

RAMOWY PROGRAM SZKOLENIA

ŻYWNOSĆ DLA WEGETARIAN I WEGAN ORAZ ZNAKOWANIE PROŚRODOWISKOWE ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH

Trend żywności dla wegetarian i wegan

- Diety roślinne oraz flexitarianizm jako styl odżywiania dla zdrowia i planety (raport EAT-Lancet)
- Żywność dla wegetarian i wegan a ślad środowiskowy
- Postawy Polaków wobec dań i produktów roślinnych

Wymogi dla żywności wegetariańskiej i wegańskiej

- Ramy prawne dla żywności określanej jako odpowiednia dla wegetarian lub odpowiednia dla wegan
- Definicja żywności wegańskiej i wegetariańskiej (EU-VEG-Regulation)
- Skład żywności dla wegetarian i wegan – niedozwolone surowce, dodatki, substancje pomocnicze
- Ukryta zawartość składników odzwierzęcych (przydatne listy)
- Wymogi produkcyjne dla żywności wegetariańskiej i wegańskiej
- Problem zanieczyszczeń krzyżowych składnikami pochodzenia zwierzęcego w żywności określanej jako odpowiednia dla wegan
- Wymogi ISO 23662:2021, standard BRCGS Plant-Based Global, V-label

Prezentacja żywności dla wegetarian i wegan

- Znaki graficzne w prezentacji produktów dla wegetarian i wegan
- Nazewnictwo produktów roślinnych, z uwzględnieniem analogów mięsa i nabiału
- Komunikacja prozdrowotna produktów przeznaczonych dla wegetarian i wegan
- „Negative claims” w marketingu produktów dla wegetarian i wegan w świetle prawa

Komunikacja środowiskowa produktów dla wegetarian i wegan

- „Green claims” a zasada rzetelnego informowania
- Znakowanie śladem środowiskowym – istniejące systemy i planowana inicjatywa legislacyjna
- Oświadczenia dotyczące opakowań, np. „mniej plastiku”, „bez plastiku”
- Różnica pomiędzy opakowaniem „biodegradowalnym” a „kompostowalnym”
- Greenwashing na przykładach z rynku
- Komunikaty dotyczące zrównoważonego rozwoju

Zakończenie szkolenia

- Sesja pytań i odpowiedzi

Szkolenie kończy się uzyskaniem zaświadczenia uczestnictwa w szkoleniu.

Uczestnicy otrzymują materiały szkoleniowe w formie elektronicznej, które zawierają aktywne linki do wielu przydatnych materiałów dodatkowych.