

**MARTA PISAREK  
JADWIGA LECHOWSKA**

Uniwersytet Rzeszowski

## **ZNACZENIE KLASTRA *PODKARPACKIE SMAKI* W ROZWOJU REGIONALNEJ TURYSTYKI KULINARNEJ**

**Abstract: The Role of *Tastes Subcarpathian* Cluster in the Development of Regional Culinary Tourism.** The aim of the article is to analyze the regional cluster initiatives operating in the area Subcarpathian agrifood industry, affecting the development of culinary tourism for example Cluster *Tastes Subcarpathian*. The cluster consists of the manufacturing company (engaged in agrifood processing and holding beekeeping), service (restaurateurs and tourism businesses), associations and institutions in the area of science. The product range of the cluster members are organic food, traditional and local giving rise to the functioning of culinary tourism. *Tastes Subcarpathian* Cluster through its actions animates economic life at local and regional level, the target is to reduce the size of the effect of unemployment in the region, and stimulating entrepreneurship inhabitants of the region.

**Key words:** Cluster, food tourism, innovations, regional product, Subcarpathian Region.

### **Wstęp**

Województwo podkarpackie uważane jest za „polskie zagłębie klastrów”. Władze regionu tworzą najwięcej w Polsce dokumentów poświęconych klastrom i zachęcają do nich nie tylko „twardy” przemysł, lecz także usługi, w których przoduje ważna dla tego obszaru gałąź – turystyka [www.pi.gov.pl]. Rozwój klastrów w województwie wiąże się z wieloma zjawiskami, które pozytywnie wpływają na konkurencyjność i innowacyjność, zarówno na poziomie pojedynczych przedsiębiorstw, jak i całego regionu [Kowalski 2010, s. 6].

Celem opracowania jest ocena rozwoju inicjatyw klastrowych w woj. podkarpackim działających w obszarze przemysłu rolno-spożywczego, mających wpływ na turystykę profilowaną na przykładzie Klastra *Podkarpackie Smaki*.

Rozważania, których zarys przedstawiono w opracowaniu, powstały zarówno na podstawie badań teoretycznych, jak i empirycznych. Opracowanie koresponduje z badaniami przeprowadzonymi dla innych rejonów Polski [Bojar, Stachowicz 2008; Duczmala, Potwory 2011]. Praca podzielona została na rozdziały, w których nakreślono sytuację z perspektywy globalnej, prezentując i analizując dane dotyczące roli klastrów we współczesnej gospodarce rynkowej. Ponadto, skupiono się na ocenie możliwości wykorzystania Klastra *Podkarpackie Smaki* w odniesieniu do lokalnych sieci współpracy w sektorze turystyki kulinarnej.

## 1. Klastry we współczesnej gospodarce

Mikro, małym i średnim przedsiębiorstwom niełatwo realizować wielkie zamówienia, wydawać duże pieniądze na promocję czy uczestnictwo w targach. Dlatego zrzeszają się w tzw. klastrach, bo dzięki współpracy i wspólnej ofercie, ich firma może odnosić wymierne korzyści [<https://rzeszow.uw.gov.pl>]. Według Portera [2001, s. 46] za *klaster* przyjmuje się geograficzne skupisko wzajemnie powiązanych firm, wyspecjalizowanych dostawców, jednostek świadczących usługi, firm działających w pokrewnych sektorach i związanych z nimi instytucji (np. uniwersytetów, jednostek normalizujących i stowarzyszeń branżowych) w poszczególnych dziedzinach konkurujących między sobą, ale również współpracujących. Z biegiem czasu modelowa definicja uległa modyfikacji i uzupełnieniu, co świadczy o dużej dynamice zjawiska klasteringu. Nowoczesna koncepcja klastra skupia się na systematycznym tworzeniu wartości dodanej do znanego wcześniej standardu [Rosińska-Bukowska 2012, s. 56] wykorzystując efekty synergiczne w obszarze transferu i rozwoju wiedzy przedsiębiorstw partnerskich uczestniczących w realizacji czynności procesów innowacji na jego terenie [Dolińska 2012, s. 65].

Należy przypuszczać, że powszechne zainteresowanie klastrami wynika z akceptowania poglądu, że klaster jest formą organizacji produkcji o wysokim potencjale innowacyjnym, a tym samym odgrywa kluczową rolę w kreowaniu konkurencyjności przedsiębiorstw i społeczno-gospodarczego rozwoju regionu [Czajkowska 2010, s. 113]. W regionie tworzenie klastrów może przyczynić się do szybszego wzrostu gospodarczego, przyciągania bezpośrednich inwestycji zagranicznych, zwiększenia zysków, podniesienia produktywności, podwyższenia eksportu oraz kreowania miejsc pracy, dzięki dynamicznemu wzrostowi liczby przedsiębiorstw [Bojar *et al.* 2008, s. 65]. Zaufanie, jak również łatwo dostępna w ramach klastra wiedza na temat specyfiki działania uczestniczących w nich podmiotów, sprzyjają wchodzeniu w relacje społeczne, angażowanie się w działania publiczne oraz zwiększają skłonność do kooperacji, ułatwiając tym samym dostęp do zewnętrznego finansowania podnosząc poziom życia mieszkańców regionów oraz zwiększając jego atrakcyjność inwestycyjną [Chorób 2012, s. 493, Ławecki 2012, s. 35]. Niemniej jednak o powodzeniu przedsięwzięcia

klastrowego (efektywności współdziałania) decyduje zaangażowanie bezpośrednich beneficjentów tej formy działania, tj. podmiotów gospodarczych [Ratajczak-Mrozek 2012, s. 239]. Kładź-Postolska [2013, s. 100] jako motywy uczestnictwa w klastrach podaje:

- możliwość poszerzenia współpracy z innymi podmiotami,
- pozyskanie informacji o nowych technologiach,
- wymianę unikalnych usług,
- szersze możliwości realizacji ciekawych projektów,
- branżową integrację podmiotów,
- tworzenie klastra w odpowiedzi na konieczność zaspokojenia potrzeb rynkowych.

Z badań Nowakowskiej *et al.* [2009, s. 283] oraz Hołub-Iwana [2012, s. 22] wynika, że inicjatorem klastrów był zazwyczaj w Polsce sektor prywatny (ponad 25%), w następnej kolejności sektor pozarządowy (ok. 23%), sektor B+R (ok. 21%), władze samorządowe (ok. 13%) i władze rządowe (ok. 3%). Część klastrów powstała w wyniku inicjatywy mieszanej – przedsiębiorstw i sektora publicznego oraz organizacji *non-profit*.

Dominującą formą organizacyjno-prawną działania klastrów jest stowarzyszenie. W ramach tej formy funkcjonuje niemal połowa klastrów w Polsce. Dużą popularnością cieszy się także formuła porozumienia, która wybrał niemal co trzeci klastery. W nielicznych przypadkach klastry funkcjonują w formie spółek, fundacji, konsorcjum na podstawie innej umowy cywilno-prawnej [*Kierunki ...* 2011, s. 32].

