



Program Polskiego Forum Żywności Ekologicznej 5-7 października 2023

Czwartek, 5 października 2023

Tworzymy rynek eko - zapraszamy producentów żywności ekologicznej

Godz. 12:00-14:00

Temat: Zmiany i wyzwania na rynku żywności EKO

Prowadzenie: Karol Przybylak – Biokurier.pl

Prezentacja najważniejszych trendów, zmian i statystyk na rynku eko. Prognozy na przyszłość.

Temat: Zasady produkcji ekologicznej a możliwość stosowania odstępstw

Prowadzenie: Magdalena Wolska – FoodFakty

Produkcja ekologiczna podlega ścisłym zasadom dotyczącym m.in. metod produkcji oraz dopuszczonych do stosowania substancji i dodatków. Istnieją jednak pewne wyjątki, które w pewnych okolicznościach umożliwiają odejście od ogólnie obowiązujących rygorystycznych zasad. Takie wyjątkowe odstępstwa mogą być wprowadzane zarówno na poziomie Unii Europejskiej jak i - w pewnych okolicznościach - przez odpowiednie organy krajowe. Celem prezentacji jest omówienie możliwości wprowadzenia takiego odstępstwa oraz warunków na jakich może być ono zastosowane w oparciu o konkretne przykłady oraz regulacje.

Temat: Nowe obowiązki producentów ekologicznych, wynikające z przepisów stosowanych od dnia 1 stycznia 2022 r.

Prowadzenie: Renata Przegalińska – AgroBiotest

Panel dyskusyjny



**Dofinansowane przez
Unię Europejską**





Piątek, 6 października 2023

Trendy eko - zapraszamy przedstawicieli sklepów ekologicznych

Godz. 12:00-14:00

Temat: (Nie)ekologiczny konsument.

Prowadzenie: Agnieszka Plencler - Forum Konsumentów

W wystąpieniu/ panelu poruszymy kwestie wyzwań, przed jakimi stoimy w kontekście konsument-środowisko-biznes. Zwrócimy uwagę na trendy, ale też rozbieżności konsumentów pomiędzy deklaracją a zachowaniem proekologicznym oraz zastanowimy się, jak wspólnie skuteczniej działać na rzecz pozytywnych zmian.

Temat: Analiza działań marketingowych (trade i shopper) produktów ekologicznych na półkach sklepów niespecjalistycznych

Prowadzenie: Kamilla Stańczyk - Eco and More Sp. z o.o.

Co dzieje się w marketingu brand and shopper na półkach sklepowych? To właśnie w sklepach nie stricte ekologicznych widzimy ogromną zmianę podejścia do budowania kategorii. Opowiem, co się zadziało z półką produktów ekologicznych i naturalnych na przełomie lat i na koniec pokażę trendy na 2024. Co więcej, to właśnie ze strony tych sklepów jest największa konkurencja dla sklepów specjalistycznych. Niestety w Europie jest silny odwrót do sklepów specjalistycznych. Czy to potrwa?

Temat: Sklepy patronackie Bio Planet - nowa inicjatywa na rynku bio

Prowadzenie: Sylwester Strużyna - Bio Planet S.A.

W lipcu 2023 r. planujemy uruchomić nową formułę współpracy sklepów z Bio Planet, tj. sklepy patronackie Bio Planet. Formuła ta jest otwarta dla stacjonarnych sklepów specjalistycznych (zarówno nowo powstających, jak również długo funkcjonujących).

Temat: Kompetencje miękkie sprzedawców w ekodelikatesach

Prowadzenie: Przemysław Świercz - Eko-Wital Sp. z o.o.



**Dofinansowane przez
Unię Europejską**





Kompetencje miękkie personelu stanowią ważny filar sukcesu najlepszych sklepów z produktami ekologicznymi. Jakimi cechami powinien odznaczać się pracownik, aby osoby odwiedzające nasz sklep stały się lojalnymi klientami? Obecnie kompetencje miękkie – obejmujące m.in. umiejętności sprzedażowe i negocjacyjne – stają się równie ważne w handlu produktami ekologicznymi jak wiedza z zakresu dietetyki oraz troski o zdrowie.

