

Projekt pn. „Przez wspólne gotowanie lepsze poznanie” współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Funduszu Mikroprojektów Programu Operacyjnego Współpracy Transgranicznej Republika Czeska- Rzeczpospolita Polska 2007-2013 za pośrednictwem Euroregionu Nysa.

Tytuł Projektu: „Przez wspólne gotowanie lepsze poznanie”

Lider projektu: **Miasto Jelenia Góra- Polska**

Partner Projektu: **Miasto Turnov – Czechy**

Termin realizacji :01.09.2013 r. – 30.11.2013 r.

Nr umowy o dofinansowanie: **PL.3.22/3.3.01/13.03834/ERN-274**

Wartość całkowita projektu : 8 557,00 €

Poziom dofinansowania:

-85 % dofinansowania ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Funduszu Mikroprojektów Programu Operacyjnego Współpracy Transgranicznej Republika Czeska-Rzeczpospolita Polska 2007-2013 tj. kwota 7 273,45 €

- 10 % dofinansowania z budżetu państwa tj. 855,70 €

- 5 % wkładu własnego tj. 427,85 €

Działania projektowe ;

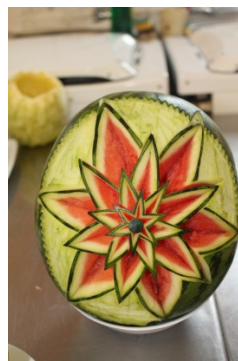
1. 3 dniowe Warsztaty kulinarne dla 10 drużyn dwuosobowych ze szkół gastronomicznych z Polski i Czech
2. 1 dniowe Gastronomy- tour po Kotlinie Jeleniogórskiej dla 14 nauczycieli, po 7 osób z Polski i 7 osób z Czech
3. Zakup materiałów promocyjnych w postaci 2 sztuk roll-upów promocyjnych i 1000 sztuk długopisów
4. Zakup przyborów kuchennych do przeprowadzenia warsztatów

KRONIKA PROJEKTU:

1. 30.04.2013 –złożenie wniosku aplikacyjnego w Euroregionie
2. 09.05.2013 – rejestracja wniosku w systemie MONIT 7+
3. 09.06.2013 – Decyzja Komitetu Sterującego o przyznaniu dofinansowania dla projektu
4. 02.08.2013 – zawarcie umowy o dofinansowanie projektu
5. 20.08.2013 – rozpoczęcie procedur wyłonienia personelu obsługującego projekt, dostawców materiałów promocyjnych i przyborów kuchennych, tłumacza, wykonawcy usług transportowych, dostawcy usług zakwaterowania i noclegów
6. 6-7-8.11.2013 – Warsztaty kulinarne w Zespole Szkół Przyrodniczo-Uslugowych i Bursy Szkolnej w Jeleniej Górze
7. 07.11.2013 – wspólny wyjazd integracyjny do Parku Miniatur w Kowarach







8. 20.11.2013 – wybór restauracji do degustacji potraw w ramach gastronomy-tour

9. 26.11.2013 – Gastronomy –tour . Degustacja potraw ; tradycyjnych polskich i kuchni włoskiej w dwóch restauracjach na terenie Jeleniej Góry. Uczestniczyło 15 osób, w tym 7 osób z Czech ,7 osób z Polski oraz tłumacz. Uczestnicy zwiedzili stare miasto Jeleniej Góry oraz odbyli wycieczkę po restauracjach Kotliny Jeleniogórskiej w obiektach zabytkowych-pałacach oraz zapoznano się z pracą i obsługą typowej podgórskiej smaźalni ryb w Sosnowcu.



