



25-lecie Polskiego Stowarzyszenia Przetwórców Ryb



Większość członków nowego zarządu

Od 31 maja do 2 czerwca br. w Dźwirzynie w Hotelu Havet Resort & Spa, odbywało się spotkanie branży rybnej oraz konferencja pt. „XXV lat rozwoju polskiego rynku produktów rybołówstwa i akwakultury – rola i wkład Polskiego Stowarzyszenia Przetwórców Ryb”. W spotkaniu wzięli udział przedstawiciele branży przetwórców ryb, członków stowarzyszenia, zaproszeni goście i prelegenci.

31 maja odbyło się walne zebranie członków stowarzyszenia, na którym wybrany został nowy zarząd na 4-letnią kadencję. W skład zarządu weszli, prezes Małgorzata Pawliszak z firmy Seamor International LTD, wiceprezes Czesław Abramczyk z firmy ABRAMCZYK, wiceprezes Tomasz Pyjor z firmy MOWI, sekretarz Maciej Kisiel z firmy Coldstore, skarbnik Izabela Chrystowska z firmy Herring, Anna Rokicka z firmy Lisner oraz Jurand Piotrowski z firmy Baltimer.

Walne zebranie członków PSPR jednogłośnie przyznało prof. dr. hab. inż. Piotrowi J. Bykowskiemu, tytuł członka honorowego Polskiego Stowarzyszenia Przetwórców Ryb.

1 czerwca odbyła się niezwykle ciekawa konferencja pt. „XXV lat rozwoju polskiego rynku produktów rybołówstwa i akwakultury – rola i wkład Polskiego Stowarzyszenia Przetwórców Ryb”.

Rozpoczęła się wystąpieniem prezes stowarzyszenia Małgorzaty Pawliszak i długoletniego prezesa i założyciela organizacji, Jerzego Safadera.

Następnie zabrał głos Podsekretarz Stanu w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi Krzysztof

Ciecióra, który mówił o branży przetwórstwa ryb, akwakultury i ich ważnej roli na rynku polskim i międzynarodowym. Wręczył także członkom stowarzyszenia polskie odznaczenie państwowe „Krzyż Zasługi” oraz odznaczenia resortowe „Zasłużony dla Rolnictwa”.

Na ręce prezes Małgorzaty Pawliszak, goście i członkowie stowarzyszenia złożyli gratulacje i życzenia. Wystąpili: Krzysztof Jażdżewski – Z-ca Głównego Lekarza Weterynarii, Joanna Szlinder-Richert, zastępca dyrektora ds. naukowych w Morskim Instytucie Rybackim – Państwowym Instytucie Badawczym, Jacek Juchniwicz prezes Stowarzyszenia Producentów Ryb Łososiowatych, Sylwester Szymanik, przedstawiciel firmy Espersen. Gratulacje przekazali również Przemysław Rządkiwicz, Główny Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych oraz Janusz Wrona z-ca prezesa Wód Polskich ds. usług wodnych.

W programie konferencji znalazły się najważniejsze dla branży tematy m. in.: fundusze dla przetwórstwa, doniesienia naukowe i promocyjne, prawo żywnościowe.

Wysłuchaliśmy prelekcji:

- Agnieszki Król, zastępcy dyrektora Departamentu Wsparcia Rybactwa ARiMR, która podsumowała wdrażanie Programu Operacyjnego „Rybactwo i Morze” 2014-2020 w zakresie wsparcia przetwórstwa rybnego,

- Piotra Słowika, naczelnika Wydziału Rybactwa, Rynku i Przetwórstwa Rybnego w Departamencie Rybołówstwa, który mówił o możliwościach wsparcia przetwórstwa rybnego w programie „Fundusze Europejskie dla Rybactwa 2021-2027”,

- Tomasza Kuśnierka, zastępcy prezesa ARiMR, który przedstawił możliwości pozyskania wsparcia finansowego ze środków Krajowego Planu Odbudowy i Zwiększania Odporności na wykonywanie działalności w zakresie przechowywania lub wprowadzania do obrotu produktów rybołówstwa lub akwakultury,

- dr hab. inż. Joanny Szlinder-

Richert, zastępcy dyrektora ds. naukowych w Morskim Instytucie Rybackim – Państwowym Instytucie Badawczym, która w niezwykle ciekawy sposób opowiedziała o obecności arsenu w rybach w kontekście broni chemicznej na Bałtyku,

- Guusa Pastora, prezesa AIPCE CEP, który przybliżył działalność tego międzynarodowego stowarzyszenia, którego Polskie Stowarzyszenie Przetwórców Ryb jest członkiem. AIPCE CEP zrzesza 12 stowarzyszeń z państw członkowskich UE i 3 z krajów trzecich, łącznie jest to 3900 przedsiębiorstw z branży przetwórstwa ryb,

- Paula Lansbergena, prezesa Rady Rybołówstwa Kanady, który przedstawiał obfite zasoby i możliwości rybołówstwa kanadyjskiego,

- Michela McGinley’a z OBI Seafoods LLC, który w angażujący sposób prezentował 10 powodów dla których warto współpracować z Alaską,

- Tomasza Pyjora, który zaprezentował bardzo wartościowy referat na temat kultury bezpieczeństwa żywności,

- Danuty Łukaszewicz, która opowiedziała o możliwości informowania konsumentów o zaletach produktów rybnych w świetle przepisów prawa żywnościowego.

Po zakończonych prelekcjach odbyła się uroczysta kolacja na której zaproszeni goście, prelegenci, członkowie stowarzyszenia i inni przedstawiciele branży, nawiązywali kontakty, wymieniali się informacjami i delektowali specjalnym tortem, wykonanym na Jubileusz 25-lecia Stowarzyszenia Przetwórców Ryb.

Arletta Kramska
Dyrektor
Polskie Stowarzyszenie
Przetwórców Ryb



Uczestnicy jubileuszowej konferencji