodzeniami siatkowymi, żerdziowymi lub elektrycznymi – pastwiskowymi. W konsekwencji to się opłaca, bo agroturyści chętnie zwracają wszystkie tego rodzaju nakłady finansowe.

Jak z powyższego wynika agroturystyka na terenie Sudetów, a szczególnie zagraniczna ma różne oblicza, gdyż obejmuje ona te atrakcje, na które agroturyści zagraniczni mają zapotrzebowanie. Właściciele

gospodarstw agroturystycznych doskonale zdają sobie z tego sprawę, że jeżeli z pobytu w gospodarstwie agroturystycznym są agroturyści zadowoleni to jest nadzieja, że jeszcze przyjadą, a także zachęcą do przyjazdu swoich znajomych. A przecież o to chodzi, żeby frekwencja agroturystów była duża i trwała przez cały rok. Wówczas niewątpliwie osiągnane z agroturystyki korzyści finansowe mogą stać się znaczącym źródłem dodatkowych dochodów rolniczych. Trzeba powiedzieć, że o to właśnie chodzi. Przy niewystarczającej frekwencji turystycznej w gospodarstwach agroturystycznych zwiększanie dochodów rolniczych z omawianego źródła może być wielce problematyczne. Właściciele gospodarstw agroturystycznych starają się też, żeby pozyskiwać stałych agroturystów, a szczególnie takich, którzy z usług agroturystycznych korzystają wielokrotnie w ciągu roku (święta, weekendy, ferie, wakacje), a nawet uiszczają opłaty za kwatery w okresach swej w nich nieobecności, gdyż chcą je mieć wyłącznie dla siebie. Dlatego na pozyskaniu takich agroturystów najbardziej kwaterodawcom zależy. Niestety, jakkolwiek zdarzają się takie wypadki, to jednak nie są one zbyt częste.

Uczestniczki szkoleń pochodzące z gospodarstw agroturystycznych mówią też jak wiele trzeba mieć cierpliwości względem przebywających w gospodarstwie agroturystycznym gości, a szczególnie przyjeżdżających z młodszymi dziećmi, które niekiedy są dokuczliwe, a nawet despotyczne. Czasami aż się w człowieku gotuje z powodu złego zachowania dziecka, a jednak musi się opanować, spokojnie zachować, a nawet uśmiechnąć i pogłaskać dziecko po głowie. Kto nie potrafi nad sobą zapanować, krzyknie na dziecko lub w inny sposób okaże niezadowolenie, musi się liczyć z tym, że agroturyści przedwcześnie wyjadą i raczej do gospodarstwa już nigdy nie powrócą. Wynika to stąd, że większość rodziców bywa przewrażliwiona swoimi dziećmi i nie zauważa ich nagannego zachowania, a wyolbrzymia nawet najmniejsze wobec nich nieżyczliwe reakcje obcych osób. Jeżeli więc kwaterodawcy nie potrafią nawet w najgorszych sytuacjach zachować spokoju, obojętności, a nawet uśmiechu, to nie mogą liczyć na uzyskiwanie korzyści z agroturystyki, bo agroturystów zbyt wielu raczej mieć nie będą.

Uczestniczki szkolenia uważają jednak, że warto się przemóc i opanować, bo agroturystyka na terenie Sudetów, w której uczestniczą dość licznie także agroturyści zagraniczni może być liczącym się źródłem dochodu gospodarstw agroturystycznych, z którego nie powinno się rezygnować.

Akademia Rolnicza w Krakowie
Katedra Ekologicznych Podstaw
Inżynierii Środowiska

Prof. dr hab. Ryszard Kostuch

Aspekty krajobrazowe beskidzkich polan i hal

Beskidzkie polany i tzw. hale górskie faktycznie nie są halami, gdyż nie są naturalnymi elementami środowiska przyrodniczego, ale utworzone zostały przede wszystkim przez działalność antropogeniczną. Przyczyny tworzenia polan i hal beskidzkich były uwarunkowane głównie potrzebami gospodarczymi. Za najważniejsze można niewątpliwie uważać zwiększenie obszaru użytków rolnych, zarówno potrzebnych dla uprawy roślin użytkowych przydatnych w żywieniu człowieka, jak też terenów trawiastych dostarczających paszy dla zwierząt.

Drugą z kolei przyczyną powstawania polan i hal była eksploatacja terenów leśnych w celu pozyskania drewna dla potrzeb budownictwa oraz przemysłu. W niektórych okresach, np. w XIX wieku pozyskiwanie surowca drzewnego było tak duże, że pod toporami znikały niekiedy całe obszary leśne.

Użytkowanie

Beskidzkie polany i hale reglowe były wykorzystywane paszowo od bardzo dawna a niektóre nawet od kilku wieków. Sposób użytkowania był zróżnicowany. Zależał przede wszystkim od wielkości obszaru trawiastego oraz odległości od gospodarstw macierzystych. Duże powierzchnie trawiaste i oddalone od gospodarstw macierzystych, zwane potocznie halami, były wypasane zwierzętami gospodarskimi, a niewielkie, zwane polanami, i znajdujące się w pobliżu gospodarstw – koszone z przeznaczeniem uzyskanej runi do żywienia zimowego. Skoszoną i wysuszoną na siano ruń omawianych polan przechowywano w znajdujących się na polanach szopach, a w okresie zimy zwożono do gospodarstw. Niżej położone polany koszone były dwukrotnie w okresie wegetacyjnym, a znajdujące się na wyższych wzniesieniach górskich (>750 m n.p.m.) zbierano tylko jeden pokos, a drugi odrost runi wypasano. Takie postępowanie było ekonomicznie w pełni uzasadnione.

Wypas zwierząt gospodarskich na halach miał charakter sezonowy. Wyprowadzane na wypas zwierzęta gospodarskie pozostawały tam aż do jesieni. Najczęściej halowanymi zwierzętami gospodarskimi były owce, które następczo najmniej kłopotów w czasie sezonu pastwiskowego, gdyż na halnych pastwiskach wyższych wzniesień górskich stosunkowo najłatwiej można było zaspokoić ich potrzeby paszowe. Najmniejszy też wpływ na kondycję i produkcję tych zwierząt wywierają surowe warunki kli-

matyczne i trudne warunki topograficzne. Również produkcję zwierzęcą uzyskiwaną w tych warunkach najłatwiej jest zagospodarować.

Powszechnie stosowanym systemem wypasu runi na halach beskidzkich był tzw. wypas strzeżony. Polegał on powolnym przechodzeniu owiec przez poszczególne obszary pastwiska halnego, przy czym stado pilnowane i kierowane było przez pasterza, względnie dwóch (z przodu i z tyłu) mających do pomocy psy pasterskie, podpędzające rozproszone owce do stada. Tego rodzaju strzeżony wypas odbywa się dwa razy dziennie i trwa około 5 godzin przed południem i tyle samo po południu. Po przepasieniu, w ciągu zazwyczaj kilkunastu dni, całego pastwiska powraca się ze zwierzętami na te powierzchnie, które wypasiono w pierwszej kolejności, a następnie wypasa się systematycznie dalsze.

W czasie nocy i udojów owce przebywają w koszarze, czyli ustawionej na powierzchni pastwiska zagrodzie, którą systematycznie powinno się przemieszczać. Koszarzenie powinno spełniać dwa podstawowe zadania, a mianowicie: nawozić pastwisko halne odchodami zwierzęcymi oraz zabezpieczać zwierzęta w czasie nocy np. przed wilkami, a podczas udoju uniemożliwiać rozchodzenie się owiec.

W zależności od składu botanicznego runi pastwiskowej wielkość koszarzu owczego powinna być zmienna. W przypadku silnie zdegradowanej runi, co ma zazwyczaj miejsce przy dominacji bliźniczki psiej trawki (*Nardus stricta*), na jedną owcę i dobę przeznaczają się najwyżej 1 m² powierzchni koszarzu. Przy zbiorowiskach roślinności bardziej wartościowej na owcę i dobę powierzchnia koszarzu może dochodzić do 2 m², a nawet może być większa.

Skoszarzone obszary pastwisk halnych w Beskidach nie powinny być przynajmniej w pierwszym roku po koszarzeniu wypasane, tylko koszone i przeznaczane na siano, gdyż wyrosniętą na skoszarzonych powierzchniach ruń zwierzęta jedzą niechętnie.

Aspekty krajobrazowe

Polany i hale beskidzkie są specyficznymi formami krajobrazowymi, które z powodu długotrwałości istnienia stały się prawie naturalnymi komponentami górskich krajobrazów w Beskidach Zachodnich i Wschodnich

Krajobrazowe znaczenie polan i hal beskidzkich rozpatrywać można w następujących aspektach:

- bioróżnorodności,
- piękna wynikającego z roślinności oraz
- walorów widokowych.

Bioróżnorodność polan i hal beskidzkich jest pod względem florystycznym o wiele większa niż otaczających je obszarów leśnych. Przeciętnie zbiorowiska roślinne tych obszarów tworzy około 30 gatunków roślin wyższych, podczas gdy w lasach jest ich o 10 mniej. Małym bogactwem florystycznym odznaczają się tylko zbiorowiska roślinne zdominowane przez bliźniczkę psią trawkę oraz kostrzewę czerwoną (*Festuca rubra*). Pozostałe zespoły, a przede wszystkim najczęściej spotykany w omawianych warunkach zespół mieczykowo-mietlicowy (*Gladiolo-Agrostidetum*) ma bardzo bogaty skład botaniczny, złożony z ok. 50 gatunków roślin naczyniowych, w tym wiele roślin kwiatowych o barwnych kwiatach, które w znacznej mierze przyczyniają się do podnoszenia walorów krajobrazowych. Szczególnie piękne są zbiorowiska roślinne polan i hal górskich z kwitnącymi masowo dzwonkami (*Campanula sp.*), goryczkami (*Gentiana sp.*), krokusami (*Crocus scopusiensis*), roślinami motylkowatymi (*Papilionaceae*), pępawą dwuletnią (*Crepis biennis*), brodawnikami (*Leontodon sp.*), zimowitem (*Colchicum autumnale*), bławatem łąkowym (*Centaurea jacea*), przetacznikiem ożankowym (*Veronica chamaedris*), macierzanką (*Thymus pulegioides*), kozibrodem łąkowym (*Tragopogon pratensis*), bodziszkiem łąkowym (*Geranium pratense*), dziewanną czarną (*Verbascum nigrum*), dziurawcem czworobocznym (*Hypericum maculatum*), tysiącznikiem (*Erythraea centaurium*), goździkiem kropkowanym (*Dianthus deltoides*), storczykami (*Dactylorhiza sp.*), pełnikiem europejskim (*Trollius europaeus*), złocieniem pospolitym (*Leucanthemum vulgare*) oraz wieloma innymi, które w okresie kwitnienia nadają użytkom zielonym polan i hal beskidzkich niezwykle urokliwy wygląd (Kostuch i Panek, 1998; Kostuch, 1985; 1997, Kostuch i Drożdż 2003). Stwierdzono bardzo wyraźną korelację pomiędzy występowaniem dużej różnorodności florystycznej górskich użytków zielonych a ich oddziaływaniami krajobrazowymi.

Można przeto powiedzieć, że im bogatszy jest skład florystyczny w rośliny kwiatowe, tym tworzą one piękniejszy krajobraz. Czy kogoś nie zachwycał krajobraz górskich użytków zielonych w czasie kwitnących krokusów, goryczek dzwonków, złocienia, wrzosów, firletek, rdestu węzownika a także wielu innych roślin kwiatowych? Chyba nie ma ludzi, na których nie robiłoby to wrażenia, których nie zniechęcałoby piękno krajobrazu w czasie kwitnienia masowego wymienionych roślin kwiatowych, których nie fascynowałoby taki krajobraz i którzy nie doznawaliby przeżyć estetycznych.

Występujące na użytkach zielonych, a szczególnie w terenach górskich, rośliny kwiatowe zawierają takie zasoby piękna, że nie mogą one nie oddziaływać na krajobraz. Krajobrazy, których elementami są kwitnące łąki, są zazwyczaj najpiękniejszymi. Przykładem tego mogą być barwne, kwiatowe łąki pienińskie, których piękna nie da się przecenić. Nie bez znaczenia dla krajobrazu są też kopy siana suszonego na ostrewkach.

Polany i hale jako miejsca widokowe

Atrakcyjność krajobrazowa polan i hal beskidzkich polega również na tym, że stanowią one zazwyczaj tereny widokowe, z których roztaczają się wspaniałe widoki, często na bardzo rozległe tereny górskie (Kostuch i Kostuch, 2002). Wynika to z usytuowania tych wysokogórskich terenów pasterskich, które zazwyczaj zajmują położenia grzbietowe lub grzbietowo-stokowe w kulminacyjnych wzniesieniach górskich. Dlatego z punktu widzenia turystyki mają one niebagatelne znaczenie. Większość górskich szlaków turystycznych prowadzona jest właśnie w ten sposób, żeby przebiegały przez tereny halne, gdyż zwiększa to w bardzo dużym stopniu atrakcyjność wędrówek po górach.

Każde wyjście z lasu na polanę lub halę otwiera przed wędrowcami przestrzeń o bardzo dużym niekiedy widnokregu, umożliwiającym poznanie zarówno bardzo pięknych krajobrazów górskich z piętrzącymi się wzniesieniami oraz początkowo głęboko wciętymi, a następnie rozszerzającymi się dolinami, na dnie których poosadzały się wioski i miasta, wchodzące niekiedy nawet na strome zbocza i stoki górskie wznoszące się nad dolinami.

Widoki, które postrzega się z beskidzkich polan, są najczęściej tak wspaniałe, że nie można od nich odebrać wzroku. Rekompensują one trud, jaki wynikał z wyjścia na hale. Z beskidzkich hal roztaczają się też panoramyczne widoki na rozmaite pasma, masywy i szczyty górskie, dostarczające często wspaniałych doznań i przeżyć, które na długo pozostają w naszej wyobraźni. Takich właśnie przeżyć dostarczają wędrówki po gorczańskich halach, z których widoczna jest jak na dłoni panorama Tatr z podniebnymi szczytami, które ostrymi stożkami wbijają się w pochylone nad widnokregiem niebo.

Podobnie piękne widoki Tatr można też obserwować z wielu innych terenów halnych w Beskidach a szczególnie z hal żywieckich, babiogórskich, znajdujących się w Paśmie Policy, na Pilsku, w Beskidzie Śląskim, Wyspowym, Średnim, Małym i wielu innych terenów górskich, gdzie wylesione grzbiety górskie porasta roślinność darniowa tworząca tzw. obszary halne.

Znaczenie hal beskidzkich dawniej i dziś

Przez długi okres czasu beskidzkie, wysokogórskie tereny pasterskie, zwane zazwyczaj halami, miały przede wszystkim znaczenie gospodarcze. Przede wszystkim służyły do żywienia zwierząt gospodarskich w całym sezonie pastwiskowym, który wynosi około 5 miesięcy. Wprawdzie korzyści produkcyjne zwierząt gospodarskich wypasanych na halach nie były zbyt duże, niemniej jednak umożliwiały produkcję pasz łąkowych przeznaczonych do zimowego żywienia w pobliżu gospodarstw. Korzyści z wypasu na halach polegały również na tym, że zwierzęta stawały się zdrowsze, bardziej odporne na przeziębienia, miały lepszą kondycję, eksterier i znacznie lepiej się zacielały, co w konsekwencji przynosiło gospodarstwu korzyści.

