

# KONFERENCJA

## *Branża mięsna a trend super żywności.*

*Oświadczenia żywieniowe i zdrowotne. Badania konsumenckie. Nowe marki.  
Wymogi formalne i praktyka rynku.*

24 kwietnia 2018  
Hotel Symfonia Osjaków k.Wielunia

 **Kulinaria**

 **Prymat**



**FOSS**

**Rzeźnik**  
*polonia*

## AGENDA

**9.00 – 9.05** Rozpoczęcie konferencji

**9.05-9.15** FOSS

**9.15-9.25** Weindich

**9.25-9.35** Kulinaria S.A

**9.35-10.05** Dawid Wąsowicz ( Prymat Sp. z o.o.) **Od badań konsumenckich po wprowadzenie nowej linii produktów ekologicznych, na przykładzie marki przypraw To Naturalne**

Zainteresowanie produktami ekologicznymi, tak ze strony konsumentów, jak i samych producentów, wyraźnie wzrosło w ostatnim czasie. Mimo wciąż relatywnie niskiego udziału produktów ekologicznych w koszykach zakupowych polskiego konsumenta, warto już teraz zwrócić uwagę na ten dynamicznie rosnący rynek. Pytaniem nie jest już kwestia czy zaoferować produkty ekologiczne, tylko kiedy, w jakiej formie oraz pod jaką marką?

Z pewnością przed wdrożeniem w swojej ofercie produktów ekologicznych należy dogłębnie poznać oczekiwania zarówno konsumentów bardzo świadomych, jak i tych, którzy dopiero zaczynają interesować się produktami ekologicznymi. Konieczne jest również nowe spojrzenie na komunikację marketingową, która musi być dopasowana do eko-konsumentów.

**10.05-10.20** Przerwa kawowa

**10.20-11.50** Dr Regina Wierzejska ( Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie) **Oświadczenia żywieniowe i zdrowotne. Wymogi formalne i praktyka rynku CZĘŚĆ I**

Mija kilka lat od ustanowienia regulacji prawnych o możliwości komunikacji o szczególnych właściwościach produktu spożywczego. Ma to szczególne znaczenie wobec takich czynników, jak wzrost świadomości społecznej zdrowego żywienia, modyfikacja receptur żywności, profile żywieniowe, czy jakość odżywcza produktów oferowanych w sklepikach szkolnych.

Oświadczenia żywieniowe i zdrowotne przemawiają za rozwojem rynku żywności prozdrowotnej, ale praktyka nie zawsze jednak jest uczciwa i rzetelna. Kiedy producent może zamieścić oświadczenie. Czy oświadczenie nie podkreśla właściwości oczywistych. Czy producent powinien studiować literaturę naukową. Oświadczenie, o nie uzasadnionym działaniu produktu. Te i wiele innych zagadnień zostanie omówione podczas szkolenia.

**Treść wystąpienia:** Interpretacja przepisów nie jednoznacznych; przypadki sporne; oświadczenia typu „fit”, „wellness”, „Spa”; żywność funkcjonalna na przykładach; cytowanie na opakowaniu publikacji naukowej; wymóg znaczącej ilości składnika; zawartość składnika w 100 g, czy w porcji do spożycia; składniki roślinne (typu zielona herbata, czosnek, miód); oświadczenia na suplementach diety; oświadczenia zdrowotne wprowadzające w błąd; inne, niż w wykazie brzmienie oświadczeń; kiedy warto stosować oświadczenia żywieniowe; czy produkty opatrzone oświadczeniem mają lepszą wartość odżywczą; co interesuje konsumentów

**11.50-12.05** Przerwa kawowa

**12.05-13.35** Dr Regina Wierzejska ( Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie) ***Oświadczenia żywieniowe i zdrowotne. Wymogi formalne i praktyka rynku CZĘŚĆ II***

**13.35-14.20** Przerwa na lunch

**14.20-15.50** Dr Regina Wierzejska ( Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie) ***Oświadczenia żywieniowe i zdrowotne. Wymogi formalne i praktyka rynku CZĘŚĆ III***

**15.50-16.00** – Losowanie wizytówek

**16.00** Zakończenie

## PRELEGENCI



**Dr Regina Wierzejska** (Instytut Żywności i Żywienia)

Naukowiec, dietetyk, ekspert prawa żywnościowego i bezpieczeństwa żywności. W swoim dorobku zawodowym przeprowadziła wiele wykładów i szkoleń, wydała setki opinii eksperckich z zakresu znakowania żywności, w tym suplementów, wprowadzania ich do obrotu i wpływu diety na stan zdrowia



**Dawid Wąsowicz** (Prymat sp. z o.o.)

Zastępca Dyrektora Marketingu, od ponad 11 lat związany z firmą Prymat. Odpowiedzialny za zarządzanie działaniami marketingowymi marek Prymat, To Naturalne, Smak, Asta oraz Prymat GastroLine.

## FOODSCAN

Podczas konferencji będzie możliwość przebadania wędlin urządzeniem Foodscan (potrzebna próbka o masie około 300 g) pod względem parametrów: białko, woda, tłuszcz, sól, sól z sodu, kolagen, węglowodany, cukry, kwasy tłuszczowe nasycone, popiół, błonnik, wartość energetyczna w kJ i kcal. Każdy z klientów będzie mógł zbadać maksymalnie 4 produkty.



## DLA KOGO?

Do udziału w konferencji zapraszamy pracowników branży spożywczej - technologów, specjalistów ds. jakości, osoby zarządzające oraz właścicieli.

**Uczestnictwo w konferencji jest bezpłatne.**

Maksymalna liczba uczestników: **120**

Przewidziano dwa miejsca dla jednego przedsiębiorstwa/zakładu.

## REJESTRACJA I TERMINY

Osoby zainteresowane uczestnictwem w konferencji mogą zgłosić swój udział za pomocą formularza kontaktowego dostępnego na stronie:

[www.kulinaria.com.pl/konferencje](http://www.kulinaria.com.pl/konferencje)

**Termin nadsyłania zgłoszeń mija 17 kwietnia 2018 roku.**

Informacja dotycząca zakwalifikowania się na listę uczestników zostanie rozesłana do uczestników w dniu 18 kwietnia 2018 roku.

## INFORMACJE

W razie pytań nasi przedstawiciele handlowi pozostają do Państwa dyspozycji. Informacje dotyczące kwestii organizacyjnych mogą Państwo uzyskać również pod numerem telefonu 665 700 741

Istnieje możliwość przesłania przykładów oświadczeń żywnościowych i zdrowotnych, które dr Regina Wierzejska omówi w swoim wystąpieniu. Przykłady prosimy wysłać na adres: [d.sochocka@kulinaria.com.pl](mailto:d.sochocka@kulinaria.com.pl). Termin nadsyłania oświadczeń mija 11 kwietnia 2018.

## MIEJSCE KONFERENCJI

Hotel Symfonia

Ul. Częstochowska 53a

98-320 Osjaków k. Wielunia

[www.hotelsymfonia.pl](http://www.hotelsymfonia.pl)

Istnieje możliwość rezerwacji noclegu we własnym zakresie.

