



...

Projekt Wiejski Juchowo / Rural Project Juchowo

...

Juchowska Piwnica Sp. zoo. / Juchowo Cellar lc.

...

Ekologiczne sery z Juchowa / Organic cheese from Juchowo

...

[zrzutka.pl/smu6n5](http://zrzutka.pl/smu6n5) / [zrzutka.pl/en/smu6n5](http://zrzutka.pl/en/smu6n5)

...

promocja powstającej serowarni /  
promotion of the emerging cheese dairy

...

przełącz dalej / pass on

...





PL

Juchowska Piwnica działa w ramach Projektu Wiejskiego Juchowo.

Chcąc wytwarzać sery z naszego mleka rozpoczęliśmy projekt powstania serowarni, która znajdować się będzie w zabytkowym budynku Starej Gorzelnii.

Zbieramy brakujące środki na remont i dostosowanie pomieszczeń budynku oraz zakup sprzętu potrzebnego do wyposażenia serowarni.

Produkcja będzie miała charakter tradycyjny i ekologiczny, a surowcem będzie mleko krowie, sienne, w jakości Demeter, z naszego gospodarstwa.

Juchowska Piwnica spółka non profit ma charakter przedsiębiorstwa społecznego - wypracowane zyski przeznaczone będą na cele prospołeczne, poprzez m.in.:

"organizację i dotowanie różnych form wspierania osób zagrożonych wykluczeniem społecznym, (...), osób niepełnosprawnych, (...), wspieranie rozwoju rolnictwa biodynamicznego i ekologicznego (...) w celu utrzymania

EN

Juchowska Piwnica operates as part of the Rural Project Juchowo.

In order to produce cheese from our milk, we started the project of creating a cheese dairy, which will be located in the historic building of the Old Gorzelnia.

We collect funds for the renovation and adaptation of the building's premises and the purchase of equipment needed to equip the dairy.

The production will be traditional and ecological, and the raw material will be cow's milk, in Demeter quality, from our farm.

Juchowska Piwnica non-profit company is a social enterprise - the profits generated will be allocated to pro-social goals, by, among others:

"organization and subsidizing various forms of support for people threatened with social exclusion, (...) disabled people, (...) supporting the development of biodynamic and organic farming (...) in order to maintain sustainable,

<p>trwałych, zdrowych struktur oraz podstaw do życia i odżywiania człowieka".</p> <p>Działalność prospołeczna zapisana jest w statucie spółki Juchowska Piwnica i jest spójna z celami Fundacji im. Stanisława Karłowskiego.</p> <p>Potrzebujemy wsparcia, ponieważ zakres i koszt remontu, w celu przystosowania pomieszczeń do produkcji, wymusił na nas konieczność częściowej renowacji budynku.</p> <p>Z góry Dziękujemy za okazaną życzliwość i wsparcie.. ;)</p>	<p>healthy structures and the basis for life and human nutrition. "</p> <p>Pro-social activity is included in the Articles of Association of Juchowska Piwnica and is consistent with the objectives of The Stanisław Karłowski Foundation.</p> <p>We need support because the scope and cost of the building repair, in order to prepare the rooms for production, forced us to partially renovate the building.</p> <p>Thank you in advance for your kindness and support ...;)</p>
---	---



