

Helyi termelők és szolgáltatók alapvető vállalkozói készségének növelését célzó képzés

TOP-5.1.2-15-HE1-2016-00003
„Foglalkoztatási együttműködés Észak-Hevesben”

Heves megye 38 észak hevesi településén jelenleg tevékenykedő és a jövőben tevékenykedni kívánó helyi termelők részére 30 órás képzés megtartása. A képzés során, tevékenységükhöz szükséges elméleti és gyakorlati tudást sajátíthatják el a résztvevők. Átfogó ismereteket kapnak a helyi termékek jelentőségéről, a meglévő adottságoknak és hagyományoknak a helyi termék-kínálat kialakításában betöltött szerepéről.

Jelentkezni az alábbi űrlap kitöltésével lehet:

<https://forms.gle/SidwuFW87sBTgFg29>

A képzés tematikája:

Első nap – szeptember 27. péntek:

Időpont: 09:00-15:00

Helyszín: Gyöngyöspata, Patavár Panzió (3035. Gyöngyöspata, Fő utca 47.)

Előadó: dr. Kovács Rezső - állatorvos

- Kistermelői rendelet: 52/2010. (IV. 30.) FVM rendelet a kistermelői élelmiszer-termelés, -előállítás és -értékesítés feltételeiről
- Helyi termelői piaci rendelet: 51/2012. (VI. 8.) VM rendelet a helyi termelői piacokon történő árusítás élelmiszer-biztonsági feltételeiről
- Közegészségügyi ismeretek
- Dokumentációs kötelezettségek
- Csomagolástechnika
- Élelmiszerek jelölése
- Helyi piacok
- Helyi termékek szerepe a turizmusban és a közétkeztetésben

A képzés során a résztvevők számára kávé, üdítő, pogácsa, ebéd biztosított.

Második nap – szeptember 28. szombat:

Időpont: 09:00-15:00

Helyszín: Gyöngyöspata, Patavár Panzió (3035. Gyöngyöspata, Fő utca 47.)

Előadó: Téli Róbert – adótanácsadó, szaktanácsadó (NAK1572), növényvédelmi, talajtani, vállalatgazdálkodási szakmérnök

- Adózási ismeretek
 - Östermelői adózás – kiemelten a kistermelői élelmiszer előállításra
 - Egyéni vállalkozás adózása (SZJA, KATA) - kiemelten a kistermelői élelmiszer előállításra
 - Gazdasági társaságok adózása (TAO, KIVA)
- Gazdasági jogi ismeretek
 - Szerződéskötés szabályai, típusai
- Munkajogi ismeretek
 - Munkaszerződés típusai, főbb szabályai
 - Egyszerűsített foglalkoztatás
- Dokumentációs kötelezettségek

A képzés során a résztvevők számára kávé, üdítő, pogácsa, ebéd biztosított.

Harmadik nap – október 5. szombat:

Időpont: 09:00-15:00

Helyszín: Gyöngyöspata, Patavár Panzió (3035. Gyöngyöspata, Fő utca 47.)

Előadó: Vágner Ákos - szaktanácsadó (NAK1026), pályázati és beruházási szakértő

- Megyei államigazgatási szervek
- Megyei, térségi szakmai szervezetek
- Megyei, térségi tanácsadó szervezetek
- Agrártámogatások
 - Területalapú támogatások (SAPS, zöldítés, termeléshez kötött támogatások)
 - Vidékfejlesztési pályázatok
 - Beruházás típusú támogatások – kiemelten a kistermelői élelmiszer előállításra

- Területhez és állatállományhoz kapcsolódó támogatások
 - Üzleti tervezési alapismeretek
 - Hitelkonstrukciók
 - Külföldi jó gyakorlatok
 - Termékfejlesztés know-how

A képzés során a résztvevők számára kávé, üdítő, pogácsa, ebéd biztosított.

Negyedik nap – október 11. péntek: Sáfrány Pisztráng – Szilvásvár

Időpont: 09:00-15:00

Helyszín: 3348. Szilvásvár, Park út 12

Előadó: Sáfrány László, tulajdonos

Hazai jó gyakorlat bemutatása, helyi terméket gyártó üzem látogatása: Sáfrány László a szalajka-völgyi Pisztrángos tavaknál működteti családi vállalkozását már 20 éve. A pisztrángtenyésztés mellett különféle halakat egyaránt füstölnek. Elsősorban arra törekednek, hogy a vásárlókat mindig friss, adalékanyagoktól mentes, minőségi halspecialitásokkal lássák el. A Sáfrány Pisztráng munkálataiba kaphatnak betekintést a képzésen résztvevők, valamint finom kóstolókkal is várják őket.

Ötödik nap- október 18. péntek: Bükki Sajt – Mónosbél

Időpont: 09:00-15:00

Helyszín: 3345. Mónosbél, Arany János utca 8

Előadó: Sándor Tamás, tulajdonos

Hazai jó gyakorlat bemutatása, helyi terméket gyártó üzem látogatása: Sándor Tamás sajtkészítő vállalkozásukat 2005 óta üzemelteti, mely Bükki Sajt néven vált híressé. Minőségi, természetes termékeket állítanak elő. Hegyvidéki sajtmanufaktúrájukban saját termelésű kecsketejből és az üzemhez tartozó hegyvidéki magyartarka tehéntejből készítik sajtjaikat. Lehetőséget biztosítanak a manufaktúra megtekintésére, ahol az üzemlátogatás mellett sajtkülönlegességeket, ételkülönlegességek ízelhetnek melyhez a térség kiemelkedő borászatainak termékei kerül kínálatra.

A rendezvénnyel kapcsolatos további információ:

Alfa 75 Bt.

3300. Eger, Cifrakapu utca 162

Vágner Ákos

alfa75bt@agrarszaktan.hu

www.agrarszaktan.hu

Iroda: +36 30/896-95-01