

Program Konferencji

„Żywność wysokiej jakości – produkty tradycyjne i regionalne”

8 lutego 2024 roku godzina 10.00

Sala konferencyjna Dworek Helena Porosiuki

9³⁰ – 10⁰⁰	Rejestracja uczestników
10⁰⁰ – 10²⁰	Otwarcie konferencji – Zdzisław Szwed, Członek Zarządu Województwa Lubelskiego.
10²⁰ – 10⁵⁰	Produkty tradycyjne i regionalne możliwości ich wykorzystania przy tworzeniu menu restauracji jak i w żywieniu zbiorowym – Piotr Huszcz.
10⁵⁰ – 11³⁰	Produkty regionalne i lokalne, krajowe i europejskie systemy jakości żywności – szansą dla producentów – Dariusz Goszczyński – członek Zarządu Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego.
11³⁰ – 12⁰⁰	Możliwości sprzedaży produktów z własnych zasobów: Dostawy bezpośrednie i sprzedaż bezpośrednia, rolniczy handel detaliczny, działalność marginalna, ograniczona i lokalna (MOL) Lubelski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Końskowoli.
12⁰⁰ – 12²⁰	Prawidłowe znakowanie artykułów rolno – spożywczych – Wojewódzki Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w Lublinie.
12²⁰ – 12⁴⁰	Przerwa kawowa
12⁴⁰ – 13¹⁰	KGW z Łobaczewa Małego jako laureaci konkursu Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów oraz posiadacze wyrobów wpisanych na Listę Produktów Tradycyjnych – Jolanta Gawryluk.
13¹⁰ – 13⁴⁰	Degustacja wyrobów wpisanych na Listę Produktów Tradycyjnych.

Produkty do degustacji: wielowiekowe potrawy kuchni tatarskiej wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych.