Z większym lub mniejszym powodzeniem pasterstwo halne przetrwało jednak do lat dziewięćdziesiątych ubiegłego wieku. Całkowity jego upadek nastąpił dopiero w latach po zmianach ustrojowych naszego kraju, które nastąpiły po 1989 roku. Masowy import produktów rolnych z krajów zachodnioeuropejskich, skutecznie konkurując z rodzimą produkcją naszych gospodarstw rolniczych spowodował zmniejszenie popytu na produkty rolnicze i ich nieopłacalność. Z tego też głównie względu nastąpiła rezygnacja z chowu owiec i wypasu ich na halach. Hale beskidzkie przestały być dla gospodarstw rolniczych potrzebne. Zrezygnowano z nich prawie całkowicie. Niewypasana ruń nie tylko ulegała degradacji z powodu zaśmiałczenia, ale też pojawiającego się samozalesienia i prowadzonego przez leśnictwa. Mówi się też, że zalesienie polan i hal regłowych jest słuszne i z wielu względów uzasadnione, co nie zawsze jest tak oczywiste.

Potrzeba zachowania polan i hal beskidzkich

Wprawdzie polany i hale beskidzkie nie mają obecnie już znaczenia paszowego, niemniej jednak ich zachowanie i utrzymanie jako obszarów trawiastych jest pożądane. Wymagają tego przede wszystkim względy turystyczne i rekreacyjno-zdrowotne. Turystyka górską po szlakach nie przechodzących przez obszary halne jest o wiele mniej atrakcyjna, bowiem pozbawiona jest aspektów widokowych. Długie wędrówki górskie po szlakach prowadzących lasami nie są atrakcyjne z powodu braku otwartej przestrzeni oraz widoków. Z tego też względu turyści preferują wędrówki po tych szlakach turystycznych, które przechodzą przez polany, a przede wszystkim hale o grzbietowych położeniach, z których roztaczają się rozległe widoki na tereny górskie, z których bez przeszkód można obserwować niebo i przesuujące się

chmury, przybierające rozmaite, fantastyczne kształty i kłębiące się niczym wulkany nad szczytami górkami. Niekiedy opromienione są blaskiem przenikającego przez nie słońca albo też unoszą się ciężko niczym ołowiane brzemiona, ciemne i nieprzyjemne, zwiastujące obfite opady burzowe, błyskawice i grzmoty. W każdej jednak sytuacji niepozbawione swoistego piękna, które przyciąga uwagę, połączoną zazwyczaj ze strachem, ale też niewątpliwie budzącym podziw dla nieokiełznanych sił przyrody.

Pewnego rodzaju atrakcją turystyczną stanowi też niewątpliwie budownictwo halne, a przede wszystkim baczki i szopy na siano. Budowane przeważnie z drewna przez miejscowych cieśli, odznaczają się ciekawymi bryłami architektonicznymi, prezentującymi charakterystyczny miejscowy styl. Są również tak wkomponowane w otaczający krajobraz, że absolutnie go nie oszpecają, ale uzupełniają, tworząc w nim jednolitą całość. Uzupełnienie atrakcji turystycznych w aspektach krajobrazowych tworzą też wypasane na halach zwierzęta gospodarskie, jakimi są owce i bydło.

Biorąc powyższe pod uwagę, a szczególnie przydatność hal beskidzkich dla potrzeb sportu i turystyki, poza pewnymi ich fragmentami nie powinno się dopuszczać do ich samozalesienia, ani też zalesienia prowadzonego przez człowieka. Można bowiem bez przesady powiedzieć przysłowiem, że „jest to skórka za wyprawkę”.

Akademia Rolnicza w Krakowie
Katedra Ekologicznych Podstaw
Inżynierii Środowiska

Literatura

1. Drożdż A. 2001. Rola owiec w kształtowaniu i utrzymaniu krajobrazu górskiego. Wyd. IMUZ 2001, s. 75–84.
2. Jagła S., Kostuch R. 2002. Kształtowanie krajobrazu rolniczego w górach w kontekście estetyzacji środowiska. *Konf. Nauk „Wpływ antropopresji na środowisko przyrodnicze”*. AR Kraków, s. 97–102.
3. Kostuch R. 1985. Rola trwałych użytków zielonych w kształtowaniu krajobrazu. *Wiad. Melior. i Łąk.*, numer sp., s. 33–36.
4. Kostuch R. 1997. Krajobraz a rolnictwo w górach. *Wyd. FCEEW Krosno*, ss. 42.
5. Kostuch R. 1999. Karpackie parki krajobrazowe. *Wies i Doradztwo nr 2*, s. 20–24.
6. Kostuch R., Drożdż A. 2003. Powrót pełnika europejskiego na Halę Długą w Gorcach. *Aura nr 7*; 27–28.
7. Kostuch R., Gąsiorek S. 2003. Pasterstwo a ochrona polan regłowych. *Mat. Konf. „Roślinność nieleśna na terenie parków krajobrazowych w Beskidach”*. Z.P.K.W.Ś. Będzin-Żywiec, s. 34–37.
8. Kostuch R., Panek E. 1998. Łąki krokusowe. *Aura nr 6*, s. 15.

Dr inż. Bronisław Brzozowski

Spółdzielnie socjalne w aktywizacji niektórych środowisk społecznych¹

1. Ekonomia społeczna a spółdzielczość

Ekonomia społeczna jest ogólnie rzecz biorąc złożona ze spółdzielni, stowarzyszeń wzajemnej pomocy, i fundacji. Działania podejmowane w ramach ekonomii społecznej nie są integralną częścią ani sektora publicznego ani sektora tradycyjnej ekonomii rynkowej. Podmioty ekonomii społecznej działają na zasadzie „non-profit”. Głównie zajmuje ona cztery obszary, a mianowicie; społeczną i demokratyczną przedsiębiorczość, walkę z bezrobociem, rozwój lokalny, wzajemną ochronę społeczną.

Przedsiębiorstwa ekonomii społecznej od samego momentu ich powstania określały się jako „produkcujące usługi na rzecz swoich członków lub na rzecz wspólnoty ponad zysk oraz wcielające w życie samorządność i demokratyczny proces decyzyjny, a także prymat osób nad kapitałem w podziale zysków”. Są to więc zasady zbieżne z zasadami spółdzielczymi. W Unii Europejskiej przedsiębiorstwa tego typu działają w poszczególnych obszarach, a szczególnie w takich jak opieka społeczna, usługi dla społeczeństwa, zdrowie, banki, ubezpieczenia, produkcja rolnicza, sprawy konsumentów, sektor mieszkaniowy, handel, usługi sąsiedzkie, edukacja, kultura, sport i aktywność w wolnym czasie. Można je odróżnić od innych opartych na bazie kapitałowej, poprzez szczególne cechy, a w szczególności;

- prymat celów indywidualnych i społecznych nad kapitałem,
- dobrowolne i otwarte członkostwo,
- demokratyczna kontrola przez członków (z wyjątkiem fundacji),
- połączenie interesów członków/użytkowników i/ lub wspólnych interesów,
- rozwijanie i przejmowanie wartości solidarności i odpowiedzialności,
- autonomiczne zarządzanie i niezależność od władz państwowych,
- podstawowe nadwyżki przeznaczone są na stały rozwój celów i usług dla członków lub wspólnych zadań,

Szacunki wskazują, że w UE działa ok. 900 tys. tego typu podmiotów dających 10% zatrudnienia. Ekonomia społeczna jest jednym z głównych aspektów polityki UE i integralną częścią modelu społecznego i gospodarczego dla przyszłej Unii Europejskiej. Tak określił ją Romano Prodi na Europejskiej Konwencji Spółdzielczej [Dokument przygotowawczy 2002].

2. Ekonomia społeczna w polityce Unii Europejskiej

W Unii Europejskiej sektor ekonomii społecznej powoli wszedł w fazę instytucjonalizacji. Pierwszym oficjalnym uznaniem tego sektora był fakt przyjęcia przez Komisję Europejską w 1990 r. własnej definicji. Ponadto szczyt UE na temat zatrudnienia, który odbył się w Luksemburgu w 1997 r., który również uznał oficjalnie ekonomię społeczną. Komisja Europejska stwierdziła, że ekonomia społeczna ma swój wkład do takich celów polityki unijnej jak zatrudnienie i polityka społeczna, rozwój regionalny, zaopatrzenie publiczne własność pracownicza i organizacja pracy. Część krajów UE posiada już swoich ministrów bezpośrednio odpowiedzialnych za ekonomię społeczną w ramach swoich obowiązków. Na poziomie UE kilka kluczowych organizacji ekonomii społecznej umocowanych w Brukseli, regularnie daje o sobie znać do władz państwowych o inicjatywach podejmowanych w tym zakresie. Organizacje te reprezentują cztery typy podmiotów ekonomii społecznej a mianowicie; spółdzielnie, stowarzyszenia, towarzystwa ubezpieczeń wzajemnych i fundacje.

Są to:

- Komitet Koordynacyjny Europejskich Stowarzyszeń Spółdzielczych, który skupia 7 sektorowych i 10 krajowych organizacji spółdzielczych,
- Międzynarodowe Stowarzyszenie Społeczności Wzajemnych,
- Europejska Rada Organizacji Wolontariackich,
- Europejskie Centrum Fundacji.

¹ Praca naukowa finansowana ze środków Komitetu Badań Naukowych w latach 2003–2005 jako projekt badawczy.

Te cztery rodzaje instytucji tworzą Europejską Stałą Konferencję Spółdzielczych Stowarzyszeń Wzajemnych, Organizacji i Fundacji i jest ona oficjalnym przedstawicielem organizacji ekonomii społecznej na poziomie Unii Europejskiej. Instytucje te wspierają rozwój przedsiębiorstw tego sektora w różnych płaszczyznach, od wsparcia technicznego począwszy poprzez szeroko rozumiane doradztwo po wsparcie finansowe.

Rada Unii Europejskiej przyjęła decyzję w jaki sposób kraje członkowskie UE mają wspierać ekonomię społeczną. Stwierdza ona m.in. „państwa członkowskie będą promować środki w celu zachęcenia rozwoju konkurencyjności i zdolności tworzenia nowych miejsc pracy w ramach ekonomii społecznej, w szczególności dostarczania dóbr i usług powiązanych z potrzebami jeszcze niezapewnionymi przez rynek i analizować a następnie usuwać wszelkie przeszkody, które mogą przeszkadzać promocji tych środków” [Dokument przygotowawczy 2002].

Polskę w związku z jej wejściem do struktur europejskich ta decyzja również obowiązuje. Unia Europejska już w trakcie negocjacji z krajami wstępującymi rozpoczęła szeroką międzynarodową dyskusję nad tymi zagadnieniami. W październiku 2002 roku w Pradze, a następnie również w październiku 2004 roku odbyły się duże międzynarodowe konferencje, których celem była integracja koncepcji i wymiana doświadczeń pomiędzy „starymi” i „nowymi” krajami członkowskimi UE. W każdej z nich wzięło udział ponad 800 osób zajmujących się w swoich krajach tymi zagadnieniami. Były to osoby kierujące instytucjami szczebla krajowego i wspólnotowego, praktycy pracujący w podmiotach ekonomii społecznej oraz naukowcy i dziennikarze. Gremia te wspólnie przedyskutowały problemy teoretyczne i pokazały funkcjonowanie organizacji opartych na zasadach ekonomii społecznej w swoich krajach. Zainicjowane zostały kontakty partnerskie pomiędzy uczestnikami z różnych krajów. Problematyka ekonomii społecznej to bez wątpienia ważna dziedzina wśród wielkich dyskusji poświęconym „aktualnościom” współczesnego życia społeczno-gospodarczego w Europie. Choć problematyka trwałego rozwoju, odpowiedzialności społecznej przedsiębiorstw, sposób kierowania i zorganizowane społeczeństwo obywatelskie, usługi użyteczności ogólnej dopiero niedawno zostały wpisane na listę europejskich priorytetów, to podmioty ekonomii społecznej stykają się z nimi od dawna. Wysuwane są pewne tezy, które są wartościami związanymi z funkcjonowaniem tych podmiotów, i tak:

- trwały rozwój oparty na natychmiastowej energicznej interwencji mającej pogodzić logikę pro-

dukcji ekonomicznej i humanitarny postęp społeczny, jak również poszanowanie środowiska,

- odpowiedzialność społeczna przedsiębiorstw oznacza przedkładanie zaspokojenia potrzeb na rzecz swoich członków lub na rzecz wspólnoty ponad zysk oraz wcielania w życie samorządności i demokracji w procesie decyzyjnym, jak również prymat osób nad kapitałem w podziale zysków,
- sposób zarządzania i dialog obywatelski. Pojęcie kierownictwa obejmuje pewne wartości, do których podmioty ekonomii społecznej przywiązane są w sposobie zarządzania i relacjach z innymi podmiotami i stronami; przejrzystość, odpowiedzialność, uczestnictwo i skuteczność,
- usługi użyteczności ogólnej. Teza ta oznacza, że podmioty ekonomii społecznej powinny być aktywne w ramach działalności użyteczności ogólnej, a usługi, które proponują zawsze powinny wiązać się z pewnymi dodatkowymi wartościami społecznymi.



Powyższe tezy są jednoznacznie zbieżne z deklaracją spółdzielczą przyjętą w 1995 roku w Manchesterze na Kongresie Międzynarodowego Związku Spółdzielczego. Deklaracja ta zawiera definicję spółdzielni, wartości i zasady spółdzielcze. Podstawowe wartości to właśnie demokracja, uczciwe działanie, odpowiedzialność, a wśród zasad mamy dobrowolne i otwarte członkostwo, demokratyczną członkowską kontrolę, ekonomiczną odpowiedzialność, autonomię i niezależność, współpracę między spółdzielniami i ze środowiskami lokalnymi. Wartości deklarowane przez podmioty ekonomii społecznej, w tym także spółdzielczość są bezsprzecznie cennymi wartościami społecznymi.

Koncepcja ekonomii społecznej przekroczyła już granice Europy. Rozwija się szczególnie na kontynencie amerykańskim. W północnej Ameryce, Quebec jest uważany za centrum intelektualnej aktywności ekonomii społecznej, szczególnie na polu spółdziel-

ności oszczędnościowo-pożyczkowej. W Ameryce centralnej rozwija się ruch spółdzielczy w ramach ekonomii społecznej głównie w zakresie handlu. W Brazylii nastąpiło odrodzenie ekonomii społecznej w czterech zasadniczych modelach. Pierwszym jest przejmowanie upadających przedsiębiorstw przez samych pracowników. Drugim jest tworzenie spółdzielni rolniczych w ramach reformy agrarnej. Trzecim modelem jest formowanie spółdzielni opartych na bazie organizacji osób bezrobotnych i wreszcie czwartym modelem są kasy kredytowe prowadzone przez związki pracownicze.

