

**Protokół z posiedzenia Zarządu Związku 10\_12\_2013 r. Wielen** (28 Grudnia 2013)**PROTOKÓŁ Z OBRAD ZARZĄDU  
ZWIĄZKU MIAST I GMIN NADNOTECKICH  
Wielen, 10 grudnia 2013 r. ( godz. 9.30 )****Porządek obrad:**

1. Otwarcie posiedzenia, przywitanie.
  2. Stwierdzenie quorum.
  3. Przyjęcie porządku obrad.
  4. Dyskusja nad planowanym wdrożeniem projektu wspólnego dla miast i gmin nadnoteckich pn. „Noteckie Smaki”- przedstawienie oferty Impresariatu Kulinarного z siedzibą w Rogalinie - Wojciech Lewandowski.
  5. Wolne wnioski.
- Zakończenie obrad.

**Ad. 1-3)**

Zarząd obradował w 6-os. składzie. Powitaniem, a następnie stwierdzeniem quorum rozpoczął obrady Prezes Zarządu Franciszek Strugała. Lista obecności- (Zał. nr 1 - up. przedst. Gminy Nowa Wieś Wielka, Gminy Santok ). Udział wzięli również Burmistrz Wielenia Zbigniew Stochaj (Przewodniczący Komisji Rewizyjnej Związku) oraz przedstawiciel Impresariatu Kulinarного z siedzibą w Rogalinie - Wojciech Lewandowski.

Porządek obrad został przyjęty bez uwag.

**Ad.4)**

Prezes krótko wprowadził pozostałych członków Zarządu Związku w temat nowego projektu „Noteckie Smaki” (sygnalizowanego wcześniej podczas obrad w Drawsku i Barcinie), następnie poprosił o przedstawienie oferty firmy „Impresariat Kulinary” przez Wojciecha Lewandowskiego, który zajmuje się profesjonalną organizacją imprez kulinarnych i posiada doświadczenie w przedmiotowej branży. Prezes nadmienił, że kilka dni przed planowanym posiedzeniem Zarządu miało miejsce robocze spotkanie w Czarnkowie, celem omówienia oczekiwań wobec potencjalnego wykonawcy cyklu imprez pod nazwą roboczą „Noteckie Smaki.” Przedstawiona oferta zakładała, że w pierwszym roku organizacji imprez spodziewać się można ok. 40 wystawców z produktami regionalnymi (w gminach nadnoteckich będą to ryby, grzyby, piwo, miody pitne, produkty mleczne, inne ). Oferta dla uatrakcyjnienia poszerzona może być także o stoiska serowarów z Podhala, producentów miodów pitnych i pieczywa z Kurpiów oraz innych producentów i sprzedawców.

Planowany cykl nadnoteckich imprez kulinarnych ma być skoncentrowany przede wszystkim na „smaku” i mieć inny charakter niż imprezy typu „Dni Miasta” de facto organizowane od wielu lat w nadnoteckich samorządach. W związku z tym konieczne będzie selektywne wybieranie potencjalnych wystawców. Nie może jednak zabraknąć tzw. dużej gastronomii- dań z ryb, grzybów, innych potraw regionalnych oraz piwa. Każda gmina członkowska, która zdecyduje się na czynny udział w imprezie będzie miała zapewnione stoisko, na którym będzie promowała swój produkt lokalny, swoich wytwórców (np. rzeźników, producentów miodu, przedstawicieli gospodarstw agroturystycznych).

Ważnym elementem będzie scena- jednak to nie gwiazdy muzyczne mają grać pierwsze skrzypce, skupić się można np.: na wykonawcach lokalnych prezentujących dobre covery, muzykę bluesową i szantową. W tym projekcie muzyka sceniczna ma być jedynie elementem dodatkowym (tłem), natomiast na głównej scenie przez cały czas trwania imprezy pojawiać się mają ciekawe prezentacje kulinarne, tj. „pokazy” lokalnych wytwórców oraz restauratorów. Czas trwania całej imprezy szacuje się na ok. 10 godz. w sobotę i w niedzielę (przy założeniu dwudniowej edycji). Impresariat Kulinary proponuje, aby twarzą był Robert Makłowicz jako znany w Polsce „celebryta” kulinarny. Oprócz głównych bloków tzw. kulinarnych na scenie mogą odbywać się tematyczne konkursy. Ważnym elementem jest też zapewnienie ciekawej strefy animacji dla najmłodszych, np.: mini warsztaty kulinarne. W promocji imprezy proponuje się wykorzystać np. spoty radiowe z udziałem Roberta Makłowicza przy założeniu uzyskania cen patronackich w radiach lokalnych, a także plakaty, ulotki dystrybuowane w gminach nadnoteckich i większych miejscowościach ościennych (np. Poznań, Piła, Bydgoszcz), przeprowadzenie kampanii na profilu facebook.