**zrzutka.pl**

<p><b>Jak wesprzeć...</b></p> <p>Najłatwiej można dokonać tego wpłacając dowolną kwotę na organizowaną przez nas zbiórkę na portalu zrzutka.pl - <a href="#">Juchowska Piwnica</a>.</p> <p>lub...przelew tradycyjny:</p> <p>Indywidualny numer konta tej zrzutki:  <b>70 1750 1312 6881 6689 5787 3651</b>  Odbiorca:  Zrzutka.pl sp. z o. o.  al. Karkonoska 59  53-015 Wrocław  Tytuł przelewu: dowolny</p> <p>Możesz także zapłacić korzystając z SEPA (Single Euro Payments Area).  Dane do przelewu międzynarodowego:  <b>IBAN:</b>  <b>PL 70 1750 1312 6881 6689 5787 3651</b>  <b>SWIFT: RCBWPLPW</b>  Raiffeisen Polbank,  ul. Grzybowska 78, 00-844 Warszawa</p> <p>Prosimy również o dzielenie się z innymi informacją o naszym projekcie.</p> <p>Dziękujemy bardzo...</p>	<p><b>How to support ...</b></p> <p>The easiest way to do this is by paying any amount to the collection we organize on the "zrzutka.pl" portal - <a href="#">Juchowska Piwnica</a>.</p> <p>or...traditional transfer:</p> <p>The individual account number of this collection:  <b>70 1750 1312 6881 6689 5787 3651</b>  Recipient:  Zrzutka.pl sp. Z o. O.  al. Karkonoska 59  53-015 Wrocław  Title of the transfer: any</p> <p>You can also pay using SEPA (Single Euro Payments Area).  Data for international transfer:  <b>IBAN:</b>  <b>PL 70 1750 1312 6881 6689 5787 3651</b>  <b>SWIFT: RCBWPLPW</b>  Raiffeisen Polbank,  ul. Grzybowska 78, 00-844 Warsaw</p> <p>We also ask you to share information about our project with others.</p> <p>Thank You very much...</p>
--	---





**Witam serdecznie...**

Celem "zrzutki" jest zebranie brakującej kwoty, szacunkowo wyliczonej na 200'000 PLN, która wykorzystana będzie na powstanie serowarni w naszym gospodarstwie w Juchowie.

Pieniądze przeznaczone będą na drugi etap remontu budynku Starej Gorzelnia oraz potrzebny sprzęt.

Kwota, którą mamy nadzieję zebrać, stanowić będzie ok. 25% całkowitej inwestycji.

**I warmly welcome...**

The goal is to collect the missing amount, estimated at 47'000 EUR, which will be used for the creation of a cheese production dairy in Juchowo.

The money will be used for the second stage of the Old Gorzelnia building renovation and the equipment needed.

The amount that we hope to collect will constitute approx. 25% of the total investment.





# JUCHOWO

---

## Projekt Wiejski

### Projekt Wiejski...

Juchowska Piwnica jest częścią Projektu Wiejskiego Juchowo-Kądzelnia-Radacz.

W skład projektu wchodzi:

#Fundacja im. Stanisława Karłowskiego - patron projektu...

#Spółka Rolnicza Juchowo - hodowla krów, kur, pszczół, uprawa zbóż, warzyw...

#Spółdzielnia Socjalna "Grupa Budowlana" - prace remontowo-budowlane, stolarskie...

#Juchowska Piwnica - rzemieślnicza produkcja sera...

#Zakład Aktywności Zawodowej - łączy pracę zawodową, działania społeczne i rehabilitacyjne osób z niepełnosprawnościami w celu przygotowania ich do życia w otwartym środowisku...

Własna serownia jest przez wszystkich długo oczekiwanym przedsięwzięciem, które idealnie wpisuje się w naszą aktywność związaną z przetwarzaniem ekologicznych surowców i produkcją zdrowej żywności.

Działalność ta pozwoli nam również postawić kolejny krok ku samowystarczalności pod względem finansowym całego Projektu.

### Juchowo Project...

Juchowska Piwnica is part of the Rural Project Juchowo-Kądzelnia-Radacz.

The members of the project are:

#The Stanisław Karłowski Foundation - the patron of the whole project...

# Spółka Rolnicza Juchowo - breeding cows, hens, bees, cultivating cereals, vegetables ...

# Social Cooperative "Grupa Budowlana" - renovation, construction, carpentry ...

#Juchowska Cellar - artisan cheese production...

# Zakład Aktywności Zawodowej - combines professional work, social activities and rehabilitation of people with disabilities in order to prepare them for life in an open environment ...

Our own cheese dairy is by all of us a long-awaited venture, which perfectly fits into the activity associated with the processing of organic raw materials and the production of healthy food.

This activity will also allow us to take another step towards self-sufficiency in financial terms of the entire Project.



### Ekonomia społeczna...

Juchowska Piwnica jest spółką non profit tzn. wypracowane przez nas zyski przeznaczone będą na dalszy rozwój oraz cele prospołeczne zapisane w statucie spółki.

