

EKOLOGIA W DOMU I ZAGRODZIE

Specyfika usług świadczonych w gospodarstwach agroturystycznych i kwaterach wiejskich.

Agroturystyka i turystyka wiejska już od kilkadziesiąt lat stanowi alternatywny rodzaj wypoczynku względem turystyki grupowej i masowej. Od kilkunastu lat rozwija się w sposób zorganizowany i w oparciu o najlepsze doświadczenia naszych rodzimych „wczasów pod gruszą” oraz osiągnięcia krajów UE. Co ważne korzysta jako jedna z nielicznych działalności z formy wsparcia w postaci zwolnienia przedmiotowego z podatku dochodowego. Spełnić trzeba przy tym kilka warunków, które są jednocześnie głównymi cechami specyficznymi tejże działalności:

- Miejsca noclegowe przygotowano w funkcjonującym gospodarstwie rolnym, na terenie wiejskim
- Goście przybywają na wypoczynek (nie jest to bursa szkolna czy hotel robotniczy)
- Pokoje dla gości znajdują się w budynku mieszkalnym gospodarzy (nie w pokojach przygotowanych w budynkach gospodarczych lub odrębnych domkach)
- W gospodarstwie jest nie więcej niż 5 pokoi
- Gospodarze wykonują tę działalność osobiście, jako dodatkową w gospodarstwie rolnym.

Należy tu dodać, że interpretacja tych warunków bywa bardzo różna, ale idea zwolnienia z podatku dochodowego wskazuje na jedną, bardzo ważną cechę – jest nią niewielka skala przedsięwzięcia.

Można więc wskazać dalsze cechy specyficzne związane z agroturystyką i turystyką wiejską:

- Wypoczynek w niewielkiej grupie, zwykle od kilku do kilkunastu osób, co zapewnia indywidualne traktowanie każdego gościa i bliski kontakt z gospodarzami
- Możliwość bezpośredniego uczestniczenia w pracach w gospodarstwie i poznawania pracy rolnika
- Bliskość przyrody z możliwością poznawania unikalnych zakątków
- Możliwość spożywania i zakupienia produktów spożywczych z gospodarstwa lub od okolicznych rolników w przypadku kwater przygotowanych na wsi, ale poza gospodarstwem wiejskim
- Wypoczynek w ciszy i spokoju lub do wyboru bardzo aktywnie, umożliwiając prawdziwy relaks w zależności od preferencji w danym momencie
- Niewielka baza noclegowa pozwala na szybkie dostosowanie do wymagań turystów
- Turystyka wiejska wpływa bezpośrednio na aktywizację obszarów wiejskich – powstanie jednego gospodarstwa agroturystycznego powoduje rozwój lub powstanie dziesięciu innych podmiotów gospodarczych.

1. Ekologiczne dogrzewanie i ogrzewanie.

W tych samych miejscach znajdziemy pomoc przy instalowaniu urządzeń związanych z ogrzewaniem i dogrzewaniem. Tutaj wybór jest jeszcze większy. Od renomowanych firm niemieckich i austriackich, od lat stosujących alternatywne źródła pozyskiwania energii, po najnowsze rozwiązania polskich konstruktorów. Nasze propozycje są dostosowane do warunków panujących w Polsce, warto więc promować naszą myśl techniczną. Na rynku funkcjonują firmy specjalizujące się w doborze odpowiednich pieców, instalacji solarnych, pomp ciepła, czy wiatraków – w zależności od specyfiki miejsca, gdzie mają być zastosowane. Często zdarza się, że urządzenia dogrzewające konstruuje sami rolnicy, wykorzystując nagromadzone w czasie hodowli zwierząt biogaz. Znane są także rozwiązania polegające na dogrzewaniu wody słońcem, przy wykorzystaniu dużych powierzchni dachów budynków gospodarczych i systemu rur z wodą.

W gospodarstwach agroturystycznych coraz częściej zdarza się instalowanie kominków z nadmuchem gorącego powietrza dogrzewającego pomieszczenia w części lub nawet całości domu przeznaczonego dla gości.

Płyty kolektorów słonecznych na dachach lub innych budynkach to widok coraz częstszy w naszym krajobrazie. Taki bezpośredni przykład oszczędzania pieniędzy za energię elektryczną przemawia najlepiej, a należy pamiętać, że solary działają także zimą i przy niewielkiej warstwie chmur.

Instaluje się także w Polsce wiatraki wytwarzające energię elektryczną, ale teren dla nich dogodny to taki, gdzie wiatry wieją co najmniej 3 metry na sekundę w większości miesięcy w ciągu roku.