Następnie przedstawiciel Impresariatu Kulinarного omówił najważniejsze założenia budżetowe. Jarmark smaków docelowo jest imprezą samofinansującą się, jednak w pierwszym roku konieczne będzie poniesienie pewnych kosztów organizacyjnych, szczególnie przez gospodarza (zapewnienie sceny, infrastruktury technicznej, sanitarnej i ochrony). Ważne jest zapewnienie wysokiej jakości imprezy tak, by rozwijała się ona w kolejnych latach. W budżecie imprezy wyszczególniono wszystkie elementy, które mogą wystąpić przy organizacji takiego przedsięwzięcia. Wzięto też pod uwagę zorganizowanie kuchni plenerowych, gdzie miałyby odbywać się turnieje dla amatorów poszukujących noteckiego smaku.

Prezentowana oferta stanowi zał. nr 2.

Przy założeniu, że wszystkie gminy zrzeszone w Związku zdecydowałyby się wziąć udział w imprezie wraz z partycypacją w kosztach organizacji, to jednostkowo koszt na gminę wyniósłby ok. 8.200,00 zł. brutto (łącznie ze stoiskiem). Zdaniem przedstawiciela firmy nie ma potrzeby organizacji wydarzenia jako imprezy masowej. W ciągu dnia przewija się podczas imprezy dużo ludzi, ale nie ma punktu kulminacyjnego w postaci koncertu gwiazdy, który gromadzi dużą publiczność powodującą, że impreza staje się masową.

Prezes Franciszek Strugała stwierdził, że bardzo restrykcyjne podejście do przepisów związanych z organizacją imprez masowych może spowodować, że wszystkie mniejsze wydarzenia, które będą klasyfikowane jako imprezy masowe stracą rację bytu z uwagi na koszty ich organizacji. Dla przykładu w Czarnkowie imprezami masowymi są przeważnie tylko duże koncerty odbywające się w amfiteatrze, ale i tam teren imprezy ograniczony jest wyłącznie do amfiteatru. W tym miejscu Wójt Gminy Drawsko Marek Tchorzka podkreślił, że to organizator imprezy określa, czy ma ona charakter masowy, czy też nie. W Drawsku przy organizacji większych wydarzeń wytyczany jest teren przy amfiteatrze w obrębie, którego odbywa się dana impreza, ale jest on wytyczony na tyle osób, że nie podlega przepisom organizacji imprez masowych. Ważne jest zapewnienie bezpieczeństwa uczestnikom imprezy, ale przy takim charakterze wydarzenia nie należy tego traktować jako imprezy masowej. Stwierdził ponadto, że propozycja przedstawiona przez Wojciecha Lewandowskiego odpowiada wymogom Związku i trafia we wstępnie przyjęte założenia. Jedyнным elementem, którego mocno mu brakuje w przedstawionej koncepcji jest słabe odniesienie się do pokazania walorów samej rzeki Noteć. Można i należy to wykorzystać w przerwach między konkursami kulinarnymi np. filmy o Noteci, o Dolinie Noteci lub zorganizować galerię zdjęć pokazujących piękno terenów nadnoteckich. Chodzi o to, aby oprócz noteckich smaków

turyści zapamiętali również piękno Noteci. Warto, aby ta właśnie nowa impreza kulinarna była mocno kojarzona z rzeką. Jeśli chodzi o kwestię kosztów, to Związek we własnym gronie musi przekonać delegatów, by wszystkie gminy współorganizowały ten cykl imprez. Uszczegółowienie kosztów nastąpi zapewne na etapie organizowania pierwszej imprezy i dalej cyklu, kiedy będzie konkretne ustalenie lokalizacji oraz zakresu poszczególnych działań.

