



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”.  
Projekt współpracy finansowany ze środków Unii Europejskiej, w ramach poddziałania 19.3 „Przygotowanie i realizacja działań w zakresie współpracy z lokalną grupą działania” objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.

## **Regulamin rekrutacji uczestników wizyty studyjnej realizowanej w ramach projektu pn. „Międzynarodowa Promocja Enoturystyki i Dziedzictwa Lokalnego”**

1. Niniejszy dokument określa zasady rekrutacji uczestników wizyty studyjnej realizowanej w ramach międzynarodowego projektu współpracy pn. „Międzynarodowa Promocja Enoturystyki i Dziedzictwa Lokalnego”.
2. Planowana liczba uczestników wyjazdu w Projekcie ogółem to 40 osób (z obszaru LGD „Kraina Nafty”, LGD Nowa Galicja, LGD „LIWOCZ”, Czarnorzecko-Strzyżowska LGD), w tym 28 uczestników zakwalifikowanych w ramach rekrutacji na podstawie kryteriów wyboru określonych w pkt. 9 niniejszego regulaminu.
3. Planowana liczba uczestników wyjazdu **z obszaru Czarnorzecko - Strzyżowskiej LGD to 9 osób**, zakwalifikowanych w ramach rekrutacji na podstawie kryteriów wyboru określonych w pkt. 9 niniejszego regulaminu.
4. Wizyta studyjna realizowana będzie na obszarze Węgier, w terminie 24-26 października 2019 r. Połączona zostanie z konferencją i targami.
5. Program wizyty stanowi zał. nr 1 do niniejszego Regulaminu.
6. Informacja o rekrutacji uczestników wraz z Regulaminem i załącznikami, zamieszczona została na stronie internetowej Czarnorzecko-Strzyżowskiej LGD.
7. Nabór prowadzony będzie w sposób otwarty, na podstawie złożonego formularza zgłoszeniowego, stanowiącego zał. nr 2 do niniejszego Regulaminu. **Przez złożenie formularza rozumie się przesłanie wypełnionego i podpisanego formularza na adres e-mail: strzyzow@lgdleader.pl lub złożenie osobiście w Biurze LGD, pod adresem 38-100 Strzyżów ul. Daszyńskiego 3, w terminie od 1 października 2019 r. do 7 października 2019 r.**
8. Rekrutacja prowadzona będzie do limitu dostępnych miejsc.
9. O wyborze uczestnika decydował będzie Zarząd LGD po spełnieniu kryterium wyboru:
  - a) przynależność do niżej wymienionej grupy:
    - winiarze
    - osoby prowadzące gospodarstwa enoturystycznej
    - przedsiębiorcy, producenci, przetwórcy lokalnych produktów, producenci rolni
    - przedstawiciele KGW
    - twórcy i artyści lokalni
    - mieszkańiec obszaru Czarnorzecko-Strzyżowskiej LGD
    - przedstawiciel LGD
  - b) przygotowanie prezentacji/ stoiska pod względem różnorodności.
10. W przypadku nie spełnienia warunków, o których mowa w pkt. 8, niezwłocznie przeprowadzony zostanie ponowny nabór uczestników, w celu uzupełnienia limitu miejsc.
11. Po zakończeniu procesu rekrutacji biuro Czarnorzecko-Strzyżowskiej LGD poinformuje drogą telefoniczną wszystkie osoby, które zostały zakwalifikowane do udziału w wyjeździe.
12. Przystąpienie kandydata do procesu rekrutacji jest równoznaczne z zaakceptowaniem niniejszego regulaminu.





„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”.  
Projekt współpracy finansowany ze środków Unii Europejskiej, w ramach poddziałania 19.3 „Przygotowanie i realizacja działań w zakresie współpracy z lokalną grupą działania” objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.

*Załącznik nr 1 do Regulamin rekrutacji uczestników wizyty studyjnej realizowanej w ramach projektu pn. „Międzynarodowa Promocja Enoturystyki i Dziedzictwa Lokalnego”*

## Program wizyty studyjnej

DZIEŃ I	
Od godz. 9:00	Zabranie/Objazd po uczestników wyjazdu studyjnego z obszarów LGD organizujących wyjazd; Trasa przejazdu obejmuje: Strzyżów, Kołaczyce, Brzyska, Miejsce Piastowe*; Na trasie zwiedzanie Sarospatak - stare miasto, mury obronne, współczesna architektura miasta wg projektu Irme Makovca, kościół zamkowy z relikwiami św. Elżbiety, spacer po Megyer-Hegy Tarn.  Miejsce docelowe: Węgry (zakwaterowanie w Miskolcu, warunek dostępność 40 m-c noclegowych).  Szacowany czas przejazdu co najmniej 5 h, trasa ok. 300 km  <i>* istnieje możliwość zwiększenia liczby przystanków, z uwagi na konieczność zabrania osób wraz z produktami/materialami ekspozycyjnymi na targi;</i>
15:00 – 16:00	Obiad
16:00 – 19:00	Zwiedzanie obszaru (kolejność do uzgodnienia): <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Zamek, Barokowy Kościół Minorytów, starówka, Dolina Pięknej Pani (Eger);</li><li>➤ Spacer po Tokaju, pomnik św. Stefana, Rynek, piękne kamienice i pałace właścicieli winnic, pomnik Bachusa, kościół z Czarną Madonną;</li><li>➤ Figura Chrystusa w Tarcal, obiekty sakralne, zwiedzanie miasteczka;</li></ul>
19:30	Wspólna kolacja uczestników wizyty studyjnej z przedstawicielami partnera węgierskiego
DZIEŃ II	
8:00 – 9:00	Śniadanie
10:00 – 11:00	Przejazd do miejsca odbywania się TARGÓW - Pałac w Edelény; przygotowanie stoisk
11:00-16:00	Oficjalne rozpoczęcie Targów połączonych z Konferencją na temat produktów lokalnych, historii winiarstwa, eko i enoturystyki oraz promowania walorów obszarów partnerskich; Prezentacja produktów ze strony polskiej i węgierskiej. Prelekcje polskie i węgierskie nt. produktów lokalnych, historii winiarstwa, eko i enoturystyki na danym obszarze i ich znaczenia dla rozwoju turystyki; zagadnień związanych z promocją obszaru; Wnioski i dyskusja.
17:00 – 17:30	Obiad
18:00 – 19:00	Zwiedzanie z przewodnikiem Pałacu w Edelény;
19:30	Kolacja