3. Spółdzielnie socjalne i ich rola w zwiększaniu aktywności społecznej na wsi

3.1 Problemy bezrobocia na polskiej wsi

Poza wieloma niezwykle ważnymi zadaniami, które muszą rozwiązywać władze lokalne w chwili obecnej, niezmiernie istotnym problemem jest ograniczenie bezrobocia. Bezrobocie stało się bowiem w krótkim okresie czasu problemem bardzo poważnym, nie tylko ze względu na jego rozmiar, ale również z innych powodów, takich jak długotrwałość, zróżnicowanie regionalne oraz nasilenie w obrębie niektórych grup społecznych czy określonych zawodów. Ponadto często długotrwałe bezrobocie staje się przyczyną patologii społecznych. Obecnie na niektórych terenach wiejskich to długotrwałe bezrobocie staje się problemem dziedzicznym. Udział bezrobotnych pochodzących ze wsi w ogólnej liczbie bezrobotnych jest znacznie wyższy niż udział ludności wiejskiej w ogólnej liczbie mieszkańców. Wynika z tego, że zjawisko bezrobocia na wsi występuje z większym natężeniem niż w mieście [Kmieciak-Kiszka, Brzozowski 2003].

Aktywizacja zawodowa bezrobotnych mieszkańców wsi jest trudna ze względu na specyfikę wiejskiego rynku pracy oraz cechy społeczno zawodowe osób pozostających bez pracy. Ludność wiejska jest stosunkowo niżej wykształcona, mniej mobilna i w związku z tym często przegrywa konkurencję na coraz bardziej wymagającym rynku pracy. Szczególnie negatywnym zjawiskiem jest bezrobocie wśród ludzi młodych, którzy stanowią znaczący odsetek bezrobotnych. Są oni bardziej mobilni, chętni do przekwalifikowania się i zmiany miejsca zamieszkania, ale bez aktywnej polityki państwa, a szczególnie władz lokalnych nie są w stanie podjąć samodzielnej działalności gospodarczej, aby stworzyć miejsce pracy dla siebie i innych. W tym zakresie jest pole do rozwijania różnych form podmiotów działających na zasadzie ekonomii społecznej w celu wspomoczenia członków spo-

łeczności wiejskich przez władze lokalne w realizacji swoich dążeń i zaspokojeniu potrzeb życiowych. Silna inspiracja lokalna dla ekonomii społecznej oznacza dodatkowe bogactwo lokalnych terytoriów, które powinno być w pełni wykorzystane poprzez tworzenie stabilnego i długoterminowego, demokratycznego, odpowiedzialnego partnerstwa. Doświadczenia wielu krajów i regionów wskazują, że dialog i istnienie mechanizmów wzajemnej współpracy, konsultacji, wspólnego programowania wzmocniło zaangażowanie w partnerstwo pomiędzy władzami lokalnymi a podmiotami ekonomii społecznej. Wyrazem tego jest znacząco większa frekwencja w wyborach władz lokalnych, co oznacza wzrost świadomości o współdecydowaniu o sprawach swoich i swojego środowiska lokalnego. Na polskiej wsi w niektórych regionach, szczególnie tzw. „popegeerowskich” wykluczenie społeczne jest faktem trudnym do zniwelowania, a bardzo często staje się problemem dziedzicznym. Należałoby wzmocnić działania by tę część społeczności lokalnych uaktywnić, bazując na ludziach młodych, mających chęci do podjęcia aktywnej działalności, a będących do tej pory bezradnymi. Oni potrzebują inspiracji i pomocy organizacyjnej i finansowej, i takiej pomocy powinny im udzielić lokalne władze i Urzędy Pracy a możliwości wsparcia finansowego już istnieją.

3.2 Możliwości i pola działania spółdzielni socjalnych na polskiej wsi

Przedsiębiorstwa (organizacje) ekonomii społecznej w krajach Wspólnoty Europejskiej odgrywają szczególną rolę w regionach o mniej korzystnych warunkach, gdzie przedsięwzięcia gospodarcze są mniej zyskowne i kapitał jest nimi mniej zainteresowany. W tych warunkach może nastąpić koncentracja własnych drobnych kapitałów niezamożnej ludności lokalnej w celu stworzenia np. mikroszpółdzielni czy drobnych działalności gospodarczych indywidualnych lub rodzinnych na zasadzie samozatrudnienia, natomiast te firmy mogą zrzecząc się w spółdzielnię w celu uzyskania większej siły przebicia na konkurencyjnym rynku. Spółdzielnie takie działać będą właśnie na zasadzie „non-profit” jako podmiot ekonomii społecznej. Pomoc władz lokalnych w tego typu przedsięwzięciach może być wielce różnorodna. Może to być udostępnienie nie użytkowanych lokali komunalnych, pomoc w dzierżawie obiektów innych właścicieli, które nie są zagospodarowane i ulegają niszczeniu. Obecnie istnieją możliwości pozyskania środków z Unii Europejskiej w ramach Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich czy Sektorowego Programu Operacyjnego na wiele różnorodnych działań związanych z rozwojem gmin czy wspomaganiem małych i średnich przedsiębiorstw. Wydaje się, że najbardziej

przydatnymi działaniami w ramach gminy, które mogą przyczynić się do utworzenia i wspomagania podmiotów działających w ramach ekonomii społecznej powinny być przedsięwzięcia, które już są zapisane i przyjęte w strategiach rozwoju gminy. Gmina realizując te zadania ze środków własnych czy pomocowych powinna jednocześnie inspirować powstawanie małych miejscowych firm, które mogą być wykonawcą lub podwykonawcą określonych zadań. Firmy te mogą zrzeszać się np. w „Stowarzyszenia regionalne na rzecz rozwoju obszarów wiejskich” i być dobrym, bo znającym teren, miejscową społeczność i jej potrzeby partnerem do realizacji zadań w zakresie rozwoju gminy. Miejscowe firmy – jak pokazuje praktyka – są na ogół bardziej solidnymi wykonawcami zadań w swoim środowisku niż wykonawcy spoza danej społeczności. Wpływ na to ma presja społeczności miejscowej i chęć pokazania siebie lub swojej firmy jako odpowiedzialnego partnera. Obecnie istnieją także unormowania prawne bezpośrednio umożliwiające wspieranie tworzenia spółdzielni społecznych przez niektóre grupy ludności, szczególnie te, które zagrożone są wykluczeniem społecznym.

Wobec tendencji do lawinowego wzrostu bezrobocia w krajach europejskich, rządy tych państw od kilkunastu lat poszukują skutecznej formy przeciwdziałania temu niekorzystnemu zjawisku. W szczególności działania państw europejskich ukierunkowały się na grupy osób mających największe problemy ze znalezieniem pracy i będących zagrożonymi na otwartym rynku. Istnieje wiele czynników, które mogą powodować, że osoba ma szczególne trudności z podjęciem czy znalezieniem pracy. Może być to niepełnosprawność, lub podatność na nałogi. Może też być to brak odpowiednich kwalifikacji czy ogólna zła sytuacja regionu, w którym zamieszkuje dana osoba bezrobotna. Może to być również brak doświadczenia w szukaniu pracy w wypadku osób młodych. Państwa europejskie wobec zjawiska wzrastającego bezrobocia starają się oferować różnego rodzaju instrumenty pomagające osobom z grup szczególnie narażonych na problemy z pracą wrócić na rynek lub przekwalifikować się i podjąć zatrudnienie na innym stanowisku. Instrumenty te to głównie pośrednictwo pracy, poradnictwo zawodowe, staże, szkolenia oraz zachęty dla przyszłych pracodawców polegające na różnorodnych formach subsydiowania zatrudnienia nowych osób. Jednym z najnowszych rozwiązań pomagających w niwelowaniu bezrobocia jest tworzenie w krajach Europy w tym w Polsce spółdzielni społecznych i przedsiębiorstw społecznych. Jednostki te mają na celu zwiększenie zatrudnienia wśród osób mających szczególne trudności na rynku pracy. W spółdzielni społecznej poprzez wspólną pracę na jej rzecz, osoby z grup zagrożonych mają szansę nie tylko na utrzy-

manie się przy pracy, ale i na uzyskanie możliwości powrotu na rynek otwarty. Twórcami takich jednostek mogą być nie tylko stowarzyszenia i inne organizacje pomagające bezrobotnym, ale również same zainteresowane pracą osoby, które mogą się zorganizować zakładając spółdzielnie socjalną. W zależności od przepisów stosowanych w danym kraju spółdzielnie i firmy socjalne otrzymują różnego rodzaju przywileje ekonomiczne i doradcze, które ułatwiają ich funkcjonowanie i pozwalają tworzyć nowe miejsca pracy. Poniżej przedstawiamy opis sposobu działania spółdzielni i przedsiębiorstw społecznych w różnych krajach europejskich oraz opis podobnych działań, które w ciągu ostatnich 3 lat zostały podjęte w Polsce.

3.3 Europejskie przykłady

Załączki spółdzielni społecznych (zwanymi również przedsiębiorstwami socjalnymi) jako instytucji działających na rzecz aktywizacji i reintegracji zawodowej różnych grup społecznych powstały w Europie już w latach 70-tych, kiedy to pierwsze spółdzielnie tego typu otwierano we Włoszech. W kraju tym idea spółdzielni społecznych rozwinęła się jednak na dobre w latach 90-tych za sprawą ustawy uchwalonej w 1991 roku, która prawnie regulowała status takich spółdzielni. Głównie miały one na celu reintegrację zawodową grup zagrożonych, czyli np. ludzi młodych, długotrwale bezrobotnych, albo osób uzależnionych od alkoholu czy narkotyków. Od roku 1993 zauważyć można we Włoszech dynamiczny rozwój spółdzielni społecznych o charakterze reintegracji społeczno-zawodowej, których w roku 2000 było już 1915. Spółdzielnie te zatrudniały 33 tys. pracowników, z których 13,5 tys. stanowiły osoby o trwale lub przejściowo obniżonej zdolności do pracy. W powyższej ustawie wymienia się dwa typy spółdzielni społecznych. Pierwszy (typ A) świadczy usługi socjalne i edukacyjne, drugi (typ B) – podejmuje działalność rolniczą, przemysłową lub handlową [Loss 2005]. Te wymierne efekty pozwalają założyć, że wprowadzenie w polskim systemie zabezpieczenia społecznego spółdzielni społecznych, owocować może znacznym wzrostem aktywności zawodowej wśród osób o niższych kwalifikacjach i napotykalających poważne bariery w znalezieniu pracy na rynku.

Idea włoskich spółdzielni było jednak nie tylko przygotowanie do pracy czy samo utrzymanie stanowisk pracy dla osób zagrożonych, ale też świadczenie usług na rzecz społeczności lokalnych. Można powiedzieć, że zdecydowana większość z pośród ponad 4 tysięcy spółdzielni społecznych działających we Włoszech to spółdzielnie świadczące takie właśnie usługi. Ma to też wymiar ściśle ekonomiczny gdyż władze lokalne chętniej dotują spółdzielnie, które

działają na rzecz rejonu, nad którym sprawują pieczę. Dofinansowanie takich spółdzielni ma po prostu podwójny efekt: pierwszym jest reintegracja zawodowa i likwidacja bezrobocia, drugim rozwój usług na lokalnym rynku.

We włoskich spółdzielniach socjalnych mogą pracować wolontariusze, ale biorą oni współodpowiedzialność za działania spółdzielni i podobnie jak w polskich zwykłych spółdzielniach np. inwalidzkich, wszyscy członkowie mają wpływ na decyzje podejmowane w zakładzie. Jednocześnie jednak spółdzielnie socjalne są jednostkami komercyjnymi, czyli w sumie stanowią kombinacje elementów, które charakteryzują organizacje pozarządowe ze zwykłymi zakładami pracy. Komercyjność spółdzielni sprawia ponadto, że finansowanie działalności takich spółdzielni nie odbywa się w całości z subsydiów, ale także z wygrywanych przetargów i konkursów. Biorąc jednak pod uwagę, że wiele spółdzielni działa na przychylnych rynkach lokalnych uzyskanie wygranych nie jest zbyt trudne. Włoskie spółdzielnie nie są też przedsiębiorstwami dużymi, zatrudniają średnio około 50 osób wliczając w to wolontariuszy.

Drugim krajem, który w latach 90-tych rozpoczął organizację przedsiębiorstw socjalnych była Finlandia. W odróżnieniu od Włoch, Finowie postawili na reintegrację zawodową bezrobotnych i rehabilitację osób niepełnosprawnych w tym w szczególności niepełnosprawnych umysłowo. Ilość osób zatrudnionych w takich spółdzielniach to około 20 tysięcy, a liczba samych spółdzielni nie przekracza 100, czyli jest zdecydowanie mniejsza niż we Włoszech. Fińskie spółdzielnie socjalne działają na podstawie istniejącego prawa spółdzielczego podobnie jak w Polsce. W porównaniu do Włoch spółdzielnie socjalne w Finlandii przyjęły jednak trochę inną formę działania. Pierwsza forma to rodzaj spółdzielni, które powstały z przekształcenia się zakładów pracy chronionej. Spółdzielnie te prowadzone są głównie przez stowarzyszenia i inne organizacje pozarządowe działające na rzecz niepełnosprawnych. Drugim rodzajem przedsiębiorstw socjalnych są warsztaty dla osób bezrobotnych. Warsztaty takie nie są ściśle komercyjnymi firmami tak jak spółdzielnie dla niepełnosprawnych, ale miejscem gdzie osoby bezrobotne przez pół roku przygotowują się do podjęcia pracy na otwartym rynku np. poprzez wykonywanie prac rzemieślniczych. Warsztaty takie są powoływane głównie przez lokalne stowarzyszenia osób bezrobotnych.

Sposób finansowania spółdzielni socjalnych w Finlandii opiera się również na pomocy państwa i samorządów, tyle tylko, że jest to pomoc w formie subsydiów do zatrudnienia w przypadku długotrwale bezrobotnych do 6 miesięcy. Źródłem subsydiów jest państwowy monopol loteryjny, który obligatoryjnie

zobowiązany jest do przekazywania części zysków na cele związane z subsydiami. Rząd pomaga także bezrobotnym w szkoleniach dotyczących zakładania spółdzielni socjalnych. Szkolenia te obejmują różne zagadnienia ekonomiczne i prawne oraz związane z planowaniem i zarządzaniem.

Powodzenie działań dotyczących spółdzielni socjalnych skłoniły też Unię Europejską do zajęcia się tą formą wsparcia zatrudnienia osób zagrożonych. W ramach przeciwdziałania wykluczenia społecznego stosowne uregulowania umieszczono w art. 136 i 137 Traktatu Amsterdamskiego oraz w Strategii Lizbońskiej. Szczyt w Nicei przyjął natomiast strategię, w zakresie walki z ubóstwem i społecznym wykluczeniem. Strategia zawiera między innymi założenia w zakresie ułatwiania uczestnictwa w zatrudnieniu, zapobiegania wykluczenia społecznego i pomocy dla najsłabszych i najbardziej zagrożonych wykluczeniem społecznym. Problem jednak w tym, że Unia nakazuje przez swoich członków przyjęcie samych wytycznych dotyczących polityki wspierania zatrudnienia natomiast nie definiuje i nie określa, które państwo w jaki sposób ma osiągać nakazane cele podobnie jak to jest w przypadku rehabilitacji osób niepełnosprawnych. Efektem takiej strategii jest różnorakie traktowanie tematu spółdzielni socjalnych przez państwa należące do UE. Niektóre, jak Włochy czy Finlandia rozwijają się pod tym względem aktywnie a inne jak Irlandia nie stosują tego mechanizmu wspierania zatrudnienia w dużym stopniu. Do krajów Unii, w których spółdzielnie socjalne istnieją w różnej formie w większej ilości, należy zaliczyć Hiszpanię z ponad dwustoma przedsiębiorstwami dla długotrwale bezrobotnych, oraz wielką Brytanię i Francję z przedsiębiorstwami integracyjnymi i lokalnymi. Nie są to jednak przedsiębiorstwa w formie spółdzielni socjalnych, lecz komercyjne projekty zbliżone celem działania do omawianych spółdzielni.

