



A városban és a környékén mindenkinek érdeke, hogy a helyi piac jól működjön. Fontos ez a helyi kistermelőnek is, aki a kertjében, földjén megtermelt termék feleslegének értékesítéséből tisztességes jövedelemhez juthat.

De érdeke ez a vevőnek is, aki itt egészséges élelemhez, terményekhez juthat.

Ezért is fontos jövőbeli célja a projektnek a körmenyi és környékbeli termelők összefogása, hálózatosodása a megújult piacon történő minél szélesebb körű részvételükkel.

AZ ÚJ PIAC NYITVA TARTÁSA:

hétfőn, szerdán, csütörtökön,
pénteken és szombaton,
reggel 6:00 órától 13:00 óráig.

KÖRMENDI VÁROSI PIAC ÜZEMELTETŐ:

Körmeny Városi Piac és Vásárcsarnok Kft.

9900 Körmeny, Bátya u. 25/B.

E-mail: kormendipiac@kormend.hu



VÁSÁR-TÉR, helyi piac létesítése Körmenyben



AKTUÁLIS INFORMÁCIÓKAT,
HÍREKET A PIAC HIVATALOS
FACEBOOK OLDALÁN
TALÁLHATNAK:



[facebook.com/
kormendipiac](https://facebook.com/kormendipiac)

TOP-1.1.3-15-VS1-2020-00010



SZÉCHENYI 2020

MAGYARORSZÁG
KORMÁNYA

Európai Unió
Európai Regionális
Fejlesztési Alap



BEFEKTETÉS A JÖVŐBE



HELYBŐL, LENDÜLETTEL

A KÖRMENDI MEGÚJULT PIAC VÁRJA A VÁSÁRLÓKAT



A régi piactér piacnapokon zsúfoltsággal és kapacitáshiánnyal küzdött, mérete nem tette lehetővé az igények kulturált kielégítését, továbbá a téli időszak is nehezítette a vásárlók és az eladók helyzetét. A tulajdonos Önkormányzat ezért is döntött az igények és lehetőségek felmérése után egy teljesen új piaci csarnok építéséről és a hozzá tartozó infrastruktúra fejlesztéséről.

Vajon miért keressük fel a megújult körmendi Piacot? Először is az itt kapható áruk minőségéért. Szinte kizárólag helyi és környékbeli árusok, őstermelők kínálják itt finomságaikat, kézzel, kisüzemi, háztáji körülmények között termesztett és készített élelmiszereiket. A standokon a szemet a friss gyümölcsök, zöldségek halmai vonzzák, az orrunkat pedig füstölt áruk, házi sajtok illata csábítja el. De van itt termelői méz, házi lekvár, savanyúság, rétes és számtalan más finomság is.

Aki megéhezett, találhat magának frissen sült ételeket is.

A helyi piac a hagyományos ízvilág megőrzésében, a tradíciók fennmaradásában is fontos szerepet tölt be, továbbá a találkozások, jóízű beszélgetések helyszíne is egyben.

A piacot egész évben megéri felkeresni, tavasszal éppúgy érdemes itt feltölteni a vitaminraktárakat, mint nyáron megkóstolni a zamatos gyümölcsöket, vagy éppen ősszel belpárizolni a hűvösebb napokra.