



Szanowni Państwo,

Zapraszamy do udziału w konferencji „Identyfikacja i promocja żywności wysokiej jakości szansą dla lokalnych producentów”. Konferencja jest efektem i podsumowaniem cyklu 8 warsztatów przeprowadzonych przez ekspertów na terenie województw kujawsko-pomorskiego, lubelskiego, podkarpackiego i wielkopolskiego. W ramach operacji identyfikowaliśmy lokalne rynki żywności wysokiej jakości, stojące przed nimi wyzwania – szczególnie w obszarze certyfikacji – oraz warunki i potrzeby niezbędne dla dalszego rozwoju i pełnego wykorzystania potencjału polskiego rolnictwa, w tym przede wszystkim właśnie segmentu żywności najwyższej jakości. W ścisłej współpracy z reprezentantami branży z wymienionych regionów i różnych środowisk: rolnicy, doradcy, przedsiębiorcy rolni, przedstawiciele samorządu terytorialnego, instytucji wsparcia rolnictwa oraz nauki, wypracowaliśmy wnioski i postulaty, które chcemy wspólnie przedyskutować i dać nowy, silny impuls do przełamania licznych barier, które ograniczają możliwości rozwoju jednak zdecydowanie są do pokonania.

**Konferencja odbędzie się od 26 do 28 października 2022r. na Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii - Skromna 8, 20-704 Lublin.**

**Konferencja będzie obfitowała w dyskusje oraz wypowiedzi ekspertów m.in.:**

**Izabella Byszewska** - dziennikarka, koordynator i trener projektów inspirujących zrównoważony rozwój lokalny oraz partnerstwo inicjatyw społecznych na wsi. Animatorka szkoleń dla kobiet z obszarów wiejskich dotyczących małej przedsiębiorczości i aktywności lokalnej. Współzałożycielka Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego, członek Kapituły znaku „Jakość, Tradycja”, opracowanego przez Polską Izbę Produktu Regionalnego i Lokalnego oraz Związek Województw Polskich, certyfikującego żywność naturalną i tradycyjną, która opowie o krajowych systemach i certyfikacji jakości żywności w dniu 27 października,

**Hubert Gonera** - współtwórca pierwszych w Polsce strategii rozwoju turystyki, szlaków turystyki kulinarnej, sieciowych działań promujących turystykę i gastronomię, który opowie o kreowaniu marek oraz strategii promocji żywności w dniu 26 października,

**dr hab. Małgorzata Karwowska** - pracownik Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie. Prowadzi badania naukowe w zakresie technologii produktów zwierzęcych w dyscyplinie technologia żywności i żywienie człowieka. W ostatnich latach jej zainteresowania naukowe koncentrują się głównie na strategii poprawy wartości odżywczej produktów mięsnych, w szczególności dotyczą wpływu surowców pochodzenia naturalnego na zawartość składników bioaktywnych, bezpieczeństwo chemiczne i mikrobiologiczne fermentowanych produktów mięsnych. Prowadzi współpracę z otoczeniem gospodarczym w zakresie przygotowywania wniosków o finansowanie badań, prowadzenia szkoleń dla pracowników przemysłu spożywczego, wykonywania ekspertyz i innych opracowań na zlecenie przedsiębiorców, tematem wystąpienia będą fermentowane produkty mięsne jako żywność prozdrowotna w dniu 26 października.

**Maciej Majewski** – twórca i jeden z pomysłodawców marki i certyfikacji Jabłka grójeckiego, pasjonat i koordynator projektów mających na celu promocji spożycia jabłek w Polsce i na świecie, prezes Stowarzyszenia Sady Grójeckie, który opowie o Unijnych systemach i certyfikacji jakości żywności w dniu 27 października,

**dr inż. Ewa Jabłońska Ryś** – pracownik Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie. Prowadzi badania naukowe w dziedzinie w zakresie kiszenia, czyli naturalną i biologiczną metodą konserwowania żywności z zastosowaniem procesu fermentacji mlekowej. W ramach wykładu zostaną omówione najważniejsze aspekty utrwalania warzyw, owoców i grzybów metodą kiszenia, w dniu 26 października.



**Krzysztof Zieliński** - dziennikarz, koordynator projektów w zakresie promocji turystyki lokalnej, współtwórca szlaków kulinarnych i lokalnych stowarzyszeń, pasjonat dobrego smaku, inspirator działań o zasięgu lokalnym i krajowym, który opowie o tworzeniu i realizacji strategii lokalnego rozwoju w dniu 28 października,

**dr Magda Kryska** - absolwentka UM we Wrocławiu na Wydziale Farmacji. Tytuł doktora nauk farmaceutycznych uzyskała na UM w Lublinie. Przez wiele lat prowadziła wraz z mężem aptekę, nabierając doświadczenia w zakresie farmakologii, farmakoterapii, marketingu i zarządzania zespołem. Obecnie jest dyrektorem sprzedaży w rodzinnej firmie Korab Garden, producenta soków ekologicznych. W swoim wystąpieniu opowie o korzystnym wpływie antocyjanów na organizm ludzki w dniu 26 października.

**Michał Rzytki** – doradca w Polskim Centrum Akredytacji, przez wiele lat naczelnik i dyrektor wydziału rolnictwa ekologicznego w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi, otwarty na dialog i merytoryczną dyskusję w zakresie promocji żywności wysokiej jakości, który opowie o promocji żywności wysokiej jakości na rynku zagranicznym i krajowym w dniu 27 października,

**Adam Patkowski** - ekspert w zakresie zarządzania grupami producenckimi, pozyskiwania środków unijnych i wykorzystania nowoczesnych technologii w rolnictwie, pasjonat integracji branży spożywczej, który opowie o podsumowanie warsztatów w dniu 26 października oraz o trendach na światowych rynkach agro w dniu 29 października,

Moderator dyskusji - **Maciej Bartoń** -dyrektor ds. strategii i rozwoju GBA Polska, wspomaga Stowarzyszenie Polska Ekologia w obszarze legislacji, edukacji oraz badań i rozwoju na rzecz żywności. Swoje doświadczenie zawodowe zdobywał w pracy w jednostkach certyfikujących i akredytowanych laboratoriach badawczych.

Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie jest partnerem merytorycznym tego wydarzenia. Podczas tego wydarzenia, będziemy mieli przyjemność i możliwość zapoznania się z ofertą współpracy badawczo – rozwojowej z Wydziałem Nauk o Żywności i Biotechnologii Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie.

Organizatorzy gwarantują darmowy nocleg od 26 do 28 października oraz darmowy transport na trasie Poznań – Minikowo – Lublin i z powrotem oraz na trasie Boguchwała – Lublin i z powrotem.

Ilość miejsc jest ograniczona. Prosimy o wcześniejszą rezerwację.

Kontakt:

Adam Patkowski [patkowski@agregopl.com](mailto:patkowski@agregopl.com) +48 506 049 004

Z poważaniem

Organizatorzy