3.4 Działania podejmowane w Polsce

W Polsce temat spółdzielni socjalnych i firm socjalnych pojawił się dopiero w latach 90-tych, a unormowania prawne w latach 2003 i 2004. Podstawę do działania spółdzielni stanowią ustawy:

- Prawo spółdzielcze z dnia 16 września 1982 r. Dz.U. z 2003 r. Nr 188, poz. 1848, z 2004 r. Nr 99, poz. 1001. – o zatrudnieniu socjalnym z dnia 13 czerwca 2003 r. (Dz.U. Nr 122, poz. 1143),
- o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy z dnia 20 kwietnia 2004 r. (Dz.U. Nr 99, poz. 1001).

Prawo spółdzielcze określa formę działania spółdzielni a zwłaszcza liczbę i rodzaj założycieli, sposób kon-

troli, który daje spore przywileje zwykłym członkom spółdzielni oraz sposób wykorzystania nadwyżek, które w całości przechodzą na fundusz zasobowy. Ustawa o promocji zatrudnienia wprowadza pewne formy wsparcia finansowego, między innymi dla członków zakładających spółdzielnię oraz chcących wstąpić do spółdzielni socjalnej. Osoby takie mogą liczyć na dotacje z funduszu pracy. Są to m.in. możliwość utworzenia kapitału początkowego przez członków założycieli ze środków Funduszu Pracy (środki do 300% przeciętnego wynagrodzenia) oraz wsparcie kapitału początkowego spółdzielni przez nowych, przystępujących do niej członków ze środków Funduszu Pracy (środki do 200% przeciętnego wynagrodzenia).

Projekt ustawy o spółdzielniach socjalnych przewidywał także ulgi w zakresie opłacania składek na ubezpieczenie emerytalne, rentowe i chorobowe oraz inne udogodnienia, lecz niestety został on odrzucony przez większość sejmową.

W ciągu ostatnich lat powstało tylko 7 przedsiębiorstw społecznych w Polsce w tym: spółdzielnia socjalna założona przez poznańską Fundację pomocy wzajemnej „Barka”. W roku 2005 planuje się uruchomienie kilku nowych spółdzielni socjalnych między innymi dzięki inicjatywie EQUAL, która wspiera wszelkie działania w zakresie reintegracji zawodowej i wykluczenia społecznego

3.5 Zasady działania spółdzielni socjalnych

- Spółdzielnie socjalne, funkcjonujące w oparciu o przepisy ustawy prawo spółdzielcze mają na celu aktywizację zawodową i ułatwienie zaistnienia na rynku pracy bezrobotnych w rozumieniu ustawy o promocji zatrudnienia i rynku pracy, oraz osób, o których mowa w ustawie o zatrudnieniu socjalnym z 13.06.2003 r., a więc bezdomnych, którzy realizują indywidualny program wychodzenia z bezdomności, uzależnionych od alkoholu, którzy zakończyli program psychoterapii w zakładzie leczenia odwykowego, uzależnionych od narkotyków po zakończeniu programu terapeutycznego w zakładzie opieki zdrowotnej, chorych psychicznie – w rozumieniu przepisów o ochronie zdrowia psychicznego, zwalnianych z zakładów karnych, mających trudności w integracji ze środowiskiem, uchodźców realizujących indywidualny program integracji, osoby bezrobotne, w rozumieniu przepisów o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy oraz niepełnosprawni, w rozumieniu Ustawy z dnia 27.08.1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych
- Spółdzielnia socjalna liczy co najmniej 5 osób nie więcej jednak niż 50 – chyba, że statut sta-

nowi inaczej. Przesłaniem takiej regulacji, jest stworzenie możliwości wspólnej pracy dla osób, które w samodzielnie miałyby trudności w rozpoczęciu i prowadzeniu działalności gospodarczej. Ta forma wspólnej pracy pozwala takim osobom na tworzenie sobie miejsc pracy, a także realizuje ważne cele społeczne, takie jak tworzenie więzi międzyludzkich oraz reintegrację społeczną. Z tych przesłanek wynika też wprowadzony limit wielkości spółdzielni, która nie może przekraczać 50 osób. Wynika to z tego, że należy unikać tworzenia wielkich spółdzielni, w której traciłby na znaczeniu element współpracy międzyludzkiej, zaufania, solidarności, zaś pojawić by się mogła anonimowość członków.

- W spółdzielni, która będzie liczyć do 50 członków praca opiera się na wspólnym zaufaniu członków, ich wzajemnej współpracy i bliskich relacjach. Celem tworzenia spółdzielni socjalnych jest nie tylko tworzenie miejsc pracy, ale też społeczna reintegracja jej członków.
- Spółdzielnia socjalna może zatrudniać fachowców, niespełniających w/w kryteriów, w sytuacji, kiedy członkowie spółdzielni nie posiadają odpowiednich kwalifikacji, zaś wykonywanie zadań, do których takie umiejętności są potrzebne jest niezbędne. Jednak liczba osób zatrudnionych w takiej sytuacji nie może przekroczyć 1/5 liczby członków spółdzielni.
- Aby ułatwić funkcjonowanie spółdzielni, w spółdzielniach, w których liczba członków nie przekracza 15 osób, nie powołuje się rady nadzorczej, której zadania wykonuje walne zgromadzenie. Prawo kontroli działalności spółdzielni przysługuje każdemu członkowi.
- Aby wzmocnić pozycję ekonomiczną spółdzielni, wprowadzony zostaje przepis mówiący o tym, że całość nadwyżki bilansowej walne zgromadzenie przeznacza na fundusz zasobowy spółdzielni.
- Ze względu na to, że spółdzielnie socjalne są specyficzną odmianą spółdzielni i korzystają ze szczególnej pomocy państwa, w tym z pomocy finansowej, w razie likwidacji spółdzielni socjalnej, jej majątek zostaje przekazany na Fundusz Pracy, zaś jeśli jej członkami byli niepełnosprawni odpowiednia część – na PFRON.
- Spółdzielnie inwalidów i niewidomych mogą przekształcić się w spółdzielnie socjalną w wyniku podjęcia uchwały podjętej zwykłą większością głosów.

3.6 Tryb zakładania spółdzielni socjalnej

Osoby zamierzające założyć spółdzielnię socjalną organizują zebranie założycielskie, na którym:

1. sporządzają listę obecności zebrania założycielskiego,
2. podejmują uchwałę o wyborze komisji skrutacyjnej,
3. podejmują uchwałę o powołaniu spółdzielni socjalnej,
4. uchwalają statut spółdzielni socjalnej, potwierdzając jego przyjęcie przez złożenie pod nim swoich podpisów i podejmują uchwałę o jego przyjęciu,
5. dokonują wyboru organów spółdzielni (zarządu) w składzie co najmniej trzech osób i sporządzają stosowny protokół,
6. podejmują uchwałę o powołaniu zarządu,
7. sporządzają listę członków założycieli spółdzielni socjalnej,
8. sporządzają protokół z zebrania założycielskiego.

Spółdzielnia Socjalna podlega obowiązkowi wpisu do Krajowego Rejestru Sądowego. W tym celu należy złożyć wniosek składający się z następujących dokumentów:

1. Wniosek o rejestrację podmiotu w rejestrze przedsiębiorców – druk KRS-W5,
2. Załącznik do wniosku o rejestrację / Przedmiot działalności – druk KRS-WM,
3. Załącznik do wniosku o rejestrację / Organy podmiotu – druk KRS-WK,
4. Wzory podpisów osób upoważnionych do reprezentacji spółdzielni socjalnej (zarząd),
5. Wniosek o zwolnienie z opłaty sądowej za wpis do Krajowego Rejestru Sądowego oraz z opłaty od ogłoszenia tego wpisu w Monitorze Sądowym i Gospodarczym,
6. Stosowne załączniki z zebrania założycielskiego spółdzielni socjalnej.

Możliwości prawne i możliwe wsparcie finansowe przy zakładaniu spółdzielni socjalnych może przyczynić się do ograniczenia bezrobocia również na wsi, szczególnie w tych grupach społecznych, które na normalnym silnie konkurencyjnym rynku pracy mają niewielkie możliwości znalezienia zatrudnienia. W Sprawę tą powinny zaangażować się jednak instytucje samorządowe oraz urzędy pracy by inicjować tego typu przedsięwzięcia w rejonie ich oddziaływania.

4. Podsumowanie

Zasadniczym celem niniejszej publikacji jest ukazanie nowych trendów w zakresie rozwoju tzw. „trzeciego sektora”, którego głównym zadaniem jest inspiracja przedsiębiorczości społeczności lokalnych w celu

walki z bezrobociem, rozwój lokalnych środowisk przy udziale silnego partnerstwa władz miejscowych z mieszkającą tam ludnością. Doświadczenia krajów zachodnich w tym zakresie dają podstawę do stwierdzenia, że jest szansa na ograniczenie problemów społeczności lokalnych, szczególnie w zakresie bezrobocia w gminach wiejskich poprzez realizację zadań gminnych na bazie potencjału ludności miejscowej. Potrzebna jest jednak inspiracja w tym zakresie ze strony władz oraz ich pomoc w pierwszym okresie działalności takich podmiotów. Właśnie takie impulsy do pobudzenia przedsiębiorczości dały w wielu krajach efekt w postaci tworzenia małych firm na zasadzie samozatrudnienia, które by być wiarygodnym, silnym i konkurencyjnym partnerem zrzeszają się w „Stowarzyszenia” działające na zasadzie „non-profit”. W Polsce takie inicjatywy są już podejmowane, głównie na terenach miejskich, lecz istnieją także możliwości tworzenia przedsiębiorstw „trzeciego sektora” na obszarach wiejskich, gdzie bezrobocie i wykluczenie społeczne nie jest wcale małe. Mogą to być spółdzielnie socjalne. Ustawa o promocji zatrudnienia wprowadza pewne formy wsparcia finansowego, między innymi dla członków zakładających spółdzielnię oraz chcących wstąpić do spółdzielni socjalnej. Osoby takie mogą liczyć na dotacje z funduszu pracy. W sprawę tą powinny zaangażować się jednak instytucje samorządowe oraz urzędy pracy by inicjować tego typu przedsięwzięcia w rejonie ich oddziaływania.

Akademia Rolnicza w Krakowie
Katedra Ekonomiki i Organizacji Rolnictwa

Literatura

1. Dokument przygotowawczy. 2002. *Materiały z Pierwszej Europejskiej Konferencji na temat Ekonomii Społecznej w Europie Środkowo-Wschodniej*. Praga.
 2. Kmieciak-Kiszka Z., Brzozowski B. 2003. *Bezrobocie i bezrobotni w Polsce u progu XXI wieku*. [W:] *Rozwój agrobiznesu na obszarach wiejskich wobec integracji z Unią Europejską*. Kraków.
 3. Kuźnik F. 2002. *Społeczny wymiar lokalnej polityki rozwoju*. [W:] *Samorządowa polityka społeczna*. Red. Frąckiewicz-Wronki A., Wyższa Szkoła Pedagogiczna Towarzystwa Wiedzy Powszechnej, Warszawa.
 4. Loss M. 2005. *Spółdzielnie socjalne we Włoszech, Trzeci Sektor*, Nr 2
 5. *Stowarzyszenie ACTUS – Spółdzielnie socjalne*, <http://free.ngo.pl/actus/ss.htm>
- Wykorzystano także materiały z II Międzynarodowej konferencji na temat „Ekonomia Społeczna” Kraków 2004.

Kazimierz Porębski

Działania Funduszu Współpracy w zakresie upowszechnienia programu LEADER

Zespół Programu AGROLINIA organizacyjnie usytuowany w Biurze Programów Wiejskich Fundacji Fundusz Współpracy, już w 2002 roku rozpoczął przygotowania do wprowadzenia na polskiej wsi Programu LEADER+.

Byliśmy przekonani, że integracja z Unią Europejską nastąpi w 2004 roku, więc obok wielu innych działań, obejmie nas Inicjatywa Wspólnotowa – Program LEADER+. Wiedzieliśmy już wtedy, że jest to olbrzymia szansa na awans cywilizacyjny obszarów wiejskich w Polsce.

Przypomnijmy: beneficjentami Programu LEADER+ są Lokalne Grupy Działania. Są to związki partnerów publicznych i prywatnych tworzących wspólnie strategię i podejmujących nowatorskie działania na rzecz rozwoju lokalnego obszaru wiejskiego (na ogół od 10 000 do 100 000 mieszkańców).

Cechy podejścia LEADER:

- *Podejście terytorialne – wsparcie otrzymuje określone terytorium (subregion) na całościowy plan rozwoju, a nie poszczególne dziedziny gospodarki.*
- *Podejście oddolne – lokalna społeczność jest odpowiedzialna za analizę potrzeb i zasobów, określenie kierunków rozwoju i sposób wydatkowania środków.*
- *Partnerstwo – przedstawiciele różnych sektorów i grup interesów na danym obszarze tworzą partnerstwo dla współdecydowania i współdziałania.*
- *Innowacyjność – nowatorskie powinny być plany rozwoju obszaru, poszczególne projekty, wykorzystywanie ukrytych zasobów i nowych zastosowań, pomysłowe łączenie działań, podmiotów i sfer działalności.*
- *Podejście zintegrowane*

Należy tu przypomnieć czytelnikom, że LEADER+ w okresie programowania 2000 do 2006 r., dysponował środkami rzędu 5046,5 mln. Euro, w tym 2105,1 mln. wyasygnowała Sekcja Orientacji EFOGR, a pozostałą część wpłaty publiczne i prywatne.

Cele priorytetowe postawione przez Komisję Europejską na okres do 2006 roku to:

- Jak najlepsze wykorzystanie zasobów natural-

nych i dóbr kultury a więc szczególnie podniesienie wartości terenów

- Poprawa jakości życia na obszarach wiejskich
- Doprowadzenie do sytuacji, w której produkty lokalne korzystałyby z wartości dodanej, w szczególności ułatwiając małym jednostkom produkcyjnym dostęp do rynków dzięki zbiorowym działaniom.
- Stosowanie nowej wiedzy i technik w celu zwiększenia konkurencyjności produktów i usług na obszarach wiejskich.

Zespół Agrolinii, postanowił, iż pierwszym działaniem będzie wyszukanie i przygotowanie merytoryczne grupy trenerów. Trenerzy reprezentujący środowiska akademickie i organizacje pozarządowe, (Fundacja Środowiska) przygotowali się wszechstronnie, uczestniczyli w szeregu wyjazdów studialnych do krajów 15-tki, by w Irlandii, Niemczech czy Hiszpanii poznać zasady i szczegóły realizowanych tam programów LEADER.

Przygotowania trenerów zostały sfinansowane ze środków powierzonych nam przez Fundację Motta za pośrednictwem sieci PREPARE.

