

# Promocja pstrąga na południu Polski na przykładzie Opolszczyzny





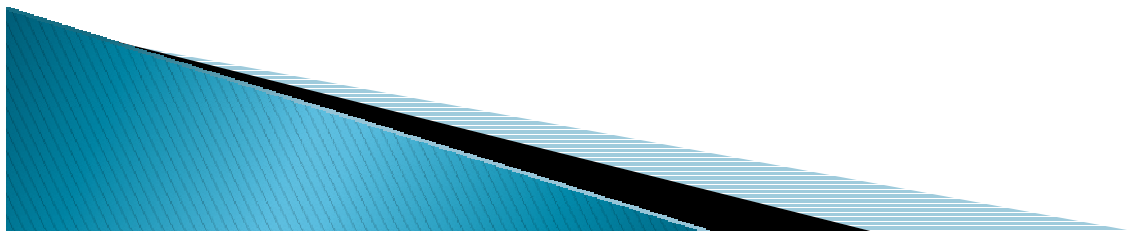
# 1. Hodowla pstrąga na Opolszczyźnie

- PZW
  - w Opolu w Ośrodku Zarybieniowym Poliwoda w Biestrzynie – lata 60te. (pstrąg potokowy, troć wdzydzka) – 2–3 tony
  - nowy obiekt – 20–40 ton pstrąga tęczowego handlowego, a także potokowego (ok. 200 tys. szt. narybku jesiennego i 1 t. selektów) oraz lipienia (ok. 60 tys. narybku jesiennego i 80 kg selektów i tarlaków)
  - rozbudowa obiektu – pstrąg tęczowy handlowy od 80–100 t.
  - planowany nowy obiekt w okolicach Nysy – 100 t.
- dwie hodowle pstrąga tęczowego (Trzeboszowice, Kup) – 10–12 ton
- budowa prywatnego obiektu do intensywnej hodowli pstrąga tęczowego w zamkniętym obiegu wody (Nysa) – 60 ton
- południe Opolszczyzny (Góry Opawskie) – niewielkie obiekty hodowlane – podchów ryby 200 g do handlowej w celu jej dalszej sprzedaży na towarzyszących łowiskach specjalnych i smażalniach (Moszczanka, Jarnołówki, Pokrzywna, Zastawie – okolice Poliwody)
- planowana docelowa łączna produkcja na Opolszczyźnie – ok. 260 ton



## 2. Kierunki i formy dystrybucji pstrąga pochodzącego od lokalnych producentów

- poza województwo
- województwo opolskie
- lokalne rynki zbytu
  - sklepy na terenie Opola – 2
  - łowiska specjalne – ok. 30 (w tym: łowiska PZW, komercyjne głównie w okolicach Jeziora Otmuchowskiego, Gór Opawskich, okolice Opola – 2),
  - gospodarstwa agroturystyczne (przydomowe łowiska) – 5
  - centrum rozrywki Dinopark w Krasiejowie



# 3. Analiza SWOT dla terenu Opolszczyzny

## Mocne strony:

- popularna ryba wśród Ślązaków i wędkarzy
- duży popyt, związany zwłaszcza z pobytem w okolicach jezior (Jezioro Turawskie, Otmuchowskie) lub gór (Góry Opawskie)
- zdrowa żywność,
- na terenie Opolszczyzny są osoby, które chcą działać i funkcjonują struktury, które można wykorzystać w tym celu (LGR, PTRyb, PZW),
- zainteresowanie władz województwa

## Słabe strony:

- mała produkcja na lokalny rynek,
- słaba świadomość mieszkańców nt. spożycia ryb
- słaba świadomość mieszkańców nt. hodowli pstrąga na „Opolszczyźnie”
- mała ilość punktów w miastach ze sprzedażą świeżego pstrąga,
- brak przetworni, brak punktów sprzedaży bezpośredniej

## Szanse :

- ▶ zwiększona sprzedaż
- ▶ powstawanie nowych obiektów hodowli
- ▶ pozyskiwanie nowych kanałów dystrybucji w postaci łowisk wędkarskich, punktów gastronomicznych
- ▶ rozwój rybactwa w ogóle

