



Forum Rynku Spożywczego i Handlu 2023 6-7 listopada 2023 r. Warszawa, hotel Sheraton Grand Warsaw		
6 listopada 2023 r.		
9.00-10.30 #strategy trends: Co z tą żywnością, co z tą produkcją, co z tą konsumpcją? – biznes szuka coraz łatwiejszych odpowiedzi na coraz trudniejsze pytania		
10.30-11.00 przerwa		
11.00-12.15		
Nic o nas bez nas. Biznes pod ostrzałem regulacji – czy polityka i branża spożywcza grają do tej samej bramki?	Z dużym można więcej. Kto napędza konsolidacyjną maszynę w branży spożywczej i handlowej?	Koniec prostych przewag w branży rolno-spożywczej. Czas na eksport polskich marek i wartości
12.15-12.45 przerwa		
12.45-14.00		
#green trends ESG w branży spożywczej: dobrostan zwierząt, klimat, konsument	#technology trends Fabryka przyszłości: zrównoważona, efektywna kosztowo i energetycznie	#consumer trends Jak ugryźć nowego konsumenta? Trendy podane na talerzu i w social mediach
14.00-14.45 przerwa		
14.45-16.15		
#green trends Zielona branża spożywcza: od ESG przez GOZ, zrównoważone łańcuchy dostaw po czystą energię	#technology trends Cyfrowa transformacja branży spożywczej	#consumer trends Jak cię widzą, tak cię smakują. „Wizerunek mięsa A.D. 2023” #consumer trends Nowe szaty alkoholu – NoLo, 0%, nowe grupy docelowe, odpowiedzialność, legislacja vs. influencerzy #consumer trends Novel food, białko owadzie, żywność roślinna. Jak z ciekawostek rynkowych uczynić prężną gałąź przemysłu spożywczego?
przerwa techniczna		
19.00 Gala wręczenia nagród Food & Retail Awards oraz Certyfikatów Dobry Produkt sala Balowa ABCDE		
7 listopada 2023 r.		
9.30-11.00 #strategy trends Konsument 2030: ultrakomfort, wellbeing, cyfrowe życie	9.30-11.00 HORECATRENDS TALKS 1: Wszystkie twarze gastronomii	



11.00-11.30 przerwa		
11.30-12.45		
#technology trends Zdigitalizowana przyszłość handlu: e-commerce, omnichannel, data marketing	#green trends Zrównoważony handel: cyrkularność, niemarnowanie, kaucyjność, lokalność	#consumer trends Nowe marki, nowe strategie: premiumizacja oferty vs. dyskontowe ceny
12.45-13.30 przerwa		
13.30 -14.45		
Rynek pracy w branży spożywczej: zasoby, zarządzanie, modele zatrudniania i wynagradzania Franczyza: przyjaciel w potrzebie vs. nowy poziom biznesu	Klient zlojalizowany: promocja, program, odroczone płatności	HORECATRENDS TALKS 2: cykl rozmów z ekspertami z branży HoReCa

6 listopada 2023, godz. 9.00-10.30

Inauguracja

#strategy trends: Co z tą żywnością, co z tą produkcją, co z tą konsumpcją? – biznes szuka coraz łatwiejszych odpowiedzi na coraz trudniejsze pytania

- Co napędza, a co stopuje polski biznes spożywczy?
- Dynamiczna zmiana jako nowa norma: branża spożywcza zawsze w drodze: gospodarka, konsument, technologia
- Żywność, produkcja, konsumpcja w czasach AI: technologie przyszłości, rozwój firm, zdrowie konsumentów
- Zielona ekonomia w branży żywnościowej – zmiana, która wymaga zaangażowania

6 listopada 2023, godz. 11.00-12.15

Nic o nas bez nas. Biznes pod ostrzałem regulacji – czy polityka i branża spożywcza grają do tej samej bramki?

- System kaucyjny – ogromna zmiana, od której zależy los całej branży spożywczej
- Czego branża spożywcza oczekuje a czego potrzebuje od nowego rządu?
- Unijne regulacje – czy dotyczą tylko dużych graczy? Jak się do nich dostosować?
- Jak efektywnie organizować współpracę na linii rządzący – związki branżowe?
- Podatki sektorowe – w którym kierunku zmierzamy?

6 listopada 2023, godz. 11.00-12.15

Z dużym można więcej. Kto napędza konsolidacyjną maszynę w branży spożywczej i handlowej?

- Inflacja wymusza konsolidację. Czy mamy klimat do przejść?
- Kto kupuje, a kto jest na sprzedaż? Przegląd sytuacji na rynku. Branże, które są na celowniku inwestorów
- Polskie firmy za granicą. Czy przejścia mogą przyspieszyć ekspansję?
- Nadchodzi era gigantów? Czy łączenie się wielkich podmiotów ma sens?
- Polskie start-upy żywnościowe – czy są atrakcyjne na rynku fuzji i przejść?