PREPARE (Pre-accession Partnerships for Rural Europe – Partnerstwo Przedakcesyjne na rzecz Wsi Europejskiej) to europejska sieć stawiająca sobie za cel promowanie międzynarodowej wymiany doświadczeń w zakresie rozwoju obszarów wiejskich oraz wspieranie społeczeństwa obywatelskiego na terenach wiejskich, szczególnie w krajach Europy Środkowej i Wschodniej przygotowujących się do przystąpienia do Unii Europejskiej.

Z pomocą trenerów rozpoczęto szkolenia pierwszej grupy animatorów, czyli wybranych aktywnych ludzi z terenu. W okresie od lipca do listopada 2004 szkolenie przeszło 48 osób.

Zainicjowano w początkach roku 2002 szereg działań mających na celu zintegrowanie tych środowisk i osób, które mają podobny statutowy cel: zrównoważony rozwój obszarów wiejskich. Nasza inicjatywa

trafiła na podatny grunt, można określić spotkała się z entuzjastycznym przyjęciem wielu organizacji i osób. Tak powstało Forum Aktywizacji Obszarów Wiejskich (FAOW). Biuro Agrolinii pełni rolę sekretariatu FAOW.

Forum Aktywizacji Obszarów Wiejskich to pierwsze ogólnopolskie porozumienie organizacji działających na rzecz wsi. Organizacje uczestniczące w FAOW współdziałają na rzecz przygotowania polskiej wsi do funkcjonowania w ramach Unii Europejskiej poprzez aktywizowanie społeczności wiejskich i zwiększanie ich udziału w procesie przemian na wsi, a także promowanie zrównoważonego rozwoju terenów wiejskich.

Główne cele działania FAOW to:

- Utworzenie trwałej, ogólnopolskiej platformy organizacji działających na rzecz zrównoważonego rozwoju obszarów wiejskich, włączonej w sieć kontaktów na poziomie europejskim.
- Budowanie partnerstwa pomiędzy organizacjami uczestniczącymi w Forum, aby wspólnie brać aktywny udział w kreowaniu polityki Państwa oraz Unii Europejskiej wobec wsi i terenów wiejskich.
- Współdziałanie na rzecz przygotowania polskiej wsi i jej mieszkańców do jak najskuteczniejszego funkcjonowania w ramach Unii Europejskiej.
- Propagowanie zrównoważonego rozwoju obszarów wiejskich, z uwzględnieniem zarówno interesów gospodarczych mieszkańców, jak i wymogów ochrony dziedzictwa i krajobrazu kulturowego i przyrodniczego wsi.
- Propagowanie podejścia do rozwoju obszarów wiejskich opartego na zasadach stosowanych w programach wsparcia Unii Europejskiej typu „LEADER”.

Wyżej wymienione cele FAOW realizuje poprzez szereg działań, inicjatyw i projektów, wśród których wymienić można:

- Działania szkoleniowe (we współpracy z Biurem Programów Wiejskich Funduszu Współpracy) – szkolenie trenerów FAOW – szkolenie animatorów partnerstw
- Gromadzenie i upowszechnianie informacji o funkcjonujących w Polsce partnerstwach lokalnych – baza i mapa partnerstw lokalnych
- Akcja informacyjna – LEADER+
- Promocja działań FAOW podczas imprez i konferencji
- Działania związane ze współpracą na poziomie międzynarodowym – PREPARE: – współorganizowanie Warsztatów Wędrownych PREPARE – tłumaczenie i dystrybucja Biuletynów PREPARE

- Aktywne działania na rzecz Pilotażowego Programu LEADER+, Programu Rolnośrodowiskowego, Zintegrowanego Programu Operacyjnego Rozwoju Regionalnego
- Udział przedstawiciela FAOW w Komitecie ds. Monitorowania Programów na Rzecz Rozwoju Rolnictwa i Obszarów Wiejskich.

FAOW zostało powołane do życia w grudniu 2002 roku jako nieformalna platforma organizacji wiejskich, do której przystąpiło ponad 70 organizacji wiejskich z całego kraju. Inicjatorami Forum były m.in.: Fundacja Fundusz Współpracy, Fundacja Idealna Gmina, Fundacja IUCN Poland, Fundacja Wspomagania Wsi, Fundacja na Rzecz Rozwoju Polskiego Rolnictwa, Fundacja Partnerstwo dla Środowiska, Instytut na Rzecz Ekorozwoju, Krajowe Stowarzyszenie Sołtysów, Namyśłowskie Stowarzyszenie Inicjatyw Gospodarczych, Polska Zielona Sieć, Regionalne Towarzystwo Rolno-Przemysłowe „Dolina Strugu”, WWF Polska Światowy Fundusz Na Rzecz Przyrody. Od września 2005 roku Forum przyjęło formę związku stowarzyszeń, od grudnia 2005 FAOW jest zarejestrowanym podmiotem prawnym.

Ogłoszone przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi Sektorowego Programu Operacyjnego a w nim działanie 2.7 „Restrukturyzacja i modernizacja sektora żywnościowego oraz rozwój obszarów wiejskich”, umożliwiło wdrożenie w Polsce Programu Pilotażowego LEADER+.

Zatwierdzenie działania 2.7, stało się dla Agrolinii hasłem do zainicjowania szerokiej akcji informacyjnej o tym programie. Rozpoczęto od konferencji dla samorządowców głównie reprezentujących Departamenty Rozwoju Wsi w Urzędach Marszałkowskich. Następnie z pomocą tej grupy osób bardzo aktywnych i zaangażowanych, organizowaliśmy seminaria z udziałem trenerów i animatorów FAOW. Szerzenie wiedzy o programie w całym kraju, już nie tylko we wszystkich województwach, ale w powiatach lub grupach powiatów, ruszyło z zadziwiającą energią. Uczestnicy takich seminariów, trwających z reguły cztery godziny, dowiadywali się przede wszystkim, na czym polega polski LEADER, jak skorzystać z oferowanych przezeń możliwości oraz czym jest partnerstwo lokalne. Mieli również szansę zapoznania się z doświadczeniami innych krajów, w których od lat realizowana jest ta unijna inicjatywa.

Od 30 września do 6 grudnia 2004 roku w całej Polsce przeprowadzono 70 spotkań informacyjnych, od 2 do 6 w województwie. Spotkania informacyjne organizowane były w większości we współpracy z Urzędami Marszałkowskimi, dla których 23 wrze-

śnia br. w siedzibie MRiRW Agrolinia zorganizowała konferencję poświęconą „Pilotażowemu Programowi LEADER+” i jego znaczeniu dla rozwoju polskiej wsi. Spotkania przygotowywały też starostwa, izby rolnicze, organizacje pozarządowe. Tak dynamiczna akcja informacyjna wyzwoliła w działaczach samorządowych i pozarządowych chęć złożenia wniosku do FAPA, by w ramach tzw. „schematu I” spróbować sił w Programie Pilotażowym.

Złożono 249 wniosków do schematu I, zakwalifikowano 174 projekty.

Program Agrolinia w ścisłej współpracy z FAOW organizował szkolenia dla **animatorów partnerstw lokalnych**. Animatorzy partnerstw lokalnych z danego regionu, to absolwenci szkoleń prowadzonych w ramach projektu „Przygotowanie społeczności wiejskich do działań typu LEADER. Warto przytoczyć jakie elementy zawierał Program szkolenia:

Zagadnienia ogólne:

- Podejście Leader jako nowatorska metoda wspierania rozwoju lokalnego;
- Doświadczenia wynikające z realizacji Programu Leader w „starych” krajach członkowskich UE;
- Zasady i warunki uzyskania pomocy ze środków „Pilotażowego Programu Leader+”;
- Zaawansowanie procesu tworzenia partnerstw w Polsce;
- Procesu grupowe;
- Zarządzanie zmianą;
- Podstawy rozwoju regionalnego i lokalnego;
- Narzędzia analizy problemów;
- System władzy publicznej w Polsce;
- Źródła finansowania działań i projektów podejmowanych na obszarach wiejskich;
- Planowanie strategiczne;
- Zagadnienia formalno-prawne dotyczące funkcjonowania partnerstwa;
- Zarządzanie finansami partnerstwa;
- Zarządzanie projektem.

Ćwiczenia praktyczne:

- Doskonalenie umiejętności komunikacyjnych;
- Ćwiczenie umiejętności identyfikowania problemów i ich analizy;
- Rozpoznawanie zjawisk grupowych;
- Ćwiczenie umiejętności negocjacji i mediacji;
- Radzenie sobie w sytuacjach konfliktowych;
- Przygotowanie wniosków o dofinansowanie projektów;
- Studia przypadków na wybranych przykładach istniejących w Polsce partnerstw i inicjatyw partnerskich.

Animatorzy to dziś grupa ok. 100 aktywnych w działaniu na wsi, wyszkolonych ludzi. Mamy powody

sądzić, że z ich udziałem proces wdrażania programów typu LEADER będzie szybszy i efektywniejszy.

Seminaria informacyjne dla dziennikarzy

Pragnąc, by idea podejścia typu LEADER już od startu była dobrze i twórczo postrzegana przez lokalne media, wiosną 2005 r. Program Agrolinia zorganizował, we współpracy ze Stowarzyszeniem Gazet Lokalnych, **cztery seminaria informacyjne dla dziennikarzy**, którzy wyrazili zainteresowanie Programem LEADER+. Spotkania odbyły się w: Oławie k/Wrocławia, Trzebini k. Krakowa, Nakle n/Notecią oraz w podwarszawskiej Falenicy. Zajęcia były podzielone na dwa bloki tematyczne (pierwszy dotyczył LEADERa, drugi zaś zagadnień dziennikarskich) i prowadzili je Trenerzy FAOW i Animatorzy Partnerstw Lokalnych oraz dziennikarze z tygodnika „Newsweek Polska”. W szkoleniach tych uczestniczyło łącznie ponad 120 publicystów z mediów lokalnych całego kraju.

Należy sądzić, że wiedza jaką posiadli zachęci tę wpływową grupę osób do kształtowania postaw aktywnych w przyjęciu i wdrożeniu projektów typu LEADER na obszarach wiejskich.

Baza Danych Partnerstw Lokalnych – dostępna w internecie (www.leader.org.pl, www.faow.org.pl) – jest jedyną w Polsce bazą informacyjną na temat już istniejących grup partnerskich. Bazę prowadzimy w ramach sekretariatu FAOW.

Publikacje wspierające LEADERA.

Poza organizowaniem spotkań informacyjnych, Program Agrolinia wydał także ulotkę o LEADERze+. Ponadto na stronie internetowej FAOW (www.faow.org.pl) można znaleźć różne informacje na temat Programu LEADER.

Ze środków Agrolinii udzielono wsparcia wydawcom kilku istotnych publikacji dotyczących rozwoju obszarów wiejskich i budowy kapitału społecznego zdolnego i niezbędnego do udziału w tym procesie. Przykładem jest książka autorstwa Piotra Topińskiego „Szanse rozwoju wsi”. Dofinansowano również bardzo potrzebną publikację Leżajskiego Stowarzyszenia Rozwoju pt. „Nowe podejście do rozwoju Obszarów wiejskich w Polsce”.

W najbliższym czasie planowane jest też wydanie przez Agrolinię publikacji i materiałów informacyjnych dotyczących budowania Lokalnych Grup Działania i innych działań związanych z tematyką partnerstw. Już w druku jest publikacja, na którą czekają tworzące się partnerstwa: zespół autorów, na zlecenie Agrolinii, sporządził instruktorową broszurę traktującą o zasadach konstruowania Zintegrowanej Strategii Rozwoju Obszarów Wiejskich. Strategia

taka jest najistotniejszym elementem realizacji działań w ramach Schematu I.

Wydamy niebawem przewodnik po niuansach prawnych, jakie może na swej drodze spotkać Lokalna Grupa Działania.

Szczególnym działaniem naszego Programu było wyprodukowanie filmu pod tytułem „Metoda LEADER – szansa dla polskiej wsi”. Film na VCD rozprowadzono w nakładzie 2000 kopii.

Wyrazem zaangażowania Agrolinii w proces wdrażania wszelkich działań typu LEADER na obszarze Polski jest nawiązanie bezpośredniego kontaktu z **Europejskim Punktem Kontaktowym Leader+ w Brukseli**. Stanowi on część Europejskiego Obserwatorium Obszarów Wiejskich powołanego przez Dyрекcję Generalną ds. Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich Komisji Europejskiej.

Jego zadania obejmują:

- udzielanie informacji,
- przyjmowanie grup zorganizowanych oraz gości indywidualnych,
- redagowanie elektronicznego newslettera *Flash News* oraz *Magazynu Leader+*,
- udzielanie wsparcia metodycznego podmiotom zaangażowanym w inicjatywę Leader+,
- przygotowanie opracowań prezentujących programy i działania pilotażowe Leader+ z perspektywy europejskiej,
- organizowanie konferencji i seminariów.

Seminaria przeznaczone dla lokalnych grup działania organizowane są w różnych krajach Unii Europejskiej. Poszczególne spotkania poświęcone są jednemu z tematów przewodnich Leadera (poprawa warunków życia, produkty lokalne, nowe technologie i rozwiązania, zasoby naturalne i kulturalne) lub tematom przekrojowym np. współpraca międzynarodowa.

Strona internetowa: <http://www.europa.eu.int/comm/leaderplus>

Wyjazdy studyjne dla animatorów grup partnerskich to okazja do nawiązania kontaktów z partnerami z krajów „15-tki” już doświadczonych w realizacji programów typu LEADER. Mamy pewność, że ta forma szkolenia jest najefektywniejsza. Zorganizowano 3 wyjazdy 3-dniowe do Niemiec korzystając z gościnności działaczy LEADERA w Brandenburgii. Obserwując doświadczenia regionów Westhavelland i Spreewald, nasi animatorzy Partnerstw lokalnych i pracownicy instytucji wdrażających Program Pilotarzewy poznawali ogromne szanse i możliwości rozwoju jakie niesie LEADER.

Agrolinia pomagała w wyjazdach studyjnych jakiej własną inicjatywnością organizowały sobie aktywne stowarzyszenia i partnerstwa (np. Hiszpania).

Konferencja pod hasłem „Program LEADER dla przyszłości polskiej wsi” była mocnym akordem wieńczącym prace zespołu Agrolinia w roku 2005. Było to pierwsze ogólnopolskie spotkanie inicjatyw i grup LEADER. Konferencję zorganizowano w dniach 16–17 listopada 2005 roku w Falentach k. Warszawy.

Konferencję tę zorganizowaliśmy w momencie, gdy zostały podpisane umowy na realizację schematu I Pilotarzewego Programu LEADER+ i zaczął się w Polsce trudny, lecz bardzo ciekawy proces tworzenia lokalnych grup działania i opracowywania zintegrowanych strategii rozwoju obszarów wiejskich (ZSROW). Uznaliśmy, że jest to odpowiednia chwila do spotkania się wszystkich osób, instytucji i środowisk zainteresowanych wdrażaniem podejścia LEADER w Polsce. Program konferencji po części był poświęcony problemom bieżącym, związanym z realizacją Pilotarzewego Programu LEADER+, po części zaś sprawom ogólnym dotyczącym podejścia LEADER, w tym dyskusji o roli, jaką powinno ono odegrać w rozwoju obszarów wiejskich w nowym okresie programowania 2007–2013.

