

Panel 1: Eko na talerzu ucznia – co na to prawo?

PRELEGENCI

	Magdalena Świąder, MOYERS Arnaudow Świąder Kancelaria Adwokacko-Radcowska Radczytni prawna, od ok. 10 lat specjalizująca się w prawie produktów regulowanych, do których zalicza się żywność BIO. Obecnie współpracuje w kancelarii MOYERS, wcześniej pracowała w kancelariach butikowych specjalizujących się w Life Sciences oraz w jednej z największych korporacji prawniczych na polskim rynku.
	Anna Bisz-Kierdelewicz, Kierownik Wydziału Programu dla Szkół w Departamencie Wspierania Rolnictwa Posiada blisko 20-letnie doświadczenie w realizacji programów unijnych kształtujących zdrowe nawyki żywieniowe u dzieci uczęszczających do placówek oświatowych. W pracy zawodowej w Agencji Rynku Rolnego zajmowała się realizacją programów finansowanych z budżetu unijnego i budżetu krajowego: od 2006 r. programu „Szklanka Mleka”, a od 2009 r. programu „Owoce i warzywa w szkole”. Od 2017 r. do chwili obecnej już w Krajowym Ośrodku Wsparcia Rolnictwa zajmuje się realizacją „Programu dla szkół” powstałego z połączenia ww. programów. W ramach „Programu dla szkół” uczniowie klas I – V szkół podstawowych, ogólnokształcących szkół muzycznych I stopnia oraz klas I-II ogólnokształcących szkół baletowych otrzymują nieodpłatnie porcje owoców, warzyw oraz porcje mleka i produktów mlecznych, a także uczestniczą w działaniach edukacyjnych. Celem programu jest trwała zmiana nawyków żywieniowych dzieci poprzez zwiększenie udziału owoców i warzyw oraz mleka i przetworów mlecznych w ich codziennej diecie na etapie, na którym kształtują się ich nawyki żywieniowe oraz upowszechnianie zdrowej, zbilansowanej diety i wzrost świadomości społecznej w tym zakresie wśród dzieci i rodziców.
	Szymon Pelinko, DBFO-Ursynów Ekonomista, ekspert w zakresie zamówień publicznych. Od 2020 roku pracuje w Dzielnicowym Biurze Finansów Oświaty – Ursynów m.st. Warszawy, gdzie odpowiada za kompleksową obsługę zamówień publicznych w placówkach oświatowych, w tym zamówień na dostawę żywności i usługi żywienia uczniów. Autor publikacji „Kompendium zamówienia publicznego” dedykowanej instytucjom prowadzącym żywienie zbiorowe. Prowadzi szkolenia z zakresu prawa zamówień publicznych, ze szczególnym uwzględnieniem obszaru żywienia zbiorowego w jednostkach sektora publicznego.



Dofinansowane przez
Unię Europejską



	Monika Poneta, DBFO-Ursynów Ekspertka w dziedzinie zamówień publicznych, z wykształcenia dietetyk. Od 2021 roku pracuje w Dzielnicowym Biurze Finansów Oświaty – Ursynów m.st. Warszawy, gdzie prowadzi postępowania m.in. na dostawę żywności i usługi żywienia dla placówek oświatowych. W pracy łączy wiedzę z zakresu prawa zamówień publicznych i dietetyki. Z pasją wspiera wprowadzanie do zamówień publicznych kryteriów promujących jakość żywności i produkty ekologiczne. Nieustannie dąży do poprawy standardów żywienia dzieci w placówkach edukacyjnych.
	Grzegorz Łapanowski, Szef kuchni, Kucharz, Ekspert gastronomi Kucharz, ekspert gastronomii i rynku żywności; autor wielu publikacji dotyczących kulinariów i smaku; doradca rynku HoReCa i FMCG; wielki miłośnik podróży kulinarnych i nietuzinkowych rozwiązań. Pomysłodawca i kreator wielu rozwiązań dla sektora spożywczego. Zajmuje się edukacją zdrowego żywienia; prowadzi fundację Szkoła na Widelcu. Prelegent i wykładowca wielu polskich i międzynarodowych konferencji i ekspert projektów edukacyjnych na szczeblu ministerialnym.