6 listopada 2023, godz. 11.00-12.15

Koniec prostych przewag w branży rolno-spożywczej. Czas na eksport polskich marek i wartości

- Rekordowy rok 2022 w eksporcie. Czy jest do powtórzenia? Główne bolączki polskich eksporterów A.D. 2023
- Polski eksport rolno-spożywczy a Ukraina. Fakty i mity, szanse i zagrożenia
- UE jest już dla nas za mała. Gdzie jest potencjał do zwiększania eksportu polskiej żywności? Czy gra jest warta świeczki?
- Jak stworzyć produkty i marki atrakcyjne dla świata?
- Nie tylko duzi mogą mieć sukces w eksporcie. Jaka jest na niego recepta?

6 listopada 2023, godz. 12.45-14.00

#green trends

ESG w branży spożywczej: dobrostan zwierząt, klimat, konsument

- Czy ESG to tylko obowiązki? Jakie korzyści biznesowe może przynieść firmom wdrażanie różnych aspektów strategii ESG (klimat, dobrostan, środowisko)?
- Co ESG oznacza w praktyce dla konsumentów? Jak skorzystają oni na nowych wytycznych dla firm i zmianach legislacyjnych UE?
- Dobrostan zwierząt, klimat, konsument w strategii firm spożywczych. Przykłady praktyczne
- Czy zrównoważony system żywnościowy jest odporny na wojny, kryzysy i globalne wstrząsy?
- ESG. Jak rządzący mogą wspomóc firmy spożywcze?
- Produkcja zdrowszej żywności wychodzi firmom na zdrowie. Jak branża spożywcza może wpłynąć na zdrowie konsumentów bez utraty zysków?

6 listopada 2023, godz. 12.45-14.00

#technology trends

Fabryka przyszłości: zrównoważona, efektywna kosztowo i energetycznie

- W co inwestują polskie zakłady spożywcze? Przegląd najpopularniejszych technologii
- Ekologia to podstawa i „must be” dobrej inwestycji, ale musi się opłacać. Jak obniżyć rachunki w branży spożywczej?
- Automatyzacja i robotyzacja – nowoczesny zakład spożywczy
- Fabryka 4.0 nie tylko dla dużych firm. Rozwiązania szyte na miarę manufaktur
- Centra logistyczne i transport wewnętrzny – nowe technologie i przepływ towarów

6 listopada 2023, godz. 12.45-14.00

#consumer trends

Jak ugryźć nowego konsumenta? Trendy podane na talerzu i w social mediach

- Sprzedawcy pozytywnych emocji. Jak kreować markę w dobie fake newsów, inflacji, downsizingu i wszechstronnej krytyki?
- Nie każdy celebryta sprzeda wszystko. Jak dobrać influencerów i kto odpowiada za ich publikacje?
- Apetyt na spożywcze zyski. Dlaczego znani i lubiani inwestują w produkcję żywności?
- Jak nie poddawać się chwilowym modom i stworzyć markę na lata?
- Żywność dla nowego pokolenia wymaga specjalnej promocji. Co przekona „zetki”?

6 listopada 2023, godz. 14.45-16.15

#green trends

Zielona branża spożywcza: od ESG przez GOZ, zrównoważone łańcuchy dostaw po czystą energię

- ROP i odpowiedzialność firm za cykl życia produktów. Skutki nowych regulacji
- System depozytowo-kaucyjny w Polsce – założenia kontra rzeczywistość. Co nowego dla firm, handlu i konsumenta?
- Zrównoważona logistyka, czyli realne oszczędności dla firm
- Fairtrade i rolnictwo zrównoważone, czyli odpowiedzialny dobór dostawców. Czy polscy konsumenci zwracają na to uwagę?
- Greenwashing, czyli jak uniknąć „zielonej” kompromitacji? Ekościema a regulacje prawne

6 listopada 2023, godz. 14.45-16.15

#technology trends

Cyfrowa transformacja branży spożywczej

- Dane i analityka – czyli digitalizacja w służbie efektywnej produkcji żywności
- Sztuczna inteligencja – w czym może pomóc firmom spożywczym i jak mądrze ją wykorzystywać?
- Wspomaganie zarządzania zasobami firmy – produktywność dzięki automatyzacji procesów
- Dostawca rozwiązań cyfrowych partnerem producenta żywności. Jak znaleźć swoją „drugą połówkę” w branży?

6 listopada 2023, godz. 14.45-16.15

#consumer trends

Jak cię widzą, tak cię smakuje. „Wizerunek mięsa A.D. 2023” 30 min

- Mięso walczy z zamiennikami na argumenty
- Promocja mięsa, czyli do kogo kierować komunikaty?
- Mięsne innowacje. Skąd czerpać inspiracje?



#consumer trends

Nowe szaty alkoholu – NoLo, 0%, nowe grupy docelowe, odpowiedzialność, legislacja vs. influencerzy
30 min.

