

Okrągły Stół już jutro!

Do udziału w spotkaniu pn. „Okrągły Stół branży mięsnej i handlu nowoczesnego” zapraszają jego organizatorzy: Redakcja miesięcznika Rzeźnik Polski oraz Stowarzyszenie Rzeźników i Wędliniarzy RP. Uczestnikami tego wydarzenia mogą być producenci wyrobów mięsnych, którzy są zainteresowani rozwinięciem swojej sieci sprzedaży o kanał nowoczesny, a także ci producenci, którzy już współpracują z sieciami. Spotkanie będzie zapewne ważne także dla przedstawicieli handlu, zainteresowanych kontaktem z przedstawicielami zakładów przetwórstwa mięsnego.

Obrady okrągłego stołu będą miały charakter szkoleniowo-networkingowy. Złożą się na nie prezentacje eksperckie (niesponsorowane), dotyczące aktualnych zagadnień, ważnych dla relacji producent-handel. W trakcie spotkania zaplanowano debatę pt. „Win-Win. Czy to możliwe w relacjach producent – sieć handlowa?”, w której wezmą udział reprezentanci branży mięsnej, przedstawiciele handlu oraz firm i organizacji związanych z tymi dwoma sektorami gospodarki. Organizatorzy zarezerwowali także czas na spotkania i rozmowy B2B.

Swój udział zgłosiło kilka sieci handlowych oraz ponad 20 firm mięsnych (część z nich weźmie udział w konkursie „Smak Jakości®”).

Agenda spotkania:

Godz. 12.00: Rozpoczęcie „Okrągłego stołu branży mięsnej i handlu nowoczesnego”.

12.00 – 12.05: *Wprowadzenie, przywitanie Gości*

– Tomasz Parzybut, Prezes Zarządu Stowarzyszenie Rzeźników i Wędliniarzy RP.



12.05 – 12.45: *System RASFF i jego konsekwencje.* – Jacek Kucharski, ekspert ds. bezpieczeństwa żywności.



12.45 – 13.15: **Markowe marki własne – czy producenci mięsa i przetworów mięsnych mają się czego obawiać?**

– Grzegorz Mech, Business Development Manager GfK Polonia.



13.15 – 13.45: **Jak Standardy IFS pomagają w kształtowaniu bezpieczeństwa i jakości w produkcji i łańcuchu dostaw żywności?** – Beata Studzińska-Marciniak, Global Product & Scheme Manager Food, TÜV Rheinland Polska Sp. z o.o.



14.15 – 14.45: **Najnowsze trendy z USA w projektowaniu sklepu mięsnego, czyli jak zaaranżować przestrzeń handlową aby zwiększyć sprzedaż?** – dr Marek Borowiński – Shop Doctor www.shopdoctor.pl



14.45 – 15.00 **Przygotowanie firmy oraz oferty do współpracy z sieciami handlowymi – na przykładzie ZM Smak Górno.** – Urszula Miazga, Menadżer ds. Rozwoju w ZM Smak Górno



15.00 – 15.30 *Trendy wyrobów mięsnych paczkowanych i roślinnych zamienników mięsa w handlu detalicznym.* – Dr Magdalena Wilgatek, CMR Sp. z o.o.



15.30 – 16.00: *3 sposoby wprowadzenia produktów na półki sieci handlowych.* – Tomasz Szacoń, Retailpoland Consulting.



16.00 – 17.30

DEBATA EKSPERCKA

Moderator: *Andrzej Wojciechowicz*

Debata pt. „*Win-Win. Czy to możliwe w relacjach producent – sieć handlowa?*”, w której wezmą udział reprezentanci branży mięsnej, przedstawiciele handlu oraz firm/organizacji związanych z tymi dwoma sektorami gospodarki.

około 17.30 - Uroczysta Gala: Ceremonia wręczenia nagród w konkursie “Smak Jakości®”.

Okrągły Stół branży mięsnej i handlu nowoczesnego dobędzie się 15 listopada na terenie Targów Kielce podczas Targów Marek Własnych FUTURE PRIVATE LABELS.