W ramach projektu zrealizowano następujące działania zgodnie z zatwierdzonym wnioskiem projektowym:

1. 3 dniowe polsko-czeskie warsztaty kulinarne w dniach 6,7,8.11.2013 r. Przeprowadzone w Zespole Szkół Przyrodniczo-Usługowych i Bursy Szkolnej w Jeleniej Górze przy ul. Leśnej 5, w których uczestniczyło 10 dwusobowych drużyn uczniów szkolących się w zawodzie kucharz (30 osób), w tym 3 drużyny ze Szkoły Gastronomicznej w Turnovie w Czechach (6 osób) oraz 7 polskich drużyn – 6 drużyn ze Zespołu Szkół Przyrodniczo-Usługowych oraz 1 drużyna z Zespołu Szkół Licealnych i Zawodowych nr 2 w Jeleniej Górze przy ul. 1-go Maja 39/41. W warsztatach uczestniczyli również opiekunowie drużyn: jeden z Czech i dwóch ze strony polskiej. Warsztaty zostały przygotowane i przeprowadzone przez Marka Szopińskiego – organizatora warsztatów. Organizator opracował program i harmonogram warsztatów kulinarnych w dniach 6-8.11.2013 r. wraz z regulaminem warsztatów, program gastronomy tour w dniu 26.11.2013 r., dostarczył 30 koszyków produktów dla 10 drużyn (10 drużyn x 3 dni) na warsztaty kulinarne oraz we współpracy z prowadzącym warsztaty kulinarne wybrał rodzaje ciast do warsztatów cukierniczych, rodzaje warzyw i owoców do warsztatów z carvingu, rodzaje zup na warsztaty „Zupy świata” oraz rodzaju ciast do konkursu na wypiek transgraniczny. Piotr Lipski – uznany kucharz przeprowadził warsztaty kulinarne przekazując cenne uwagi i kanony sztuki gotowania dla polsko-czeskiej młodzieży. Pomocą w komunikowaniu się dla uczestników warsztatów była Helena Jankowska-tłumaczka. Warsztaty kulinarne podzielono tematycznie:

- w dniu 06.11.2013 r. – przeprowadzono warsztaty z cukiernictwa z mini konkursem na wypiek transgraniczny. I i II miejsce zajęły drużyny z Czech a III dwie drużyny polskie, które otrzymały w nagrodę komplet profesjonalnych noży kuchennych. Po zajęciach młodzież polska i czeska spotkała się na wieczorku integracyjnym.
- W dniu 07.11.2013 r. – przeprowadzono warsztaty z carvingu. Do rzeźbienia użyto warzyw i owoców. W godzinach popołudniowych 15 uczestników warsztatów pojechało busem i zwiedziło Park Miniatur w Kowarach.
- W dniu 08.11.2013 r. przeprowadzono warsztaty z przygotowania zup świata. Gotowano tradycyjną niemiecką zupę ziemniaczaną, soljankę rosyjską, czosnkową czeską, węgierski gulasz, francuską cebulową oraz polską grzybową i żurek królewski.

Dla 7 osób z Czech zapewniono nocleg z 6/7.11.2013 i 7/8.11.2013 w pokojach Bursy Szkolnej oraz wyżywienie w dniach 6,7,8.11.2013 r. w stołówce Szkolnej przy Zespole Szkół Przyrodniczo-Usługowych w Jeleniej Górze.

Dla sprawnego przeprowadzenia warsztatów kulinarnych zakupiono przybory kulinarne w postaci: 10 sztuk mikserów elektrycznych, 20 sztuk misek szklanych, 10 sztuk stolnic silikonowych, 10 sztuk trzepaczki silikonowej, 10 sztuk silikonowych zestawów łopatek z pędzlem, 10 sztuk foremek

silikonowych keksówek, 10 sztuk foremek do maffinek, 10 szt. form silikonowych tarta, 10 sztuk zestawów narzędzi do carvingu, 10 szt. granków metalowych 24 cm, 100 szt. fleczarek ze spodkiem, 10 szt. elektrycznych blenderów oraz 3 zestawy noży kuchennych na nagrody.