2. Ograniczanie wprowadzania do środowiska środków chemicznych.

Przygotowanie domu i obejścia na przyjazd gości wymaga wielu zabiegów porządkowych. Należy mieć świadomość, że zużycie środków czyszczących zwiększy się wielokrotnie, a najlepszym argumentem, żeby zacząć oszczędzać przyrodę będzie uświadomienie sobie oszczędzania zasobów finansowych, czyli ograniczanie kosztów działalności.

Jest oczywiście istotne, czy w okolicy znajduje się gminna oczyszczalnia ścieków, ponieważ skrócenie drogi szkodliwej substancji do miejsca utylizacji ma ogromne znaczenie dla środowiska. Najlepiej jednak nie wprowadzać do niego szkodliwych substancji.

Kolejnym argumentem wspomagającym decyzje o stosowaniu środków łagodnych, nowoczesnych, ekologicznych jest fakt, że najczęściej wykonujemy wiele czynności ręcznie, a przy zwiększonym sprzątanym, zmywaniu naczyń oraz szeregu innych czynności związanych z obsługą gości – wielokrotnie zwiększy się zagrożenie dla naszej skóry, paznokci, układu oddechowego – ogólnie mówiąc dla naszego zdrowia.

3. Sposoby ograniczania zasobów przez racjonalne gospodarowanie surowcami.

W każdej osobie świadomej kurczących się zasobów Ziemi włączy się „czerwone światełko” w momencie obliczenia ile razy zwiększą się zakupy po rozpoczęciu działalności turystycznej w gospodarstwie lub kwaterze na wsi. Koszty wzrosną, a utrzymująca się od kilku lat tendencja spadkowa przyjazdu turystów, związana z ogólnie złą kondycją wielu rodzin dotychczas wyjeżdżających na wakacje – nie zdoła zapewnić opłacalności naszego przedsięwzięcia, jeśli nie podjedziemy rozsądnie do gospodarowania produktami i funduszami.

Najprostszymi sposobami na oszczędzanie surowców, energii, czasu pracy i naszego zdrowia jest stosowanie się do prostych zasad ułatwiających każde przedsięwzięcie:

- Systematyczne wpisywanie na odrębne listy produktów oraz wszelkich zakupów potrzebnych w gospodarstwie, w celu uniknięcia kupowania nadmiernych ilości oraz rzeczy zbędnych
- Prowadzenie notatek przez osoby rozpoczynające działalność agroturystyczną w celu nabywania doświadczenia ile jakich produktów potrzeba na określoną liczbę przybywających gości
- Częste sprawdzanie czy używane maszyny i urządzenia są sprawne i nie zużywają więcej energii z powodu złego stanu technicznego
- Wymieniamy systematycznie dotychczas używane żarówki na energooszczędne
- Przy zakupach nowych lodówek, zamrażarek, kuchenek zwracamy uwagę na ich klasę energooszczędną
- Kupujemy wyposażenie dobrej jakości i urządzamy pomieszczenia w sposób umożliwiający łatwe utrzymanie porządku i czystości
- Planujemy większe inwestycje i remonty z dużym wyprzedzeniem, aby uniknąć nieprzemyślanych wydatków i przeoczenia usterek w urządzeniach kupowanych w pośpiechu
- Systematycznie czytamy publikacje zawodowo związane z prowadzoną działalnością – uczyliśmy się wtedy na błędach innych i dowiadujemy o dobrych doświadczeniach
- Uczestniczymy w szkoleniach dotyczących nowoczesnej obsługi gości, ochrony środowiska i zastosowania nowatorskich rozwiązań związanych z ekologicznym podejściem do agroturystyki.

4. Segregacja odpadów.

Już na poziomie gospodarstwa domowego możemy zadbać o środowisko. W miastach ułatwiają segregację odpadów specjalne pojemniki, coraz częściej spotykamy je na wsi. Wiele jednak gospodarstw, szczególnie leżących w oddaleniu od wsi, boryka się z problemem segregacji odpadów. Tym bardziej trzeba w sobie wyrobić pewne nawyki i ściśle przestrzegać choćby podstawowego podziału śmieci:

- Odpady organiczne nadające się na kompost
- Resztki jedzenia możliwe do spożycia przez zwierzęta w gospodarstwie
- Śmieci nadające się do spalania w piecu CO
- Odpady szklane
- Żłom
- Odpady plastikowe i inne wyrzucane do kubłów zbiorczych i wywożone z gospodarstwa przez firmy utrzymujące czystość i utylizujące śmieci.

