PARTNERSTWO dla Doliny Baryczy

DOLINA BARYCZY

Dni Karpia 2026
- spotkania organizacyjne

Przygodzice, Milicz
09-10.06.26

DNI KARPIA

DOLINA BARYCZY

XX lecie Dni Karpia - ciąg dalszy :)

Dni Karpia w Dolinie Baryczy

100
wydarzeń

40
organizatorów

15
aktywnych tygodni

1850
ilości biletów zadeklarowanych

Plenerowe = 5
Kulinarne = 16
Wędkarskie = 6
Edukacyjne = 62
Aktywne = 10

wrzesień • październik • listopad • grudzień

Systemowe podejście do rozwoju regionu

narzędzie do sprzedaży biletów on-line

kanał informacyjny, udostępnione w sprzedaży pomoce edukacyjne

produkty regionalne i pamiątki rzemieślnicze w NAGRODObraniu

wiosenny kalendarz wydarzeń - **zbieramy punkty, a jesienią sadzimy drzewa w Dolinie Baryczy! :)**

konkurs w ramach Kolorowego Szlaku Karpia - promocja i zakończenie w ramach Dni karpia (nagrody vouchery usługowe)

NAGRODObranie - produkty regionalne i gadżety rzemieślnicze

NOWOŚĆ!

25
organizatorów

130
wydarzeń

kwiecień • maj • czerwiec

Kategorie wydarzeń:

- aktywne
- edukacyjne
- zawody wędkarskie
- kulturalne i lokalne

Graj w ZIELONE

1. Po wydarzeniu **zapytaj** Organizatora o **kod QR** przenoszący do ankiety.
2. **Odpowiedz** na kilka krótkich pytań.
3. Organizator zadeklarował **zielone rozwiązania organizacyjne** (wyszczególnione w ankiecie) - zapoznaj się z nimi.
4. **Przyznaj punkty** w skali od 0 do 6 odpowiadając na pytania:

1. W jakim stopniu Twoim zdaniem wywiązał się z deklaracji? *

0 1 2 3 4 5 **6**

wcale — całkowicie

2. W jakim stopniu moja wiedza o działaniach i postawach na rzecz klimatu wzrosła dzięki udziałowi w wydarzeniu? *

0 1 2 3 4 5 **6**

wcale — bardzo

TWOJE punkty zamienią się na drzewa :)

●●●●●●●●●●●●

Nowość w formularzu - zielone standardy

14a. Standardy organizacyjne

Transport:

- ☐ organizujemy transport zbiorowy
- ☐ promujemy dojazd rowerem, pieszo
- ☐ organizujemy i wskazujemy parkingi zbiorowe
- ☐ promujemy transport carpoolingu (wspólne dojazdy)
- ☐ krótki łańcuch dostaw

Dania, produkty regionalne:

- ☐ korzystamy z lokalnych produktów (krótki łańcuch dostaw)
- ☐ nie używamy plastikowych naczyń
- ☐ promujemy lokalną kuchnie
- ☐ serwujemy mniejsze a różnorodne porcje, żeby ograniczyć marnotrawstwo

Nowość w formularzu - zielone standardy

Odpady:

- ☐ udostępniamy śmietniki z segregacją
- ☐ promujemy zabieranie śmieci ze sobą
- ☐ monitorujemy liczbę odpadów

Woda:

- ☐ ograniczamy sprzedaż wody w butelkach plastikowych
- ☐ udostępniamy wodę pitną do uzupełniania bidonów

Przyroda:

- ☐ wydarzenia w terenie z poszanowaniem przyrody (na ścieżkach, punktach dostępnych, z wykorzystaniem infrastruktury turystycznej)
- ☐ wydarzenie w sali w budynkach z wykorzystaniem energii odnawialnej
- ☐ ograniczenie hałasu

Komunikacja:

- ☐ sprzedaż biletów on-line
- ☐ przekazywanie informacji za pomocą kodów QR
- ☐ promocja przeprowadzona w internecie

Nowość w formularzu - zielone standardy

14b. Na wydarzeniu będę przekazywać treści regionalne o charakterze (nie wymagane):