Miasto Jelenia Góra zapewniło transport czeskich uczestników warsztatów z Turnova do Jeleniej Góry i z powrotem.

2. Gastronomy tour po Kotlinie Jeleniogórskiej w dniu 26.11.2013 r. dla 14 osób w tym 7 czeskich nauczycieli gastronomii z Turnova w Czechach oraz 7 polskich dydaktyków z Zespołu Szkół Przyrodniczo-Usługowych w Jeleniej Górze i Urzędu Miasta Jelenia Góra. W jego ramach odbyło się:
 - Seminarium w Zespole Szkół przy ul. Lesnej dotyczące innowacyjnych technik przygotowania potraw w nowoczesnej kuchni
 - Degustacja tradycyjnej kuchni polskiej w formie lunchu w Restauracji „Arkadia“ w centrum Jeleniej Góry
 - Degustacja kuchni włoskiej w formie obiadokolacji w Pizzerii „Police“ w Sobieszowie
 - Spacer po Jeleniej Górze
 - Objazd busem atrakcji turystycznych Kotliny Jeleniogórskiej, w których mieszczą się punkty gastronomiczne. Zwiedzono Pałac Wojanów, Pałac Łomnica, Dom Tyrolski w Mysłakowicach, smażalnię ryb w Sosnówce, hotel Gaspar w Cieplicach.
 - Objazd turystyczny Cieplic i Sobieszowa

Przyjazd i powrót uczestników z Cz sfinansowany był przez Miasto Jelenia Góra.

W ramach działań promocyjnych zakupiono 1000 szt. długopisów, 2 szt. roll-up, 250 szt. naklejek z logami do oznakowania zakupionego sprzętu, prowadzono kronikę projektu na stronach internetowych Miasta Jelenia Góra, informacja promocyjna ukazała się w dniu 09.11.2013 r. na stronie internetowej portalu jelonka, informacja ukazała się w dniu 08.11.2013 r. w wiadomościach telewizji „Dami“, na stronie internetowej Zespołu Szkół Przyrodniczo-Usługowych, w dniu 15.11.2013 r. na stronie internetowej Miasta Turnov oraz Regionalnego Informacyjnego Serwisu www.risy.cz.

Grupę docelową projektu stanowili :

1. Młodzież szkolna reprezentująca szkoły gastronomiczne wraz z opiekunami. W warsztatach uczestniczyło 10 dwuosobowych ekip, w tym 7 ekip z Polski i 3 ekipy z Czech oraz 3 opiekunów młodzieży – 2 opiekunów-nauczycieli z Polski i jeden opiekun z Czech
2. 14 nauczycieli zawodów gastronomicznych z PL i CZ uczestniczących w gastronomii tour obejmujących seminarium naukowe.
3. Gestorzy gastronomii na pograniczu polsko-czeskim , pozostała młodzież kibicująca uczestnikom warsztatów kulinarnych, personel i dyrekcja szkół gastronomicznych po stronie polskiej oraz mołósniicy kulinarni

Dzięki realizacji projektu nawiązane zostały bliższe więzi pomiędzy młodzieżą i kadrą nauczycielską szkół gastronomicznych z Polski i Czech, nastąpiła integracja i wzajemne poznanie , przełamane zostały bariery mentalne i stereotypy o sąsiedzie. Wspólne gotowanie oraz integracja przez edukację pozwoliły na bliższe poznanie się, harmonijną współpracę i współdziałanie pomimo różnic językowych i kulturowych. Zacieśniono współpracę pomiędzy gestorami gastronomii a szkołami gastronomicznymi co może w przyszłości zaowocować odbywaniem praktyk zawodowych w restauracjach jeleniogórskich.