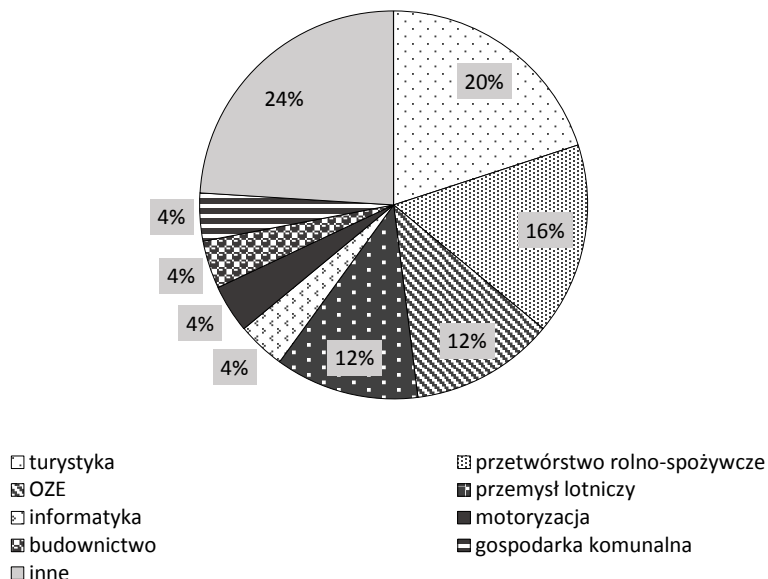
## 2. Klastry na Podkarpaciu

Ze względu na rodzaj działalności można wyróżnić: klastry przemysłowe, rolnicze, usługowe, zaawansowanych technologii [Szuster 2012, s. 319]. Na Podkarpaciu inicjatywy klastrowe zbliżone są do listy kluczowych branż regionu, a ich strukturę przedstawiono na ryc. 1.

Analiza potencjału klastrowego w woj. podkarpackim wskazuje, że na jego obszarze funkcjonują rozwinięte formy powiązań klastrowych. Ich największym atutem jest to, że rozwijają się w branżach nowoczesnych, które cechuje się dynamiką rozwoju. Jako przykład może posłużyć Klaster Dolina Lotnicza [Radomska 2011, s. 9], który w bardzo wielu opracowaniach przedstawiany jest jako wzorcowy typ klastra [Nawrot, Ostrowska 2012, s. 393; Godlewska 2014, s. 51].

Jak wynika z danych przedstawionych na ryc. 1 oraz w tab. 1 obok klastrów związanych z podkarpackim przemysłem silną pozycję zajmują klastry turystyczne oraz związane z przemysłem rolno-spożywczym. W literaturze podkreśla się bardzo ważną rolę klastrów w branżach tradycyjnych, opartych na niskiej technologii, za które uznaje się rolnictwo, turystykę, a także takie obszary, jak projektowanie, rozwój organizacyjny i zawodowy oraz umiejętności biznesowe [Kowalski 2012, s. 184]. Możliwość uzyskania dofinansowania na założenie nowego klastra lub rozwój dzia-

łalności klastrów w ramach *Programów Operacyjnych na lata 2014-2020* (takich jak: *Inteligentny Rozwój, Polska Wschodnia, Regionalne Programy Operacyjne*) sprawia, że zainteresowanie ideą klasteringu w nowej perspektywie budżetowej będzie systematycznie wzrastać [Żok 2014, s. 14].



Ryc. 1. Struktura branżowa inicjatyw klastrowych w woj. podkarpackim w 2015 r.

Źródło: Opracowanie własne (ryc. 1 i 2).

Do marca 2015 r. na Podkarpaciu funkcjonowało 25 klastrów (tab. 1).

Tabela 1

Klasy i inicjatywy klastrowe w woj. podkarpackim i zakres ich działalności

Nazwa klastra	Rok założenia	Branża
Bieszczadzki Transgraniczny Klaster Turystyczny	2006	turystyka
Dolina Ekologicznej Żywności	2004	rolnictwo, przetwórstwo rolno-spożywcze
Dolina Lotnicza	2003	przemysł lotniczy
Innowacyjny Klaster Zdrowie i Turystyka „Uzdrowiska Perły Polski Wschodniej”	2009	turystyka
Karpacki Klaster Turystyczny	2014	turystyka

Klaster Firm Informatycznych Polski Wschodniej	2010	informatyka
Klaster Jakości Życia „Kraina Podkarpacie”	2012	turystyka
Klaster motoryzacyjny Automotive	2015	motoryzacja
Klaster Naukowo-Przemysłowy „SANOK”	2013	obróbka metalu
Klaster Podkarpackie Smaki	2013	przetwórstwo rolno-spożywcze, turystyka
Klaster „Podkarpackie Szkło”	2013	przemysł szklarski, turystyka
Klaster Przetwórstwa Tworzyw Sztucznych „POLIGEN”	2011	przetwórstwo tworzyw sztucznych
Klaster „Serwatkowa Kraina”	2013	przetwórstwo rolno-spożywcze
Klaster Spawalniczy KLASTAL	2007	technologie spawalnicze
Stowarzyszenie Klaster Turystyczny „Dolina Wisłoki”	2012	turystyka
Małopolsko-Podkarpacki Klaster Czystej Energii	2014	energetyka, OZE
Podkarpacki Klaster Energii Odnawialnej	2011	energetyka, OZE
Podkarpacki Klaster Rolno-Spożywczy	2014	przetwórstwo rolno-spożywcze,
Podkarpackie Powiązanie Kooperacyjne	2008	przemysł lotnictwa lekkiego i ultralekkiego
Polskie Centrum Fotoniki i Światłowodów	2012	technologie światłowodowe
Sieć Porozumienia lotniczego AVIA-SPLot	2007	przemysł lotniczy
Świętokrzysko-Podkarpacki Klaster Budowlany INNOWATOR	2010	budownictwo
Świętokrzysko-Podkarpacki Klaster Energetyczny	2010	energetyka, OZE
Wschodni Klaster Odlewniczy „KOM-CAST”	2011	przemysł odlewniczy
Wschodni Klaster Odpadowy	2011	gospodarka komunalna

Źródło: Opracowanie własne (tab. 1-3).

Analiza potencjału klastrowego woj. podkarpackiego pozwala zidentyfikować ewentualne pola współpracy z innymi województwami w Polsce, a także partnerami zagranicznymi:

- rolnictwo, w tym rolnictwo ekologiczne i przemysł spożywczy z regionami Polski Wschodniej,
- turystyka z regionami leżącymi na wschodniej ścianie Polski, a także ze Słowacją,
- przemysł lotniczy z Lubelszczyzną i Ukrainą,
- przemysł odlewniczy: z woj. świętokrzyskimi i lubelskim,
- branża informatyczna: z województwami Polski Wschodniej [*Kierunki ... 2011*, s. 57].

Uczestnicy współpracujący w klastrach są przekonani, że wspólny rynek stworzy dla nich okazję do znalezienia przyjaznych partnerów także za granicami Polski, a ich sukces przyczyni się do dynamicznego rozwoju regionu. Ponadto, rozwijające

się klastry tworzą atrakcyjne miejsca pracy, dzięki czemu mogą być siłą sprawczą powstrzymującą wykształconą młodzież od migracji zarobkowej do dużych ośrodków miejskich lub za granicę [Szymoniuk 2008, s. 86]. Wśród klastrów funkcjonujących na terenie Podkarpacia na uwagę zasługują z branży rolno-spożywczej i turystycznej, które bezpośrednio biorą udział w tworzeniu lub w przyszłości mogą być zaangażowane w funkcjonowanie dochodowych produktów związanych z turystyką profilowaną, w tym kulinarną. Należą do nich:

1. **Klaster *Dolina Ekologicznej Żywności*** został powołany w 2004 r. i zrzesza podmioty z woj.: podkarpackiego, podlaskiego, lubelskiego, warmińsko-mazurskiego i świętokrzyskiego. Wśród celów klastra należy wyróżnić: działania na rzecz rozwoju i promocji żywności ekologicznej, poprawę współpracy między producentami żywności, ośrodkami badań naukowych i podmiotami działającymi na rzecz innowacyjności (co ma zaowocować zwiększeniem skali produkcji, ułatwieniem dostępu do wiedzy oraz podniesieniem konkurencyjności oferowanych towarów). Klaster może odegrać kluczową rolę na terenie woj. podkarpackiego jako narzędzie zrzeszania producentów żywności certyfikowane z małych gospodarstw rolnych [Szymoniuk 2008, s. 83; Jończyk 2014, s. 138; Chorób 2011, s. 71].

