



Kącik KGW



Otwieramy specjalny kącik dla KGW. Zbieramy w nim najważniejsze wiadomości i informacje związane z produktem lokalnym przy działalności stowarzyszeniowej.

Spotkania z PCPL - Podlaskie Centrum Produktu Lokalnego prowadzi ustawiczne działania edukacyjne, w ramach których odwiedzamy m. in. koła gospodyń wiejskich, jak i wszystkie zainteresowane grupy producentów aby porozmawiać o szeroko rozumianym wprowadzaniu do obrotu żywności. Z naszej inicjatywy uczestnicy mogą korzystać nieodpłatnie. Jeśli któreś z zagadnień na naszej stronie wymaga dodatkowego wyjaśnienia, tym bardziej warto się z nami skontaktować i umówić. Terminy spotkań i ich i tematyka są uzgadniane indywidualnie. [Więcej informacji \[kliknij\] \(/cms/page/spotkajszpcpls.197.html\)](/cms/page/spotkajszpcpls.197.html)

"Książeczka zdrowia" - posiadanie tego dokumentu, a właściwie wyników badań do celów sanitarno-epidemiologicznych jest podstawowym wymogiem pracy z żywnością. Osoby, które chcą zająć się gotowaniem, przetwórstwem czy nawet sprzedażą żywności, powinny zapoznać się z [tym tekstem \[kliknij\] \(/cms/page/ksiazeczka-zdrowia-p.51.html\)](/cms/page/ksiazeczka-zdrowia-p.51.html).

Produkcja żywności w kuchni - prawidłowo zorganizowana kuchnia jest miejscem, w którym swą przygodę z gotowaniem na rzecz KGW zaczyna wiele gospodyń. Zachęcamy do zapoznania się z materiałem na temat tego zagadnienia. Oprócz tekstu zrealizowaliśmy krótki film instruktażowy - co prawda dotyczy agroturystyki, ale forma działalności nie zmienia kontekstu warunków higienicznych i organizacyjnych tego typu działalności. [Zapraszamy tutaj \[kliknij\] \(/cms/page/agrokuchnia-s.181.html\)](/cms/page/agrokuchnia-s.181.html).

Sprzedaż okazjonalna - wprowadzanie do obrotu żywności co do zasady wymaga poczynienia określonych zgłoszeń (może poza wyjątkiem, gdy raz w roku KGW np. piecze ciasta na festyn parafialny lub na spotkanie szkolne). Jeśli KGW pojawia się np. na imprezach cyklicznych prowadząc tzw. sprzedaż namiotową, to już bardzo poważnie trzeba zastanowić się nad zarejestrowaniem działalności w Sanepidzie. [W specjalnej zakładce \[kliknij tutaj\] \(/cms/page/sprzedaz-okazjonalna-1-p.61.html\)](/cms/page/sprzedaz-okazjonalna-1-p.61.html) poświęconej zagadnieniu sygnalizujemy też pewne obowiązki z zakresu znakowania, ważenia żywności itp.

Wspólny zakład przetwórczy - niektóre KGW mogą dysponować specjalnym obiektem (profesjonalną kuchnią gastronomiczną), gdzie można rozwinąć pełen potencjał produkcyjny. Zapraszamy do zapoznania się z materiałem na temat możliwości zorganizowania wielofunkcyjnego zakładu produkcyjnego, gdzie zamieszczamy również film instruktażowy. Warto zauważyć, że proponowany przez nas model działalności stwarza bardzo szerokie możliwości produkcyjne, a co za tym idzie wymaga pewnej ilości pomieszczeń. Każde KGW musi samo ocenić swój potencjał lokalowy i dostosować układ i funkcjonalność pomieszczeń do charakteru działalności (np. jeśli nie będziemy obierać warzyw, to nie potrzebujemy obieralni, jeśli nie potrzebujemy w jednym czasie pracować z mięsem i ciastami, to cykle produkcyjne można oddzielić od siebie w czasie co zaoszczędzi sporo miejsca itd.). [Więcej informacji tutaj \[kliknij\] \(/cms/page/miniprzetworniamultiprzetwornia-s.194.html\)](/cms/page/miniprzetworniamultiprzetwornia-s.194.html).

Produktopedia - wprowadzanie do obrotu żywności przez KGW może wiązać się z prowadzeniem działalności gospodarczej (choć nie musi, jeśli stowarzyszenie bazując na społecznej pracy swoich członków przeznacza fundusze na cele statutowe). W każdym razie warto wiedzieć, że PCPL przygotowało bogaty zbiór wiedzy o różnych aspektach formalno-podatkowych odnośnie sprzedaży produktów. Materiały zebraliśmy [w specjalnej zakładce \[kliknij tutaj\] \(/cms/page/sprzedaz-okazjonalna-1-p.61.html\)](/cms/page/sprzedaz-okazjonalna-1-p.61.html) odnosząc się do podatku VAT, kas fiskalnych, dokumentowania sprzedaży itp. - [\[kliknij tutaj\]](#)

[\(/cms/page/podatkowe-s.97.html\)](/cms/page/podatkowe-s.97.html).