

# ZBIERASZ I PRZETWARZASZ



Spotkanie dotyczące przetwórstwa warzyw i owoców

Skierniewice, 15 listopada 2022 r.

W Centrum Przetwórstwa Produktów Ogrodniczych Instytutu Ogrodnictwa - Państwowego Instytutu Badawczego 15 listopada 2022 r. odbyło się spotkanie skierowane do przetwórców owoców i warzyw. Organizatorami wydarzenia byli: miesięcznik Warzywa i Owoce Miękkie, Sad Nowoczesny oraz Instytut Ogrodnictwa - PIB. Uczestników powitali: prof. dr hab. Dorota Konopacka - dyrektor IO-PIB, dr hab. Monika Mieszczakowska-Frać, prof. IO - kierownik Pracowni Przetwórstwa i Oceny Jakości Ovoców i Warzyw oraz Katarzyna Wójcik - redaktor naczelna WiOM.

W pierwszej części spotkania zaprezentowano takie tematy jak:

- „Co mogę w ramach Rolniczego Handlu Detalicznego? Czyli przepisy dotyczące RHD i przetwórstwa w gospodarstwie” - Barbara Sazońska, Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie oddział w Radomiu
- „Rozpoznawalność znaku towarowego Produkt Polski i możliwości jego stosowania” - Janusz Ciesielski, dyrektor oddziału terenowego KOWR w Łodzi
- „Spełniam wymagania sanepidu - newralgiczne, kontrolowane zasady działania przetwórci w gospodarstwie” - Dorota Rosińska, PSSE w Skierniawicach
- „Oni już przetwarzają i sami sprzedają” - wystąpienia plantatorów, dzielących się swoimi doświadczeniami:
  - Budowanie marki - Emilia Sznajder - Kiszonki z Doliny Baryczy
  - Przetwórcia i sklep w gospodarstwie ekologicznym - gospodarstwo Dobrodziej

- Sprzedaż bezpośrednia z jabłkomatu - Karolina Dębska-Zeidler - gospodarstwo Dębski Sad
- Szeroki asortyment bezpośrednio - Bogumiła Stuglik - gospodarstwo sadownicze Dudek - Jabłko, Gruszka czy Pietruszka
- Przetwórstwo i sprzedaż owoców jagodowych - Anna i Dariusz Urlikowie
- Borówka z Mazur - Agnieszka Wolska i Wojciech Socharski
- Produkcja i przetwórstwo warzyw ekologicznych - Jolanta i Piotr Woźniccy

Następnie uczestnicy wydarzenia pod przewodnictwem Sebastiana Siarkowskiego - kierownika Centrum Przetwórstwa Produktów Ogrodniczych IO-PIB mogli zobaczyć proces tłoczenia soku z jabłek, wytwarzania chipsów z marchwi oraz produkcję musu z dyni.

W ramach warsztatów zebrani goście mieli możliwość zapoznania się z ofertą firm związanych z branżą.





