



*The World's Largest Open Access Agricultural & Applied Economics Digital Library*

**This document is discoverable and free to researchers across the globe due to the work of AgEcon Search.**

**Help ensure our sustainability.**

Give to AgEcon Search

AgEcon Search

<http://ageconsearch.umn.edu>

[aesearch@umn.edu](mailto:aesearch@umn.edu)

*Papers downloaded from **AgEcon Search** may be used for non-commercial purposes and personal study only. No other use, including posting to another Internet site, is permitted without permission from the copyright owner (not AgEcon Search), or as allowed under the provisions of Fair Use, U.S. Copyright Act, Title 17 U.S.C.*

*No endorsement of AgEcon Search or its fundraising activities by the author(s) of the following work or their employer(s) is intended or implied.*



Authors' contribution/  
Wkład autorów:  
A. Zaplanowanie badań/  
Study design  
B. Zebranie danych/  
Data collection  
C. Analiza statystyczna/  
Statistical analysis  
D. Interpretacja danych/  
Data interpretation  
E. Przygotowanie tekstu/  
Manuscript preparation  
F. Opracowanie  
piśmiennictwa/  
Literature search  
G. Pozyskanie funduszy/  
Funds collection

## AN INCUBATOR OF LOCAL PROCESSING AS A BUSINESS OPPORTUNITY FOR REGIONAL DEVELOPMENT IN POLAND

### INKUBATOR PRZETWÓRSTWA LOKALNEGO JAKO BIZNESOWA SZANSA ROZWOJU REGIONALNEGO W POLSCE

Ewelina Kasandra Wasilewska<sup>1</sup>(A, B, C, D, E, F)

<sup>1</sup>University of Natural Sciences and Humanities in Siedlce, Student Scientific Association of Agricultural Engineering  
Uniwersytet Przyrodniczo-Humanistyczny w Siedlcach, Studenckie Koło Naukowe Inżynierii Rolniczej

Wasilewska, E. K. (2018). An incubator of local processing as a business opportunity for regional development in Poland/ Inkubator przetwórstwa lokalnego jako biznesowa szansa rozwoju regionalnego w Polsce. *Economic and Regional Studies*, 11(4), 138-146. <https://doi.org/10.2478/ers-2018-0042>

#### ORIGINAL ARTICLE

JEL code: Q19

Submitted:  
October 2017

Accepted:  
June 2018

Tables: 2  
Figures: 0  
References: 21

#### Summary

**Subject and purpose of work:** In recent years, kitchen incubators have captured increasingly larger and more sophisticated titles in the local and national press. Organised local producers have been applying for funds to build such facilities. This article aims to introduce the notion of a kitchen incubator, its functioning, as well as present its role in the local development in the food production industry.

**Materials and methods:** The available Polish and foreign literature on the subject in question was studied. The current study was based on the analysis and observation of the kitchen incubators which are already in operation.

**Results:** The investigations conducted have demonstrated that kitchen incubators constitute a very important element in the development of the local economy.

**Conclusions:** The operation of kitchen incubators should be monitored so as to enhance their development.

**Keywords:** co-financing, LEADER initiative, local development, Local Action Groups, kitchen incubator

#### ORYGINALNY ARTYKUŁ NAUKOWY

Klasyfikacja JEL: Q19

Zgłoszony:  
październik 2017

Zaakceptowany:  
czerwiec 2018

Tabele: 2  
Rysunki: 0  
Literatura: 21

#### Streszczenie

**Przedmiot i cel pracy:** W ciągu ostatnich lat inkubatory kuchenne przykuły uwagę coraz większych i wyrafinowanych tytułów w prasie lokalnej i krajowej. Zrzeszeni lokalni producenci starają się na pozyskanie środków na tego rodzaju inwestycje. Niniejszy artykuł ma na celu przybliżenie pojęcia inkubatora kuchennego, jego funkcjonowania oraz przedstawienie jego roli dla rozwoju lokalnego w produkcji żywności.

**Materiały i metody:** Przystudiowano dostępną literaturę polską i zagraniczną dotyczącą podjętego problemu. Opracowanie powstało na podstawie analizy i obserwacji funkcjonujących już inkubatorów kuchennych.

**Wyniki:** Przeprowadzone dociekania wykazują, że inkubatory kuchenne stanowią bardzo ważny element rozwoju gospodarki lokalnej.

**Wnioski:** Należy monitorować działanie inkubatorów kuchennych i na tej podstawie usprawniać rozwój tych obiektów.

**Słowa kluczowe:** dofinansowanie, inicjatywa LEADER, rozwój lokalny, Lokalne Grupy Działania, inkubator kuchenny

**Address for correspondence/ Adres korespondencyjny:** Ewelina Kasandra Wasilewska, Uniwersytet Przyrodniczo-Humanistyczny w Siedlcach, Studenckie Koło Naukowe Inżynierii Rolniczej, ul. Stanisława Konarskiego 2, 08-110 Siedlce, Poland; tel.: +48 517-809-710; e-mail: [wasilesia14@wp.pl](mailto:wasilesia14@wp.pl)

**Journal indexed in/ Czasopismo indeksowane w:** AgEcon Search, AGRO, BazEkon, Index Copernicus Journal Master List, ICV 2017: 100,00; Polish Ministry of Science and Higher Education 2016: 9 points/ AgEcon Search, AGRO, BazEkon, Index Copernicus Journal Master List ICV 2017: 100,00; Ministerstwo Nauki i Szkolnictwa Wyższego 2016: 9 punktów. **Copyright:** © 2018 Pope John Paul II State School of Higher Education in Białą Podlaską, Ewelina Kasandra Wasilewska. All articles are distributed under the terms of the Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International (CC BY-NC-SA 4.0) License (<http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>), allowing third parties to copy and redistribute the material in any medium or format and to remix, transform, and build upon the material, provided the original work is properly cited and states its license.