2. **Klaster *Rolno-Spożywczy*** został powołany w 2014 r. przez Polską Fundację Rozwoju Gospodarczego. Celem klastra jest stworzenie sieci powiązań między światem nauki a przedsiębiorcami oraz zwiększenie innowacyjności produkcji. Sprzyjają temu uwarunkowania regionu, w którym szczególnie dobrze rozwinięty jest sektor rolnictwa i przetwórstwa rolno-spożywczego, zarówno ze względu na lokalne tradycje, jak i warunki naturalne, doświadczenie i posiadane zdolności [<http://krspw.pl/klastry/klaster-rolno-spozywczy-województwa-podkarpackiego>].

3. **Klaster „Podkarpackie Szkło”**, dla którego akt założycielski podpisano w 2011 r. powstał z inicjatywy władz miasta Krosna, Wyższej Szkoły Informatyki i Zarządzania w Rzeszowie oraz lokalnych producentów szkła. Działania tego klastra związane są głównie z promocją walorów turystycznych regionu na bazie unikatowej tematyki, ściśle związanej z historią przemysłu w regionie oraz inicjatywami Centrum Dziedzictwa Szkła w Krośnie i Muzeum Podkarpackim. Oprócz funkcji turystycznej klaster uczestniczy we wdrażaniu innowacji w dziedzinie hutnictwa szkła [[www.pi.gov.pl](http://www.pi.gov.pl)].

4. ***Bieszczadzki Transgraniczny Klaster Turystyczny*** został utworzony w ramach realizacji projektu *Polsko-ukraińska strategia rozwoju turystyki jako niezbędny element wspólnych przedsięwzięć*. Jego celem jest skupienie wszystkich jednostek, które w powiecie bieszczadzkim (Polska) oraz rejonach starosamborskim i turczańskim (Ukraina) są zainteresowane rozwojem turystyki i przygotowaniem dla turystów ciekawych propozycji wypoczynku [<https://rzeszow.uw.gov.pl>, Kaliszczak 2009, s. 100].

5. ***Innowacyjny Klaster Zdrowie i Turystyka Uzdrowiska – Perty Polski Wschodniej*** powstał na podstawie porozumienia w 2009 r. Do inicjatywy klastrowej przystąpili przedsiębiorcy i samorządy gminne z 5 gmin uzdrowiskowych woj. podkarpackiego i świętokrzyskiego, uczelnie wyższe oraz jednostki o charakterze dorad-

czym, wspierające przedsięwzięcia biznesowe. Klaster ma charakter usługowy – służy rozwojowi usług lecznictwa i turystyki uzdrowiskowej w powiązaniu z ekoturystyką, turystyką aktywną i kulturową. Przedmiotem konkurencyjnej współpracy w ramach klastra jest wykreowanie innowacyjnych, kompleksowych produktów turystycznych i wypromowanie wspólnej marki produktów oraz samego klastra. Ponadto, klaster dąży do upowszechnienia pozytywnego wizerunku uzdrowisk Polski Wschodniej, dokonuje wymiany doświadczeń i upowszechnia najlepsze praktyki współpracy klastrów oraz promuje ideę klasteringu [Skała, Szpara 2012, s. 234]

6. **Klaster Jakości Życia Kraina Podkarpacie** został założony w celu skoordynowania działań na rzecz rozwoju sektora Jakości Życia w Polsce Południowo-Wschodniej. Kombinacja pięknej, czystej i dzikiej natury, a także koncentracji czystych przemysłów *high-tech*, stwarzają unikalne warunki do wzmocnienia gospodarczego regionu przez przyspieszenie rozwoju nowoczesnej i zrównoważonej turystyki, sektora zaawansowanych usług medycznych, a także przemysłu „zielonych” technologii [[www.kraina-podkarpacie.pl/pl](http://www.kraina-podkarpacie.pl/pl)].

7. **Karpacki Klaster Turystyczny** ma na celu przekonanie turystów, że woj. podkarpackie to nie tylko chodzenie po beskidzkich górach z plecakiem, ale także wspaniała regionalna kuchnia, unikalna kultura i zabytki [[www.procarpathia.pl/pl/karpacki\\_klaster\\_turystyczny](http://www.procarpathia.pl/pl/karpacki_klaster_turystyczny)].

8. **Klaster Podkarpackie Smaki** został powołany 16 stycznia 2013 r., a jego inicjatorami było Stowarzyszenie „Pro Carpathia” z Rzeszowa wraz z 20 przedsiębiorstwami i instytucjami z terenu woj. podkarpackiego związanych z wytwarzaniem lub sprzedażą produktów tradycyjnych, regionalnych, lokalnych i ekologicznych. Celem nowego klastra jest wspomaganie współpracy w zakresie promocji i produkcji żywności opartej na tradycji. Cel ten klaster planuje realizować na wiele sposobów. Do najważniejszych z nich można zaliczyć: upowszechnianie wiedzy o produktach regionalnych, przekonywanie do nich konsumentów, a także kultywowanie lokalnych tradycji i obyczajów. Działanie tego klastra będzie służyć także poprawie wizerunku Podkarpacia jako regionu atrakcyjnego turystycznie i posiadającego własną specyfikę [[www.procarpathia.pl/pl/karpacki\\_klaster\\_turystyczny](http://www.procarpathia.pl/pl/karpacki_klaster_turystyczny)].

### 3. Klaster Podkarpackie Smaki

Klaster *Podkarpackie Smaki* jest jednym z dwóch klastrów podkarpackich przedsiębiorców, do założenia którego namówiło Stowarzyszenie „Pro Carpathia”. Do marca 2015 r. zrzeszało 38 członków (tab. 2), w tym 55% stanowiły firmy produkcyjne (zajmujące się przetwórstwem rolno-spożywczym i gospodarstwa pasieczne), blisko 30% to firmy usługowe (restauratorzy i przedsiębiorstwa turystyczne), 13% stowarzyszenia, a 3% instytucje z obszaru nauki. W zdecydowanej większości to firmy młode, założone w ostatnim piętnastolecu (ryc. 2) i zlokalizowane są w powiecie rzeszowskim (tab. 2).