- Alkohol na cenzurowanym. Czyli jak nie promować procentów
- Alkohole, które stały się napojami. Dla kogo wersje bezalkoholowe?
- Krafy, manufaktury, produkcja rzemieślnicza – czy to przyszłość rynku alkoholi?
- Wódka traci zwolenników. Jak ożywić jej wizerunek?

#consumer trends

Novel food, białko owadzie, żywność roślinna. Jak z ciekawostek rynkowych uczynić prężną gałąź przemysłu spożywczego? 30 min

- Regulacje unijne a nowa żywność. Kto boi się innowacji?
- Owady w menu. Jak Polska może skorzystać na nowym trendzie?
- Żywność roślinna – wysyp innowacji. Czas na plant-based 2.0
- Przyszłość mięsa hodowanego komórkowo

6 listopada 2023, godz. 19.00 | sala Balowa ABCDE

Gala wręczenia nagród Food & Retail Awards oraz Certyfikatów Dobry Produkt

2 dzień

7 listopada 2023, godz. 9.30-11.00

#strategy trends Konsument 2030: ultrakomfort, wellbeing, cyfrowe życie

- Sprzedaż pod presją konsumenckich oczekiwań – realnych i nierealnych – jak szukać złotego środka?
- Preselekcja trendów: co dla wszystkich, co dla zetki, co dla silvera?
- Formaty idealne dla wygodnego klienta. Czy da się bliżej?
- Czy technologia sprawi, że klient będzie wiecznie zadowolony?

7 listopada 2023, godz. 9.30-11.00

HORECATRENDS TALKS: Wszystkie twarze gastronomii

Cykl rozmów 1:1

7 listopada 2023, godz. 11.30-12.45

#technology trends

Zdigitalizowana przyszłość handlu: e-commerce, omnichannel, data marketing

- Digitalizacja to nie tylko sprzedaż, czyli żywność zaprojektowana cyfrowo
- Placówka, platforma, e-sklep – czyli cały ten omnichannel
- Cyfrowe zakupy, realny produkt, cyfrowe płatności
- Sztuczna inteligencja rozpracowuje nasze dane – co na to prawo?
- Dostawa na już, czyli walka e-handlu z czasem

7 listopada 2023, godz. 11.30-12.45

#green trends

Zrównoważony handel: cyrkularność, niemarnowanie, kaucyjność, lokalność

- Handel w czasach nadkonsumpcji uczy się zamkniętego obiegu i ponownego wykorzystania
- Refilomaty, butelkomaty, półki z żywnością last minute
- Lokalna żywność: bliski dostawca, bliski transport, żywność z miasta, czyli farmy wertykalnej
- Opakowania na miarę handlu przyszłości – czyli odpowiedź na rozszerzoną odpowiedzialność producenta
- Zrównoważony handel dziś i jutro, czyli dokąd zmierzamy?



7 listopada 2023, godz. 11.30-12.45

#consumer trends

Nowe marki, nowe strategie: premiumizacja oferty vs. dyskontowe ceny

- Czy to jest czas na innowacje i nowości?
- Najniższa i najwyższa półka dobrze sobie radzą. Co ze średniakami?
- Back to the Future: kultura innowacji vs. kryzysowe potrzeby
- Za te atuty możemy dopłacić: produkty proklimatyczne, prozdrowotne, zapewniające wyższy dobrostan zwierząt
- Konsument królem, cena królową – czyli dyskontowe marki rządzą

7 listopada 2023, godz. 13.30-14.45

Rynek pracy w branży spożywczej: zasoby, zarządzanie, modele zatrudniania i wynagradzania

- Spichlerz Europy potrzebuje rąk do pracy z kraju i zagranicy
- Pośrednictwo pracy; praca tymczasowa, rekrutacje stałe i outsourcing
- Robotyzacja produkcji a nowe kompetencje od pracowników
- Zarządzanie różnymi pokoleniami pracowników – różne oczekiwania płacowe i benefity

Franczyza: przyjaciel w potrzebie vs. nowy poziom biznesu

- Nowe koncepty i formy współpracy
- Model rozwoju na kryzysowe czasy. Opcja dla lokalnych firm czy tuzów rynku?
- Handel czeka na uregulowanie franczyzy: jakie opcje w grze?
- Ku równowadze między franczyzobiorcami i franczyzodawcami – a co z pracownikami?

7 listopada 2023, godz. 13.30-14.45

Klient zlojalizowany: promocja, program, odroczone płatność

- Handel rozpieszcza konsumenta, ale oczekuje lojalności
- Algorytmy, aplikacje, produkt, obsługa – co czyni klienta lojalnym?
- Fin, tech i smart, czyli nowoczesne systemy płatności: bezpieczeństwo, wybór i wygoda
- Customer Experience w dobie big data – czyli produkt i promocja „tylko dla ciebie”
- Tanio, taniej, najtaniej – pułapka walki ceną. Co w zamian?

7 listopada 2023, godz. 13.30-14.45

HORECATRENDS TALKS 2: cykl rozmów z ekspertami z branży HoReCa

<https://lvivcroissants.com/?lang=pl>