## Introduction

Entrepreneurship in the countryside and rural areas is a very important element of the national economy, especially in the context of combating unemployment, undertaking professional activation and enabling access to a wide range of products and services to the inhabitants of these areas. Processing the produce grown on a farmer's property in order to add to its value and therefore generate more income plays an important role here. For the processing industry to be able to develop further, it needs financial resources for new investments.

Consumers in Poland are increasingly more willing to buy food directly from a farmer. Such a phenomenon is part of the Pan-European trend of seeking food of known origin and is conducive to the continued desire for protection against food modification. As a result, there is a growing interest in procuring food directly from the agricultural farm or region where it was produced. Authentic traditional or regional products which are closely related to specific cities or regions are sought more and more often (Publikacja zbiorowa. Jak uruchomić i prowadzić inkubator kuchenny w lokalnym systemie żywnościowym. Poradnik 2015, p.4). The more we are flooded by food which is produced massively and sold in large stores, the more we look for local dishes, old recipes, regional flavours and products that allow us to eat tastily.

Regional, traditional or local products retain their original recipes thanks to the use of a processing base and ingredients which are natural for a given place in the process of preparing them. It is not unusual for recipes for dishes and preserves produced on agricultural farms to not be widely available and used, it is difficult to find them in culinary literature, and it is precisely this kind of food that gives a wonderful expression to the singularity and uniqueness of a region. Selling local products, including processed ones, has increasingly become an important source of income for farms, and for buyers, it is quite the attraction, associated with staying in a given area. One must not also forget that when buying from local sellers, the prices are competitive because they do not contain the margin. The direct contact between the producer and the buyer is significant as well. The direct transaction creates a perspective of survival of small, local producers, and at the same time guarantees the advantage of the product being genuine.

## The importance of Local Action Groups for the development of local processing incubators

A local action group is a kind of territorial partnership, which is created in rural areas, bringing together representatives of local organisations and residents of a given territory, whose border is determined by the member municipalities. These are most often organisations and associations, companies as well as cooperative societies operating in a given

## Wstęp

Przedsiębiorczość na wsi i obszarach wiejskich to bardzo ważny element gospodarki narodowej szczególnie w kontekście walki z bezrobociem, aktywizacji zawodowej oraz umożliwianie dostępu do szerokiej gamy produktów i usług mieszkańcom tych obszarów. Istotną rolę odgrywa tu przetworzenie wyprodukowanego w gospodarstwie rolnika surowca by nadać mu wartość dodaną i uzyskiwać dzięki temu zwiększone dochody. Aby przetwórstwo mogło się dalej rozwijać potrzebuje środków finansowych na nowe inwestycje.

Konsumenci w Polsce coraz chętniej zakupują żywność prosto od rolnika. Takie zjawisko wpisuje się w ogólnoeuropejski trend poszukiwania żywności wiadomego pochodzenia i sprzyja wciąż kumulującej się chęci zabezpieczenia się przed preparowaniem żywności. W związku z tym wzrasta zainteresowanie nabywaniem żywności bezpośrednio w gospodarstwie rolnym, bądź w regionie, w którym została ona wyprodukowana. Coraz częściej wyszukiwane są autentyczne produkty tradycyjne czy regionalne, które są ściśle związane z określonymi miejscowościami czy regionami (Publikacja zbiorowa. Jak uruchomić i prowadzić inkubator kuchenny w lokalnym systemie żywnościowym. Poradnik 2015, s.4). Im bardziej zalewa nas żywność produkowana masowo i sprzedawana w wielkich sklepach, tym bardziej poszukujemy lokalnych potraw, starych przepisów, regionalnych smaków i produktów, które pozwalają nam smacznie jeść.

Regionalne, tradycyjne czy też lokalne produkty zachowują oryginalne receptury poprzez wykorzystanie do wykonania bazy przetwórczej i składników naturalnych dla danego miejsca. Nie rzadko przepisy na dania i przetwory produkowane w gospodarstwach rolnych nie są ogólnie dostępne i stosowane, z trudnością znajdujemy je w literaturze kulinarnej, a to właśnie one dają wspaniały wyraz wyjątkowości i unikalności regionu. Sprzedaż lokalnych produktów, również tych przetworzonych coraz częściej staje się ważnym dochodem dla gospodarstw, dla kupujących natomiast jest nie lada atrakcją, która wiąże się z przebywaniem na danym obszarze. Nie można zapomnieć również o tym, że kupując od lokalnych sprzedawców ceny są konkurencyjne, ponieważ nie zawierają marży. Swoje znaczenie ma również bezpośredni kontakt wytwórcy z nabywcą. Transakcja bezpośrednia tworzy perspektywę przetrwania małych, lokalnych producentów, a jednocześnie gwarantuje walor wiarygodności wyrobu.

## Znaczenie Lokalnych Grup Działania dla rozwoju inkubatorów przetwórstwa lokalnego

Lokalna grupa działania jest rodzajem partnerstwa terytorialnego, które jest tworzone na obszarach wiejskich, zrzeszającego przedstawicieli lokalnych organizacji oraz mieszkańców danego terytorium, którego granica jest wyznaczana przez gminy członkowskie. Są to najczęściej organizacje i stowarzyszenia działające na danym terenie, firmy,

area. Often, these are also representatives of local governments, cultural and educational institutions or parishes. The basic principles of their operation are determined by relevant laws. Local Action Groups are usually entered into the National Court Register mainly as associations, but there are also cases of them being registered as foundations or compounds of associations. Each of the local action groups has its own statute and elected authorities. The most important decision-making committee is the general assembly of LAG members.