Tabela 2

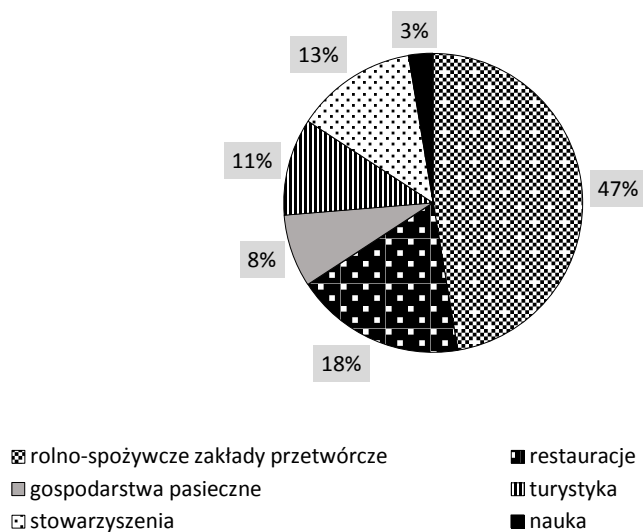
Wykaz firm zrzeszonych w Kłastrze *Podkarpackie Smaki* (stan na marzec 2015)

Lp.	Nazwa firmy	Rok założenia	Branża	Lokalizacja
1.	P.P.H.U. „AWB” Alina Becla	1993	przetwórstwo owoców i warzyw	Handzlówka 3a
2.	Pasieka Ekologiczna Jerzy Bańkowski	b.d.	pszczelarstwo, rolnictwo ekologiczne	Więckowice 39
3.	Wojewódzki Związek Pszczelarzy w Rzeszowie	1984	związek zawodowy	ul. 8 marca 3, Rzeszów
4.	Zakład Mięсны „SMAK-GÓRNO” w Górnio	1991	ubój, rozbiór, produkcja wędlin, produkcja wyrobów tradycyjnych	ul. Centralna 4, Górnio
5.	Ciastkarnia „Paula” Elżbieta Piskorek	2012	produkcja wyrobów cukierniczych	ul. Dworska 40, Dynów
6.	Flisackie Spływy Galarem	2007	żegluga, turystyka	ul. Podwałe 17, Ulanów
7.	Karczma „Gościńiec”	2004	restauracje	ul. Przemysłowa 3, Rzeszów
8.	Zespół Szkół Gospodarczych im. M. Spytka-Ligęzy w Rzeszowie	1919	szkolnictwo	ul. M. Spytka Ligęzy 12, Rzeszów
9.	Zakład Mięсны „Jasiołka”	2000	produkcja wędlin i przetworów mięsnych, produkcja wyrobów tradycyjnych	ul. Nadbrzeźna 1, Dukla
10.	Zakład Cukierniczo-Piekarniczy „IZA” Izabela Szczęch	1992	produkcja chleba oraz świeżych wyrobów piekarniczych, produkcja ciast i ciastek	ul. Pułaskiego 1, Rzeszów
11.	Zakład Tłuszczowy „Białoboki” Jadwiga Kuźniar	2010	produkcja oleju spożywczego	Białoboki 162 A
12.	Stowarzyszenie Producentów Fasoli Tyczonej „Piękny Jaś” we Wrzawach	2007	organizacja non-profit	Wrzawy
13.	Stowarzyszenie na Rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich „Zagroda Handzlówianka”	2007	organizacja non-profit	Handzlówka 267
14.	„Karczma Pod Semaforem”	2003	restauracje	Bachórz 16a
15.	P.H.U. „Va Bank” Andrzej Hajnosz	2005	restauracje	ul. Rynek 5, Rzeszów
16.	P.P.H.U. „ANMAR” Anna Surmacz-Kalamarz	1993	produkcja chleba oraz świeżych wyrobów piekarniczych	Rogózno 465a



Lp.	Nazwa firmy	Rok założenia	Branża	Lokalizacja
17.	„SOŁTYS – wyroby kulinarne” Mariusz Potępa	2009	produkcja wyrobów garniarskich	ul. Żeromskiego 22, Mielec
18.	Zakład Uboju i Przerobu Mięsa Jan Fołta Markowa	1989	produkcja wędlin i przetworów mię- snych, produkcja wyro- bów tradycyjnych	Markowa 409
19.	Fabryka Pieczywa Cukierniczego „SAN”- Pajda	2003	produkcja pieczywa piankowego	ul. Blichowa 11, Jarosław
20.	Arboretum i Zakład Fizjografii w Bolestraszczykach	1975	arboretum	Bolestraszczyce 130
21.	Stowarzyszenie na Rzecz Roz- woju i Promocji Podkarpacia „Pro Carpathia”	2004	stowarzyszenie	ul. Rynek 16/1, Rzeszów
22.	P.P.H. Piekarnia Grażyna Kiełtyka	1993	produkcja chleba oraz świeżych wyrobów piekarniczych	ul. Hr. Jana Potockiego 20, Łęczany
23.	Rodzinne Gospodarstwo Eko- logiczne „FIGA” s.c. Waldemar i Tomasz Maziejuk	2002	wyroby mleczarskie	Mszana 44/2
24.	FASADA – INVESTMENT Sp. z o.o. BRISTOL Tradition & Luxury	2013	restauracje	ul. Rynek 20-23, Rzeszów
25.	Ekologiczne Gospodarstwo Pszczelarskie Krzysztof Bałon EKO BAŁON	2008	certyfikowane pszcze- larstwo	Niżna Łąka 14
26.	Wytwórnia Ciast i Lodów „Santos” Marek Bargieł	1974	produkcja świeżych wyrobów piekarni- czych, ciast, produkcja lodów	ul. Południowa 51, Krościenko Wyżne
27.	Zakład Pieczywa Trwałego Bogu- miła Ramska	1991	produkcja chleba, świeżych wyrobów piekarniczych, ciast,	ul. Wiktora 57a, Rze- szów
28.	Firma PHU „G. W. Kłaczyński” Witold Kłaczyński	1992	produkcja chleba	ul. Dworcowa 4, Mielec
29.	JOTA s.c. Piotr Giza Diana Giza Karczma Wacławska	2011	restauracje	ul. Strażacka 7, Rzeszów
30.	AR SZELC sp.j.	2009	produkcja wyrobów garniarskich	Krakowska 89, Krosno
31.	Restauracja „u Schabińskiej” LIGRA Grzegorz Schabiński	2008	restauracje	ul. Floriańska 42, Jasło

Lp.	Nazwa firmy	Rok założenia	Branża	Lokalizacja
32.	„Świat pierogów” Mirosława Słab	2002	produkcja wyrobów garmazeryjnych	Cmolas 235
33.	Siedlisko Janczar P.P.U.H. „POLOX” s.c. Stanisław Gałarski, Sławomir Stec	b.d.	restauracja, turystyka	Pstrągowa 815
34.	Zakład Przetwórstwa Owocowo-Warzywnego „ORZECH” sp. z. o.o.	1996	produkcja przetworów owoców-warzywnych	ul. Rzeszowska 7, Kolbuszowa
35.	Gospodarstwo rolno-pasieczne J.N. Leban	b.d.	pszczelarstwo	Morawsko 20
36.	OWOCOWE SMAKI Sp. z o.o.	2014	produkcja przetworów owoców	Trzciana 1
37.	Zagroda Garmcarska w Medyni Głogowskiej	2001	turystyka	Medynia Głogowska
38.	Ogólnopolskie Stowarzyszenie Przetwórców i Producentów Produktów Ekologicznych „Polska Ekologia”	2006	stowarzyszenie	ul. Miodowa 14, Warszawa



Ryc. 2. Struktura klastra *Podkarpackie Smaki*

Cechą specyficzną dla klastrów jest ich ponadsektorowy charakter – w skład typowego klastra zaliczane są zarówno przedsiębiorstwa kluczowych branż wytwórczych, przemysłów powiązanych, jak i wiele wyspecjalizowanych instytucji świad-

czących usługi dla podmiotu klastra typu: instytucje badawczo-rozwojowe, fundusze kapitałowe, firmy szkoleniowe, firmy marketingowe, analityczne i inne [Rosa 2008, s. 71]. W Kłastrze *Podkarpackie Smaki* funkcję agencji informacyjno-marketingowej pełni Stowarzyszenie „Pro Carpathia”, natomiast wśród członków nie ma do tej pory żadnego ośrodka akademickiego. Nauka reprezentowana jest na poziomie szkoły średniej (tab. 2).