Temat: Zasady znakowania produktów rolnictwa ekologicznego, wynikające z nowych przepisów stosowanych od dnia 1 stycznia 2022 r.

Prowadzenie: Renata Przegalińska – AgroBiotest

Panel dyskusyjny - Trendy Eko



**Dofinansowane przez
Unię Europejską**





Sobota, 7 października 2023

Zrównoważony Rozwój - zapraszamy wszystkich zainteresowanych żywnością ekologiczną

Godz. 12:00-14:00

Temat: Wartość odżywcza surowców i produktów ekologicznych

Prowadzenie: Urszula Sołtysiak - Polska Izba Żywności Ekologicznej

Certyfikowana żywność ekologiczna jest droższa od konwencjonalnych produktów od 20 do 100%. Z czego wynika jej wyższa cena? Czy ekologiczne produkty mają większą wartość odżywczą? Czy żywność BIO jest lepsza dla zdrowia?

Temat: O walorach żywności ekologicznej, czyli za co konsument płaci wyższą cenę?

Prowadzenie: Ewelina Hallmann - Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka, Katedra Żywności Funkcjonalnej i Ekologicznej

Czy żywność ekologiczna różni się pod względem wartości odżywczej od masowo produkowanej żywności konwencjonalnej? Jak wygląda zawartość białka, tłuszczów i węglowodanów w surowcach roślinnych i zwierzęcych produkowanych w systemie ekologicznym. Dlaczego konsumenci poszukują i sięgają po żywność ekologiczną.

Temat: Nawyki żywieniowe w czasie kryzysu klimatycznego

Prowadzenie: Justyna Marszałkowska-Jakubik - Centrum Dietetyczne Prolinea

Dieta "planetarna" w praktyce, zero waste w kuchni.

Temat: Jak produkcja ekologiczna wpływa na zdrowie i środowisko?

Prowadzenie: Ewa Rembiałkowska - Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie

Produkcja żywności ekologicznej odbywa się bez użycia GMO i substancji toksycznych, takich jak pestycydy, nawozy mineralne, regulatory wzrostu, a także przy dużym ograniczeniu stosowania antybiotyków. Wszystko to powoduje, że surowce roślinne i zwierzęce mają zupełnie inny skład. Poziom pozostałości szkodliwych substancji jest bardzo niski, natomiast poziom substancji prozdrowotnych, zwłaszcza polifenoli, jest wysoki. Spożywanie ekologicznej żywności/pasz ma pozytywny wpływ na



**Dofinansowane przez
Unię Europejską**





zdrowie ludzi i zwierząt. Produkcja żywności ekologicznej ma również pozytywny wpływ na środowisko naturalne, zwiększając bioróżnorodność i poprawiając jakość gleby, wód gruntowych, wody, powietrza i krajobrazu. Ponadto kilka badań wykazało, że praca w gospodarstwach ekologicznych ma pozytywny wpływ na zdrowie fizyczne i psychiczne zaangażowanych w nią rolników. Fakty te powinny być szeroko rozpowszechniane, aby zachęcić decydentów do promowania produkcji ekologicznej, a rolników do przechodzenia na metody ekologiczne.

Temat: System kontroli produkcji ekologicznej oraz program certyfikacji+ znakowanie - jak rozpoznać produkty ekologiczne?

Prowadzenie: Renata Przegalińska – AgroBiotest

Temat: Pozostałości środków ochrony roślin wykrywane w żywności i w środowisku

Prowadzenie: Artur Miszczak Instytut Ogrodnictwa - PIB / Zakład Badania Bezpieczeństwa Żywności

W prezentacji zostaną poruszone zagadnienia związane z podstawową legislacją UE dotyczącą pestycydów i status rejestrowanych w UE i w Polsce środków ochrony roślin. Przedstawione zostaną przykładowe wyniki badań z upraw konwencjonalnych i ekologicznych, żywności importowanej, przykładowe badania gleb i wody powierzchniowej (rzeki). Pokazane zostaną wieloletnie trendy wykryć nieprawidłowości w stosowaniu środków ochrony roślin z uwzględnieniem przekroczeń norm UE.



**Dofinansowane przez
Unię Europejską**