There are 332 local action groups registered in the country (Table 1). Most groups are located in the Lesser Poland province - 32. In the Greater Poland province, there is one group fewer - 31. The smallest number of LAGs is registered in the Lubusz and Opole province - 11 each.

a także spółdzielnie. Często również przedstawiciele samorządów gmin, kultury, placówek oświaty czy też parafii. Podstawy funkcjonowania są określone odpowiednimi ustawami. Lokalne Grupy Działania zazwyczaj są zarejestrowane w Krajowym Rejestrze sądowym głównie jako stowarzyszenia, ale również zdarzają się przypadki rejestrowania jako fundacji, czy związków stowarzyszeń. Każda z lokalnych grup działania posiada swój statut i wybrane władze. Najważniejszym gremium decyzyjnym jest zgromadzenie członków LGD.

Na terenie kraju jest zarejestrowanych 332 lokalnych grup działania (Tabela 1). Najwięcej grup znajduje się w województwie małopolskim - 32. W województwie wielkopolskim o jedno mniej - 31. Najmniejsza liczba LGD zarejestrowana jest w województwach lubuskim i opolskim - po 11.

**Table 1.** Local action groups in the country on a regional basis - as of April 2017

**Tabela 1.** Lokalne grupy działania na terenie kraju w ujęciu regionalnym - stan na kwiecień 2017

Specification/ Wyszczególnienie	Number of registered LAGs/ Liczba zarejestrowanych LGD
Lower Silesian/ Dolnośląskie	16
Kuyavian-Pomeranian/ Kujawsko-pomorskie	28
Lublin/ Lubelskie	23
Lubusz/ Lubuskie	11
Łódź/ Łódzkie	17
Lesser Poland/ Małopolskie	32
Masovian/ Mazowieckie	29
Opole/ Opolskie	11
Podkarpackie/ Podkarpackie	28
Podlaskie/ Podlaskie	13
Pomeranian/ Pomorskie	20
Silesian/ Śląskie	16
Świętokrzyskie/ Świętokrzyskie	18
Warmian-Masurian/ Warmińsko-mazurskie	12
Greater Poland/ Wielkopolskie	31
West Pomeranian/ Zachodnio-pomorskie	17
Total/ Ogółem:	332

Source: own elaboration based on the database of the National Network of Rural Areas in the years 2014-2020.

Źródło: opracowanie własne na podstawie bazy danych Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich w latach 2014-2020.

Collaboration within such groups brings many benefits. One may distinguish the following:

- integration of local communities,
- development of a public-private partnership,
- development of public and social initiatives,
- activation of local communities,
- economic development of local government units (Kołodziejczak 2011).

Partnerships such as Local Action Groups, place particular emphasis on the promotion and development of local resources present in a given area. The implemented projects are an increasingly popular way of financing local initiatives. One should pay attention to a correlation according to which the greater the territorial scope of the implemented local strategy, the bigger the budget for its implementation. A bigger number of members municipalities also contributes to the success. Thanks to these

Współpraca w ramach grup niesie ze sobą szereg korzyści. Wyróżnić tu należy:

- integrowanie społeczności lokalnych,
- rozwój partnerstwa publiczno-prywatnego,
- rozwój inicjatyw publicznych i społecznych,
- aktywizacja lokalnych społeczności,
- rozwój gospodarczy jednostek samorządu terytorialnego (Kołodziejczak 2011).

Towarzystwa jakimi są Lokalne Grupy Działania kładą szczególny nacisk na promocję i rozwój lokalnych zasobów występujących na danym obszarze. Projekty realizowane są coraz popularniejszym sposobem finansowania lokalnych inicjatyw. Należy zwrócić uwagę na zależność, że im większy zasięg terytorialny wdrażanej strategii lokalnej, tym większy budżet na jego realizację. Również większa liczba członków przyczynia się do sukcesu. Dzięki temu faktem staje się większa ilość pomysłów w związku z re-

measures, a greater number of ideas are being brought into effect in relation to the implemented projects and the competition between them. This provides an opportunity for the social integration and development of civic initiatives, but also the opportunity to better use the social infrastructure facilities that are built as a result. (Pałka 2015). A kitchen incubator constitutes such a facility.

Local products cultivated in incubators built by LAGs have a wider range of availability on the market because they can be produced even in wholesale quantities. Due to such an action, little-known products with unique formulas have a chance to emerge on the global market. As part of the European System for the Protection of Regional and Traditional Products, processors may apply for registration of the name of an agricultural product or foodstuff as a Protected Designation of Origin, Protected Geographical Indication or Traditional Specialty Guaranteed. The details of applying for grants are regulated by the legal regulation implemented by the Act on registration and protection of names and designations of agricultural products and foodstuffs and traditional products (Journal of Laws of 2005, No. 10, item 68).

Being granted a designation protects producers from the unauthorized use of a product's name, which allows for its specificity to be emphasised.

### Support as part of the LEADER initiative

The absorption of structural funds by enterprises in Poland is also a factor which increases competitiveness. Funds made available as part of the Structural Funds may be used for various purposes, which include increased investment, modernization, adaptation to requirements, productivity improvements, increased exports and international cooperation, increased employment and the achievement of European Union standards in the field of environmental protection (Karpińska 2015 pp. 40-41). The LEADER program is a successful way of using the developmental potential of rural areas in an optimal way. It is a method of inclusion of the inhabitants of villages, who should be perceived as the priority in undertaking bottom-up activities to improve living conditions (Kamiński 2008 p.246).

LEADER is a community-led local development project supported by the European Agricultural Fund for rural development. This initiative is implemented in Axis 4 as part of the Rural Development Programme for 2014-2020. The goal of Axis 4 is primarily to build social capital by activating inhabitants and contributing to the creation of new jobs in rural areas, as well as improving the management of local resources (Kołodziejczak 2011). The program may be implemented in rural areas, which should be understood as the area excluding cities with a number of more than 20,000 inhabitants (the number of 20,000 related to the size of a rural area is defined in the LEADER program).