Międzynarodowa współpraca transgraniczna stanowi istotny element rozwoju miast pogranicza polsko-czeskiego. Głównym determinantem ich rozwoju jest rozwój turystyki z którą nierozdzielnie związane są usługi około turystyczne w szczególności hotelarstwo i gastronomia. Z każdym rokiem wzrasta liczba turystów odwiedzających polsko-czeskie Karkonosze oraz mieszkańców pogranicza odwiedzających atrakcje turystyczne sąsiada. Dotychczasowa dobra współpraca transgraniczna miasta Jeleniej Góry i Turnova skłoniła szkoły gastronomiczne do nawiązania bliższych kontaktów i nawiązania bezpośredniej współpracy bez udziału urzędników. Uczniowie z PL i CZ podczas warsztatów kulinarnych poznali tajniki gotowania przekazywane przez specjalistów z Polski oraz poznali kuchnię serwowaną przez obie strony. W trakcie wspólnego gotowania uczestnicy warsztatów z PL i CZ wspólnie poznawali się , nawiązywali bliższe kontakty podczas wieczorku integracyjnego i wspólnego wyjazdu do Parku Miniatur i przełamywali stereotypy. Wielu z nich nawiązało przyjaźnie, które zaowocują bliższymi kontaktami na forach internetowych a w przyszłości wzajemnymi odwiedzinami również w udziale rodzin. Spotkanie nauczycieli z Polski i Czech podczas gastronomii tour pozwoliło poznać się bliżej, wymienić doświadczenia w prowadzeniu zajęć, wymienić się poglądami na blasków i cieni zawodu nauczyciela i poznać zasady funkcjonowania szkolnictwa zawodowego po obu stronach granicy. Projekt przyczynił się do przełamania barier w kontaktach transgranicznych natury edukacyjno-społecznej oraz językowej.

Projekt ma zapewnioną trwałość instytucjonalną . Parter Wiodący Miasto Jelenia Góra posiada wykwalifikowany zespół ds. obsługi projektów międzynarodowych. Z Wydziałem Rozwoju Miasta współpracuje Wydział Edukacji

i Sportu, Wydział Kultury i Turystyki. Podobnie jest w Urzędzie Miasta Turnova który również współpracuje ze szkołami funkcjonującymi na terenie miasta. Zespół ten zapewni trwałość produktów pod względem personalnym i instytucjonalnym. Miasto Jelenia Góra z miastem Turnov zrealizowało kilka projektów transgranicznych oraz umożliwiło nawiązanie kontaktów innych instytucji działających w obu miastach. Przyrządy kuchenne zakupione w ramach projektu będą wykorzystywane w następnych 5 latach do organizowania wspólnych działań w ramach imprez wymiany transgranicznej. Dzięki nawiązanej współpracy z czeską szkołą gastronomiczną, przyrządy kuchenne zakupione w ramach projektu będą wykorzystywane do wspólnych warsztatów kulinarnych i spotkań w kolejnych projektach o które będą aplikować szkoły z PL i CZ. Trwałość finansową w okresie 5 lat po zakończeniu projektu zapewni Miasto Jelenia Góra w ramach środków budżetowych. Nawiązana współpraca zaowocuje kolejnymi projektami, na realizację których Wnioskodawca będzie występować o środki z Programu Operacyjnego Współpracy Transgranicznej Republika Czeska-Rzeczpospolita Polska na lata 2014-2020.

PROJEKT ZAKOŃCZONO 30.11.2013 R.



EVROPSKÁ UNIE / UNIA EUROPEJSKA
EVROPSKÝ FOND PRO REGIONÁLNÍ ROZVOJ / EUROPEJSKI FUNDUSZ ROZWOJU REGIONALNEGO
PŘEKRAČUJEME HRANICE / PRZEKRAČAMY GRANICE



PROJEKT JEST WSPÓŁFINANSOWANY ZE ŚRODKÓW UNII EUROPEJSKIEJ
W RAMACH EUROPEJSKIEGO FUNDUSZU ROZWOJU REGIONALNEGO ORAZ ŚRODKÓW BUDŻETU PAŃSTWA ZA
POŚREDNICTWEM EUROREGIONU NYSA