Odrębną sprawą jest gospodarowanie odpadami powstałymi w domu i w kuchni podczas obsługi gości. Do najważniejszych wskazań, jak z odpadami postępować należą:

- Odpady i śmieci powinny być gromadzone w miejscach do tego wyznaczonych.
- Miejsca te znajdują się poza ciągami technologicznymi i pomieszczeniami przeznaczonymi do magazynowania, przeróbki i wydawania posiłków.
- Powinny być systematycznie usuwane, z częstotliwością wynikającą z potrzeb danego gospodarstwa agroturystycznego.
- Odpady powinny być segregowane i składowane w szczelnych, plastikowych, łatwo zmywalnych pojemnikach.
- Pojemniki powinny być odpowiednio oznakowane, utrzymane w czystości i dezynfekowane.
- Gospodarstwo powinno mieć podpisaną umowę na wywóz nieczystości stałych, jeśli we wsi nie jest w inny sposób zorganizowane wywożenie śmieci.
- Gospodarstwo powinno znać umiejscowienie najbliższej oczyszczalni ścieków, aby wskazać miejsce wywozu nieczystości płynnych.
- Jeśli gospodarstwo posiada własne szambo, powinno ono być szczelne i wywożone w miarę zapełniania do bezpiecznego poziomu pojemnika.
- Jeśli gospodarstwo posiada własne szambo lub przydomową oczyszczalnię ścieków, powinno zadbać o systematyczne dostarczanie odpowiednich szczepów bakterii niwelujących przykry zapach i zapewniających prawidłowe oczyszczanie.
- Stosowanie środków piorących i czyszczących ulegających biodegradacji znacznie poprawi jakość odprowadzanych ścieków, przyczyniając się do ochrony naturalnego środowiska.
- Systematyczne porządkowanie i dezynfekcja miejsc na składowanie odpadów i śmieci będzie zapobiegać rozprzestrzenianiu się szkodników, owadów i przykrego zapachu.

METODY SKUTECZNEJ I DYSKRETNEJ EDUKACJI DOMOWNIKÓW I TURYSTÓW

5. Edukacja gości i domowników.

Powinien to być proces posiadający dwie zasadnicze cechy:

- Systematyczność – tylko wielokrotne powtarzanie tych samych czynności prowadzi do dobrych nawyków. Dobrym przykładem edukujemy innych, a działania proekologiczne nieczęsto są widoczne zaraz następnego dnia. Trzeba umieć przekonać siebie, domowników i gości, że tylko długotrwałe działanie zagwarantuje nam zdrowie, czyste środowisko i radość z obu tych faktów płynącą.
- Dyskrecja – nikt nie lubi być pouczanym. Lepiej położyć w pokojach gości informacje na temat naszych działań, broszury z centrów edukacji ekologicznej, zredagowane w sympatyczny lub zabawny sposób, albo na przykład ogłaszać podczas wspólnych posiłków czy ognisk konkursów-zgadywanek na tematy związane z ekologią, ochroną środowiska i ogólnie pojętą dbałością o wspólne dobro, jakim jest otaczający nas świat.

2. Świadomość ekologiczna i czynnik zdrowia.

- Powrót do medycyny naturalnej
- Specjalistyczne ośrodki SPA
- Kosmetyki wykorzystujące dawno znane właściwości roślin
- Organizacja wczasów odchudzających
- Kwatery specjalizujące się w dietach specjalnych, w tym opartych wyłącznie na żywności ekologicznej
- Programy radiowe, telewizyjne i publikacje wskazujące związek zdrowego odżywiania się z ogólną kondycją psychofizyczną
- Aktywny wypoczynek w oparciu o miejscowe atrakcje
- Zastosowanie żywności ekologicznej w przygotowaniu posiłków dla gości
- Badania wskazujące na zwiększające się zainteresowanie ofertą agro-ekoturystyczną

3. Przykłady aktywnych form edukacji ekologicznej

- **Szlak wodno-rowerowy Dorzecza Drwęcy.**

Zaczął się od entuzjazmu kilku osób i niewątpliwego lidera, jakim jest Jarosław Golubiewski. Z wykształcenia lekarz, z zamiłowania lekarz dbający o zdrowy wypoczynek innych. Jest aktywnym członkiem kilku stowarzyszeń, poprzez które promuje swoje niebanalne pomysły na zdrowie. Od niedawna wraz z żoną Hanną prowadzi firmę turystyczną, organizując spływy kajakowe i rowerowe. Podczas tych imprez turyści przesiadają się z roweru na kajak w wyznaczonych miejscach, dokąd sprzęt dowożony jest specjalnymi przyczepami. Kajaki firma wykonuje sama, ponieważ rwąca Drwęca i rzeka Wel wymagają odpowiednich parametrów sprzętu pływającego.