The developmental aid may only be granted to entities that are located in a rural area covered by

alizowanymi projektami i konkurencji między nimi. Stanowi to szansę na integrację społeczną oraz rozwój inicjatyw obywatelskich, ale również możliwość lepszego wykorzystania powstałych obiektów infrastruktury społecznej (Pałka 2015). Takim obiektem jest inkubator kuchenny.

Produkty lokalne wytwarzane w inkubatorach budowanych przez LGD mają większy zasięg dostępności na rynku, gdyż mogą być wytwarzane nawet w ilościach hurtowych. W związku z takim działaniem mało znane przetwory o unikalnych recepturach mają możliwość wypłynąć na światowy rynek. W ramach Europejskiego Systemu Ochrony Produktów Regionalnych i Tradycyjnych przetwórcy mogą starać się o zarejestrowanie nazwy produktu rolnego lub środka spożywczego jako Chronionej Nazwy Pochodzenia, Chronionego Oznaczenia Geograficznego bądź Gwarantowanej Tradycyjnej Specjalności. Szczegóły ubiegania się o przyznanie reguluje rozporządzenie prawne wdrożone ustawą o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych (Dz. U. 2005, Nr.10, poz. 68).

Przyznanie oznaczenia chroni producentów przed nieuprawnionym wykorzystaniem nazwy produktu, co pozwala na podkreślenie jego specyficzności.

### Wsparcie w ramach inicjatywy LEADER

Absorpcja funduszy strukturalnych przez przedsiębiorstwa w Polsce jest również czynnikiem podnoszącym konkurencyjność. Środki udostępnione w ramach funduszy strukturalnych mogą być wykorzystane na różne cele, do których można zaliczyć zwiększenie inwestycji, modernizację, dostosowanie do wymogów, poprawę produktywności, zwiększenie eksportu i kooperacji międzynarodowej, zwiększenie zatrudnienia oraz osiągnięcie standardów Unii Europejskiej w zakresie ochrony środowiska (Karpińska 2015 s.40-41). Program LEADER jest udanym sposobem optymalnego wykorzystania potencjału rozwojowego terenów wiejskich. Stanowi on metodę włączenia mieszkańców wsi, których należy postrzegać jako pierwszoplanowy podmiot w podejmowaniu oddolnych działań dla poprawy warunków życia (Kamiński 2008 s.246).

LEADER to rozwój lokalny kierowany przez społeczność, wspierany ze środków Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz rozwoju obszarów wiejskich. Działanie to jest realizowane w osi 4 w ramach Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014 – 2020. Celem osi 4 jest przede wszystkim budowa kapitału społecznego poprzez aktywizację mieszkańców oraz przyczynianie się do powstawania nowych miejsc pracy na obszarach wiejskich, a także polepszenie zarządzania lokalnymi zasobami (Kołodziejczak 2011). Program może być realizowany na obszarach wiejskich, przez które należy rozumieć obszar z wyłączeniem miast o liczbie większej niż 20 tysięcy (liczbę 20 tysięcy dotyczącą wielkości dla obszaru wiejskiego określa w swoich założeniach program LEADER).

the Local Development Strategy, which until now has not been granted an aid for starting or developing a business activity in the field of foodstuffs production or beverage production. A municipality may also apply for such assistance.

The implementation of the undertaking involves the fulfilment of appropriate conditions. The beneficiary must be a food company in which activities are carried out within the scope of producing, processing or distributing food of plant or animal origin or introducing such food onto the market. The initiative assumes that the infrastructure of a local processing incubator will be used by entities other than those applying for an aid. In addition, the initiative assumes the creation of at least one workplace per average annual full-time position, and the person will be employed under an employment contract or a cooperative employment contract.

The amount that may be granted for a given initiative is allocated by the LAG under the assigned limit of funds for the creation of a local processing incubator - the aid amounts to 500,000. The aid is granted in the form of a reimbursement of part of the eligible costs incurred.

### The notion of a kitchen incubator

A kitchen incubator, also known as a processing incubator, is one of the ways to help local food producers enter the path of professional production and sales before they invest bigger amounts of resources into launching their own enterprise (Publikacja zbiorowa. Inkubator kuchenny. Pordanik tworzenia i funkcjonowania 2016, p.3). A local processing incubator (a kitchen incubator) is understood to mean a food company in which activities are carried out within the scope of producing, processing or distributing food of plant or animal origin, where processing is the basis of the incubator's operations. It is worth emphasizing that the fundamental feature of the facility's functioning is the assumption that it will be used by separate entities, where the incubator's owner adapts the plant so that its operation is compatible with all procedures. Due to such a definition of the local processing incubator, an analysis of what is meant by the term "food processing" ought to be carried out. "Processing" means any operation which alters the source product significantly, including reheating, smoking, salting, maturing, drying, marinating, extraction, extrusion or a combination of these processes (Regulation (EC) No 852/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 on the hygiene of foodstuffs). Currently, there are three Local Processing Incubators operating in Poland. There is no official information as to how many facilities of this type are under construction or whether there are any plans for their creation.

Pomoc na rozwój może być przyznana jedynie podmiotom, które mieszczą się na obszarze wiejskim objętym Lokalną Strategią Rozwoju, któremu dotychczas nie została przyznana pomoc na rozpoczęcie lub rozwijanie działalności gospodarczej w zakresie produkcji artykułów spożywczych lub produkcji napojów. O taką pomoc może się ubiegać również gmina.

Realizacja przedsięwzięcia wiąże się ze spełnieniem odpowiednich warunków. Beneficjent musi być przedsiębiorstwem spożywczym, w którym jest prowadzona działalność w zakresie produkcji, przetwarzania lub dystrybucji żywności pochodzenia roślinnego lub zwierzęcego lub wprowadzania tej żywności na rynek. Operacja zakłada korzystanie z infrastruktury inkubatora przetwórstwa lokalnego przez podmioty inne niż ubiegające się o przyznanie pomocy. Dodatkowo działanie zakłada utworzenie co najmniej jednego miejsca pracy w przeliczeniu na pełne etaty średnioroczne, a osoba będzie zatrudniona na podstawie umowy o pracę lub spółdzielczej umowy o pracę.