Zarząd Związku określi, które elementy wyszczególnione we wstępnej wycenie mają być zastosowane. Natomiast organizację całości przejąć powinna firma zewnętrzna, by gminy „odciążyć.” Warunkiem koniecznym jest jednak decyzja, aby gminy nadnoteckie same sobie odpowiedziały sobie, że wchodzi w ten projekt. Niewątpliwie wystawcami, którzy będą musieli wnieść opłaty za udział w imprezie będą wystawcy piwa oraz „dużej gastronomii,” którzy będą prowadzili sprzedaż swoich wyrobów podczas imprezy. Pozostali wystawcy zobligowani zostaną do wniesienia minimalnej opłaty, bądź też zostaną zaproszeni do udziału w imprezie bez ponoszenia przez nich kosztów. Marek Tchórzka zaproponował również, aby termin imprezy był stały, np. trzeci weekend lipca. Ponadto gmina na terenie, której zorganizowana zostanie impreza powinna być bardziej obciążona kosztowo- ok. 25% kosztów dodatkowo i należy dobrze wypromować nowe wydarzenie, by w kolejnych latach była już tylko wyższa frekwencja.

Burmistrz Nakła nad Notecią Sławomir Napierała dodał, że gminy same mogłyby zmobilizować przedstawicieli swoich środowisk do kulinarnych konkursów, np. Koła Gospodyń Wiejskich, inne organizacje i stowarzyszenia. Wówczas niektóre koszty organizacyjne, jak dowozy uczestników konkursów spadłyby na gminę.

Burmistrz Wielenia Zbigniew Stochaj zauważył, że ważnym aspektem będzie jednak dookreślenie miejsca organizacji imprezy. Problemem będzie również to, że zadanie nie zostało wprowadzone do projektów budżetów poszczególnych gmin na 2014 rok.

Wojciech Lewandowski dodał, że termin imprezy musi być ustalony tak, by nie kolidował z innymi terminami już realizowanych imprez o podobnym charakterze, których terminy są znane i w większości stałe. Zaproponował, by był to ostatni weekend maja, albo drugi weekend lipca (12-13 lipca 2014 r.). Jednocześnie zauważył, że kłopotliwe może być utrzymanie stałego terminu organizowania imprezy w kolejnych latach. Termin będzie uzależniony od organizacji innych imprez w okolicy danej lokalizacji „Noteckich Smaków,” tak by nie tworzył niepotrzebnie konkurencji.

Sekretarz Gminy Zwierzyn Andrzej Wiśniewski poparł pomysł, by termin imprezy był ustalany w odniesieniu do terminów innych imprez organizowanych w okolicy. Impreza Związkowa nie powinna kolidować z innymi znanymi w regionie.

Wójt Gminy Drawsko Marek Tchórzka (Skarbnik Zarządu) zaproponował, by koszty organizacji wniesione zostały przez gminy jako dodatkowa składka do Związku, ale tu szczegółowe rozwiązania musiałyby zostać przedyskutowane. Koszty ponoszone przez gminę-gospodarza imprezy powinny wynieść pomiędzy 1/4, a 1/3 całości kosztów.

Prezes Franciszek Strugała dodał, że czasu na organizację nie jest dużo. Należy zdecydować o podziale finansowym na poszczególne gminy oraz wyborze miejsca organizacji imprezy. Dla poszczególnych gmin kosztem może być organizacja imprezy, wynajem stoiska, promocja- tu partnerem może nie być bezpośrednio gmina, ale np. ośrodki kultury, centra sportu, które mogą ubiegać się o zwrot VAT-u.

W podsumowaniu Prezes stwierdził, że przedstawiona koncepcja na potrzeby projektu pn. „Noteckie Smaki” została opracowana dobrze i zawiera najważniejsze elementy, na których zależało Związkowi. Prezes poprosił przedstawiciela Impresariatu Kulinarnego o przedstawienie przygotowanej prezentacji i najważniejszych założeń koncepcyjnych podczas dzisiejszych obrad XXV Walnego Zebrania Członków ZMiGN. Na tym protokół zakończono i podpisano.

PREZES ZARZĄDU /-/ Franciszek Strugała

PROTOKOLANT /-/ Hanna Forbrich