



Social slow food w Gruzji

Wytrawne sosy do mięs z głogu, tarniny, berberysu. Przeciery z pigwy z papryką, pasta z orzechów laskowych i pesto ze świeżej bazylii lub kolendry. A do tego ekologiczne, wytwarzane w glinianych zbiornikach wino. To wszystko regionalne produkty z regionu Kachetii w Gruzji, które mają pomóc tamtejszej organizacji pozarządowej utrzymać stabilność finansową.

Tą organizacją jest TEMI, która w Gremi, jednym z najbardziej znanych miejsc turystycznych w Gruzji, tuż obok katedry i zamku z XVI wieku – prowadzi całodobowy ośrodek dla osób niepełnosprawnych i wykluczonych. Tylko część podopiecznych organizacji ma orzeczenie o niepełnosprawności i dlatego tylko pobyt części z nich jest dofinansowywany przez państwo gruzińskie. Pozostali to osoby w różny sposób wykluczone, na przykład takie które po wojnie domowej w Abchazji utraciły swoje domy i nie mają dokąd wracać (państwo gruzińskie nie kontroluje regionu Abchazji).

TEMI uchodzi za jeden z najlepszych ośrodków opieki w Gruzji. Przyjeżdżają tu wolontariusze z całego świata by prowadzić zajęcia z niepełnosprawnymi dziećmi. Korzysta z dofinansowania ze środków amerykańskich – które pozwoliło wybudować dom dla mieszkańców i japońskich – dzięki którym zbudowano tu nowoczesną, ekologiczną szklarnię. Z pieniędzy niemieckich powstała nowoczesna, dobrze wyposażona stolarnia.

Wciąż pojawiał się jednak problem z codziennym funkcjonowaniem. Nawet duże inwestycje w ośrodek nie pozwalały mu utrzymać stabilności finansowej.

Z tej potrzeby powstał projekt realizowany przez Towarzystwo Rozwoju Gminy Płużnica ze środków MSZ RP. Polska finansuje współpracę międzynarodową organizacji pozarządowych – to jeden z naszych obowiązków wynikających z przynależności do UE.

Co mogli zaproponować przedstawiciele polskich organizacji pozarządowych swoim partnerom z Gruzji? – Pracowaliśmy z kadrą TEMI nad rozwiązaniami, które pozwolą wykorzystać potencjał organiza-



The Project co-financed by the Polish development cooperation programme of the Ministry of Foreign Affairs of the Republic of Poland

The publication expresses exclusively the views of the author and cannot be identified with the official stance of the Ministry of Foreign Affairs of the Republic of Poland



cji, inwestycje poczynione w ciągu ostatnich kilku lat. Kuchnia gruzińska należy do najbardziej wyrafinowanych kuchni świata i uznaliśmy, że warto z tego potencjału skorzystać – mówi Mirosława Tomasik, prezes TRGP.

Tym bardziej, że polskie organizacje pozarządowe mają doświadczenie w rejestracji i promowaniu produktów regionalnych. Dlatego też Stowarzyszenie Rozwoju Regionalnego Partner (prowadzi np. projekt „smaki pradziadków” który ma służyć aktywizacji wsi) było organizacją wspierającą projekt.

TEMI wytwarza bardzo dobre, uzyskujące nagrody wino – metodą queri (czyli w glinianych kadziach zakopywanych w ziemi, tak jak było robione wino jeszcze za czasów biblijnych) i na dochodach z tego wina chciało się oprzeć. – W Gruzji jest to bardzo trudne, bo konkurencja na rynku wina jest ogromna. Co prawda TEMI wytwarza wino ekologiczne, bez żadnych konserwantów i przez to wywalczyło sobie pewną rynkową niszę. Ale równocześnie to wino jest droższe, trudniej się transportuje i przechowuje. Uznaliśmy, że dochody z wina powinny być jakoś uzupełnione – dodaje Wojciech Szpociński, z Fundacji Polityki Rozwojowej, jeden z ekspertów projektu.

Stąd pomysł wytworzenia próbnej serii sosów do mięs i serów. W Gruzji jest dobry dostęp do produktów już u nas zapomnianych lub trudno dostępnych: berberysu, tarniny, głogu czy różnych ziół. Tania jest hurma (znana na naszym rynku jako owoc charon czy kaki) i z niej można także robić przetwory. – Założyliśmy, że ta produkcja powinna uzupełniać główną, wytwarzaną w TEMI produkcję wina – mówi Mirosława Tomasik.

Pomysł udało się zweryfikować w czasie eventu promocyjnego w jednym z najelegantszych miejsc w stolicy Gruzji, Tbilisi. Na promocję, połączoną z wystawą i sprzedażą produktów przyszło kilkadziesiąt osób, w tym wpływowi przedstawiciele dyplomacji i organizacji grantowych. Impreza była relacjonowana w telewizji, w tym w najważniejszych dziennikach i informacjach. Pokazowe produkty, zresztą pięknie zapakowane, rozeszły się na pniu.

- To przekonało nas ostatecznie, że proponujemy naszym gruzińskim partnerom dobry kierunek rozwoju – komentuje Wojciech Szpociński.