Kwota jaka może być przyznana dla danej operacji jest przydzielana przez LGD w ramach przyznanego limitu na utworzenie inkubatora przetwórstwa lokalnego – 500 000 kwoty pomocy. Forma przyznania to refundacja części poniesionych kosztów kwalifikowanych.

### Pojęcie inkubatora kuchennego

Inkubator kuchenny, zwany również przetwórczym, jest jednym ze sposobów pomocy lokalnym producentom żywności w wejściu na drogę profesjonalnej produkcji i sprzedaży zanim zainwestują większe środki w uruchomienie własnego przedsięwzięcia (Publikacja zbiorowa. Inkubator kuchenny. Poradnik tworzenia i funkcjonowania 2016, s.3). Przez inkubator przetwórstwa lokalnego (inkubator kuchenny) rozumie się przedsiębiorstwo spożywcze, w których jest wykonywana działalność w zakresie produkcji, przetwarzania lub dystrybucji żywności pochodzenia roślinnego lub zwierzęcego lub wprowadzania tej żywności na rynek, przy czym podstawą działalności tego inkubatora jest przetwarzanie. Warto podkreślić, że podstawową cechą funkcjonowania urzędu jest założenie, że korzystać z niego będą podmioty odrębne, przy czym to właściciel inkubatora dostosowuje zakład tak, aby jego działanie było zgodne z wszelkimi procedurami. Z uwagi na taką definicję inkubatora przetwórstwa lokalnego należy poddać analizie co rozumie się przez pojęcie „przetwarzania żywności”. „Przetwarzanie” oznacza każde działanie, które zmienia znacznie produkt wyjściowy, a w tym ogrzewanie, wędzenie, solenie, dojrzewanie, suszenie, marynowanie, ekstrakcję, wyciskanie lub połączenie tych procesów (Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych). Obecnie w Polsce działają trzy Inkubatory Przetwórstwa Lokalnego. Nie ma oficjalnych informacji ile tego typu obiektów jest w budowie, bądź czy są plany ich powstania.

## Operation

Although the concept of a common commercial kitchen that an incubator constitutes is no longer completely new in global terms, it demonstrates the variety and creativity of models (Table.2) (Kitchen incubators: an industry snapshot 2013). Assessing a given model as the best remains at the discretion of an incubator's owner and local producers. The simultaneous use of several solutions or the choice of a solution deemed optimal under given circumstances is not excluded either. When choosing a model of using the service that is a local processing incubator by the farmer, taxes and insurances currently in force should be accounted for, so as not to burden the production process with costs that might be avoided.

## Funkcjonowanie

Chociaż koncepcja wspólnej kuchni komercyjnej jaką jest inkubator nie jest już zupełnie nowa w ujęciu światowym, pokazuje różnorodność i kreatywność modeli (Tabela.2) (Kitchen incubators: an industry snapshot 2013). To, który model zostanie uznany za najlepszy leży w gestii właściciela inkubatora i lokalnych wytwórców. Nie wyklucza się również korzystania z kilku rozwiązań jednocześnie lub wyboru optymalnego dla danych okoliczności. Przy wyborze modelu korzystania z usługi jaką jest inkubator przetwórstwa lokalnego przez rolnika, należy wziąć pod uwagę podatki i ubezpieczenia aktualnie obowiązujące tak, aby nie narazić procesu produkcji na koszty, których można uniknąć.

**Table 2.** Examples of the models that may be used

**Tabela 2.** Przykładowe modele możliwe do zastosowania

Model Number/ Numer modelu	Farmer/ Rolnik	Incubator/ Inkubator
I	<ul style="list-style-type: none"> <li>• supplies the produce/ dostarcza surowiec</li> <li>• owns the recipe/ posiada recepturę</li> <li>• processes the product/ przetwarza produkt</li> <li>• sells the product/ sprzedaje produkt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• provides the infrastructure/ udostępnia infrastrukturę</li> </ul>
II	<ul style="list-style-type: none"> <li>• supplies the produce/ dostarcza surowiec</li> <li>• owns the recipe/ posiada recepturę</li> <li>• sells the product/ sprzedaje produkt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• processes the product/ przetwarza produkt</li> </ul>
III	<ul style="list-style-type: none"> <li>• supplies the produce/ dostarcza surowiec</li> <li>• owns the recipe/ posiada recepturę</li> <li>• processes the product/ przetwarza produkt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• sells the product/ sprzedaje produkt</li> </ul>
IV	<ul style="list-style-type: none"> <li>• supplies the produce/ dostarcza surowiec</li> <li>• processes the product/ przetwarza produkt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• owns the recipe/ posiada recepturę</li> <li>• sells the product/ sprzedaje produkt</li> </ul>
V	<ul style="list-style-type: none"> <li>• sells the produce/ sprzedaje surowiec</li> <li>• owns the recipe/ posiada recepturę</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• processes the product/ przetwarza produkt</li> <li>• sells the product/ sprzedaje produkt</li> </ul>
VI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• sells the produce/ sprzedaje surowiec</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• owns the recipe/ posiada recepturę</li> <li>• processes the product/ przetwarza produkt</li> <li>• sells the product/ sprzedaje produkt</li> </ul>

Source: own elaboration based on the data from the publication: Inkubator kuchenny. Poradnik posiadania i funkcjonowania 2016.

Źródło: opracowanie własne na podstawie danych z publikacji Inkubator kuchenny Poradnik posiadania i funkcjonowania 2016.