- ☐ kulturalnym (np. tradycje i obrzędy, legendy, tradycyjne zawody, zespoły muzyczne, spacery z audioprzewodnikiem w aplikacji Dolina Baryczy tutaj: dolinabaryczy.travel, etc.)
- ☐ historycznym (np. zabytki, fakty i przekazy historyczne, tradycyjna architektura, spacery z audioprzewodnikiem w aplikacji Dolina Baryczy, tutaj: dolinabaryczy.travel, etc.)
- ☐ przyrodniczym (charakterystyczna dla obszaru flora i faun gatunki i obszary chronione, ścieżki przyrodnicze, etc.)
- ☐ gospodarczym (tradycyjne zawody w tym rybacki, kowal, rolnik, itp.)
- ☐ turystycznym (wycieczka rowerowa, piesza, etc.)

14c. Na wydarzeniu będę przekazywać treści klimatyczne na temat (nie wymagane):

- ☐ odnawialnych źródeł energii (instalacje energii odnawialnej fotowoltaika, solary, pompy ciepła – działanie w praktyce, korzyści)
- ☐ gospodarki emisyjnej - czyste powietrze – (smog, gospodarka węglowa, wymiana pieców – jesteśmy tym czym oddychamy – zagrożenia, działania w praktyce)
- ☐ gospodarki wodnej - jakość wody, kanalizacja, zużycie – oszczędzanie wody, gospodarka ściekami
- ☐ gospodarki odpadami – segregacja odpadów, odpowiedzialne zakupy (opakowania)
- ☐ świadomych zakupów –krótki łańcuch dostaw, wsparcie lokalnej przedsiębiorczości, fair trade a zanieczyszczenie środowiska
- ☐ bioróżnorodności

Obszar Doliny Baryczy jawi się turystom i mieszkańcom jako obszar cenny przyrodniczo w związku z tym działania zmierzające do ochrony środowiska są naturalnym następstwem rozwoju obszaru.

My już komunikujemy, a Wy? - niedługo również na DK :)

Zielone deklaracje organizatora

- TRANSPORT: promujemy dojazd rowerem, pieszo
- SEGREGACJA: promujemy zabieranie śmieci ze sobą
- KOMUNIKACJA: sprzedajemy bilety on-line
- TREŚCI KLIMATYCZNE: przekazuję treści o świadomych zakupach –krótki łańcuch dostaw, wsparcie lokalnej przedsiębiorczości, fair trade a zanieczyszczenie środowiska, przekazuję treści o bioróżnorodności
- PRODUKTY REGIONALNE: promujemy lokalną kuchnie
- PRZYRODA: wydarzenie w terenie z poszanowaniem przyrody (na ścieżkach, punktach dostępnych, z wykorzystaniem infrastruktury turystycznej), ograniczamy hałas
- TREŚCI REGIONALNE: przekazuję treści przyrodnicze (charakterystyczna dla obszaru flora i fauna, w tym gatunki i obszary chronione, ścieżki przyrodnicze, etc.), przekazuję treści gospodarcze (tradycyjne zawody w tym rybacki, kowal, piekarz, rolnik, itp.), przekazuję treści turystyczne (wycieczka rowerowa, piesza, etc.)

Najbliższe czynności wg harmonogramu Dni Karpia

MAJ

- 11-25.05 przesyłanie formularzy wydarzeń
- 25-28.05 akceptacja formularzy przed Administratora

CZERWIEC

- **29.05-10.06 uzupełnienie zakładki WWW i wysłanie do akceptacji / dodanie biletów do sklepu**
- **akceptacja umów**
- **9.06 i 10.06 spotkania dot. sklepu DOL i WLKP**
- **generowanie faktur w KSeF**
- akceptacja zakładki WWW i półki sklepowej przez Administratora

LIPIEC

- **2.07 konferencja podsumowująca Dni Karpia 2025**
- od 3.07 promocja DK26 w MS

Zasady uczestnictwa / płatności

ZASADY płatności - DLA wydarzeń **komercyjnych DBP = 5% opłaty do wspólnego koszyka Dni Karpia**