**Panel 2: BIO restauracje i stołówki – czy to możliwe i ... zgodne z prawem?
PRELEGENCI**

	Aleksandra Bieniek, MOYERS Arnaudow Świąder Kancelaria Adwokacko-Radcowska Radczyni prawna, kancelaria Moyers. Wspiera klientów w kwestiach związanych z produktami regulowanymi, w tym żywności ekologicznej. Ma doświadczenie w tematach związanych z prawem weterynaryjnym. Uczestniczy w inspekcjach organów nadzoru i prowadzi szkolenia.
	Małgorzata Waszewska, Dyrektor Biura Rolnictwa ekologicznego i Produktów Regionalnych w IJHARS Wieloletni pracownik Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych – urzędu sprawującego nadzór nad jakością handlową artykułów rolno-spożywczych w produkcji i obrocie. Głównym obszarem realizowanym przez dyr. Waszewską jest nadzór nad unijnymi systemami jakości żywności (rolnictwo ekologiczne i oznaczenia geograficzne) oraz koordynację kontroli urzędowych w tym zakresie, w tym importu produktów ekologicznych do Polski.



Dofinansowane przez
Unię Europejską



	Joanna Szczepaniak, Lawendowy Zdrój Medycyna i SPA Z wykształcenia historyczka, z pasji propagatorka zdrowego stylu życia, obecnie szefowa kuchni w Lawendowym Zdroju Medycyna i Spa w Busku – Zdroju. Od ponad 30 lat związana zawodowo z branżą żywienia, niezmiennie kieruje się ideą, że zdrowe odżywianie stanowi fundament dobrego samopoczucia – zarówno fizycznego, jak i psychicznego. W swojej kuchni stawia na produkty ekologiczne, certyfikowane oraz regionalne i lokalne składniki, które stanowią podstawę jej autorskich dań. Łączy wiedzę o kuchni i zdrowiu z różnych tradycji świata, z polskiej, włoskiej oraz innych, z diety św. Hildegardy, ajurwedy i chińskiej oraz filozofii pięciu przemian. Pasjonuje się holistycznym podejściem do zdrowia, ziołolecznictwem i naturalnymi metodami wspierania organizmu. Wiedzę pogłębiała czytając i uczestnicząc w wykładach oraz kursach.
	Jacek Czauderna, Prezes Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu Absolwent Wydziału Prawa i Administracji Uniwersytetu Jagiellońskiego w Krakowie, MBA University of Bradford, London Management School. Jest autentycznym praktykiem z 30-cio letnim doświadczeniem FMCG i gastronomicznym w korporacjach Żywiec i Nestle, w tym od ponad 15 lat mentor w prywatnym biznesie (własne restauracje i dystrybucja dla gastronomii kawy, ekspresów oraz herbaty koncernu Jacobs Douwe Egberts, twórca programów doradczych dla właścicieli i managerów i szefów kuchni w segmencie gastronomii profesjonalnej). Ale przede wszystkim innowator zyskowych rozwiązań do gastronomii i monitorowania efektywności biznesu. Autor książki OTWORZYŁEM LOKAL – Pomocne historie z praktyki gastronomicznej. Społecznik w sektorze MŚP.
	Michał Szafarz, współwłaściciel brandu diet-food Hotelarz i restaurator (Hotel Sasanka w Szklarskiej Porębie oraz Hotel Termalny w Uniejowie).

Panel 3: Polityka i przepisy PRELEGENCI

	Ewa Świerkula, Fundacja Instytut na rzecz Ekorozwoju Od 2004 roku związana z Fundacją Instytut na rzecz Ekorozwoju. Współtworzyła i realizowała liczne projekty edukacyjno-badawcze z obszaru zrównoważonego rozwoju. Obecnie jest członkiem zespołu realizującego projekt ADAPTCITY. Bierze udział w opracowaniu prognozy oddziaływania na środowisko Projektu Programu ochrony środowiska dla M. St. Warszawy. Jest członkiem zespołu opracowującego plany gospodarki niskoemisyjnej dla gmin.
---	---