Zaproszenie do udziału w konferencji skierowaliśmy do wszystkich istniejących lub powstających w Polsce partnerstw typu LEADER, mając nadzieję na pozytywny odzew z ich strony, nie zawiedliśmy się. Konferencja była okazją do wzajemnego poznania się powstających grup LEADER, a także spotkania z przedstawicielami administracji zarządzającej (nowy wiceminister rolnictwa) i wdrażającej program LEADER, z przedstawicielami organizacji wspierających ten proces i z naszymi gośćmi zagranicznymi – przedstawicielami Komisji Europejskiej, Punktu Kontaktowego Europejskiego Obserwatorium LEADER+ oraz europejskiej sieci ELARD zrzeszającej kilkadziesiąt grup LEADER z państw „starej” Unii Europejskiej

Podejście typu LEADER jest obecnie bardzo popieraną formą wsparcia rozwoju obszarów wiejskich w Unii Europejskiej. Prognozuje się, że w nowym okresie programowania (lata 2007–2013), nie będzie Inicjatywy Wspólnotowej LEADER+, bowiem podejście to będzie ujęte w ramach programów nowego Funduszu Rolnego Rozwoju Obszarów Wiejskich. Fundusz ten powstanie z połączenia dotychczasowych środków przeznaczanych na rozwój obszarów wiejskich w ramach Funduszy Strukturalnych.

Program Agrolinia będzie niezmiennie aktywny w niesieniu wszelkiej pomocy inicjatywom społeczności wiejskich w dynamicznym uchwyceniu tej szansy, jaką daje LEADER dla rozwoju obszarów wiejskich.

Fundacja Fundusz Współpracy
Biuro Programów Wiejskich
Zespół Agrolinia

Dr inż. Wiesław Tomczyk

Czyste środowisko – szansa i wyzwanie dla Polski

Dbalność o czyste środowisko jest jednym z priorytetów europejskiego prawa ekologicznego. Sprostanie wymaganiom unijnym w zakresie ochrony środowiska wpłynie na poprawę jego stanu w naszym kraju, a miejscowości i regiony, które poprawią swój stan środowiska będą bardziej konkurencyjne jako potencjalne tereny pod produkcję ekologicznej żywności oraz mogą stać się atrakcyjne dla rozwoju turystyki i rekreacji (agroturystyki).

Polskie śmieci upodabniają się do tych z Europy Zachodniej. W zastraszającym tempie przybywa w nich opakowań. Niestety, wciąż nam daleko do europejskiego programu odzysku surowców wtórnych. Jak wynika z danych Instytutu Systemów Inżynierii Środowiska Politechniki Warszawskiej, przeciętny mieszkaniec naszego kraju w swoim gospodarstwie domowym „produkuje” oficjalnie ok. 210 [kg] (a nieoficjalnie ok. 260 [kg]) odpadów rocznie. To wciąż jednak mniej niż w Europie Zachodniej, gdzie przeciętny Szwed produkuje ich ok. 360 [kg], Szwajcar 440 [kg], a Francuz 410 [kg].

W Polsce umacnia się wiara w to, że poprawa stanu najbliższego środowiska zależy od postaw i zachowań każdego z nas. Przekonanie to wyraża obecnie ok. 51% Polaków. Na początku lat 80-tych, gdy stan środowiska w kraju budził znacznie większe zaniepokojenie, przeważały opinie, iż zwykły człowiek nie ma większego wpływu na jakość swojego otoczenia.

Najnowszy sondaż Gallupa pokazuje, że tylko co szósty obywatel Stanów Zjednoczonych aktywnie działa na rzecz ochrony środowiska, a ponad połowa sympatyzuje z ruchami ekologicznymi. Czterech na pięciu zgadza się z celami kampanii przez nich podejmowanych, a zdecydowana większość Amerykanów przyznaje, że gromadzą gazety na makulaturę, segregują puszki i butelki, oszczędzają wodę i energię, unikają produktów szkodliwych dla środowiska, itp. Ochrona środowiska nie zyskuje w Stanach Zjednoczonych tak wysokiej rangi jak edukacja, ochrona zdrowia czy sprawy rodzinne, ale budzi jednak mimo wszystko duże zainteresowanie i zaniepokojenie.

Według szacunkowych danych, w Unii Europejskiej powstaje 2,2 mld ton odpadów rocznie. Około połowy to odpady rolnicze. 230 mln ton to szlam z osadników w oczyszczalniach ścieków, 169 mln ton stanowią odpady przemysłowe, 100 mln ton „produkuja” gospodarstwa domowe. Pozostała ilość to odpady górnictwa, energetyki (gruz, zużyty olej). W więk-

szości krajów członkowskich UE, 60–70% odpadów z gospodarstw domowych trafia na wysypiska śmieci, 30% ulega spaleni, ok. 7% poddaje się kompostowaniu. Natomiast w przypadku odpadów przemysłowych: składowaniu poddaje się ich ok. 35%, z czego 39 mln ton to odpady trujące [1]. By zapanować nad tym problemem sformułowano tzw

11 ekologicznych przykazań Unii Europejskiej:

1. Lepiej zapobiegać niż leczyć.
2. Należy uwzględniać skutki oddziaływania na środowisko w możliwie najwcześniejszym stadium podejmowania decyzji.
3. Trzeba unikać eksploatacji przyrody powodującego znaczne naruszenie równowagi ekologicznej.
4. Należy podnosić poziom wiedzy naukowej, by umożliwić podejmowanie właściwych działań.
5. Koszty zapobiegania i usuwania szkód ekologicznych powinien ponosić sprawca zanieczyszczenia.
6. Działania w jednym państwie członkowskim nie powinny powodować pogorszenia stanu środowiska w innym.
7. Polityka ekologiczna państw członkowskich w zakresie ochrony środowiska musi uwzględniać interesy państw rozwijających się.
8. Państwa Unii Europejskiej powinny wspierać ochronę środowiska w skali międzynarodowej i globalnej.
9. Ochrona środowiska jest obowiązkiem każdego, zatem konieczna jest edukacja w tym zakresie.
10. Środki ochrony środowiska powinny być stosowane odpowiednio do rodzaju zanieczyszczenia, potrzebnego działania oraz obszaru geograficznego, który mają chronić. Zasada ta znana jest jako zasada subsydyjności.
11. Krajowe programy dotyczące środowiska powinny być koordynowane na podstawie wspólnych długoterminowych programów, a krajowa polityka ekologiczna – harmonizowana w ramach Wspólnot Europejskich.

W Polsce zatrucie środowiska uważane jest za jedno z najważniejszych zagrożeń cywilizacyjnych kraju. Mimo odczuwalnych zmian na lepsze, większość obywateli wyraża znaczne obawy o środowisko przyrodnicze kraju.

W zeszłym roku z budżetu naszego państwa przeznaczono ok. 1,6% PKB, tj. ok. 2,1 mld euro na rzecz ochrony środowiska, co plasowało nas w czołówce państw europejskich.

Dodatkową znaczną część środków niezbędnych do realizacji projektów dotyczących zagadnień ochrony środowiska, lokalne samorządy mogą pozyskać (w wysokości do 50% kosztów realizacji projektu) z Fundacji Eko – Funduszu (www.ekofundusz.org.pl).

Samorządy – mimo ograniczonych środków w zakresie ochrony środowiska – mogą również wpływać na jego poprawę poprzez skuteczną, selektywną segregację odpadów już w miejscach ich wytworzenia (gospodarstwach domowych) o czym świadczą liczne krajowe i zagraniczne przykłady.

Jednak pieniądze to nie wszystko, jeśli jest brak świadomości ekologicznej wśród społeczeństwa, a świadomość tą należy kształtować od podstaw, nawet już w przedszkolu jak to robią społeczeństwa w innych krajach.

W Szwecji zagadnienia ochrony środowiska stanowią istotny element w polityce rządu, a co najważniejsze w pełni zaakceptowany przez całe społeczeństwo. Obywatele tego kraju w pełni świadomi konsekwencji zagrożeń dla środowiska przyrodniczego segregują swoje śmieci wrzucając je do plastikowych toreb koloru czerwonego, zielonego i czarnego.

Do zielonej wrzuca się resztki jedzenia, obierki jarzyn, zasuszone lub zgniłe domowe kwiatki, skwaśniałe konfitury lub niedojedzone resztki z puszek konserwowych, itp. – wszystko co jest organiczne i nadaje się do dalszego gnicia w specjalnych zbiornikach w celu uzyskania biogazu.

Do toreb czerwonych wrzuca się to co nadaje się do spalania, np. rozmaite części plastikowe, szmaciane, skórzane, drewniane (ale nie opakowania typu tetra pack, bo te idą razem z kartonem, gazetami i papierem do innych pojemników).

Do czarnych pozostałe odpady ale z wieloma wyjątkami: można np. żarówki i napełnione kurzem torby np. z odkurzaczy, ale nie szkło, nie metal i baterie, chemikalia, itp., gdyż to wszystko należy wrzucać już do zupełnie innych pojemników.

By nikt o sortowaniu nie zapomniał i nie mylił zielonego z czarnym i czerwonym przeprowadzono masowe szkolenie wszystkich obywateli. Zaczęto od szkół i zakładów pracy. Dla uniknięcia pomyłek co, gdzie i do jakiego koloru torby wrzucić, obywatele dostali pocztą imiennie zaadresowane koperty z wyczerpującą instrukcją oraz zestaw kolorowych toreb.

Długie listy możliwych rzeczy i wariantów śmieciowych uszeregowano w tej obowiązkowej lekturze w kolumny czerwone, zielone i szare. Podkreślono starannie te, które mogą budzić wątpliwości i pouczo-

no, np. że metalowa tubka pasty do zębów wymaga rozebrania jej na części, które wrzuca się osobno do „tymczasowych” torebek z jakimi najeży się udać następnie do osiedlowej „stacji odzysku” i nie myląc zawartości, jedno wrzucić do kontenera na metal, a drugie do kontenera na plastik, itp. W zamian za fatywę sortowania w domu i poświęcaniu temu zajęciu wolnego czasu, władze gminne dbają o rozbudowę miejskich i wiejskich zakładów utylizacji śmieci, tak by odpowiednie stacje kontenerowe na posegregowane odpady znalazły się na każdym osiedlu. Stacje te dzielą się na tzw. do odzysku i dla ochrony środowiska. W pierwszych stoją kontenery na karton, szkło, metal i plastik, a w tych drugich na chemikalia (farby, oleje, smary) i baterie.

Oprócz wymienionych wyżej stacji, są jeszcze tzw. centrale odzysku, gdzie zwozi się i demontuje stare meble, lodówki, pralki, dętki oraz wszelkiego rodzaju metalowe części, itp.

Niemcy są rekordzistami w sortowaniu i wykorzystywaniu odpadków. Z podejścia do śmieci zrobili niemal religię, która ma swoje przykazania:

- pierwsze: produkować jak najmniej śmieci,
- drugie: sortować je,
- trzecie: zużyte elementy poddawać recyklingowi oraz w ostateczności utylizacji.

I rzeczywiście, aż 84% Niemców starannie dzieli swoje śmieci i karnie wrzuca je do odpowiednich pojemników. Przed każdym domem znajduje się cała bateria śmietników: żółte na opakowania, niebieskie na papier, zielone na odpady organiczne, szare na pozostałe. Do tego na każdym niemal rogu stoją wielkie pojemniki na szkło – oddzielnie na białe, zielone i brązowe. Rządziej rozstawiane są „szafy” na obuwie i odzież. Ponadto raz na dwa miesiące wolno wystawić przed dom stare meble, dywany, garnki i inne sprzęty, po które przyjeżdżają miejskie ciężarówki. Ale nie telewizory i lodówki czy też resztki farb – te, jako trujące, samemu trzeba odwieźć do składnicy.

Skomplikowany system oddzielania odpadków użytecznych od nieużytecznych, który dziś przyjeżdżają podziwiać specjaliści z całego świata, wprowadzono zaledwie dziesięć lat temu, ale został w pełni zaakceptowany przez ogół społeczeństwa nadspodziewanie szybko i funkcjonuje poprawnie i skutecznie.

Na początku lat 90-tych degradacja środowiska naturalnego była jedną z głównych trosk Niemców. To, że zadając sobie nieco trudu, można je ochronić, przemówiło do powszechnej wyobraźni. Teraz, wobec kłopotów na rynku pracy, ten niepokój nieco zbladł, ale nawyki pozostały. Efekty systemu są rozmaite. Przede wszystkim drastycznie spadła ilość śmieci. Przykładowo w 300-tysięcznym Bonn, do niedawna

stolicy Niemiec w 1992 roku wybudowano najnowocześniejszą na owe czasy w Europie spalarnię śmieci zdolną rocznie przerobić 185 tys. ton odpadków. Tymczasem w ostatnich latach Bonn produkuje już tylko 105 tys. ton nieczystości. Podobnie jest w innych aglomeracjach i w związku z tym nowoczesne spalarnie, aby wyjść na swoje muszą coraz częściej importować śmieci.

W 1996 r. 57% Niemców kupowało napoje wyłącznie w szklanych butelkach nadających się do wymiany. Ekologicznie świadomi klienci nie używają już dziś na zakupy toreb plastikowych, lecz specjalnych wielokrotnego użytku bawełnianych. Dzięki systemowi w 1996r. zebrano 5,5 mln ton surowców wtórnych, z których wyprodukowano wiele różnych typów rzeczy użytecznych dla gospodarstw indywidualnych i przemysłu.

Mieszkańcy małych domków często nie zamawiają od miasta drogich pojemników, ale wrzucają swoje śmieci do worków i sami odwożą je do skupu.

Środowisko odnosi z systemu korzyści podwójne – po pierwsze spadło zużycie surowców, po wtóre jest czystiej. Podobnych przykładów kształtowania świadomości ekologicznej społeczeństwa w świecie można by mnożyć.

A jak sytuacja przedstawia się w Polsce?

Według danych GUS, zawartych w raporcie „Ochrona środowiska 2000” dziedziną najbardziej zaniechaną w naszym kraju są odpady, a najbardziej dokuczliwą zwłaszcza latem – brudne rzeki i jeziora. Przykładowo, w Polsce odzyskuje się tylko 33,3% makulatury, a w Austrii i w Niemczech ponad 70%, w Szwecji 66,2%.

Każdy Polak zużywa średnio 50 kg papieru rocznie z czego 70% trafia na śmietnik. W Niemczech makulaturę sprzedaje się za granicę. W Polsce 30 zakładów zajmuje się produkcją papieru z odzysku. Na Zachodzie bazuje na tym cały przemysł papierniczy.

W kraju nie istnieje system efektywnej zbiórki, selekcji i recyklingu odpadów. W ponad 20% pojemności wysypiska, wypełnione są papierem i tekturą. W wielu miastach obecnie trudno sprzedać stare gazety, niepotrzebne podręczniki i opakowania. Maleje liczba punktów skupu, adresy w książkach telefonicznych są nieaktualne, a władze gmin w wielu przypadkach nie chcą odbierać makulatury od szkół nawet za przysłowiowy grosik. Należymy do krajów o największej w Europie ilości wytwarzanych odpadów. W 1999 r. przemysł „wyprodukował” ich ok. 126 mln ton, a masa już nagromadzonych oceniana jest na 2 mld ton. Powierzchnia nie zrekultywowanych składowisk obejmuje dziś ok. 11 tyś. [ha]. Odpady komunalne w 98% trafiają na wysypiska, gdzie ulegają

niekontrolowanym procesom fizycznym, chemicznym i biologicznym. Pod względem emisji podstawowych gazów cieplarnianych nadal w skali Europy utrzymujemy się na wysokim poziomie – zajmujemy 16 miejsce.