Klaster *Podkarpackie Smaki* powołał Radę, w skład której wchodzi:

- Becla Alina – P.P.H.U. „AWB” Alina Becla,
- Hajnosz Andrzej – P.H.U. Andrzej Hajnosz Restauracja Va Bank,
- Krajmas Paweł – Zakład Mięсны „Jasiołka”,
- Smolak Kazimierz – Zakład Mięсны SMAK-GÓRNO Sp. z o.o.,
- Szczęch Henryk – Zakład Cukierniczo-Piekarniczy „IZA” Izabela Szczęch.

Współpraca w ramach klastra polega na udziale w tworzeniu wspólnej oferty oraz promocji z użyciem logo grona. Do innych form aktywności należą: utrzymywanie strony internetowej ([podkarpackiesmaki.pl](http://podkarpackiesmaki.pl)), wydawanie wspólnych materiałów promocyjnych, udział w imprezach handlowo-promocyjnych oraz organizacja spotkań związanych tematycznie z żywnością ekologiczną, tradycyjną i lokalną, a także zdrowym trybem życia. Stowarzyszenie „Pro Carpathia”, jako firma odpowiedzialna za PR Klastra, przygotowuje liczne materiały dla mediów o jego członkach, jak i o produktach przez nich wytwarzanych. Zdaniem Czajkowskiej [2010, s. 112] jednym ze źródeł innowacji w klastrach mogą być wspólnie organizowane targi, seminaria i konferencje. Dzięki temu, że mają charakter branżowy, pozwalają na obserwację nowości, pomysłów, trendów na krajowych i globalnych rynkach, a także wymianę cennych doświadczeń i informacji pomiędzy przedsiębiorcami, jak również naukowcami.

Do dotychczasowych działań promocyjnych Klastra należą:

- udział w targach krajowych: Targi Produktów Regionalnych „Regionalia” w Warszawie, Międzynarodowe Targi Żywności Ekologicznej i Tradycyjnej NATURA FOOD w Łodzi, V edycja Podkarpackich Regionaliów „Świąteczny Stół”, Terra Madre Slow Food Festival w Krakowie;
- udział w konferencjach: „Zdrowie i ekologia na co dzień” organizowanych przez Polską Akademię Zdrowia oraz Urząd Marszałkowski Województwa Podkarpackiego w Rzeszowie. Członkowie Klastra Podkarpackie Smaki, tj. Przedsiębiorstwo Produkcyjno-Handlowo-Usługowe „AWB” Alina Becla z Handzlówki, Gospodarstwo Rolno-Pasieczne J.N. LEBAN z Muniny oraz Restauracja „u Schabińskiej” z Jasła uświetnili konferencję bogactwem swoich produktów ekologicznych i regionalnych.

Członkowie klastra mogli pogłębiać wiedzę związaną z pracą w gronie i agrobiznesie przez:

- wyjazdy studyjne na Węgry, do Włoch, Austrii i Francji pozwalające na zapoznanie się z działalnością poszczególnych branż sektora rolno-spożywczego w danym kraju, form zrzeszania się przedsiębiorców oraz metod promocji produktów;

- uczestnictwo w międzynarodowej sesji treningowej w Wilnie na Litwie poświęconej tematyce klastrow.

Członkowie Klastra *Podkarpackie Smaki* aktywnie uczestniczyli w działaniach na rzecz regionu. Stowarzyszenie „Pro Carpathia” wraz ze Stowarzyszeniem Euroregion Karpacki, 7-8 września 2014 r., po raz drugi zorganizowały w Rzeszowie „Alpejsko-Karpackiego Forum Współpracy” (fot. 1). W tym miejscu warto dodać, że dzięki realizacji projektu „Alpejsko-Karpacki Most Współpracy” Stowarzyszenie „Pro Carpathia” ogłosiło trzy edycje naboru wniosków o granty dla przedsiębiorców z branży rolno-spożywczej, na zakup urządzeń i maszyn, oraz jednostek samorządu terytorialnego, instytucji kultury i organizacji pozarządowych na promocję żywności tradycyjnej, regionalnej i ekologicznej. W sumie dofinansowano ponad 100 wniosków (na 168 złożonych) na łączną kwotę ok. 3,2 mln zł [www.strefabiznesu.nowiny24.pl/artykul/podkarpackie-klastry-ulatwiaja-biznes].



Fot. 1. Członkowie Klastra *Podkarpackie Smaki* uczestniczący w seminarium polsko-ukraińskim w ramach „Alpejsko-Karpackiego Forum Współpracy” w 2013 r.

Źródło: M. Pisarek.

Fot. 2. Karczma pod Semaforem – członek Klastra *Podkarpackie Smaki*, restauracja zlokalizowana na Szlaku Kulinarным Podkarpackie Smaki

Źródło: M. Pisarek.

Między firmami należącymi do organizacji odbywa się także wymiana handlowa, ponieważ oprócz producentów i wytwórców produktów regionalnych, tradycyjnych i ekologicznych, znajdują się w niej także restauracje serwujące dania lokalne i tradycyjne oraz inne instytucje turystyczne (tab. 3). Tej szerokiej współpracy sprzyja rosnące w Polsce zainteresowanie żywnością wysokiej jakości zdrowotnej i smaczej produkowanej metodami tradycyjnymi i ekologicznymi. Coraz wyraźniej preferowane są produkty świeże i mało przetworzone, małe porcje oraz dania gotowe do konsumpcji [Pisarek, Lechowska 2012, s. 289, 295]. W spisie Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi (stan na 14.02.2015) figuruje 177 podkarpackich potraw i wyrobów,

co daje woj. podkarpackiemu pierwsze miejsce w kraju, w tym, co czwarty produkt wytwarzany jest przez producentów należących do Klastra *Podkarpackie Smaki* (tab. 3). Najwięcej smaków regionalnych pochodzi z powiatu rzeszowskiego i łańcuckiego (po 22 produkty). W następnej kolejności są powiaty dębicki (17), ropczycko-sędziszowski (15) oraz nizański (13) [Gargała *et al.* 2015, w druku]. Jak wynika z danych przedstawionych w tab. 3 w ofercie handlowej firm wchodzących w skład klastra przeważają produkty charakterystyczne dla rejonów ich wytwarzania, z czego dwa zostały oznaczone znakiem „Chroniona Nazwa Pochodzenia”.