Dofinansowane przez
Unię Europejską



	Wioletta Wrzaszcz, Instytut Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej – PIB Doktor nauk ekonomicznych, pracownik IERiGŻ PIB od 2005 r. Od początku pracy zawodowej zajmuję się zagadnieniami zrównoważonego rozwoju rolnictwa, w tym gospodarstw rolnych. Moje zainteresowania koncentrują się wokół polityki rolnej UE oraz jej znaczenia dla funkcjonowania gospodarstw rolnych.
	Monika Zajęc, AGRO BIO TEST Sp. z o.o. Specjalista w dziedzinie rolnictwa ekologicznego. Ukończyła studia na kierunku rolnictwo ekologiczne w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego oraz integrowana produkcja w Instytucie Ochrony Roślin. Od 14 lat związana z jednostką certyfikującą AGRO BIO TEST, gdzie obecnie zajmuje stanowisko kierownika ds. certyfikacji. Specjalizuje się w procesach certyfikacji i kontroli podmiotów ekologicznych. Posiada duże doświadczenie w prowadzeniu postępowań wyjaśniających związanych z pozostałościami niedopuszczonych substancji w produktach ekologicznych.
	Paweł Borek, Kancelaria Radcy Prawnego BOREK Legal Specjalizuje się w szeroko rozumianym prawie żywnościowym (food law), prawie administracyjnym i postępowaniu administracyjnym. Od 2014 roku jest członkiem organizacji Food Lawyers Network skupiającej prawników praktyków z całego świata zajmujących się prawem żywnościowym. Jest jedynym członkiem tej organizacji w Polsce. Współpracuje jako ekspert z portalem foodfakty.pl.
	Magdalena Wolska, FoodFakty Prawniczka, ekonomistka. Ekspertka prawa żywnościowego i liderka projektu FoodFakty LEX Scan, gdzie na bieżąco monitoruje i komentuje zmiany w prawie. Doktorantka w Zakładzie Prawa Rolnego i Żywnościowego w Instytucie Nauk Prawnych Polskiej Akademii Nauk (PAN) w Warszawie. Autorka artykułów naukowych i publicystycznych z zakresu prawa żywnościowego. Prowadzi regularnie szkolenia i wykłady dla przedsiębiorstw z branży spożywczej.



Dofinansowane przez
Unię Europejską



	Dorota Metera, Bioekspert Sp. z o.o. Od 2002 r. Prezes Zarządu BIOEKSPERT Sp. z o.o. – jednostki certyfikującej w rolnictwie ekologicznym. Od 2009 r. jest przedstawicielem polskich organizacji członkowskich i członkiem Rady IFOAM EU. Od 2008 r. jest członkiem Komitetu Akredytacji IOAS. Od 2016 r. jest członkiem Rady Rolnictwa i Produkcji Ekologicznej przy Ministrze Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Komitetu Monitorującego Program Rozwoju Obszarów Wiejskich oraz od 2014 r. w Komisji ds. GMO przy Ministrze Środowiska. Jest członkiem Stowarzyszenia Forum Rolnictwa Ekologicznego. Od ponad 35 lat profesjonalnie zajmuje się rolnictwem ekologicznym. W 2009 r. odznaczona Złotym Krzyżem Zasługi.
---	---

Panel 4: Trendy na rynku BIO PRELEGENCI

	Karol Przybylak, Biokurier Redaktor naczelny i wydawca czasopisma Biokurier oraz portali internetowych m.in. biokurier.pl, smakiempomapie.pl, mamywsieci.pl. Współzałożyciel portalu branżowego bioprofit.info. Pomysłodawca projektu Akademia Biokuriera. Od wielu lat publikuje artykuły dotyczące rozwoju rynku żywności ekologicznej, tradycyjnej i lokalnej.
	Piotr Zimolzak, SW Research Z wykształcenia socjolog i matematyk. W badaniach marketingowych od 2006 roku. Od 14 lat prowadzi agencję badawczą SW Research – lidera badań online na polskim rynku. Samodzielnie prowadził lub nadzorował prawie tysiąc projektów badawczych, głównie z obszarów badań marki i reklamy, zdrowia oraz tematyki społecznej. Autor szkoleń dla badaczy i analityków oraz kursów akademickich z wybranych metod analizy danych w badaniach marketingowych. Od 2020 roku kieruje autorskim projektem badawczym „EKObarmetr – na drodze do zielonego społeczeństwa”.