In model I, the kitchen incubator is made available to the interested parties. They provide the produce themselves, process it according to their own recipe, and subsequently sell the final product in person. In the second case, the produce is processed by the person operating the incubator on behalf of the farmer who supplies the produce and the recipe himself. As in model I, the farmer is still responsible for the distribution of the final product. Another model - III, is significantly different from the previous ones. The farmer supplies the raw produce, the recipe and makes the product but it is not him who handles the sale of the final product. This role is taken over by the incubator, as this is where the farmer sells his product. In model IV, similarly to model III, the raw material is supplied and processed by the farmer, however the recipe for manufacturing the product comes from the incubator. It is also important in this case that it is the incubator that buys this product

W modelu I inkubator kuchenny jest udostępniany zainteresowanym. Chętni sami dostarczają surowiec, przetwarzają go według własnej receptury, a następnie sprzedają osobiście gotowy produkt. W drugim przypadku przetworzeniem surowca zajmuje się osoba obsługująca inkubator na zalecenie rolnika, który sam dostarcza surowiec oraz recepturę. Tak jak w I modelu to rolnik dalej odpowiada za dystrybucję gotowego produktu. Kolejny model – III znacznie różni się od poprzednich. Rolnik dostarcza surowiec, recepturę oraz wytwarza produkt, jednak nie zajmuje się już sprzedażą gotowego produktu. Tę rolę przejmuje inkubator, ponieważ rolnik sprzedaje tam swój wyrób. W IV modelu, podobnie jak w III surowiec jest dostarczany i przetwarzany przez rolnika, jednak receptura wytworzenia towaru pochodzi z inkubatora. Istotne jest tu również, że to inkubator kupuje ten wytwór oraz zajmuje się jego dalszą dystrybucją. V model uwzględnia sprzedaż surowca do

and deals with its further distribution. Model V includes the sale of the produce to the incubator and processing it according to the recipe provided by the farmer. The incubator handles manufacturing and selling the final product. The last model limits the role of the farmer only to the sale of the produce. All other activities are at the discretion of the incubator. The incubator is the owner of the recipe - in contrast to model V.

### Strengths and weaknesses

The creation of a kitchen incubator will primarily benefit candidates for future local food producers and processors. They will have the opportunity to focus on selling and manufacturing their products, as it is the kitchen incubator (as a company) that will take care of all the procedures, sanitary and veterinary regulations, investments carried out on the premises, machinery and equipment. Another significant issue is the possibility of introducing products that have never been produced before, due to the lack of financial means and adequately supplied infrastructure, onto the local market.

The food incubator system does not only connect entrepreneurs with the kitchen. Another positive aspect is the counselling in the field of produce processing. Additionally, the incubator provides the opportunity to exchange experiences, which are particularly important from the perspective of development directions (Food incubators transforming regions 2016). Good quality local foodstuffs of known origin will be created, produced in accordance with applicable regulations.

Apart from the initiatives that may be implemented in a "small business" that a kitchen incubator constitutes, there are also a number of other functions which it might perform. The town in which it is created becomes more interesting, as well as integrates residents during joint activities, and thus it is a component which contributes to the tightening of ties in a local community. Such a course of actions provides the possibility to organise various competitions or festivals, depending on how creative the users of the incubator are. Such activities are associated with the promotion of the region and attract both local inhabitants, as well as tourists. Moreover, thanks to organising demonstrations and culinary workshops, it constitutes an attractive educational offer for children and the elderly. The most important advantage of the above-mentioned tourist attraction may be the tasty satisfaction drawn from the dish prepared by the participants and taken home (Publikacja zbiorowa. Inkubator kuchenny. Poradnik tworzenia i funkcjonowania 2016, p.16). The possibility of storing a particular product for a shorter or longer time is also a significant feature.

There are also many challenges that accompany the creation of an incubator. The fundamental factor is the collection of funds for the investment and the preparation of all documents related to the construction, as well as the settlement of the project. There is no doubt that these tasks are not simple.

inkubatora oraz przetworzenie go według receptury jaką dostarcza rolnik. Trawestacją oraz sprzedażą gotowego produktu zajmuje się inkubator. Ostatni model ogranicza rolę rolnika jedynie do sprzedaży surowca. Wszystkie inne działania leżą w kwestii inkubatora. Właścicielem receptury jest inkubator – w przeciwieństwie do modelu V.

### Słabe i mocne strony

Na utworzeniu inkubatora kuchennego skorzystają przede wszystkim kandydaci na przyszłych lokalnych wytwórców i przetwórców żywności. Będą mieli oni możliwość skupienia się na sprzedaży i produkcji swoich wyrobów, ponieważ to inkubator kuchenny (jako przedsiębiorstwo) zadba o wszelkie procedury, przepisy sanitarne i weterynaryjne, inwestycje prowadzone na terenie obiektu, maszyny i wyposażenie. Ważną kwestią jest również możliwość wprowadzenia na lokalny rynek produktów, które nigdy wcześniej nie były wytwarzane z braku możliwości finansowych i odpowiednio zaopatrzonej infrastruktury.

System inkubatora żywności nie tylko łączy przedsiębiorców z kuchnią. Doradztwo w zakresie przetwórstwa surowców jest kolejnym pozytywnym aspektem. Dodatkowo inkubator stwarza możliwość wymiany doświadczeń, które są szczególnie ważne w perspektywie kierunków rozwoju (Food incubators transforming regions 2016). Powstaną lokalne produkty żywności o dobrej jakości i wiadomym pochodzeniu, produkowane zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Po za działaniami jakie można zastosować w „małym przedsiębiorstwie” jakim jest inkubator kuchenny istnieje również szereg innych funkcji jakie może pełnić. Miejsowość w jakiej powstaje staje się dodatkowo ciekawa, jak również integruje mieszkańców podczas wspólnych działań, a więc stanowi komponent sprzyjający zacieśnianiu więzi lokalnej społeczności. Taki bieg sprawy daje możliwość organizacji różnego rodzaju konkursów czy festynów, w zależności jak bardzo kreatywni są użytkownicy inkubatora. Tego typu działania wiążą się z promocją regionu i przyciągają zarówno tubylców, jak i turystów. Ponadto stanowi on również ciekawą ofertę edukacyjną dla dzieci i osób starszych przez organizację pokazów oraz warsztatów kulinarnych. Najważniejszym atutem wyżej wymienionej atrakcji turystycznej może być smakowita satysfakcja z własnoręcznie stworzonego dzieła kulinarnego, które uczestnicy zabierają do domów (Publikacja zbiorowa. Inkubator kuchenny. Poradnik tworzenia i funkcjonowania 2016, s.16). Istotną funkcją jest również możliwość przechowywania danego towaru na krótszy, bądź dłuższy okres.