Tabela 3

Oferta handlowa firm wchodzących w skład Klastra *Podkarpackie Smaki*

Lp.	Nazwa firmy	Wyroby spożywcze
1.	P.P.H.U. „AWB” Alina Becla	wyroby gotowe i konfekcjonowane (herbatki owocowe, suszone: owoce, ziola, warzywa), półprodukty, <b>produkty ekologiczne</b>
2.	Pasieka Ekologiczna Jerzy Bańkowski	<b>miód ekologiczny</b> , pyłek kwiatowy
3.	Wojewódzki Związek Pszczelarzy w Rzeszowie	podkarpacki miód spadziowy (ChNP*)
4.	Zakład Mięсны „SMAK-GÓRNO” w Górnice	wędliny, szynki, wędzonki, wyroby podrobowe i drobiowe, w tym: <i>schab tradycyjny z Górnice, boczek pieczony z Górnice, studzienina z Górnice, szynka tradycyjna z Górnice, golonka w słoju z Górnice, kielbasianka z Górnice, wiejska pieczona z Górnice, kielbasa sucha pieczona z Górnice, boczek w słoju z Górnice, paszтет w słoju tradycyjny z Górnice, kielbasa półsucha z Górnice, szynka swojska z Górnice</i>
5.	Ciastkarnia „Paula” Elżbieta Piskorek	ciasta domowe, ciasteczka, torty
6.	Flisackie Spływy Galarem	<i>chleb flisacki, chrupaczki, łosuchy</i> , barszcz flisacki podawany m.in. w chlebie, smalec z grzybami, ogórki kiszzone, bigos
7.	Karczma „Gościniec”	potrawy na bazie produktów wpisanych na LPT np. suska sechłońska, kapusta kiszona z Charsznicy, fasola „Piękny Jaś”, podkarpacki miód spadziowy. Zjeść tu można np. zupę jarosza, żeberka w kapuście
8.	Zespół Szkół Gospodarczych im. M. Spytka-Ligęzy w Rzeszowie	potrawy oparte na kuchni regionalnej i staropolskiej
9.	Zakład Mięсны „Jasiołka”	wędliny, szynki, wędzonki: np. kabanos dukielski, kielbasa dukielska sucha, kielbasa pradziada, <i>kielbasa swojska krajana, kiszka paszтетowa dukielska, salceson dukielski, kiszka kaszana regionalna dukielska, paszтет zapiekany</i> , <b>produkty ekologiczne</b>
10.	Zakład Cukierniczo-Piekarniczy „IZA” Izabela Szczęch	chleb, ciasta i ciasteczka, w tym <i>chleb sędziszowski żytni, makowiec sędziszowski, serowiec sędziszowski, sędziszowskie ciasto z jagodami</i>

Lp.	Nazwa firmy	Wyroby spożywcze
11.	Zakład Tłuszczowy „Białoboki” Jadwiga Kuźniar	<i>olej podkarpacki</i>
12.	Stowarzyszenie Producentów Fasoli Tycznej „Piękny Jaś” we Wrzawach	<b>„Fasola Wrzawska”</b> (ChNP*)
13.	Stowarzyszenie na Rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich „Zagroda Handzlowianka”	<i>ser biały z Handzłówki ogórki kiszone z Handzłówki, handzłowski chleb domowy, handzłowska bułka pszenna., serownik (semik) handzłowski</i>
14.	<b>„Karczma Pod Semaforem”</b>	tradycyjne dania kuchni regionalnej i polskiej, m.in. proziaki z masłem, żur dynowski, pierogi
15.	P.H.U. „Va Bank” Andrzej Hajnosz	kaszanka z wątróbką, żurek, studzienina, flaczki czy śledź po żydowsku lub „na różowo”
16.	P.P.H.U. „ANMAR” Anna Surmacz-Kałamarz	<i>chleb łańcucki razowy na liściu kapusty, staropolski chleb sanacyjny pieczony na liściach kapusty</i>
17.	<b>„SOŁTYŚ – wyroby kulinarne” Mariusz Potępa</b>	ręcznie robione pierogi o różnym smakowo nadzieniu, kroiety, kluski, staropolski bigos
18.	Zakład Uboju i Przerobu Mięsa Jan Fołta Markowa	wędliny, szynki, wędzonki, w tym: <i>szynka wiejska markowska, kielbasa markowska, przysmak zapiekany markowski, salceson wiejski markowski, schab wędzony markowski, kielbasa szynkowa z Markowej, kielbasa markowska sucha, produkty ekologiczne</i>
19.	Fabryka Pieczywa Cukierniczego „SAN”- Pajda	Biszkopty Standard „SAN – Pajda”, rodzina Biszkoptów Kresowych „SAN – Pajda”, <i>biszkopty jarosławskie</i>
20.	Arboretum i Zakład Fizjografii w Bolestraszczykach	<i>kiszony dereń</i>
21.	Stowarzyszenie na Rzecz Rozwoju i Promocji Podkarpacia „Pro Carpathia”	-
22.	P.P.H. Piekarnia Grażyna Kiełtyka	chleb swojski pszenno-żytni z dodatkiem kawy zbożowej
23.	Rodzinne Gospodarstwo Ekologiczne „FIGA” s.c. Waldemar i Tomasz Maziejuk	wyroby z mleka koziego i krowiego, w tym <b>produkty ekologiczne</b> i tradycyjne: <i>bryndza kozia, ser kozi „wołoski” biały lub wędzony, bryndza łemkowska, bundz kozi, bundz łemkowski oraz ser krowi łemkowski</i>
24.	FASADA – INVESTMENT Sp. z o.o. BRISTOL Tradition & Luxury	specjalnością kuchni jest odkrywanie na nowo zapomnianych smaków i aromatów regionalnych
25.	Ekologiczne Gospodarstwo Pszczelarskie Krzysztof Bałon EKO BAŁON	<b>ekologiczne miody</b> , pyłek kwiatowy, propolis, pierzgę w miodzie, miód z pyłkiem kwiatowym
26.	Wytwórnia Ciast i Lodów „Santos” Marek Bargieł	ciasta, lody, praliny, torty, owocowe nadzień do ciast z własnych plantacji

Lp.	Nazwa firmy	Wyroby spożywcze
27.	Zakład Pieczywa Trwałego Bogumiła Ramska	wyroby piekarnicze o przedłużonej trwałości typu precele, paluszki
28.	Firma PHU „G. W. Kłaczyńscy” <b>Witold</b> Kłaczyński	chleb z pieca żytni razowy na zakwasie, chleb z pieca żytni na zakwasie, macella orkiszowa, chleb z pieca orkiszowy na zakwasie, babka orkiszowa, babka ryżowa, ciasto żytnie razowe z orzechami włoskimi i jabłkami, ciasteczka z konfiturami
29.	JOTA s.c. Piotr Giza Diana Giza Karczma Wacławska	tradycyjny polski posiłek, w tym np. pierogi, rosół ze świeżym makaronem, placki ziemniaczane
30.	AR SZELC sp. j.	wyroby garnażeryjne, oparte na domowych przepisach, wykonywanych ręcznie, od początku do końca procesu produkcji
31.	Restauracja „u Schabińskiej” <b>LIGRA Grzegorz</b> Schabiński	produkty regionalne Podkarpacia – proziaki, gołąbki ziemniaczane, gołąbki z kaszą perłową, schab pieczony z kością
32.	„ <b>Świat pierogów</b> ” <b>Mirosława</b> Słab	30 rodzajów ręcznie robionych pierogów, gołąbki, krokiety, kluski ziemniaczane, uszka
33.	Siedlisko Janczar P.P.U.H. „POLOX” s.c. Stanisław Gałarski, Sławomir Stec	kuchnia oparta na tradycji regionalnych potrawach Podkarpacia oraz kuchni staropolskiej
34.	Zakład Przetwórstwa Owocowo – Warzywnego „ORZECH” sp. z o.o.	80 przetworów owocowo-warzywnych: sałatki, dżemy, powidła, marmolady, pieczarki, papryki, ogórki
35.	Gospodarstwo rolno – pasieczne J.N. Leban	produkty pszczele: miód, pyłek kwiatowy, propolis, pierzga, oraz wosk pszczeli
36.	OWOCOWE SMAKI Sp. z o.o.	soki owocowe i warzywne
37.	Zagroda Garncarska w Medyni Głogowskiej	ziemniaki z glinianego kociołka, jagodzianki
38.	Ogólnopolskie Stowarzyszenie Przetwórców i Producentów Produktów Ekologicznych „Polska Ekologia”	