## Zagrożenia :

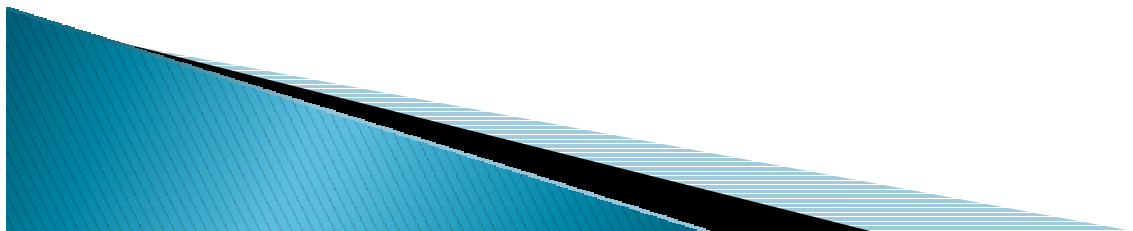
- ▶ brak kontroli nad handlem z zewnątrz
- ▶ małe ilości wody





## 4. Promocja pstrąga na terenie Opolszczyzny

- włączanie poszczególnych punktów sprzedaży do kampanii promocyjnej Teraz Pstrąg, poprzez ich oznaczenia logo marki Teraz Pstrąg
- zamieszczenie przekierowania na stronę [www.terazpstrag.pl](http://www.terazpstrag.pl) na stronach domowych lokalnych organizacji rybackich
- plany:
  - święto pstrąga,
  - piątkowe dni rybne w restauracjach
  - lokalny „szlak pstrąga” łączący punkty sprzedaży pstrąga (3 gminy)
  - szkolenia restauratorów
  - lokalna strategia promocji pstrąga.