Istnieje również wiele wyzwań jakie towarzyszą utworzeniu inkubatora. Podstawowym czynnikiem jest pozyskanie środków na inwestycję i przygotowanie wszystkich dokumentów związanych z budową jak również rozliczenie projektu. Nie ulega wątpliwości, że te zadania nie są proste. Niełatwo wybrać



It is difficult to choose the ones with the greatest commercial potential from an array of innovative ideas (Kim, Mauborge 2006, p. 89). The stage of developing the concept involves consulting the relevant authorities. While there may be many users, there is only one owner of the incubator, so the task that the potential beneficiary is responsible for is a very time-consuming one. Therefore, it is necessary to establish general rules governing the use of the incubator's infrastructure and the performance of basic activities, such as cleaning. Managing the facility in a way which allows for the obtained income to cover the operating costs associated with its use should be considered. At this point, attention should be paid primarily to the small area of the premises of the facilities which are already in operation. Such incubators can accommodate a small number of users at once (Wodka 2016, p. 4). Rules regarding the responsibility for introducing food onto the market must also be established.

None of these aspects are easy, but without undertaking such actions the achievement of the goals set will not be possible. The reward for the efforts made will be an increase in the tourist attractiveness of the region, a wider offer of local products, additional income for farmers, better use of local resources and increased competitiveness.

At present, due to the small number of kitchen incubators in Poland, it is not possible to evaluate which of the models is the most effective and the most profitable one. Additionally, neither of them has provided official sales data.

## Conclusions

A common commercial kitchen for local communities may be a key element in creating economic opportunities. It also plays an important role in the development of a healthy and safe supply of traditional food, especially during the crisis of healthy food, which is being replaced on a large scale by food which is genetically modified.

Facilities operating in the country at present are new, therefore data on their effectiveness is limited. Observation over a span of the upcoming years is important for specifying how these incubators should be constructed and equipped, as well as evaluating which model of operation is the most effective. Organisations or individuals wishing to start such an investment should initiate market research before commencing activities related to construction.

The state of the local economy and customer's demands should be monitored, to provide as much information as possible. Thanks to such research, the chances of succeeding in the changing and uncertain climate of the food industry are the greatest.

spośród innowacyjnych pomysłów te, które mają największy potencjał komercyjny (Kim, Mauborge 2006, s.89). Etap tworzenia koncepcji wiąże ze sobą konsultowanie się z odpowiednimi służbami. Właściciel inkubatora jest jeden, natomiast użytkowników może być wielu, zatem zadanie jakie ciąży na potencjalnym beneficjencie jest bardzo czasochłonne. W związku z powyższym należy ustalić ogólne zasady korzystania z infrastruktury inkubatora oraz wykonywanie podstawowych czynności takich jak np. sprzątanie. Na uwagę należy mieć kierowanie obiektem, tak aby uzyskiwane dochody pokrywały koszty operacyjne jego użytkowania. W tym miejscu należy przede wszystkim zwrócić uwagę na niewielką powierzchnię powstałych już urządzeń. Inkubatory te mogą pomieścić niewielką liczbę użytkowników na raz (Wodka 2016, s.4). Ustalone muszą zostać również zasady dotyczące odpowiedzialności za wprowadzenie żywności do obrotu.

Wszystkie wymienione aspekty nie należą do najłatwiejszych, jednak osiągnięcie założonych celów bez takich działań nie będzie możliwe. Wzrost atrakcyjności turystycznej regionu, bogatsza oferta produktów lokalnych, dodatkowe dochody dla rolników, lepsze wykorzystanie zasobów lokalnych czy też zwiększenie konkurencyjności będą nagrodą za włożony wysiłek.

Na dzień dzisiejszy nie można stwierdzić, który z modeli jest najskuteczniejszy i najbardziej opłacalny z powodu małej ilości inkubatorów kuchennych w Polsce. Również żaden z nich nie udostępnił oficjalnych danych dotyczących sprzedaży.

## Wnioski

Wspólna kuchnia komercyjna dla społeczności lokalnych może stanowić kluczowy element w budowaniu gospodarczych możliwości. Odgrywa również istotną rolę w rozwoju zdrowego i bezpiecznego zaopatrzenia w tradycyjną żywność zwłaszcza w czasie kryzysu zdrowej żywności, którą zastępuje na szeroką skalę żywność modyfikowana genetycznie.

Urządzenia działające dzisiaj na terenie kraju są nowe, zatem ograniczone są dane na temat ich skuteczności. Ważne jest obserwacja w ciągu najbliższych lat, aby określić jak należy wykonywać te inkubatory oraz ich wyposażenie, a także jaki model działania jest najskuteczniejszy. Organizacje bądź osoby chcące rozpocząć taką inwestycję powinny zainicjować badania na rynku przed rozpoczęciem działań związanych z budową.

Należy monitorować stan gospodarki lokalnej oraz zapotrzebowanie klientów tak, aby dostarczać jak najwięcej informacji. Dzięki takim badaniom szanse na sukces w zmieniającym się i nie pewnym klimacie w przemyśle spożywczym są największe.