*kursywą oznaczono żywność wpisaną na Listę Produktów Tradycyjnych produkowanych przez członków Klastra; \*ChNP – Chroniona Nazwa Pochodzenia*

#### **4. Szlak Kulinaryny Podkarpackie Smaki**

Inicjatywą, która współgra z działaniami klastra jest stworzenie Szlaku Kulinarneho *Podkarpackie Smaki*. Szlak ten obecnie jest najmłodszym w woj. podkarpackim

i prawdopodobnie w Polsce. Koncepcję Szlaku przygotowało Stowarzyszenie „Pro Carpathia” wraz z Urzędem Marszałkowskim Województwa Podkarpackiego oraz Podkarpacką Regionalną Organizacją Turystyczną w 2013 r. Jest to pomysł promujący zwiedzanie już istniejących atrakcji turystycznych regionu w bliskiej relacji z jego bogatą tradycją kulinarną. Celem Szlaku jest reklama restauracji, winnic i gospodarstw agroturystycznych oraz ich bogatej oferty kulinarnej, co pozwoli na zbudowanie silnego, markowego produktu turystyki kulinarnej [Krupa 2014, s. 77].

Wyprawa szlakiem kulinarnym to świetny sposób nie tylko na odkrycie na nowo wyśmienitych polskich dań, które przyrządzane są według tych samych, nawet stuletnich receptur notowanych skrzętnie przez nasze babcie w kulinarnych zeszytach, ale też na uczynienie z wyjazdu tylko „udanego” – wyjazd „doskonały”. Na Szlak Kulinaryny *Podkarpackie Smaki* składają się trzy trasy „kulinarne” – Trasa Bieszczadzka, Beskidzko-Pogórzańska i Północna – łącznie 40 obiektów (gospody, karczmy, chaty, oberże, zajazdy, zagrody i gościńce, gospodarstwa agroturystyczne, bary-kawiarnie, kawiarnie, restauracje, wille i dworki) specjalizujących się w kuchni regionalnej, etnicznej, dworskiej, myśliwskiej i miejskiej. Na smakoszy na szlaku czekają świeże, regionalne produkty i wyroby: kozie sery, mięsa z regionalnych masarni, produkty spożywcze wysokiej jakości, w tym pochodzące od firm wchodzących w skład Klastra *Podkarpackie Smaki*, wzbogacone często ziołami z własnego ogródka. Na trasie Beskidzko-Pogórzańskim Szlaku znalazły się również restauracje zrzeszone w klastrze (tab. 2, 3, fot. 2).

Kapituła powołana przez Podkarpacką Regionalną Organizację Turystyczną 3 sierpnia 2014 r. wybrała najlepsze produkty turystyczne z tego regionu. Wyróżniono trzy podmioty oferujące najbardziej atrakcyjne, nowatorskie i przyjazne dla turystów produkty, spełniające wszelkie wymogi regulaminowe. Najlepszymi produktami województwa w 2014 r. zostały: Wschód Kultury – Europejski Stadion Kultury, Szlak Kulinaryny Podkarpackie Smaki oraz Muzeum – Zamek w Łańcucie. Szlak Kulinaryny *Podkarpackie Smaki* został wyróżniony za promocję atrakcji turystycznych woj. podkarpackiego w bliskiej relacji z jego bogatą tradycją kulinarną. Doceniono jego rolę w propagowaniu historii regionalnych kulinariów oraz wpływ na zwiększenie atrakcyjności ofert restauracji, karczm, oberż, zajazdów, szynków i tawern [Krupa 2014, s. 76].

Prestizową imprezą kulinarną w woj. podkarpackim, bardzo dobrze wpisującą się w funkcjonowanie Szlaku Kulinarnego „Podkarpackie Smaki”, jest m.in. Festiwal „Podkarpackich Smaków”, będący targami żywności tradycyjnej, który odbywa się w Górnem każdego roku. Festiwal „Podkarpackich Smaków” jest przedsięwzięciem, którego ranga i pozycja już teraz sięgają poza granice województwa, a którego popularność rośnie z roku na rok. Poza prezentacją i promocją najlepszych wyrobów tradycyjnych z Podkarpacia przyczynia się także do ukazania bogactwa kulturowego regionu [Krupa 2014, s. 78]. Jednym z organizatorów, a jednocześnie wystawcą są Zakłady Mięsny „SMAK-GÓRNO”, będące członkiem Klastra *Podkarpackie Smaki*.



## Zakończenie

Koncepcja klastra jako skutecznej metody organizowania działalności innowacyjnej przedsiębiorstw znajduje praktyczne potwierdzenie w realiach polskiej gospodarki. Zasadność wspierania rozwoju struktur klastrowych pozwala na pełniejsze uruchomienie i wykorzystanie potencjału innowacyjnego podmiotów gospodarczych i naukowych w Polsce. Klastr *Podkarpackie Smaki* animuje życie gospodarcze na poziomie lokalnym i regionalnym za pomocą specjalnie zaprogramowanych działań, którego docelowym efektem jest zmniejszenie rozmiaru bezrobocia w regionie, czy pobudzenie przedsiębiorczości mieszkańców województwa. Wydaje się, że sukces Klastra *Podkarpackie Smaki* i jego przewaga konkurencyjna na rynkach żywnościowych i turystycznych będzie zależeć od umiejętności dostrzegania aktualnych trendów konsumenckich oraz elastycznego dostosowywania się do nich. W strukturze klastrowej kluczowe znaczenie ma konkurencyjność firm oraz oferowanie wysoko jakościowych produktów dla coraz bardziej wymagających odbiorców.

## Literatura

- Bojar E., Bojar M., Żminda T. 2008, *The Clusters as a Factor Attracting Foreign Direct Investments in Less Developed Regions*. Romanian Journal of Regional Science, t. 2, nr 1.
- Bojar E., Stachowicz J.K. 2008, *Sieci proinnowacyjne w zarządzaniu regionem wiedzy*. Wyd. Politechniki Lubelskiej.
- Chorób R., 2011, *Innowacyjne struktury integracyjne jako element nowoczesnego potencjału gospodarczego Podkarpacia*, [w:] *Nierówności społeczne a wzrost gospodarczy*, M. G. Woźniak (red.). *Spoleczeństwo Informacyjne – stan i perspektywy rozwoju*, Zeszyt 22, Wyd. Uniwersytet Rzeszowski, Katedra Teorii Ekonomii i Stosunków Międzynarodowych, Rzeszów.
- Chorób R., 2012, *Innowacyjne powiazania integracyjne w agrobiznesie a procesy globalizacji*. Prace i Materiały Wydziału Zarządzania Uniwersytetu Gdańskiego, „Zarządzanie i Finanse”, t. 10, nr 1, cz. 3.
- Czajkowska I., 2010, *Wpływ klastrów gospodarczych na innowacyjność przedsiębiorstw*, „Economy and Management”, nr 1.
- Dolińska M., 2012, *Wpływ klastrów na rozwój wiedzy i zastosowanie innowacji w przedsiębiorstwach*, [w:] *Ekonomiczne Problemy Usług*, Nr 94, J. Buko, M. Frankowska (red.). Zeszyty Naukowe Uniwersytetu Szczecińskiego Nr 719, Wyd. Uniwersytet Szczeciński, Wydział Zarządzania i Ekonomii Usług, Szczecin.
- Duczmała W., Potwory W., 2011, *Uwarunkowania i możliwości rozwoju klastrów i inicjatyw klastrowych w województwie opolskim. Ocena ekspercka*. Wyd. WSZiA, Opole.
- Gargała M., Pisarek M., Dykiel M., 2015, *Wpływ lokalnych produktów na rozwój gospodarczy powiatu łańcuckiego*. *Regional Development and Its Determinants*, t. II. (w druku).
- Godlewska S., 2014, *Klustry jako katalizator rozwoju gospodarczego i myśli innowacyjnej*. „Kwartalnik Nauk o Przedsiębiorstwie”, nr 4.