The Project co-financed by the Polish development cooperation programme of the Ministry of Foreign Affairs of the Republic of Poland

The publication expresses exclusively the views of the author and cannot be identified with the official stance of the Ministry of Foreign Affairs of the Republic of Poland



Co więcej – jest to kierunek z którego mogą korzystać także inne lokalne organizacje pozarządowe. Inne ośrodki zajmujące się niepełnosprawnymi w Gruzji są zainteresowane współpracą – na przykład podzieleniem się zadaniami. Jedna organizacja wytwarza opakowania, druga sosy do mięs. Następnie razem je promują i sprzedają, a następnie dzielą się zyskami – oczywiście przeznaczonymi na cele statutowe. Taki mają plan na przyszły rok.

Współpraca polskich organizacji z Gruzją to zresztą nie tylko doradztwo. W ramach projektu do Polski przyjeżdżała kadra z TEMI i innych organizacji o podobnym profilu. W Zakładzie Aktywności Zawodowej w Drzonowie Gruzini odbywali praktyki. Przyglądali się, jak w Polsce jest prowadzona przedsiębiorczość społeczna. – Polskie organizacje korzystają z większego wsparcia państwa, to oczywiste. Z drugiej strony za tym wsparciem idzie sporo ograniczeń: nie ma mowy, by przedsiębiorstwo społeczne mogło wytwarzać i sprzedawać wino, co u nas jest dopuszczalne i nie budzi specjalnych emocji – mówi Shalva Givishvili, jeden z uczestników projektu.

W ramach projektu TEMI dostało też zbiorniki do przechowywania wina i wody, a także częściowe wyposażenie kuchni. Kupione zostały naczynia potrzebne przy organizacji eventów (ich wypożyczenie na event promocyjny w Tbilisi kosztowałoby dokładnie tyle samo, co ich kupno). W ramach projektu sfinansowano też słoiki, w które były pakowane sosy.

Następny krok to – o ile oczywiście uda się uzyskać na niego zewnętrzne finansowanie – to wsparcie TEMI w jej planach otworzenia regionalnej, sezonowej restauracji i rozbudowa oferty turystycznej ośrodka (wypożyczalnia rowerów i wyznaczenie ścieżek rowerowych przy współpracy z lokalną społecznością). W Gremi, jednym z najbardziej odwiedzanych miejsc regionu, w tej chwili trudno coś zjeść. Kachetyjskie produkty regionalne staną się najprawdopodobniej wkrótce podstawą tej restauracji.

Więcej informacji:

Mirosława Tomasik: tomasikm@mga.com.pl

Wojciech Szpociński: szproton@gmail.com



The Project co-financed by the Polish development cooperation programme of the Ministry of Foreign Affairs of the Republic of Poland

The publication expresses exclusively the views of the author and cannot be identified with the official stance of the Ministry of Foreign Affairs of the Republic of Poland



Informacje o projekcie

Wdrażający: Towarzystwo Rozwoju Gminy Płużnica

W ramach grantu MSZ RP w ramach programu Polska Pomoc Rozwojowa 2014

W wysokości: 249 816 PLN (całkowita wartość projektu 280 000 PLN)

Cel projektu:

opracowanie modelu zwiększenia stabilności finansowej instytucji zajmujących się osobami niepełnosprawnymi i pochodzącymi z grup defaworyzowanych w regionie Kachetii w Gruzji oraz zwiększenie ich aktywności zawodowej i społecznej poprzez urynkowanie produkcji lokalnej, uzupełnienie cyklu produkcyjnego, wymianę doświadczeń z polskimi organizacjami w kwestii prowadzenia przedsiębiorczości społecznej, modeli sprzedaży produktów regionalnych oraz technik marketingowych.

Uzyskane produkty (rezultaty) projektu:

- 5 opracowanych i wdrożonych cykli produkcyjnych umożliwi beneficjentowi produkcję wysokiej jakości produktów
- 5 opracowanych strategii marketingowych umożliwi wzrost wartości rynkowej produkowanych przez nich wyrobów, dostosowanie produktów pod kątem rynku zbytu, zwiększenie liczby sprzedanych produktów (pesto ziołowe, krem z orzechów laskowych, sosy czerwone: berberys, głóg, tarnina; chutneye do mięs / z hurmy, śliwek, pigwy; musztardy domowe w kilku rodzajach).



The Project co-financed by the Polish development cooperation programme of the Ministry of Foreign Affairs of the Republic of Poland

The publication expresses exclusively the views of the author and cannot be identified with the official stance of the Ministry of Foreign Affairs of the Republic of Poland



- Zwiększenie zainteresowania potencjalnych klientów. Pozyskanie klientów/sponsorów wśród przedsiębiorców dzięki działaniom promującym działalność ośrodka
- Organizacja 2 eventów promocyjnych w Tbilisi i Gremi oraz udział w targach żywności ekologicznej
- Przeszkolenie kadry/trenerów w zakresie rozwoju przedsiębiorczości społecznej/produktów lokalnych/ metodyki rehabilitacji: spójny ściśle praktyczny cykl szkoleniowo-warsztatowy w Gruzji i Polsce
- Wyższa aktywności zawodowa i społeczna i efektywniejsza rehabilitacja mieszkańców ośrodka dzięki udziału w procesie produkcji i sprzedaży wytwarzanych wyrobów
- Nawiązanie komunikacji między grupami de-faworyzowanymi a społeczeństwem, zwłaszcza w skali lokalnej; Zmniejszenie izolacji osób społecznie wykluczonych

Strona programu MSZ: www.polskapomoc.gov.pl



Polish aid

The Project co-financed by the Polish development cooperation programme of the Ministry of Foreign Affairs of the Republic of Poland

The publication expresses exclusively the views of the author and cannot be identified with the official stance of the Ministry of Foreign Affairs of the Republic of Poland