## References/ Literatura:

1. *Food incubator transforming regions* (2016). Pobrano z: <http://www.foodincubators.how/wp-content/uploads/2016/06/FITR-Guide.pdf>
2. Kamiński, R. (2008). *Aktywność społeczności wiejskich. Lokalne inicjatywy organizacji pozarządowych*. Warszawa: Instytut Rozwoju Wsi i Rolnictwa Polskiej Akademii Nauk.
3. Karpińska, J. (2006). Realizacja sektorowych programów operacyjnych oraz ich wpływ na wzrost konkurencyjności polskich przedsiębiorstw. W: M. Ciska (red.), *Regionalizacja w funkcjonowaniu nowoczesnego przedsiębiorstwa* (s. 35-44). Siedlce: Wydawnictwo Akademii Podlaskiej.
4. Kim, Ch., Mauborge R. (2006). Jak ocenić potencjał rynkowy nowych produktów. W: *Zarządzanie innowacją* (s. 89-116). Gliwice: Wydawnictwo HELION.
5. Kołodziejczak, A. (2011). Lokalne grupy działania jako czynnik rozwoju wiejskich obszarów peryferyjnych w województwach lubelskim i podlaskim. W: M. Wesołowska (red.), *Wiejskie obszary peryferyjne – uwarunkowania i czynniki aktywizacji* (s. 203-215). „Studia obszarów wiejskich” t. XXVI. Warszawa: IGiPZ PAN, Warszawa.
6. Pałka, E. (2015). Rola lokalnych grup działania rozwoju obszarów wiejskich. Przykład województwa świętokrzyskiego. *Studia i Materiały. Miscellanea Oeconomicae*, 3, 189-203.
7. Econsult Solutions (2013). *U.S. Kitchen Incubators: An Industry Snapshot*. Pobrano z: [http://www.econsultsolutions.com/wp-content/uploads/2013/08/ESI-SharedKitchenReport\\_2013.pdf](http://www.econsultsolutions.com/wp-content/uploads/2013/08/ESI-SharedKitchenReport_2013.pdf)
8. Publikacja zbiorowa (2016). *Inkubator kuchenny. Poradnik tworzenia i funkcjonowania*. Minkowo: Ośrodek Promowania Przedsiębiorczości. Pobrano z: [http://www.swietokrzyskieswiss.pl/dopobrania/inkubatory\\_przetworcze/swietokrzyskieswiss\\_pl\\_poradnik\\_tworzenia\\_inkubatora.pdf](http://www.swietokrzyskieswiss.pl/dopobrania/inkubatory_przetworcze/swietokrzyskieswiss_pl_poradnik_tworzenia_inkubatora.pdf)
9. Publikacja zbiorowa (2015). *Jak uruchomić i prowadzić inkubator kuchenny w lokalnym systemie żywnościowym*. Kraków, Lanckorona: Fundacja Partnerstwo dla Środowiska, [http://gosciniac4zywiolow.pl/filemanager/img/podrecznik\\_inkubator\\_kuchenny\\_RS24122014.pdf](http://gosciniac4zywiolow.pl/filemanager/img/podrecznik_inkubator_kuchenny_RS24122014.pdf)
10. Wodka, A. (2016). *U.S. Kitchen Incubators An Industry Update*. Pobrano z: [http://www.actimpact.org/wp-content/uploads/2016/03/U.S.-Kitchen-Incubators-An-Industry-Update\\_Final.pdf](http://www.actimpact.org/wp-content/uploads/2016/03/U.S.-Kitchen-Incubators-An-Industry-Update_Final.pdf)

## Legal acts/ Akty prawne:

11. Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności, art. 3 pkt. 2. Pobrano z: <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/PL/TXT/?uri=celex%3A32002R0178>
12. Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych, Dziennik Urzędowy L139 z dnia 30.04.2004 r., poz.0001 – 0054. Pobrano z: <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/PL/TXT/?uri=celex%3A32004R0852>
13. Ustawa z dnia 17 grudnia 2004 r. o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych, Dz.U. 2005 nr 10 poz. 68. Pobrano z: <http://isap.sejm.gov.pl/Download?id=WDU20050100068&type=1>

## Websites/ Strony internetowe:

14. Dotacje unijne: Koszty kwalifikowane i niekwalifikowane. Pobrano z: <http://www.rp.pl/Firma/310289993-Dotacje-unijne-koszty-kwalifikowane-i-niekwalifikowane.html#ap-1>
15. Innowacyjna Radomka <http://innowacyjnaradomka.pl/>
16. Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich, Baza LGD 2014-2020. Pobrano z: [http://ksow.pl/baza-lgd-2014-2020.html?no\\_cache=1](http://ksow.pl/baza-lgd-2014-2020.html?no_cache=1)
17. Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Program Rozwoju Obszarów Wiejskich 2014-2020. Pobrano z: <http://www.minrol.gov.pl/Wsparcie-rolnictwa/Program-Rozwoju-Obszarow-Wiejskich-2014-2020>
18. Nasza Kalwaria Niezależny info portal. Pobrano z: <http://naszakaalwaria.pl/uruchomiono-inkubator-kuchenny/>
19. Produkt lokalny z Małopolski, Inkubator kuchenny Pobrano z: <http://produktlokalny.pl/inkubator-kuchenny/>
20. Strefa Agro. Pobrano z: <http://www.strefaagro.gazetakrakowska.pl/arttykul/inkubator-kuchenny-pomyslem-na-rozwoj>
21. Stryszów Serwis Gminny, Otwarcie „Inkubatora Kuchennego” w Zakrzowie – 22.09.2016. Pobrano z: <http://www.stryszow.pl/gmina/wydarzenia/2038-otwarcie-inkubatora-kuchennego-w-zakrzowie-22-09-2016>