- Hołub-Iwan J., (red.), 2012, *Benchmarking klastrów w Polsce – edycja 2012, Raport z badania*. Wyd. Polska Agencja Rozwoju Przedsiębiorczości, Warszawa.
- Jończyk K., 2014, *Rozwój rolnictwa ekologicznego w Polsce*. „Zeszyty Naukowe WSE, „seria Ekonomia”, nr 8.
- Kaliszczyk L., 2009, *Klaster turystyczny jako innowacyjna forma polsko-ukraińskiej współpracy transgranicznej*. „Przedsiębiorstwo i Region, Komunikacyjność a innowacyjność”, nr 1.
- Kierunki rozwoju województwa podkarpackiego w oparciu o klastry*, 2011, Uchwała nr 102/2387/11 Zarządu Województwa Podkarpackiego w Rzeszowie z 28.12.2011r., www.rsi.podkarpackie.pl.
- Kładz-Postolska K., 2013, *Współpraca w klastrach w różnych fazach ich cyklu życia*. „Gospodarka Narodowa”, 11-12(267-268).
- Kowalski A. M., 2010, *Kooperacja w ramach klastrów jako czynnik zwiększania innowacyjności i konkurencyjności regionów*. „Gospodarka Narodowa”, 5-6(225-226).
- Kowalski A. M., 2012, *Znaczenie klastrów dla innowacyjności przedsiębiorstw w Polsce*, [w:], *Ekonomiczne problemy usług... op. cit.*
- Krupa J., 2014. *Nowoczesne metody i narzędzia wsparcia w rozwoju małych destynacji turystycznych*. Wyd. Związek Gmin Turystycznych Pogórza Dynowskiego, Dynów.
- Ławecki M., 2012, *Współpraca w ramach klastrów szansą na rozwój dla polskich przedsiębiorstw*. Prace i Materiały Wydziału Zarządzania Uniwersytetu Gdańskiego, „Zarządzanie i Finanse”, t. 10, nr 1, cz. 2.
- Nawrot M, Ostrowska M., 2012, *Prowzrostowa rola struktur klastrów – szanse dla regionu Podkarpacia*, [w:] *Nierówności społeczne a wzrost gospodarczy, Zeszyt 28, Determinanty rozwoju regionalnego w kontekście procesów globalizacji*, M. G. Woźniak (red.). Wyd. Uniwersytet Rzeszowski, Katedra Teorii Ekonomii i Stosunków Międzynarodowych, Rzeszów.
- Nowakowska A., Przygocki Z., Sokołowicz M. E., 2009, *Stan rozwoju klastrów w ujęciu regionalnym*, [w:] *Kapitał ludzki – Innowacje – Przedsiębiorczość*, P. Niedzielski, K. Poznańska, K. B. Matusiak (red.). Zeszyty Naukowe Uniwersytetu Szczecińskiego Nr 525, Wyd. Uniwersytet Szczeciński, Szczecin.
- Porter M. E., 2001, *Porter o konkurencji*. Wyd. PWE, Warszawa.
- Pisarek M., Lechowska J., 2012, *Produkt tradycyjny jako promocja rolnictwa na Podkarpaciu*, [w:] *Współczesne dylematy polskiego rolnictwa*, cz. II, S. Kondracki, J. Skrzyczyńska, K. Zarzecka (red.). Wyd. PSW JPPI w Białej Podlaskiej.
- Radomska E., 2011, *Ocena funkcjonowania klastra Dolina Lotnicza. Zarządzanie zasobami: Zeszyty Naukowe*”, nr 1.
- Ratajczak-Mrozek M., 2012, *Klastry jako źródło nawiązywania współpracy przedsiębiorstw*, [w:] *Zeszyty Naukowe Uniwersytetu Szczecińskiego, Nr 719, Ekonomiczne Problemy Usług*, J. Buko, M. Frankowska (red.). Wyd. Uniwersytet Szczeciński, Wydział Zarządzania i Ekonomii Usług, Szczecin.
- Rosa K., 2008, *Klaster jako forma powiazań przedsiębiorstw w gospodarce opartej na wiedzy*. „Zeszyty Naukowe Wyższej Szkoły Humanitas, Zarządzanie”, nr 1.
- Rosińska-Bukowska M., 2012, *Klastering jako element polityki rozwoju regionalnego (ocena wybranych inicjatyw klastrów województwa łódzkiego)*. „Acta Universitatis Lodziensis, Folia Geographica Socio-Oeconomica”, nr 12.
- Skąła M., Szpara K., 2012, *Rola w promowaniu i rozwoju turystyki na przykładzie Innowacyjnego Klastra Zdrowie i Turystyka: Uzdrowiska – Perły Polski Wschodniej*”, [w:] *Rola organi-*

zacji pozarządowych w rozwoju i promocji turystyki, B. Sawicki, A. Nizioł, M. Obodyński (red.). Uniwersytet Rzeszowski, Rzeszów.

Szuster M., 2012, *Rola klastrów we wspieraniu innowacyjności*, [w:] *Ekonomiczne Problemy Usług... op. cit.*

Szymoniuk B., 2008, *Partnerstwo klastrów gospodarczych: szansa dla europejskich regionów peryferyjnych. Przypadek Lubelszczyzny*. „Studia Regionalne i Lokalne”, nr 1(31).

Żok K., 2014, *Klaster jako możliwa droga rozwoju podmiotów branży rolno-spożywczej na przykładzie Wielkopolski*. „Zagadnienia Doradztwa Rolniczego”, nr 2.

**Strony Internetowe:**

<http://krspw.pl/klastry/klaster-rolno-spozywczy-województwa-podkarpackiego>.

<https://rzeszow.uw.gov.pl>.

[www.pi.gov.pl](http://www.pi.gov.pl).

[www.procarpathia.pl/pl/karpacki\\_klaster\\_turystyczny](http://www.procarpathia.pl/pl/karpacki_klaster_turystyczny).

[www.strefabiznesu.nowiny24.pl/artykul/podkarpackie-klustry-ulatwiaja-biznes](http://www.strefabiznesu.nowiny24.pl/artykul/podkarpackie-klustry-ulatwiaja-biznes).

[www.kraina-podkarpacie.pl/pl](http://www.kraina-podkarpacie.pl/pl).