Zainteresowani wypoczynkiem z odrobiną adrenaliny i dużą dawką potu mogą liczyć na kilka atrakcji po drodze. Na przykład zjeść po drodze „Rybę na wiośle” lub delektować się napojem chłodzącym, który podpływa do kajaku na specjalnej łódce. Istnieje wiele wersji takiej rowerowo-kajakowej wędrówki. Na przykład można dojechać malowniczymi nasypami kolejowymi z nieczynnymi już torowiskami z Ostródy do Dąbrówna. Tam zsiąść z rowerów i popływać kajakiem po Dąbrowie Wielkiej lub Małej, a co bardziej wytrawni kajakarze mogą się zmierzyć z dziką rzeką Wel. Można też rowerem zwiedzić Pola Bitwy pod Grunwaldem, źródlika Drwęcy, albo Park Krajobrazowy Wzgórz Dylewskich, zjeść obiad w ekologicznym gospodarstwie agroturystycznym lub w miejscu przesiadki z roweru na kajak pod „Młynem Mariaszek”, spłynąć Drwęcą do Ostródy i zakończyć imprezę w „Tawernie Mariaszek”. Coraz częściej turyści doceniają znaczenie wybornej kuchni. Ale to już odrębny produkt turystyczny.

- **Szlak kulinarny Mazur Zachodnich.**

Oba wspomniane wyżej lokale należą do tego samego właściciela. Jest nim Mariusz Bogacki, od niedawna prezes stowarzyszenia zrzeszającego restauratorów Warmii i Mazur. Obie restauracje w wystroju zgromadziły stare sprzęty występujące na tych terenach, co stwarza niezapomniana atmosferę. No i te smaki! Dania rybne jedzone pod strzechą, w asyście szumu wody przelewającej się przez koło młyńskie, albo węgorz z widokiem na jezioro... Pyszne zupy sezonowe i starannie dobrane menu mięsne, często z oryginalnego przepisu, na przykład sławnych gości odwiedzających gospodarza. Zawsze zimne piwo i zawsze gorąca kawa.

Jest też kilka miejsc, które szczególnie w sezonie letnim przysporzą podniebieniom turystów wiele uciechy. Myślę tutaj o „Karczmie pod Królewską Koroną”, restauracji prowadzonej od maja do końca września przez Stanisława Saternusa w Stębarku. Niewiele pozostało po socjalistycznym lokaliku ze stołówkowym jedzeniem. Teraz warto tam zajechać na dania kuchni dworskiej i rycerskie uczyty, na stoły z dziczyzną lub inne tematyczne specjały. Bywają tam na przykład organizowanie „Dni kuchni umbryjskiej”, a więc nie lada gratka dla miłośników włoskich przysmaków.

W miejscowości Łukta swoją „Restaurację Wileńską” prowadzi Teresa Megger-Wardyn, która poza Dworkiem Mazurskim w niedalekiej Rusi, rozślawia pieroga kozackiego, półmisek kresowy, grochowiaczki, kołduny, zupę chrzanową i wiele przysmaków przybyszów z kresów wschodnich.

W innych kwaterach wiejskich Mazur też podejmowane są próby uatrakcyjnienia pobytu i dodatkowej sprzedaży wyrobów z gospodarstwa. Turyści uczestniczą w wypiekaniu chleba, robieniu wędlin, serów, konfitur czy marynat. I coraz częściej goście przyjeżdżają właśnie by zjeść coś, co zapadło im w pamięć podczas wakacyjnego pobytu. A pomocna w tych wędrówkach będzie im z pewnością wydana przez stowarzyszenie agroturystyczne z Piecek mapa, zapraszająca do gospodarstw serwujących dania regionalne.

- **Obozy jeździeckie i hipoterapia.**

To już sztandarowa oferta na Mazurach. Stadnina Koni „Kierzbuń” Andrzeja i Lucyny Ciesielskich wypracowała sobie przez lata funkcjonowania prestiż pozwalający na organizowanie zawodów jeździeckich wpisanych do kalendarza ogólnopolskiego. Przyjmują „zielone szkoły”, organizują rajdy kilkudniowe, prowadzą szkółkę jeździecką i obsługują turystów chętnie przyjeżdżających do ich gospodarstwa agroturystycznego, przygotowanego w zabytkowym dworze. Od roku funkcjonuje tutaj kryta ujeżdżalnia, co jest dodatkowym atutem dla zapalonych „koniarzy”. Gospodarze są instruktorami jazdy konnej i dodatkowo prowadzą hotel dla koni.