Jak widać, stan obecny nie nastraja optymistycznie, ale daje się zauważyć już pewne oznaki świadomości ekologicznej zarówno wśród władz rządowych, jak i poszczególnych obywateli. Przykładem tego mogą być nieśmiałe próby segregacji śmieci podjęte w większych miastach kraju (kolorowe pojemniki na poszczególne grupy surowców). Innym przykładem może być lokalna inicjatywa Słupskiego Przedsiębiorstwa Gospodarki Komunalnej, które to przedsiębiorstwo zawiązało ze słupską młodzieżą z Towarzystwa Proekologicznego „Źródło” umowę (układ) w sprawie skupu aluminiowych puszek. I tak, obok części edukacyjnej zorganizowano część konkursową. Przedsiębiorstwo Gospodarki Komunalnej w Słupsku współdziała w tej sprawie także z fundacją na rzecz Odzysku Opakowań Aluminiowych „Recal” z Warszawy, która wyposażyla Słupsk w broszury – jedna to poradnik dla nauczyciela, druga dla ucznia, tekturowe pojemniki i worki foliowe. Pudła zostały ustawione w szkołach. Każde z nich wyścielone wymiennym workiem foliowym. W zależności od liczby zebranych puszek, czasem nawet kilka razy w tygodniu, słupskie „MPO” wysyła po nie swoje samochody. Puszki trafiają do sortowni w Zakładzie Unieszkodliwiania Odpadów. Tam są prasowane i przygotowywane do sprzedaży.

Dziesięć podstawówek i sześć gimnazjów rywalizuje o nagrodę główną, którą ma być profesjonalny komputer oraz inne nagrody w postaci np. aparatów fotograficznych, piłek do gier sportowych, itp. Od ogłoszenia konkursu, tj. od 6.11.1999 r. do 31.03.2000 r. zebrano ponad 5 ton aluminium, czyli ok. 250 tys. puszek. Akcja zbierania puszek będzie nadal kontynuowana, ale ma być też poszerzona o zbiór innych surowców wtórnych (baterie, szkło, makulatura, itp.) i to nie tylko na terenie szkół, ale również w całym mieście.

Dlaczego warto powtórnie wykorzystywać odpady?

Według danych Ogólnopolskiego Towarzystwa Zagospodarowania Odpadów (OTZO), powtórne wykorzystanie [4]:

Papier – jednej tony papieru pozwala zaoszczędzić:
 – od 2,3 – 7 [m³] wolnego miejsca na składowisku,
 – 26500 [l] wody, 1476 [l] ropy, 4200 kWh energii – co może zaspokoić potrzeby grzewcze przeciętnego mieszkania przez pół roku,

Tabela 1. Uzyskane poziomy odzysku i recyklingu odpadów opakowaniowych i użytkowych w Polsce w 2002r.

Opakowanie	Poziom recyklingu [%]		
	Wymagany*	Uzyskany	Wymagany przez UE do 2007 roku
Tworzywa sztuczne	7,0	11,4	25
Aluminium	15,0	22,8	40
Blacha stalowa	6,0	16,4	20
Papier, tektura	37,0	44,4	48
Szkło gospodarcze	13,0	15,0	40
Drewno, tekstylia	5,0	27,6	15
Tworzywa wielomateriałowe	5,0	6,5	25
Opakowania razem	-	24,7	-

* wg rozp. R M. z dn.30.06.2001r., wskaźnik rocznych poziomów odzysku i recyklingu (Dz.U.nr 69, poz. 719)
 Źródło: Dane Ministerstwa Środowiska

- gdy produkujemy papier z makulatury a nie z pulpy drzewnej, zużycie energii jest o 75% mniejsze, zanieczyszczenie powietrza o 74%, a ilość ścieków przemysłowych o 35%,

Szkło – jednej tony szkła pozwala zaoszczędzić:

- 603 [kg] piasku, 196 [kg] sody kalcynowanej, 196 [kg] wapienia i 68,4 [kg] skalenia.
 Te surowce są pozyskiwane metodą górnictwa odkrywkowego, a więc mniejsza degradacja krajobrazu,
- zużycie energii jest mniejsze o 25–30%, wody o 50%, a zanieczyszczenie powietrza o 14–20%,
- odpadów przemysłowych jest mniej o 97%.

Metale – produkcja 1 tony stali ze złomu zmniejsza zużycie:

- surowców pierwotnych o 90% (1134 [kg] rudy żelaza, 453,5 [kg] węgla i 18 [kg] wapienia, odpadów górniczych o 97%),
- energii o 74% (dla innych metali te wskaźniki wynoszą: aluminium – 95%, miedź – 85%, ołów 65%),
- zużycie wody jest mniejsze o 40%,
- wytworzenie ścieków jest mniejsze o 78%, a zanieczyszczeń powietrza o 86%.

Podsumowanie i wnioski

Obserwując nasze najbliższe otoczenie na przestrzeni ostatnich paru lat, daje się wyraźnie zauważyć, iż w Polsce stan środowiska się poprawia o czym mogą zaświadczyć dane zawarte w tabeli 1. Coraz częściej słowo „ekologia” odmieniane jest przez wszystkie przypadki, zwłaszcza przez młodzież.

Ekologiczne powinno być wszystko: żywność, meble, ubrania, budownictwo, itp. Powstają „zielone

szkoły” ścieżki zdrowia i ścieżki rowerowe. Mamy też „ekologiczną politykę państwa”. Do polskiego słownika – co jest znakiem czasu – weszły takie słowa, jak: ekorozwój, edukacja, ekokonwersja. Jest zatem nadzieja, że za kilkanaście lat osiągniemy przyzwoite standardy europejskie.

Wnioski:

1. Zamierzenia z zakresu ochrony środowiska muszą być aktywnie wspierane przez elementy proekologicznej polityki zarówno lokalnych samorządów terytorialnych oraz centralnych instytucji rządowych.
2. Świadomość oraz nawyki zachowań proekologicznych społeczeństwa należy kształtować już od najmłodszych lat.
3. Polska po wstąpieniu do Unii Europejskiej musi w znacznym stopniu wpłynąć na poprawę stanu środowiska przyrodniczego poprzez ustawodawstwo prawne i szeroką powszechną edukację społeczeństwa w tym zakresie.

Akademia Rolnicza w Krakowie
 Katedra Inżynierii Rolniczej i Informatyki

Literatura

1. Domagała J. 2003. Od wytworzenia po unicestwienie. Nasza Europa 36/109, maj.
2. Johansson A. 1997. Czysta technologia – środowisko, technika, przyszłość. WNT, Warszawa.
3. Pyłka-Gutowska E. 2000. Ekologia z ochroną środowiska. Wyd. Oświata, Warszawa.
4. Praca zbiorowa – Materiały Ogólnopolskiego Towarzystwa Zagospodarowania Odpadów, 2002.

dr inż. Adam Radkowski

Nawożenie trawników przydomowych i rola ważniejszych składników pokarmowych

Dla celów trawnikowych według wielu zaleceń, wyhodowane odmiany powinny charakteryzować się węższym liściem i niskim odrastaniem po koszeniu (Ventola i in., 1993; Huang, Fry, 1998). Cechy te nie powinny być kojarzone z zaniechaniem nawożenia. Panujący jednak pogląd wśród większości użytkowników, a raczej amatorów trawników, stwierdza, że nie ma potrzeby nawożenia. Nawożenie bowiem przyspiesza wzrost i rozwój. Pogląd ten tłumaczy się w dwojaki sposób. Obecnie większość działkowców nie posiada kompostowników, ponieważ nie opłaca się uprawiać warzyw, więc nie ma potrzeby kompostować odpadków. Stąd też nie ma co zrobić ze skoszoną trawą. Drugą przyczyną to dodatkowe koszty związane z zakupem nawozów, które nie są tanie. Nasuwa się więc pytanie, czy bez nawożenia możemy utrzymać ładny trawnik?

Jak wiadomo do uzyskania trwałej, zwartej, efektywnej darni niezbędne jest systematyczne nawożenie trawnika, aby rośliny miały nieprzerwaną możliwość pobierania wszystkich składników pokarmowych (Rutkowska, Hempel 1986). Wielkość nawożenia zależy od zasobności gleby, która jest wykorzystywana przez użytkowany trawnik. Stąd niezbędne jest odpowiednie nawożenie w sezonie wegetacyjnym (Brede 2002). Nawożenie zapewnia dostateczną ilość składników pokarmowych niezbędną do prawidłowego rozwoju traw, zwiększa krzewienie się darni i wyrównanie odrostu po skoszeniu, korzystnie wpływa na rozwój masy korzeniowej, utrzymuje żywo zieloną barwę liści oraz zwiększa aktywność drobnoustrojów glebowych (Brochard 2002, Rutkowska, Pawluśkiewicz 1996).

Przyjmuje się, że do prawidłowego wzrostu i rozwoju roślin niezbędnych jest 12 pierwiastków: azot, fosfor, potas, wapń, magnez, siarka, żelazo, mangan, miedź, cynk, bor i molibden. Ich wpływ na wzrost i rozwój traw jest zróżnicowany.

Znaczenie składników pokarmowych w rozwoju traw przedstawia się następująco.

AZOT jest niezbędny dla przebiegu różnych procesów fizjologicznych w roślinie. Niedobór azotu zaznacza się powolnym wzrostem i słabym krzewieniem się roślin. Niedostatek tego pierwiastka prowadzi do zaburzeń w rozwoju chloroplastów, nekrozę fragmentów a nawet całych liści. W warunkach niedoboru azotu rośliny dojrzewają wcześniej, a okres rozwo-

ju wegetatywnego często ulega skróceniu. Nadmierne nawożenie azotem narusza proporcje między biomasą nadziemną a podziemną roślin, prowadząc do przewagi tej pierwszej i do osłabienia systemu korzeniowego (Falkowski i in. 2000).

FOSFOR jest głównym regulatorem energetycznej gospodarki, bierze udział w procesach fotosyntezy i oddychania, w budowie koenzymów, korzystnie wpływa na gospodarkę wodną roślin. Niedobór osłabia proces syntezy białek, co wpływa ujemnie na wzrost wegetatywny, rośliny są drobne, wiotkie, słabo się krzewią i mają słaby system korzeniowy. Objawy niedoboru fosforu pojawiają się na starszych liściach. Wykazują one ciemnozielone zabarwienie. Objawy nadmiaru fosforu obserwuje się tylko w wyjątkowych wypadkach.

POTAS aktywując szereg enzymów, pełni w roślinie wiele funkcji regulacyjnych. Odgrywa znaczną rolę w gospodarce wodnej. U roślin dobrze zaopatrzonych w potas niższy jest współczynnik transpiracji. Składnik ten zwiększa odporność roślin na choroby i korzystnie wpływa na krzewienie się traw. Pierwszą oznaką niedoboru potasu jest osłabienie tempa wzrostu roślin, później występuje chloroza i nekroza. Objawy te obserwuje się najpierw na wierzchołkach starszych liści i stopniowo przesuwają się one w kierunku ich nasady. Łodygi i liście, zwłaszcza dolne, tracą turgor i mimo dostatecznego zaopatrzenia w wodę, sprawiają wrażenie zwędzłych. Nadmiar potasu wywołuje zaburzenia w pobieraniu magnezu i wapnia (Falkowski i in. 2000).

WAPŃ powodując zagęszczenie soku komórkowego, zwiększa ciśnienie osmotyczne i reguluje gospodarkę wodną rośliny. Zwiększa odporność roślin na choroby grzybowe, wywiera też duży wpływ na rozwój korzeni. Starsze liście zawierają więcej wapnia niż młodsze. Objawy braku wapnia u traw są na ogół rzadko spotykane.

MAGNEZ bierze udział w fotosyntezie, uaktywnia on szereg enzymów, jest niezbędny w różnych procesach fizjologicznych. Jego niedobór zaznacza się początkowo w liściach starszych, a dopiero później w liściach młodych, stają się chlorotyczne i prążko-

wane. W skrajnych wypadkach chloroza obejmuje całe powierzchnie blaszek liściowych, a na ich wierzchołkach pojawia się nekroza.

SIARKA wchodzi w skład białek, oraz witamin biotyny i tiaminy. Jej niedobór prowadzi do zahamowania syntezy związków białkowych, nieodpowiedniego stężenia chlorofilu w chloroplastach, spadku intensywności fotosyntezy. Trawy wykazują objawy chlorozy, która występuje najpierw w liściach młodych. Przy niedostatku siarki trawy wykształcają krótsze międzywęzła.

ŻELAZO umożliwia pełnienie wielu funkcji fizjologicznych. Największe jego ilości występują w chloroplastach. W warunkach niedoboru żelaza pojawia się chloroza, która zawsze rozpoczyna się od liści młodszych. Najmłodsze liście pozbawione chlorofilu często są całkowicie białe (Gorlach, Mazur 2001).

MANGAN jest aktywatorem wielu układów enzymatycznych, pierwiastek ten uczestniczy także w fotolizie wody i bierze udział w metabolizmie białek. U traw objawy niedoboru Mn rozpoczynają się od nasady liścia, jako zielonoszare plamki i prążki. Rośliny wykazują obniżony turgor, a w ostrzejszym stadium górna część blaszki liściowej przelamuje się mniej więcej w połowie. Toksyczne działanie manganu, uwidacznia się w postaci nekrotycznych plam na liściach starszych. Często towarzyszy mu niedobór żelaza. Obecność dostępnego krzemu zapobiega toksyczności manganu (Falkowski i in. 2000).

MIEDŹ występuje w chloroplastach i redukuje tlen i hydroksylację, przyczyniając się do zmniejszenia kumulacji azotanów. Bierze udział w metabolizmie białek i węglowodanów. Niedobór miedzi powoduje zaburzenia w syntezie białka. Typowym objawem niedoboru miedzi u traw jest karłowaty pokrój roślin, białe zwisające końce liści i znacznie zmniejszona liczba kwiatostanów. Pierwszą reakcją roślin na toksyczny poziom miedzi jest zahamowanie wzrostu korzeni (Gorlach, Mazur 2001).

CYNK jest aktywatorem niektórych enzymów, bierze udział w metabolizmie azotowym i fosforowym oraz w syntezie tryptofanu, prekursora hormonu wzrostu roślin – auksyny. Trawy na niedobór cynku są mało wrażliwe, niekiedy mogą jednak tworzyć się chlorotyczne pasma po obu stronach nerwu głównego liści.

BOR usprawnia syntezę aminokwasów i redukcję azotanów. Niedobór boru u traw występuje rzadko i są one również mało wrażliwe na jego nadmiar.

MOLIBDEN objawy niedoboru tego pierwiastka występują u traw rzadko. Starsze liście wówczas żółkną i zawijają brzegi (Falkowski i in. 2000).