Płatności - przykład

bilet na kolację kosztuje 120 zł, ilość biletów 50 szt.:
50 szt. x 120 zł = 6000 zł, jedno wydarzenie

DLA użytkowników DBP - organizujących **poniżej 5** wydarzeń jednego rodzaju
5% z 6000 zł = 300 zł, abonament bezzwrotny **50%** z kwoty 300 zł - czyli 150 zł
Rozliczenie na koniec wg ilości faktycznie sprzedanych biletów

DLA użytkowników DBP - organizujących **5 lub więcej** wydarzeń jednego rodzaju (przykład dla 5 wydarzeń)
6000 zł x 5 wydarzeń = 30 000 zł, 5% z 30 000 = 1 500 zł, abonament bezzwrotny **25%** z kwoty 1 500 zł - czyli 375 zł
Rozliczenie na koniec wg ilości faktycznie sprzedanych biletów

Zasady uczestnictwa / płatności

ZASADY płatności - DLA wydarzeń **komercyjnych bez DBP = 10% opłaty do wspólnego koszyka Dni Karpia**

Płatności - przykład

bilet na kolację kosztuje 120 zł, ilość biletów 50 szt.:
50 szt. x 120 zł = 6000 zł, jedno wydarzenie

DLA użytkowników DBP - organizujących **poniżej 5** wydarzeń jednego rodzaju
10% z 6000 zł = 600 zł, abonament bezzwrotny **50%** z kwoty 600 zł - czyli 300 zł
Rozliczenie na koniec wg ilości faktycznie sprzedanych biletów

DLA użytkowników DBP - organizujących **5 lub więcej** wydarzeń jednego rodzaju (przykład dla 5 wydarzeń)
6000 zł x 5 wydarzeń = 30 000 zł, 10% z 30 000 = 3 000 zł, abonament bezzwrotny **25%** z kwoty 3 000 zł - czyli 750 zł
Rozliczenie na koniec wg ilości faktycznie sprzedanych biletów

Zasady uczestnictwa / płatności

GWARANCJA gadżetu dla każdego biletu!

W razie potrzeby zwiększenia liczby osób na wydarzeniu - należy zgłosić dodatkowe ilości w celu dorobienia indywidualnych kodów umożliwiających wybranie nagrody.

Zasady uczestnictwa / płatności

ZASADY płatności - DLA wydarzeń **niekomercyjnych -** abonament bezzwrotny

Limit wybrania gadżetów dla określonej ilości osób na wydarzeniu
- tzw. **bony z kodem**

W zależności od zadeklarowanych osób na wydarzeniu:

- **do 30 osób - 50 zł**
- **od 31-80 - 100 zł**
- **od 81 osób - 150 zł**

Mistrz Karpia

DNI KARPIA
DOLINA BARYCZY

MODEL TRADYCYJNY

- przedstawianie potraw wygranych na kolacjach rybnych przed profesjonalnym **JURY**

NOWOŚĆ - GŁOSOWANIE KLIENTÓW

- ocena przez Klientów restauracji **on-line** (przez 1 miesiąc - listopad)
- bilet z kodem QR wydawany po zakupie potrawy konkursowej
- system zbiera oceny i dodatkowe opinie

OCENA

- kreatywność, opis potrawy, dobór składników, wygląd potrawy, **obsługa kelnerska**

Szlak kulinarny Doliny Baryczy

Realizacja Szlaku Kulinarnego Doliny Baryczy - baza Mistrz Karpia

Restauracje uczestniczące w kolacjach rybnych, Mistrzach Karpia oraz certyfikacji znaku **Dolina Baryczy Poleca** stanowią solidną podstawę do rozwoju Szlaku Kulinarnego.

