

## KONFERENCJA

# NIEMARNOWANIE ŻYWNOCÍ W SEKTORZE HORECA



**Termin:**

07 czerwca 2023 godzina: 10:00



**Miejsce:**

Szklarska Poręba  
Hotel Mercure

## ZAPRASZAMY



Na wydarzenie zaprasza Urząd Marszałkowski Województwa Dolnośląskiego

## Poznaj głównych prelegentów



**Tomasz Szuba**

**Autor raportu**

Prezes grupy Venturis HoReCa. Ekonomista z dyplomem SGH i MBA University of Minnesota. W ramach działań grupy Venturis HoReCa brał udział w +50 projektach pomiarowo – doradczych w obszarze ograniczania kosztów gastronomii poprzez redukcję marnotrawstwa



**dr inż. Grzegorz  
Izydorczyk**

**Wykład inauguracyjny**

Pracownik Katedry Zaawansowanych Technologii Materiałowych Politechniki Wrocławskiej. Autor wielu publikacji naukowych z dziedzin degradacji środowiska, zrównoważonego rozwoju, wpływu gospodarki na środowisko oraz gospodarki obiegu zamkniętego.

## Opis wydarzenia

„Konferencja poświęcona tematyce niemarnowania żywności i warsztat kulinarny w ramach projektu „Rozwój inteligentnych specjalizacji Dolnego Śląska poprzez skoordynowane działania animacyjne w zakresie procesu przedsiębiorczego odkrywania” realizowanego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Dolnośląskiego 2014 – 2020 współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej, Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego”

### W ramach wydarzenia odbędzie się:

- Wystąpienie ekspertów branży
- Panel dyskusyjny
- Warsztat kulinarny



**Warsztat kulinarny z degustacją  
poprowadzi – Sylwia Majcher**

Edukatorka ekologiczna, dziennikarka, autorka kilku książek, w tym bestsellera „Gotuję, nie marnuję. Kuchnia zero waste po polsku”. Publikuje reportaże i wywiady kulinarne.

## ZAPISZ SIĘ

Zadzwoń do nas  
**789 304 579**



Skorzystaj z formularza

[www.fundacjapretium.pl/online/konferencja/](http://www.fundacjapretium.pl/online/konferencja/)





## AGENDA WYDARZENIA

„Konferencja poświęcona tematyce niemarnowania żywności i warsztat kulinarny w ramach projektu „Rozwój inteligentnych specjalizacji Dolnego Śląska poprzez skoordynowane działania animacyjne w zakresie procesu przedsiębiorczego odkrywania” realizowanego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Dolnośląskiego 2014 – 2020 współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej, Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego”



**GODZINA - 10:00**  
**REJESTRACJA UCZESTNIKÓW**



**GODZINA - 12:30**   Możliwość zadawania pytań  
**PANEL DYSKUSYJNY**

Uczestnicy panelu:

**Tomasz Szuba**  
VENTURIS HORECA  
**Joanna Aniszczyk**  
I love to eat  
**Norbert Palimąka**  
Fundacja ESPA

**Joanna Kądziołka**  
Polskie Stowarzyszenie Zero Waste  
**Wojciech Tycholiz**  
Fundacja Mniej Więcej  
**Wydarzenie poprowadzi:**  
Filip Mitura – Dziennikarz,  
prezenter radiowy



**GODZINA - 10:30**  
**POWITANIE  
GOŚCI/PRELEGENTÓW**



**GODZINA - 13:30**  
**PRZERWA KAWOWA**

**GODZINA - 14:00**



**GODZINA - 10:45**  
**WYKŁAD INAUGURACYJNY**  
Diagnoza stanu obecnego w sektorze HoReCa w Polsce i na Dolnym Śląsku. Problemy branży w kontekście aktualnych i przyszłych wyzwań gospodarczych i prawnych  
DR GRZEGORZ IZYDORCZYK



**WARSZTAT KULINARNY**  
**Sylwia Majcher**

- Część teoretyczna: przedstawienie idei zero waste
- Część praktyczna: przedstawienie trzech posiłków przygotowanych zgodnie z ideą zero waste



**GODZINA - 11:30**  
**PREZENTACJA DOT. TEMATYKI  
GOZ**  
JOANNA KĄDZIOŁKA



**GODZINA - 15:30**  
**PODSUMOWANIE WYDARZENIA**



**GODZINA - 12:00**  
**PREZENTACJA WYNIKÓW BADAŃ  
PODMIOTOWYCH BRANŻY HORECA W  
ZAKRESIE NIEMARNOWANIA ŻYWNOCI**  
TOMASZ SZUBA