# Delikatesy mięsne „Żeberko” w Opolu



# Delikatesy mięsne „Żeberko” w Opolu



# Delikatesy mięsne „Żeberko” w Opolu



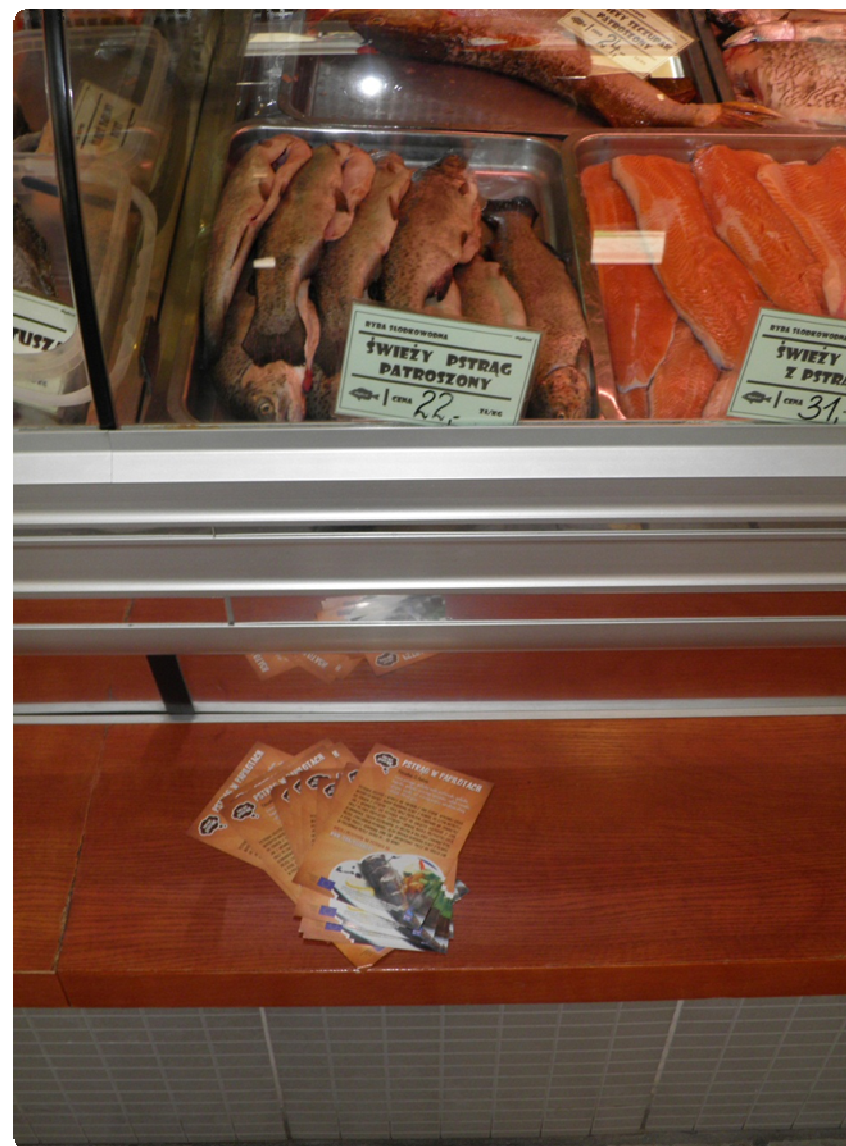
# Delikatesy mięsne „Żeberko” w Opolu



# Sklep rybny Rybex w Opolu



# Sklep rybny Rybex



# Sklep rybny Rybex



# Ośrodek zarybieniowy Poliwoda w Biestrzynniku – PZW



# Ośrodek zarybieniowy Poliwoda – PZW



# Ośrodek zarybieniowy Poliwoda – PZW



# Gospodarstwo agroturystyczne – Tawerna Pod Kotwicą



# Gospodarstwo agroturystyczne - Tawerna Pod Kotwicą



# JuraPark Krasiejów



# JuraPark Krasiejów



# JuraPark Krasiejów

## Tutaj możesz zjeść PSTRĄGA

Hodowanego na źródłach rzeki Libawy i potoku Prószkowskiego  
w Ośrodku Zarybieniowym PZW „POLIWODA”



**Pstrąg tęczowy** (*Oncorhynchus mykiss*), pot. tęczak – ryba z rodziny łososiowatych zaliczana do łososi pacyficznych. Naturalnie występuje w Ameryce Północnej.

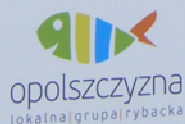
### Nasz przepis na pstrąga z rusztu:

#### Składniki:

- pstrąg
- przyprawa warzywna
- sok z cytryny
- masło czosnkowe
- natka pietruszki

#### Przygotowanie:

Umytą, oprawioną rybę nacieramy przyprawą warzywną i polewamy sokiem wyciśniętym ze świeżej cytryny. Odstawiamy na 30 minut. Następnie do wnętrza ryby wkładamy masło czosnkowe i posiekaną natkę pietruszki. Tak przygotowanego pstrąga kładziemy na grillu i pieczemy 30 minut- po 15 minut z każdej strony.



# www.lgropolszczyzna.com

Lokalna Grupa Rybacka Opolszczyzna - Windows Internet Explorer  
http://www.lgropolszczyzna.com/

Ulubione gmail innowacyjna poczta... Zaloguj się - Konto w Onet 24 Polbank EFG Mapy Google

Lokalna Grupa Rybacka Opolszczyzna

## Lokalna Grupa Rybacka "Opolszczyzna"

AKTUALNOŚCI DLA WMIOSKODAWCÓW GALERIA MEDIA O NAS ABC RYBNE I PRZEPISY WAŻNE LINKI KONTAKT SPRAWY RYBACKIE

ogłoszenie

### Ogłoszenia konkursów w ramach PO RYBY

STOWARZYSZENIE

- O LOKALNEJ GRUPIE RYBACKIEJ OPOLSZCZYŻNA
- NR KONTA DO SKŁADEK CZŁONKOWSKICH
- STATUT
- WŁADZE STOWARZYSZENIA
- DEKLARACJA CZŁONKOWSKA
- LOKALNA STRATEGIA

### Polityka rybołówstwa w nowym okresie programowania 2014 - 2020

W dniach 27-29 września br. odbywało się spotkanie przedstawicieli Lokalnych Grup Rybackich w Polsce z Sekretarzem Stanu w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi (MRiRW) Panem Kazimierzem Plocke, przedstawicielami Departamentu Rybołówstwa MRiRW, Departamentu Rozwoju Obszarów Wiejskich MRiRW, oraz przedstawicielami Ministerstwa Rozwoju Regionalnego.

WIĘCEJ

### W Sejmie RP o rybactwie

25 września w sali kolumnowej Sejmu RP odbyła się konferencja zorganizowana przez Komisję Rolnictwa i Rozwoju Wsi Sejmu RP, której przewodniczy poseł Krzysztof Jurgiel, na temat "Polityka rybołówstwa w Polsce - stan i przyszłość".

opolszczyzna lokalna grupa rybacka

POLSKIE TOWARZYSTWO RYBACKIE

Jeśli ryba, to pstrąg! teraz pstrąg!

IMPREZY I WYDARZENIA

PL 08:58 2012-10-11



Dziękuję za uwagę

**Magdalena Wojciechowska**

sp. ds. promocji w Lokalnej Grupie Rybackiej „Opolszczyzna”  
promocja.lgropolszczyzna@gmail.com

*Autorzy prezentacji:*

*Jakub Roszuk*

*Magdalena Wojciechowska*