Książka "Historie ze smakiem"

Początek promocji szlaku

KARP faszerowany

40 porcji | 150 min | 30 min

SKŁADNIKI:

1,5–2 kg karpia
2 bułki kajzerki
1 łyżka bułki tartej
5 jajek małych lub 4 duże
4 cebule
sól, biały pieprz
0,5 łyżeczki kardamonu
olej

PRZYGOTOWANIE:

Karpia oskrobać, po czym starannie zdjąć skórkę, odkroić łeb, a przy ogonie można zostawić troszkę mięsa. Mięso obrać z kości, przesiekać drobno tasakiem lub zmielić w maszynce o grubszych oczkach, dodając namoczone w wodzie lub mleku bułki kajzerki. Do smaku posolić, dodać biały pieprz i pół łyżeczki kardamonu, jaja, uduszoną i przestudzoną cebulkę. Wszystko wymieszać na jednolitą masę i nałożyć w skórę ryby. Uważać, żeby włożyć nie za wiele farszu, gdyż ten, pęczniejąc podczas gotowania, może spowodować rozdarcie skóry. Na stolnicy ułożyć gazę, a na niej rybę, poprawić jej kształt, zawinąć w gazę i ułożyć w garnku do gotowania ryb. Dodać włoszczyznę, zalać lekko osoloną wodą tak, aby tylko przykryła rybę. Gotować 1 godz. na wolnym ogniu (na początku płomień powinien być nieco większy). Karpia delikatnie wyjąć, po wystudzeniu odwinąć z gazy, pokroić w dzwonka i ułożyć na półmisku. Podawać na zimno, polanego sosem malinowo-chrzanowym (świeże maliny utrzeć z chrzanem i odrobiną majonezu, doprawić do smaku).

RESTAURACJA NASZA KARCZMA

To niewielka restauracja w centrum Milicza, która działa od 1993 roku. Klimatyczne miejsce, doskonałe na obiad rodzinny, spotkania w gronie znajomych czy małe imprezy okolicznościowe. W naszej kuchni wykorzystujemy produkty lokalne i sezonowe z Doliny Baryczy, z uwzględnieniem ryb słodkowodnych. Menu restauracji jest różnorodne, dzięki czemu każdy z gości znajdzie dla siebie coś, co lubi najbardziej.

ul. A. Mickiewicza 16, Milicz
tel. 509 840 193; facebook.com/naszakarczmamilicz

Wspólna promocja Dni Karpia

ZASIĘG i BAZA NAGRODObranie

6,8 tys. Facebook | **532** Instagram | **400 tys.+** wyświetleń | **3 tys.+** unikalnych adresów e-mail

Bieżące działania

- Cotygodniowe zaproszenia
- Udostępnianie postów organizatorów
- Druk i dystrybucja informatora z programem

Kampania XX-lecia - propozycje :)

- Stories: anegdoty, plotki ploteczki
- NAJśmieszniejsze i NAJdziwniejsze sytuacje
- 20 przepisów na karpia
- 20 kluczowych faktów o Dniach Karpia
- 20 powodów, by jeść karpia

Wspólna promocja Dni Karpia - zobowiązania organizatorów, umowa

1. Informacja na wydarzeniu, że odbywa się w ramach **cyklu DNI KARPIA**
2. Wykorzystanie w promocji własnego wydarzenia **elementów graficznych** aktualnej edycji Dni Karpia
3. Umieszczanie na swoich serwisach (strona WWW, Media Społecznościowe), **zapowiedzi tygodniowych wydarzeń** udostępnianych przez Stowarzyszenie
4. Poinformowanie **o swoim i innych wydarzeniach** w ramach Dni Karpia odbywających się w tym samym tygodniu co nasze wydarzenie
5. **Przekazanie uczestnikom wydarzenia informacji o NAGRODObraniu**

Zaproszenie na konferencję podsumowującą oraz inaugurację Dni Karpia 2026

KIEDY?

2 lipca (czwartek)

GDZIE?

Kino Capitol, Milicz

Oferta Dni Karpia na www.sklep.barycz.pl - część praktyczna spotkania

1. Dodanie biletów do sklepu
2. **Przypisanie biletów do wydarzenia**
3. Zmiana statusów zamówień
4. Osobne pule sprzedaży: stacjonarna i on-line
5. Sposób rozliczenia końcowego
6. **Pytania i problemy uczestników spotkania związane z obsługą półki sklepowej**