

- 10.45–11.45 **panel: Nowe kierunki dla zrównoważonej gospodarki i rolnictwa**
moderator: prof. dr hab. inż. Dorota Kręgiel
Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności Politechniki Łódzkiej
- 11.00–11.20 **Innowacyjne biopreparaty dla ekologicznej uprawy**
dr hab. inż. Justyna Szulc, prof. PŁ
Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności Politechniki Łódzkiej
- 11.20–11.45 **Od komórki do kotleta – droga bez męki**
dr hab. inż. Małgorzata Zakłós-Szyda, prof. PŁ
Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności Politechniki Łódzkiej
- 11.50–12.50 **Jedzenie przyszłości: zdrowie, klimat i nowe technologie**
eksperti w EIT Food North-East i przedstawiciele projektów Horizon Europe (FEASTS, EPIC SHIFT, Sustain-a-bite)
- 12.55–13.30 **Od pomysłu do naturalnego zysku: jak ŁSSE wspiera przedsiębiorców w branży eko**
Magda Kubicka Dyrektor Departamentu Innowacji, Monika Tomaszewska Ekspert w Departamencie Innowacji oraz Piotr Matulka Specjalista ds. Pozyskiwania i Obsługi Inwestora.
Łódzka Specjalna Strefa Ekonomiczna
- 13.35–14.00 **Relacja, nie transakcja – tajemnica udanej współpracy nauki i biznesu**
dr Karolina Rudnicka, prof. UŁ
Wydział Biologii i Ochrony Środowiska Uniwersytetu Łódzkiego
- 14.05–14.50 **Jak zarabiać na łąkach i wspierać bioróżnorodność?**
Karolina Nawrot i Karol Podyma
Fundacja kwietna
- 14.55–15.35 **Hodowla ślimaków – nowoczesne podejście w rolnictwie**
inż. Karol Kusiak i mgr Robert Piekarz
Ka-Ro Świętokrzyska Hodowla Ślimaków

- 15.40–16.10 **Ekologiczne praktyki w enoturystyce**
dr Katarzyna Korzeń
Przewodnicząca Zarządu Polskiego Klastra Enoturystycznego
EnoPortal.pl



17. TARGI
**NATURA
FOOD**

*Certyfikowana żywność
dla zdrowia i planety*

Strefa edukacji konferencja

14–16 listopada 2025
● **Hala Expo-Łódź**



- 10.45–11.55 **panel: Certyfikacja w rolnictwie – dla zdrowia i planety**
moderator: Wawrzyniec Maziejuk

- 10.45–10.55 **Rolnictwo ekologiczne**
Wawrzyniec Maziejuk
Stowarzyszenie Polska Ekologia

- 10.55–11.15 **Ekoland**
Robert Kuryluk
Przewodniczący Zarządu Głównego Stowarzyszenia EKOLAND

- 11.15–11.35 **Demeter**
Paweł Bietkowski
Prezes Zarządu Stowarzyszenia DEMETER – POLSKA

- 11.35–11.55 **Wiarygodność logo rolnictwa ekologicznego – nadzór nad wydanymi certyfikatami i produkcją ekologiczną**
Renata Przegalińska
Dyrektor Zarządzający AGRO BIO TEST Sp. z o.o.

- 12.00–14.00 **panel: Gospodarowanie w rytm natury – równowaga, która się opłaca.**
moderator: Wawrzyniec Maziejuk

- 12.00–12.40 **„Zero waste sheep farm and Traditional Ecological Knowledge” – praktyka bacowania i gospodarowania w kontekście dbałości o bioróżnorodność i zrównoważony rozwój terenów górskich na przykładzie własnym – Centrum Pasterskie w Koniakowie**
mgr Maria Kohut oraz baca Piotr Kohut
Centrum Pasterskie w Koniakowie

- 12.40–13.20 **Praktyki regeneratywne w hodowli i chowie zwierząt w gospodarstwie Lubuskie Angusowo**
Tomasz Jakiel
Lubuskie Angusowo, właściciel

- 13.20–14.00 **Kalkulacja usług ekosystemowych w modelu rolnictwa biodynamicznego.**
Paweł Bietkowski
Farma Juchowo

- 14.10–15.40 **panel: Jak wprowadzić żywność ekologiczną do posiłków w placówkach edukacyjnych?**
moderator: Dorota Metera
Forum Rolnictwa Ekologicznego, moderatorka panelu
Zamówienia publiczne.
Justyna Zwolińska
Koalicja Żywa Ziemia
Przykłady rozwiązań z krajów UE.
Ewa Sufin-Jacquemart
Fundacja Strefa Zieleni
Marcin Iwankiewicz
Moc Korzeni, przedstawiciel oddolnej inicjatywy działającej na rzecz zmiany jakości żywienia w szkołach i przedszkolach w Grodzisku Mazowieckim
Tomasz Krupski
Burmistrz Grodziska Mazowieckiego
Projekty realizowane przez Urząd Miejski Wrocławia
Joanna Nyczak
Dyrektor Wydziału Zdrowia i Spraw Społecznych Urzędu Miejskiego Wrocławia
Program dla szkół
Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa

- 15.45–16.45 **Jak nie marnować żywności**
Kinga Mędrzycka i Remigiusz Kadelski
Foodsharing Polska



● 10.30–12.15 **panel: Unijne i krajowe systemy jakości żywności**
moderator: Wawrzyniec Maziejuk
 Stowarzyszenie Polska Ekologia

10.30–10.50 **Magdalena Głodek**
 Naczelnik Wydziału Systemów i Programów Jakości
 Departament Rolnictwa Ekologicznego i Jakości Żywności
 Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi

10.50–11.10 **Dariusz Goszczyński**
 Ekspert ds systemów jakości i promocji, członek zarządu
 Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego

11.10–11.30 **Jakość, Tradycja**
Izabella Byszewska
 Prezes Zarządu Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego

11.30–12.00 **Czy oscypek przetrwa?**
Jolanta Lunitz
 Prezes Zarządu Stowarzyszenie Serowarów Farmerskich
 i Zagrodowych
Wojciech Komperda
 Bacówka na Hali Majerz

12.15–12.55 **Pozytywne i negatywne doświadczenia ze
 znakiem jakości Chroniona Nazwa Pochodzenia
 dla produktów Oscypek i Redykołka**
baca Piotr Kohut
 Centrum Pasterskie w Koniakowie

● 13.00–14.45 **panel: Żywność, żywienie a zdrowie**
moderator: prof. dr hab. Maria Koziółkiewicz

13.00–13.20 **Odpowiedzialność prawna za etykietę –
 jak pisać, by nie wprowadzać w błąd?**
dr hab. inż. Agnieszka Nowak, prof. PŁ
 Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności Politechniki Łódzkiej

13.20–13.40 **Żywność funkcjonalna a choroby XXI wieku**
dr hab. inż. Katarzyna Grzelak-Błaszczak
 Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności Politechniki Łódzkiej

13.40–14.00 **Jak działa oś jelitowo-mózgowa?**
prof. dr hab. Maria Koziółkiewicz
 Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności Politechniki Łódzkiej

14.00–14.20 **Mikrobiom żywności – czy bakterie mogą
 zwiększyć wartość produktu?**
prof. dr hab. inż. Katarzyna Śliżewska
 Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności Politechniki Łódzkiej

14.20–14.45 **Fermentacja przyszłości – tradycja czy
 innowacja**
dr inż. Agata Czyżowska
 Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności Politechniki Łódzkiej

14.50–15.30 **Winiarstwo i enoturystyka jako sposób
 na dywersyfikację w rolnictwie**
dr Katarzyna Korzeń
 Przewodnicząca Zarządu Polskiego Klastra Enoturystycznego
 EnoPortal.pl



10.30–11.10 **Polskie wino i polska kuchnia – kulturowe, regionalne i sensoryczne aspekty połączeń eno-kulinarnych**
dr Katarzyna Korzeń
Przewodnicząca Zarządu Polskiego Klastra Enoturystycznego

11.15–12.15 **Waleczne chwasty – dzikie rośliny, które karmią i leczą**
Michał Konkel
Słowiński Zielnik

12.20–13.05 **Zwiększający się problem „nielegalnych imigrantów” w rolnictwie i ogrodnictwie, czyli słów kilka o obcych i inwazyjnych gatunkach owadów**
dr Radomir Jaskuła
Wydział Biologii i Ochrony Środowiska Uniwersytetu Łódzkiego
Kinga Nowak
Bolimowski Park Krajobrazowy

● 13.10–14.25 **panel: Silne marki lokalne i ich wpływ na rozwój sektora żywności wysokiej jakości**

13.10–13.40 **Dolina Baryczy – marka obszaru budowana w oparciu o zasoby naturalne, produkty i usługi**
Inga Demianiuk-Ozga
Prezes Zarządu Stowarzyszenia „PARTNERSTWO dla Doliny Baryczy”

13.45–14.05 **Czy produkt lubuski może być silną marką?**
Justyna Gray
Główny Specjalista Lubuskie Centrum Produktu Regionalnego w Zielonej Górze

14.05–14.25 **Marcin Muszyc**
Podlaskie Centrum Produktu Lokalnego – Urząd Marszałkowski Województwa Podlaskiego

14.30–15.30 **Jak nie marnować żywności**
Kinga Mędrzycka i Remigiusz Kadelski
Foodsharing Polska

11.30–12.15 **Nie tylko pszczoła miodna – mało znane i niedoceniane bogactwo owadów zapylających, które żyją wokół nas**
dr Radomir Jaskuła
Wydział Biologii i Ochrony Środowiska Uniwersytetu Łódzkiego

12.15–13.00 **Bez nich nie byłoby miodu – rośliny miododajne i ich znaczenie**
mgr Ewa Michalska
Wydział Biologii i Ochrony Środowiska Uniwersytetu Łódzkiego





17. TARGI
**NATURA
FOOD**

Certyfikowana
żywność
dla zdrowia
i planety

Patroni i Partnerzy



Ministerstwo Rolnictwa
i Rozwoju Wsi

Patronat honorowy
Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi
Czesława Siekierskiego



PREZYDENT MIASTA ŁÓDZI
HANNA ZDANOWSKA



SAMORZĄD
WOJEWÓDZTWA
WIELKOPOLSKIEGO

Mazowsze.
serce Polski



Co-funded by the
European Union



WYDZIAŁ BIOLOGII
i OCHRONY
ŚRODOWISKA
Uniwersytet Łódzki



Łódzka
Specjalna Strefa
Ekonomiczna

AGRO BIO TEST®



Podlaskie Centrum
Produktu Lokalnego



LUBUSKIE CENTRUM
PRODUKTU REGIONALNEGO



STOWARZYSZENIE
SEROWARÓW
FARMERSKICH
I ZAGRODOWYCH



POLSKI
KLASTIER
ENOTURYSTYCZNY



Koalicja żywa ziemia



kwietna
FUNDACJA



es **gastro**
Wypaszenie Gastronomiczne

biokurier.pl

BIO
profit