Unikalną ofertę promuje Dorota Paśko z Matyt. Jest magistrem wychowania fizycznego, ma uprawnienia do hipoterapii, a dodatkowo proponuje zajęcia z fizykoterapeutką, wykorzystując położenie swojej kwatery bezpośrednio nad Jeziorakiem. Na życzenie gości opracowuje także indywidualne programy ćwiczeń rehabilitacyjnych, dostosowane do stwierdzonych schorzeń i urazów.

Podobne uprawnienia ma Monika Żurawska-Wiącek z Liwy, specjalizująca się w obsłudze dzieci i młodzieży zakochanej w pięknym sporcie jeździeckim. W kilku kwaterach Warmińsko-Mazurskiego Stowarzyszenia

Agroturystycznego można jeździć konno pod okiem instruktora wynajmowanego przez gospodarzy, a także postawić własne konie na czas wakacji lub na zasadzie hotelu dla koni. Ta forma staje się coraz bardziej konkurencyjna względem szczególnie terenów podmiejskich, ponieważ jest taniej, a konie mają dostęp do przestronnych pastwisk.

- **Dieta optymalna.**

Coraz częściej odwiedzający nas goście świadomie łączą odpoczynek z podreperowaniem stanu zdrowia. Prosta prawda o profilaktyce zamiast szpitalnego leczenia trafia do świadomości osób zainteresowanych długowiecznością, dobrą kondycją i przedłużeniem młodzieńczego wyglądu. Związek odżywiania ze stanem zdrowia jest bogato udokumentowany, stąd ogromne zainteresowanie propozycjami zawierającymi elementy medycyny naturalnej i stosowaniem diety optymalnej.

Ośrodek specjalizujący się takiej ofercie znajduje się w gminie Grunwald, w miejscowości Mielno, gdzie od niedawna Edmund Friedrich przygotował pokoje gościnne „W Parku”, a nadal trwają prace nad poszerzeniem bazy noclegowej i towarzyszących pomieszczeń. Ośrodek współpracuje z okolicznymi gospodarstwami ekologicznymi, a także z lekarzem medycyny niekonwencjonalnej, proponującym gościom diagnozowanie sprzętem specjalistycznym i kuracje odkwaszające organizm. W gospodarstwie zastosowano ekologiczne metody ogrzewania, z wykorzystaniem własnej plantacji wierzby energetycznej.

WSPÓŁPRACA Z ECEAT POLAND.

Do organizacji mającej swoje oddziały w większości krajów europejskich Polska należy już 9 lat. Członkami ECEAT – POLAND mogą zostać rolnicy, prowadzący swoje gospodarstwa zgodnie z zasadami rolnictwa ekologicznego, posiadający aktualny certyfikat lub zaświadczenie o przestawianiu gospodarstwa na ekologiczne metody produkcji i przede wszystkim myślący i działający w sposób nie zagrażający środowisku naturalnemu, a także ci, którzy podejmują działania w zakresie ekologii i ekoedukacji.

Formalności: koniecznym jest wypełnienie ankiety i deklaracji członkowskiej, przesłanie kilku dobrej jakości zdjęć z gospodarstwa (minimum 2), a także uiszczenie opłat związanych z członkostwem w ECEAT, tj. składki członkowskiej i opłat promocyjnych. Wskazany byłoby również przesłanie tekstu, jaki gospodarze chcieliby umieścić w materiałach promocyjnych stowarzyszenia. Składka członkowska to kwota 60 zł rocznie (5 zł miesięcznie). Do tego dochodzą dodatkowe opłaty za promocję:

- gospodarstwa wstępujące do ECEAT-u - 250 zł w pierwszym roku (te z atestem i w trakcie przestawiania na metody ekologiczne)
- Dla członków:
 - gospodarstwa z atestem - 150 zł
 - gospodarstwa bez atestu - 200 zł
 - gospodarstwa posiadające tylko miejsce do ustawienia namiotów lub przyczep campingowych:
 - gospodarstwa z atestem - 70 zł
 - gospodarstwa bez atestu - 120 zł
 - pensjonaty ekologiczne - 400 zł

W ramach opłaty promocyjnej zawarte są koszty umieszczenia na stronach internetowych (www.poland.eceat.org, - w dwóch wersjach językowych, www.ekowakacje.pl, www.wakacje.agro.pl i innych, gdzie zostały umieszczone linki do strony głównej ECEAT-u), ulotkach, broszurach, wydawanych cyklicznie katalogach, które przesyłane są do zainteresowanych w kraju i za granicą, a także prezentowane są podczas wielu imprez targowych, jarmarkach ekologicznych itd.