****

**Konferencja członków
Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Pomorze Zachodnie**

**Termin**: **29-30.11.2019r.
Miejsce: Hotel Aquarius w Kołobrzegu
ul. Kasprowicza 24
78-100 Kołobrzeg**

**AGENDA**

**29.11.2019r.**

13:00-14:00 – zameldowanie w hotelu, rejestracja.

14:00-14:10 - przywitanie uczestników seminarium – Pan Olgierd Kustosz Wicemarszałek
 Województwa Zachodniopomorskiego.

14:10-14:20 - Idea Sieci Dziedzictwa Kulinarnego na Pomorzu Zachodnim.
 Przedstawiciel Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego.

14:20-15:00 - Działalność marginalna, lokalna i ograniczona.
Pani Karolina Szczepanik, Starszy Inspektor Weterynaryjny ds. Bezpieczeństwa Żywności, Inspekcja Weterynaryjna Wojewódzki Inspektorat Weterynarii w Szczecinie.

15:00-15:30 – konferencja prasowa poświęcona nowo przyjętym członkom Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Pomorze Zachodnie oraz produktowi wpisanemu na Listę Produktów Tradycyjnych z udziałem Członków Zarządu Województwa Zachodniopomorskiego.

15:30-15:45 - przerwa kawowa.

15:45-16:15 - sprzedaż żywności nieprzetworzonej i przetworzonej z gospodarstwa rolnego (od
 pola do stołu) w tym rolniczy handel detaliczny.
 Pan Ryszard Jasiński, Główny Specjalista, Doradca środowiskowy w
 Zachodniopomorskim Ośrodku Doradztwa Rolniczego Oddział w Koszalinie.

16:15-16:45 - Europejski i krajowy systemu ochrony produktów regionalnych i tradycyjnych.
 Pani Izabella Byszewska, Prezes Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego w
 Warszawie.

16:45-17:15 – przepisy sanitarne obowiązujące przy produkcji i sprzedaży żywności
 nieprzetworzonej i przetworzonej z gospodarstwa rolnego.
 Przedstawiciel Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektoratu
 Sanitarnego w Szczecinie

17:15-17:30 – dyskusja otwarta.

17:30-17:40 – podsumowanie konferencji - Pani Damiana Nowak Dyrektor Wydziału Rolnictwa
 i Rybactwa Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego.

18:00-20:00 – uroczysta kolacja.

**30.11.2019 r.**

7:00-9:00 – śniadanie.

od 9:00 – wymeldowanie.