Planujemy zatrudniać osoby niepełnosprawne oraz te, które z różnych powodów zagrożone są wykluczeniem społecznym, jak i wspierać je poprzez inne działania zewnętrzne.

Współpracować będziemy z nowo powstałym, w ramach naszego projektu, Zakładem Aktywności Zawodowej w Juchowie.

### Social economy...

Juchowska Piwnica is a non-profit company, which means that our profits will be spent on further development and pro-social goals that are included in the company's articles of association.

We plan to employ people with disabilities and those who for various reasons are at risk of social exclusion and support them through other external activities.

We will cooperate with the newly established, as part of our project, the Vocational Activity Center in Juchowo.





#### **Początki...**

Próby technologiczne rozpoczęły się w roku 2018, w ramach Pracowni Terapeutycznej przy Fundacji im. Stanisława Karłowskiego.

Zaczęliśmy w piwnicach budynku Starej Gorzelni (stąd nazwa;), które w przyszłości będą służyć za dojrzewalnie serów.

Poprzez adaptacje kilku pomieszczeń oraz starego kotła kuchennego na kocioł serowarski, rozpoczęliśmy skromną produkcję.

Na podstawie zdobytych doświadczeń zaplanowaliśmy powstanie serowarni, której działalność będzie miała charakter "marginalny, ograniczony i lokalny".

#### **The origins...**

Technological trials began in 2018, as part of the Therapeutic Group activity at The Stanisław Karłowski Foundation.

We started in the cellars of the Old Gorzelnia building (hence the name;), which in the future will serve as cheese ripening rooms.

By adapting several rooms and an old kitchen cooking kettle to a cheese vat, we started a modest production.

Based on the experience we have gained, we have planned the creation of a cheese dairy whose operation will be "marginal, limited and local" - special rules for small producers.





### Sery...

Wyprodukowaliśmy 6 rodzajów sera: twaróg, sery pleśniowe "blue" i "kamamber", oraz trzy rodzaje serów Żółtych: Serduch, Kundel, Miglanc.

Produkty przeznaczone były na potrzeby naszego gospodarstwa i cieszyły się dużym uznaniem wśród pracowników i gości.

Wszystkie sery powstawać będą z pełnego mleka i w zgodzie ze standardami dla produkcji ekologicznej.

### Cheese...

We have produced 6 types of cheese: cottage cheese-quark, blue cheese, soft white cheese and three types of hard yellow cheese: Serduch, Kundel, Miglanc.

The products were intended for the needs of our farm and enjoyed great recognition among employees and guests.

All cheeses will be made of whole milk and in accordance with the standards for organic production.





**Mamy doświadczenie...**

Już od 15 lat nasze gospodarstwo oferuje produkty ekologiczne jak: chleb, ciastka, warzywa, syropy i soki, herbaty ziołowe, miód, mleko, wyroby pracowni rękodzieła...

Mamy własną dystrybucję towarów oraz stałych klientów.

Nasze produkty można nabyć bezpośrednio w gospodarstwie, na okolicznych targach, sklepach ze ekologiczną żywnością.

