



Primăria Hemeiș
Județul Bacău

GAL Plaiurile Bistritei în colaborare cu GAL Dealurile Tarnavelor, GAL Oamenii Deltei, GAL Tara Oasului, GAL Sucevita-Putna implementează proiectul LEADER GASTRO TOUR



Publicat la: 26 august 2021

GAL Plaiurile Bistritei în colaborare cu GAL Dealurile Tarnavelor, GAL Oamenii Deltei, GAL Tara Oasului, GAL Sucevita-Putna implementează proiectul LEADER GASTRO TOUR. Obiectivul general al proiectului este promovarea turismului gastronomic local prin infiintarea de puncte gastronomice, rute tematice si circuite turistice prin valorificarea produselor locale bazata pe lantul scurt.

Teritoriul GAL Plaiurile Bistritei: comunele Garleni, Hemeius, Luizi-Calugara, Magura, Margineni, Racova si Sarata – județul Bacau

Punctele Gastronomice Locale sunt bucătării particulare care servesc turiștilor rețete specifice zonei și se pot afla în spațiul micilor ferme, exploatații familiale, stâne sau adăposturi pescărești. Acest tip de organizare vine în sprijinul celor care produc alimente de bază și doresc să ofere servicii de alimentație publică în deplină siguranță pentru consumator, fără să dețină însă pensiuni turistice sau alte forme organizate de turism. Este o facilitate pentru unitățile de tip familial, care vor să presteze turism de scară mică (turism rural, ecoturism, turism cultural). În aceste locuri este prezent un meniu preparat și servit în aceeași zi, numai de către patron și/sau membrii familiei acestuia, cu maximum 2 feluri de ciorbe/supe, 2 feluri principale și 2 deserturi.

Pentru înființarea **Punctelor Gastronomice Locale**, proprietarii de gospodării, trebuie să îndeplinească următoarele condiții:

- să se constituie într-o formă de organizare juridică, de tipul: persoană fizică autorizată, întreprindere individuală (II), întreprindere familială (IF) sau societate cu răspundere limitată (SRL);
- să se înregistreze sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor, cu respectarea dispozițiilor Ordinului ANSVSA nr. 111/2008, respectiv să parcurgă etapele necesare înregistrării pentru unitățile definite la Anexa 1, Capitolul II, punctul 1, litera a) din Ordinul ANSVSA nr. 111/2008, cu modificările și completările ulterioare, ca restaurante;
- să servească preparate produse doar de către ei și de către membrii familiei lor, iar starea de sănătate a tuturor celor care prepară alimentele să fie verificată periodic;
- să se înregistreze la Administrația Națională de Administrare Fiscală.

Cine poate înființa un Punct Gastronomic Local?

ü membrii ai gospodariilor taranesti care, doresc sa infiinteze puncte de gastronomie locala (anteprenori si potentiali anteprenori)

ü producători locali

ü asociatii/cooperative/parteneriate formale sau informale

ü grupuri de producatori

ü operatori de turism

ü persoane fizice și reprezentanți ai entităților juridice interesate de tematica proiectului

Informatii detaliate privind derularea proiectului sunt disponibile pe pagina web a GAL, www.galplaiurilebistritei.ro. Persoane de contact: Jijie Codrina – 0740093225, Nuta Mihaela – 0741500535, Saveluc Lavinia – 0724153413.

Datele de contact unde persoanele interesate de tematica proiectului pot obtine informatii suplimentare sunt urmatoarele: de luni pana vineri in intervalul orar 9.00 – 15.00 sau e-mail: galplaiurilebistritei@yahoo.com. Informatii detaliate aferente proiectului LEADER Gastro Tour sunt disponibile la sediul GAL „PLAIURILE BISTRITEI”.

Ce se prepară și servește într-un Punct Gstronomic Local?

Produsele preparate și servite in PGL sunt realizate din materii prime de origine:

- animală – carne, ouă, lapte, brânză
- non-animală – zarzavaturi, legume, fructe, cereale
provenite, pe cât posibil din surse locale.

Produsele vor fi preparate, pe cât posibil, după metode tradiționale, cele folosite în mod curent în gospodărie, fiind destinate consumului în stare proaspătă, în aceeași zi și la cât mai scurt timp după gătire.

Se pot servi și folosi și produse în stare conservată (gemuri, dulcețuri, legume conservate, preparate de origine animală conservate, etc.) care îndeplinesc condițiile de mai sus.

Produsele cu specific zonal pot cuprinde, fără a se limita:

- gustări/antreuri calde sau reci – brânzeturi, preparate din pește, rulade, salate de legume:
- Preparate de felul I – supe, ciorbe, borșuri (preparate din pește, carne sau legume):
- Preparate de felul II (de bază) – mâncăruri de legume, din carne și legume, din carne tocată, fripturi servite cu garnituri, preparate din pește, preparate de pasăre, de vânat, etc.:
- Preparate de felul III – dulciuri de bucătărie:
- Preparate artizanale de panificație și patiserie specifice zonei:
- Siropuri de fructe specifice zonei. Legume și fructe proaspete și/sau conservate, specific zonei.

Cum se gătește într-un Punct Gastronomic Local?

Este important să se respecte permanent:

- Temperatura de depozitare a materiilor prime și a produselor finite;
- Condițiile de decongelare a materiilor prime congelate;
- Gătirea suficientă;
- Condițiile de igienă la porționarea produselor finite în scopul servirii.

Se recomandă folosirea de materii prime cât mai proaspete, tradiționale, locale, la îndemâna PGL.

Nu se recomanda stocarea materiilor prime pe perioade lungi de timp.

Toate categoriile de materii prime se depoziteaza la temperaturi adecvate, fără a afecta calitatea produselor pe perioada depozitării.

Cum înființezi un Punct Gastronomic Local?

□ Te înregistrezi sub o formă de organizare juridică (Asociație Familială, Persoană Fizică Autorizată sau Societate Comercială),

□ Obții documentul de înregistrare sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor (pentru că din acel moment vei depăși cadrul consumului privat),

□ Pregătești dosarul (care trebuie să conțină și schița locului de producere a alimentelor, copie după certificatul constatator eliberat de Oficiul Național al Registrului Comerțului și copie după actul de identitate),

□ Depui o cerere tip pentru înregistrarea (Cererea tip poate fi descărcată de pe site-ul ANSVSA sau poate fi obținută de la sediul DSVSA-urilor județene),

□ Aștepti inspectorii DSVSA într-o vizită la locul de

preparare al alimentelor, pentru o evaluare a unității, iar ei îți vor spune dacă acesta corespunde normelor generale pentru acest tip de activitate (găsești normele în anexa II, Cap. III din Reg. CE.852/2004). Dacă locația nu îndeplinește normele, vei fi notificat cu privire la deficiențele constatate, dar și termenele de remediere,

☐ Oferi mâncare gătită proaspăt în noul tău Punct Gastronomic Local.

Nume	Data	Fișier
PLIANT	26/08/2021	Descarcă

Adresă

Link:

<https://primariahemeius.ro/gal-plaiurile-bistritei-in-colaborare-cu-gal-dealurile-tarnavelor-gal-oamenii-deltei-gal-tara-oasului-gal-sucevita-putna-implementeaza-proiectul-leader-gastro-tour/>