Spśród wielu innych pierwiastków występujących w glebie, jedynie kilka wykazuje niewielki dodatni wpływ na wzrost i rozwój roślin. Do tak zwanych pierwiastków pożądanых należą: **Cl, Si, Co, Na**.

CHLOR uczestniczy w fotolizie wody, może ograniczać pobieranie azotanów i siarczanów. **KRZEM** zwiększa sztywność pędów traw, a zwłaszcza liści oraz uodparnia rośliny na choroby i szkodniki, ogranicza utratę wody, a ponadto wpływa korzystnie na pobieranie fosforu. **KOBALT** może hamować pewne zjawiska związane z procesami starzenia się organów roślinnych. Nadmiar kobaltu jest toksyczny dla roślin (Gorlach, Mazur 2001). **SÓD** występuje w chloroplastach, bierze on udział w procesie fotosyntezy (Falkowski i in. 2000).

Ścisłe rozgraniczenie pomiędzy pierwiastkami niezbędnymi i korzystnymi dla traw a wpływającymi toksycznie jest trudne. Oddziaływanie jakiegokolwiek pierwiastka na rośliny zależy nie tylko od jego właściwości chemicznych i stężenia, ale również od obecności innych składników. Nie bez znaczenia jest przy tym fizjologiczny wiek roślin, gatunek, odmiana oraz czynniki środowiskowe.

Składniki mineralne, niezależnie od bezpośredniego wpływu na wzrost i rozwój traw mogą także zmieniać kwasowość roztworu glebowego. Najodpowiedniejsze dla roślinności trawiastej jest pH 5,5–6,5, choć znośne jest także w granicach 4,5–7,5. Optymalne i krytyczne zakresy są różne dla poszczególnych gatunków roślin. Przekroczenie pH środowiska glebowego poza zakres optymalny dla danego gatunku poważnie zakłóca pobieranie składników mineralnych i powoduje uszkodzenia organów asymilacyjnych. Nawozy azotowe np. saletra amonowa) stosuje się od wiosny – na początek w kwietniu, a później w czerwcu. Dawka startowa wiosną wynosi około 30–50 g saletry amonowej na 1 m² powierzchni trawnika – nawóz ten najlepiej jest rozsypać równomiernie na powierzchni trawnika przed spodziewanymi opadami deszczu lub obfitym podlewaniem. Zapobiegnie to możliwemu spaleni darni.

Nawozy fosforowe można wysiewać jesienią, stosując superfosforat zwykły lub granulowany w ilości około 10 g P₂O₅ na 1 m² trawnika. W podobnym terminie można również stosować nawozy potasowe (np. siarczan potasu), dostarczając 10–15 g K₂O na 1 m² trawnika. Corocznie dostarczanie tego składnika pozwala na zwiększenie odporności na suszę i przemarzanie.

Można też stosować nawozy wieloskładnikowe np. Amofoskę o składzie 13,6% N; 6,4% P₂O₅; 19,1% K₂O; 4,5% MgO oraz mikroelementy: bor 0,045%; cynk 0,045%; mangan 0,27%; miedź 0,18%; molibden 0,09% i żelazo 0,17%. Dawka tego nawozu powinna wynosić 3 kg na 100 m², stosowana dwukrotnie w ciągu roku. Połowę dawki wysiewa się wiosną przed rozpoczęciem wegetacji, resztę pod koniec lipca.

Aby uniknąć przenawożenia, raz w sezonie powinno się stosować nawozy wolno działające takie jak Pokon, Günther, Sierrable lub np. sproszkowany biohumus, wytwarzany przez dżdżownice kalifornijskie. Ponadto ostatnio pojawiły się dobre nawozy firmy Intermag z Osieka koło Olkusza. Nawóz o nazwie „Zielony trawnik” zapewnia trawnikom trwałość, właściwą zwartość darni i intensywne zielone zabarwienie porostu przez cały okres wegetacyjny. W swoim składzie zawiera on 18% N, 5% P₂O₅, 5% K₂O, 2,5% MgO i mikroelementy. Drugi ciekawy nawóz o nazwie „Zielony trawnik bez mchu” działa w następujący sposób. Azot powoduje odrost i rozwój nawożonej trawy, natomiast żelazo wypiera mech z darni, a jednocześnie nadaje soczystozielony kolor. Magnez zapewnia równomierne wybarwienie murawy, a wapń odkwasza glebę. Nawóz ten zawiera 19% N, 6% Fe, 4% MgO, 5% CaO. Dodatkowo firma ta oferuje także składniki mineralne w czystej formie do dolistnego dokarmiania. Reasumując mamy pełne pole do utrzymania naprawdę pięknego trawnika.

Na koniec jeszcze jedna ciekawostka. W przypadku trawników intensywnych dobrym rozwiązaniem

jest koszenie nowoczesnymi kosiarkami z rozdrabniaczami, które pozostawiają na powierzchni drobniutki pokos, jako doskonały naturalny nawóz.

Akademia Rolnicza w Krakowie
Katedra Łąkarstwa

Literatura:

1. Brede D. 2002. *Adaptability of traditional turfgrass species to lower maintenance. Golf course management. vol. 70, no 5, 59-62.*
2. Brochard D. 2002. *Trawniki. Jak zaprojektować i pielęgnować trawniki. Wiedza i życie. Warszawa: ss. 61.*
3. Falkowski M., Kukułka I., Kozłowski S. 2000. *Właściwości chemiczne roślin łąkowych. Skrypt AR w Poznaniu.*
4. Gorlach E., Mazur T. 2001. *Chemia rolna. Wyd. Nauk. PWN, ss. 347.*
5. Huang B., Fry J. D. 1998. *Root anatomical, physiological, and morphological response to drought stress for tall fescue cultivars. Crop Sci. 38, 1017-1022.*
6. Rutkowska B., Hempel A. 1986. *Trawniki. PWRiL, Warszawa: ss. 247.*
7. Rutkowska B., Pawluśkiewicz M. 1996. *Trawniki. Poradnik zakładania i pielęgnowania. PWRiL. Warszawa. ss. 103.*
8. Ventola M. W., Murphy J. A., Dickson W. K. Bara R. F., Sun S., Smith D. A. 1993. *Performance of tall fescue cultivars in Jersey turf trials. Rutgers Turfgrass Proc. of the New Jersey Turfgrass Expo, Atlantic City, 173-175.*

Jakub Hołysz

Produkty regionalne i tradycyjne wizytówką Małopolski

Nazwy Małopolska zaczęto używać w końcu XV w. Województwo Małopolskie stanowi jedną z kolebek państwowości polskiej. W wyniku rozbiorów większa część Małopolski znalazła się pod zaborem austriackim (Galicja), ziemie wschodnie natomiast pod zaborem rosyjskim. Mimo dużych zawirowań związanych z konfliktami międzynarodowymi, zmianami systemowymi oraz transformacją ustrojową Małopolska w dużym stopniu zachowała tradycyjny charakter. Wiele produktów do dziś wytwarzanych jest tutaj według dawnych receptur i przepisów. Połączenie

tradycji, zabytków kultury z walorami czystego środowiska stawia przed województwem małopolskim duże możliwości.

Jednym z priorytetów Unii Europejskiej jest kultywowanie lokalnych tradycji i obyczajów. Systemem ochrony objęte są przede wszystkim oryginalne produkty rolne oraz żywność lokalna, charakterystyczna ze względu na miejsce powstania i tradycyjny sposób wytworzenia. Procedury związane z rejestracją produktów regionalnych w UE są długotrwałe i cza-



chlonne. Jednak korzyści, jakie daje rejestracja produktów na poziomie europejskim są bardzo istotne. Oznaczenia Chronionych Nazw Pochodzenia, Chronionych Oznaczeń Geograficznych oraz Nazw Specyficznego Charakteru są rozpoznawane przez ponad 33 miliony konsumentów w Europie. Zarejestrowane nazwy podlegają szerokiej ochronie. Wyróżnienie produktów znakami potwierdzającymi ich pochodzenie oraz jakość, zwiększa ich wiarygodność w oczach klientów, a producentom pomaga w promocji. Kupujący w dzisiejszych czasach wielokrotnie wybierają produkty, które mają gwarancję wysokiej jakości. Już nie cena lecz jakość zaczyna być najważniejsza.

Małopolska Agencja Rozwoju Regionalnego S.A. realizując cele statutowe oraz wychodząc naprzeciw zapotrzebowaniom płynącym ze środowisk lokalnych od trzech lat realizuje różnego rodzaju działania służące promocji oraz upowszechnianiu wiedzy związanej z produktem regionalnym. W dniu 23 lutego 2006 r. odbyła się konferencja inauguracyjna realizowany przez Małopolską Agencję Rozwoju Regionalnego S.A. projekt „Perspektywy rozwoju i promocji produktów regionalnych (RegiP)”. Podczas konferencji zaprezentowane zostały przewidywane działania mające na celu promocję i kreowanie marki produktu regionalnego w Małopolsce. Zakładają one przeprowadzenie m.in. wywiadu wśród konsumentów na temat znajomości i rozpoznawalności produktów regionalnych oraz oczekiwań konsumentów, co do oznaczenia takich produktów. Na podstawie wniosków z przeprowadzonych badań, oraz opinii ekspertów opracowany zostanie projekt jednolitej etykiety dla wszystkich małopolskich produktów tradycyjnych. Będzie on powołany w ramach projektu zarówno w Małopolsce jak i krajach partnerów (Hiszpania, Niemcy). Konferencja skupiła bardzo liczne grono osób bezpośrednio lub pośrednio związanych z produktem regionalnym w Małopolsce. Obecnie wiele osób dostrzega korzyści płynące z wytwarzania produktów tradycyjnych oraz regionalnych. Duże zainteresowanie z jakim spotkała się konferencja (zgrupowała ona ok. 100 uczestników) jest tego najlepszym dowodem. W konferencji wzięli udział przedstawiciele, samorządów, organizacji doradczych, instytucji badawczych, kulturalnych i naukowych, rolników i przedsiębiorców z terenu Małopolski zainteresowanych tematyką produktu regionalnego. Zaprezentowane podczas spotkania działania miały również na celu integrację środowi-

ska w tym osób, instytucji, organizacji i producentów, którym zależy na rozwoju produktu regionalnego i tradycyjnego w Małopolsce. W opinii wielu uczestników jedynie odpowiednio skoordynowane działania, wymiana doświadczeń oraz współpraca może doprowadzić do tego, że Małopolska rozpoznawana będzie nie tylko poprzez zabytki kultury czy pomniki natury, ale również poprzez odkrywane na nowo produkty regionalne i tradycyjne.



Projekt „COTOUR – Produkt regionalny jako narzędzie promocji turystyki w regionie” w ramach programu INTERREG III C jest kolejnym działaniem realizowanym przez MARR S.A. mającym na celu rozwój produktów regionalnych i tradycyjnych w regionie. W ramach projektu współpracują ze sobą i wymieniają doświadczenia partnerzy z Litwy, Włoch, Francji, Belgii i Polski. Jednym z rezultatów projektu będzie opracowanie podręcznika „Produkt Regionalny – narzędzie promocji turystyki”, który między innymi zawierać będzie studia przypadków i dobre praktyki z krajów partnerów projektu. Ponadto w ramach projektu „COTOUR” MARR S.A. we współpracy z przedstawicielami administracji lokalnej oraz organi-

zacji turystycznych opracuje „Plan rozwoju turystyki w aspekcie produktu regionalnego”, stanowiący innowacyjne podejście w zakresie turystyki w Małopolsce. Dla potrzeb projektu produkt regionalny został szeroko zdefiniowany jako wyrób lub usługa posiadająca szczególną jakość, reputację lub inne cechy przypisywane jego pochodzeniu geograficznemu lub tradycyjnemu wytwarzaniu, którego produkcja, przetwórstwo lub przygotowanie odbywa się na terenie danego regionu. Tak sformułowana definicja umożliwi promocję produktów jeszcze nie zarejestrowanych w Unii Europejskiej.

Podjęte działania przez MARR S.A. przyczynią się nie tylko do promocji małopolskich produktów regionalnych i tradycyjnych, ale również do wzrostu świadomości społeczności lokalnych w zakresie możliwości wykorzystania szeroko pojmowanego produktu regionalnego do popularyzacji i wzrostu atrakcyjności turystycznej w Małopolsce.

Departament Doradztwa i Programów Pomocowych
Małopolska Agencja Rozwoju Regionalnego S.A.

Centrum Rehabilitacji Rolników Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego w Horyńcu Zdroju



ul. Sanatoryjna 2, 37-620 Horyniec Zdrój
e-mail: crrhoryniec@krus.gov.pl



Pobyt w Centrum Rehabilitacji Rolników KRUS w Horyńcu Zdroju poleca się wszystkim, którzy pragną skorzystać z leczenia i wypoczynku w dobrych warunkach za umiarkowaną cenę. Położenie w otoczeniu lasów Południoworoztoczańskiego Parku Krajobrazowego, nowoczesna baza hotelowa i zabiegowa, gościnna atmosfera, przyjemny i fachowy personel to atuty ośrodka.

Centrum prowadzi leczenie w zakresie:

- chorób reumatycznych i narządu ruchu z wykorzystaniem wód siarczkowych, borowiny oraz zabiegów z zakresu hydroterapii, fizjoterapii, kinezyterapii, ciepłolecznictwa i masaży klasycznych

Organizuje:

- turnusy sanatoryjne pełnopłatne 14-dniowe i dłuższe
- turnusy rehabilitacyjne z dofinansowaniem PFRON
- rehabilitacja lecznicza rolników ubezpieczonych w KRUS
- leczenie uzdrowiskowe pacjentów ubezpieczonych w NFZ
- pobyty wypoczynkowo-rehabilitacyjne
- szkolenia i konferencje

Oferuje:

- zakwaterowanie w pokojach 1- i 2-osobowych z pełnym węzłem sanitarnym, TV, telefonem i balkonem (250 miejsc)
- całodzienne wyżywienie z uwzględnieniem diet
- 41 rodzajów zabiegów leczniczych
- całodobową opiekę lekarską i pielęgniarzką w obiekcie
- korzystanie z zabiegów rehabilitacyjnych oraz odnowy biologicznej dla wczasowiczów z gospodarstw agroturystycznych i innych ośrodków turystyczno-rekreacyjnych
- odnowę biologiczną w nowoczesnym zamkniętym kompleksie basenowym

Proponuje rozrywki w formie:

- wycieczki po terenie Roztocza
- wycieczki piesze i rowerowe po Roztoczu Południowym szlakami przyrodniczo-educacyjnymi
- ogniska przy kapeli, wieczorki taneczne

Pełna i zawsze aktualna oferta dostępna jest na stronie internetowej Centrum:
www.crr-horyniec.pl

Osobom zainteresowanym wysyłane są foldery i pełna informacja o usługach.

Rezerwacja miejsc: tel. (016) 631-30-04

Recepcja: tel. (016) 631-30-58

Sekretariat: tel./fax (016) 631-34-43

Już dziś zainwestuj we własne zdrowie, nie czekaj na ostatnią chwilę!!!





Certyfikacja Ekologicznej Produkcji Rolnej
Badania i Certyfikacja Opakowań



COBICO sp. z o.o.
ul. Lekarska 1
31-203 Kraków

www.cobico.pl

tel. (0..12) 632-35-71
(0..12) 630-90-90
fax (0..12) 416-36-46

e-mail: cobico@cobico.pl