## DZIEŃ III



8:00 – 9:00	Śniadanie, wykwaterowanie															
10:00 – 15:00	<p>Prezentacja dobrych praktyk w kontekście wykorzystywania walorów przyrodniczych i kulturowych obszaru do rozwoju i kształtowania turystyki i enoturystyki; zwiedzanie walorów turystycznych obszaru partnerskiego LGD (winnice, lokalni producenci, kolejność ustalona zostanie przez Biuro Podróży):</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Nazwa</th> <th>Adres</th> <th>Produkty</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Széphalmi FruitStorage</td> <td>3980 Sátoraljaújhely Kazinczy u. 63.</td> <td>Produkty lokalne, bio, przetwory owocowe i warzywne, dżemy, czekolada, praliny</td> </tr> <tr> <td>Götz Winery Götz Mezőgazdasági Bt</td> <td>3958 Herceggút Petőfi u. 193.</td> <td>Piwnica, wino, produkty lokalne</td> </tr> <tr> <td>Kiss Winery Fitomark-'94 Kft.</td> <td>3934 Tolcsva Szent Imre u. 4.</td> <td>Piwnica, wino, produkty lokalne, przetwory owocowe, soki owocowe, dżemy</td> </tr> <tr> <td>TOKAJ HÉTSZŐLŐ/ Rákóczi Pince</td> <td>3910 Tokaj, Kossuth tér 15.</td> <td>Piwnica, winnica, wino, produkty lokalne, zamek,</td> </tr> </tbody> </table>	Nazwa	Adres	Produkty	Széphalmi FruitStorage	3980 Sátoraljaújhely Kazinczy u. 63.	Produkty lokalne, bio, przetwory owocowe i warzywne, dżemy, czekolada, praliny	Götz Winery Götz Mezőgazdasági Bt	3958 Herceggút Petőfi u. 193.	Piwnica, wino, produkty lokalne	Kiss Winery Fitomark-'94 Kft.	3934 Tolcsva Szent Imre u. 4.	Piwnica, wino, produkty lokalne, przetwory owocowe, soki owocowe, dżemy	TOKAJ HÉTSZŐLŐ/ Rákóczi Pince	3910 Tokaj, Kossuth tér 15.	Piwnica, winnica, wino, produkty lokalne, zamek,
Nazwa	Adres	Produkty														
Széphalmi FruitStorage	3980 Sátoraljaújhely Kazinczy u. 63.	Produkty lokalne, bio, przetwory owocowe i warzywne, dżemy, czekolada, praliny														
Götz Winery Götz Mezőgazdasági Bt	3958 Herceggút Petőfi u. 193.	Piwnica, wino, produkty lokalne														
Kiss Winery Fitomark-'94 Kft.	3934 Tolcsva Szent Imre u. 4.	Piwnica, wino, produkty lokalne, przetwory owocowe, soki owocowe, dżemy														
TOKAJ HÉTSZŐLŐ/ Rákóczi Pince	3910 Tokaj, Kossuth tér 15.	Piwnica, winnica, wino, produkty lokalne, zamek,														
16:00	Obiad w drodze powrotnej															
19:00 – 20:00	Powrót do Miejsca Piastowego, rozwiezienie uczestników															





„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”.  
Projekt współpracy finansowany ze środków Unii Europejskiej, w ramach poddziałania 19.3 „Przygotowanie i realizacja działań w zakresie współpracy z lokalną grupą działania” objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.

*Załącznik nr 2 do Regulamin rekrutacji uczestników wizyty studyjnej realizowanej w ramach projektu pn. „Międzynarodowa Promocja Enoturystyki i Dziedzictwa Lokalnego”*

### Formularz zgłoszeniowy

Dane uczestnika	
<b>Imię i nazwisko</b>	
<b>Adres zamieszkania</b>	
<b>Przynależność do grupy:</b> <i>(należy wstawić znak „x” w odpowiednią kratkę, można zaznaczyć więcej niż jedną opcję)</i>	<input type="checkbox"/> Winiarz <input type="checkbox"/> Osoba prowadząca gospodarstwo enoturystyczne <input type="checkbox"/> Przedsiębiorca, producent, przetwórcą lokalnych produktów <input type="checkbox"/> Producent rolny <input type="checkbox"/> Przedstawiciele KGW <input type="checkbox"/> Twórca, artysta lokalny <input type="checkbox"/> Mieszkaniec obszaru Czarnorzecko-Strzyżowskiej LGD <input type="checkbox"/> Przedstawiciel LGD
<b>Telefon do kontaktu</b>	
<b>Opis prezentacji/stoiska</b> <i>(jeśli dotyczy)</i>	

.....  
Podpis zainteresowanego\*

\* Wyrażam zgodę na przetwarzanie moich danych osobowych zgodnie z art. 6 ust. 1 lit. a Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) oraz na publikację wizerunku.