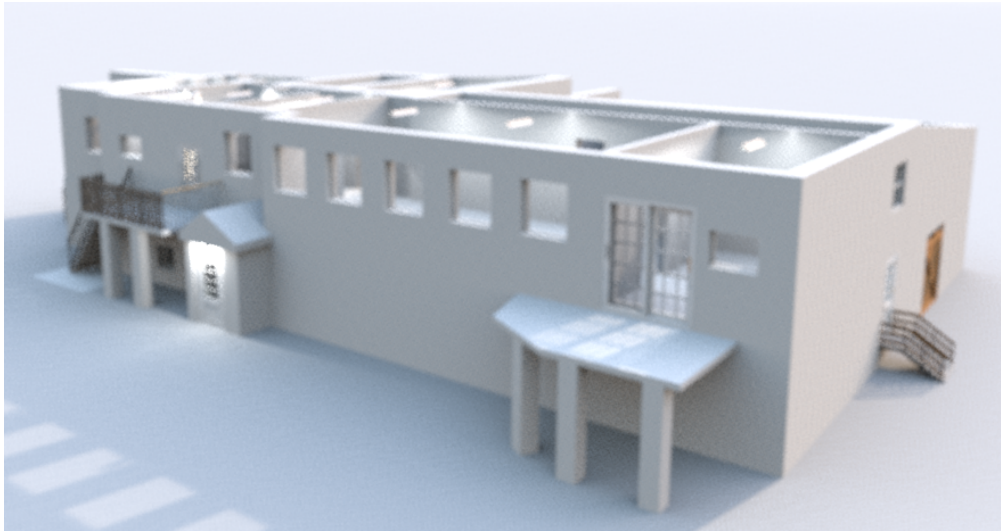
**We are not rookies...**

For 15 years, our farm has been offering organic products such as: bread, cookies, vegetables, syrups and juices, herbal teas, honey, milk, handicraft workshop products ...

We have our own distribution of goods and regular customers.

Our products can be purchased directly at the farm, at local markets, organic food stores.

*(...but still learning)*



### Serowarnia...

Próby technologiczne jak i powstawanie serowni prowadzone jest przez serowara, Radosława Woźniaka, który nabył swoje doświadczenia pracując w mleczarniach w kraju i zagranicą.

Sery produkowane będą w budynku Starej Gorzelni, który znajduje się w centrum gospodarstwa.

Adaptujemy pomieszczenia używane w przeszłości do przetwórstwa roślinnego, które na piętrze budynku stanowią część produkcyjną, a piwnice, do czego zachęcają naturalnie panujące w nich warunki, przekształcone zostaną na dojrzewalnie serów.

Przystosowanie budynku do odpowiednich standardów stanowi 75% kosztów inwestycji.

### Cheese dairy...

Technological trials as well as the establishment of a cheese dairy are carried out by a cheese maker, Radosław Woźniak, who acquired his experience working in dairies in Poland and abroad.

Cheese will be produced at the Old Distillery building, which is located in the center of the farm.

We adapt the rooms used in the past for fruit and vegetable processing, which will constitute a production part on the first floor of the building, and the cellars, which are naturally favored by the conditions, will be transformed into cheese ripening rooms.

Adapting the building to appropriate standards accounts for 75% of investment costs.







### Prace trwają...

Etap 1 - parter - obejmuje pomieszczenia piwnic, w których będą dojrzewały sery, hale z częścią pod gromadzenie serwatki oraz magazynem dla produktu finalnego. Obecnie jesteśmy bliscy zakończenia prac w tym obszarze.

### Work in progress...

Stage 1 - ground floor - includes cellars in which cheese will ripen, halls for collecting whey and storage for the final product. We are currently close to completing work in this area.



### ...i końca nie widać

Etap 2 - piętro - serce zakładu - hala produkcyjna i pomieszczenia pomocnicze, w których zakres prac to m.in.: wymiana drzwi i okien, tynkowanie ścian i ułożenie glazury, nowa instalacja sanitarna, c.o., elektryczna, montaż urządzeń...etc. ...czeka na swoją kolej...i dodatkowe fundusze.

### ...but still far to the end

Stage 2 - first floor - the heart of the plant - production hall and auxiliary rooms, in which the scope of works include: replacement of doors and windows, plastering walls and glaze laying, new sanitary and electrical installations, assembly of equipment ... etc. ...is waiting for its turn...and additional funds.

Kontakt i [lokalizacja](#)

Juchowska Piwnica Sp. zoo.

[Juchowo 54 A](#)

78-446 Silnowo

[radoslaw.wozniak@juchowo.org](mailto:radoslaw.wozniak@juchowo.org)

Contact & [location](#)

Juchowska Piwnica Sp. zoo.

[Juchowo 54 A](#)

78-446 Silnowo

[radoslaw.wozniak@juchowo.org](mailto:radoslaw.wozniak@juchowo.org)



Z wyrazami szacunku i wdzięczności za wsparcie...  
With expressions of respect and gratitude for support...

*Radosław Woźniak*

