



„Europejski Fundusz Rolny na Rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”

Program szkolenia on-line pn.

„Produkty lokalne i tradycyjne, możliwości ich wykorzystania, promocji i dostępności.”

w ramach operacji pn. „ Szlak Kulinaryny Opolski Bifyj – promocja i upowszechnianie wiedzy dotyczącej dziedzictwa kulinarnego regionu”

07.10.2022r.

Prowadząca szkolenie : Pani Izabella Byszewska – Prezes Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego

- | | |
|----------------------|--|
| 9:00 – 9.15 | Przywitanie uczestników szkolenia, kwestie organizacyjne; |
| 9:15 – 10:00 | Wykład: Charakterystyka produktów lokalnych, regionalnych i tradycyjnych – sposoby wyszukiwania, znaczenie dla rozwoju regionu; |
| 10:00 – 10:50 | Wykład: Żywność wysokiej jakości – Lista Produktów Tradycyjnych, krajowe i unijne systemy jakości żywności, wsparcie producentów uczestniczących w systemach jakości żywności. Budowa oferty rynkowej i jej promocja poprzez jakość i tradycję; |
| 10:50 – 11:00 | Przerwa; |
| 11:00 – 12:15 | Wykład: Krótkie łańcuchy żywności:
- różne formy sprzedaży w ramach krótkich łańcuchów (sprzedaż bezpośrednia, działalność Marginalna, Lokalna i Ograniczona, Rolniczy Handel Detaliczny)
- nadzór nad jakością i bezpieczeństwem żywności;
- współpraca między producentami i konsumentami (szlaki kulinarne, sieciowanie, kooperatywy spożywcze, Rolnictwo Wspierane Społecznie itp.) – przykłady dobrych praktyk z różnych regionów |
| 12:15– 12:30 | Przerwa; |
| 12:30 – 13:45 | Wykład: Dziedzictwo kulinarne województwa opolskiego szansą dla rozwoju lokalnej przedsiębiorczości. Jak wykorzystać lokalny potencjał; |
| 13:45 – 14:45 | Europejski Zielony Ład w Krajowym Planie Strategicznym i jego wpływ na rozwój lokalnych produktów; |
| 14:45 – 14:55 | Przerwa; |
| 14:55 – 15:30 | Dyskusja , wymiana doświadczeń, uwagi. Zakończenie szkolenia. |