Dofinansowane przez
Unię Europejską



	Konrad Nowakowski, Polska Izba Odzysku i Recyklingu Opakowań Ekspert i konsultant w dziedzinie ochrony środowiska, gospodarki odpadami ekoprojektowania oraz technologii produkcji opakowań i ich recyklingu. Z wieloma wdrożeniami innowacyjnych produktów i technologii (w ramach prac B+R) doświadczeniem w bezpośredniej współpracy z przedsiębiorstwami oraz samorządami. Posiada doświadczenie w zakresie praktycznego stosowania i interpretacji przepisów prawnych oraz aspektów technologicznych w zakresie produkcji i przetwórstwa opakowań w tym wykonanych z tworzyw sztucznych. Praktyk nastawiony na wdrożenia rozwiązań w myśl Gospodarki w Obiegu Zamkniętym w ramach Inicjatywy #EndPlasticPollution, programu UNEP/GRID-Warszawa.
	Karolina Woś, SGGW w Warszawie Ekspertka wspierająca innowacyjność i przedsiębiorczość firm z woj. lubelskiego. W centrum jej zainteresowania są obszary związane ze zrównoważonym rozwojem, agroekologią oraz produkcją ekologicznej żywności. W Szkole Główniej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie realizuje eksternistycznie doktorat nt. oceny współzależności pomiędzy świadomością ekologiczną i wybranymi elementami stylu życia matek małych dzieci we Wschodniej Polsce. Uczestniczka tegorocznej edycji Polskiej Szkoły Agroekologii.
	Michał Kapica, Smak Natury Od 23 lat prezes Smak Natury Sp. z o.o. prowadzącej 4 sklepy ekologiczne w Warszawie oraz sklep internetowy pyszneeko.pl. Wiceprezes zarządu Polskiej Izby Żywności Ekologicznej. Przekonany o ogromnym potencjale rynku. Tata 5 Córek.
	Patryk Zieliński, Manager e-commerce w pyszneEKO.pl Manager e-commerce w pyszneEKO.pl, będącym częścią sieci Smak Natury. Specjalizuje się w rozwoju sprzedaży online oraz strategiach e-commerce dla sektora FMCG – BIO. Z pasją promuje zdrowy styl życia, świadome wybory zakupowe i zrównoważony rozwój, łącząc doświadczenie biznesowe z praktycznym podejściem do rozwoju nowoczesnych kanałów sprzedaży produktów ekologicznych. Wierzę, że małe zmiany w codziennych wyborach mają wielką moc.
	Sylwester Strużyna, Bio Planet Prezes Zarządu Bio Planet S.A. Sylwester Strużyna – absolwent Wydziału Ekonomicznego Uniwersytetu Szczecińskiego oraz studium podyplomowego w SGH o tematyce “Zarządzanie Wartością Firmy”. W latach 1995 – 2002 zatrudniony w instytucjach finansowych (między innymi biuro maklerskie, fundusze inwestycyjne). W latach 2002 – 2005 r. w zarządzie Makarony Polskie S.A. Od 2006 roku Prezes Zarządu Bio Planet. Od 2017 r. Wiceprezes Zarządu Polskiej Izby Żywności Ekologicznej.



**Dofinansowane przez
Unię Europejską**





Urszula Soltysiak, Rzecznik PIŻE

Wieloletnia wykładowczyni SGGW w zakresie produkcji żywności ekologicznej, współtworzyła ruch rolnictwa ekologicznego w Polsce. Współzałożycielka i wieloletni dyrektor pierwszej jednostki certyfikującej rolnictwo ekologiczne w naszym kraju. Ekspert w zakresie ekologicznej produkcji żywności i jej certyfikacji.



**Dofinansowane przez
Unię Europejską**

