



# foodfakty

## Summit 2022

04 – 20.10.2022

Patronat



## NASZE DZIAŁANIA NASZĄ PRZYSZŁOŚCIĄ

Lepsza produkcja, lepsze odżywianie, lepsze środowisko,  
lepsze życie

Cykl eFORUM poświęcony obecnym i przyszłym wyzwaniom branży spożywczej.  
Wydarzenie organizowane w ramach:

## Obchodów Światowego Dnia Żywności FAO 2022



Food and Agriculture  
Organization of the  
United Nations



SUSTAINABLE  
DEVELOPMENT  
GOALS

16 October 2022

# World Food Day

Better production  
Better nutrition  
Better environment  
Better life



#WorldFoodDay  
#FoodHeroes  
fao.org/world-food-day



**Szanowni Państwo,**

*Światowy Dzień Żywności FAO, który przypada na 16 października, stał się naszą inspiracją do zorganizowania już drugiej edycji wydarzenia popularyzującego cele zrównoważonego rozwoju, ale jak zwykle dla FoodFakty z szerokim spojrzeniem na kluczowe aspekty dla branży spożywczej. Włączamy się w obchody Światowego Dnia Żywności FAO i serdecznie zapraszamy do udziału oraz wysłuchania inspirujących prelekcji wybitnych specjalistów.*

## **ŚWIATOWY DZIEŃ ŻYWNOCI FAO**

*Przed branżą spożywczą chyba jak nigdy wcześniej stawiane są ogromne wyzwania, oprócz tych zaplanowanych w strategiach dochodzą te niespodziewane, wywołane co rusz nowymi, jeszcze większymi niż poprzednie kryzysami.*

*Chcemy Państwu w jak najwygodniejszej formule dostarczyć wiedzę na temat: najnowszych osiągnięć technologicznych i organizacyjnych, trendów konsumenckich, dobrych praktyk produkcyjnych, bezpieczeństwa żywności, osiągnięć nauki i na wiele innych tematów, tak aby w ten sposób możliwie pomóc w realizacji Państwa celów.*

*Po raz kolejny udało nam się zgromadzić na jednym wydarzeniu bardzo szerokie spektrum ekspertów reprezentujących różnorodne środowiska. Staraliśmy się, żeby swoją reprezentację mieli przedstawiciele jak najliczniejszych ogniw systemu żywnościowego w Polsce.*

**Z niecierpliwością czekamy na spotkanie z Państwem!**



### **Janusz Olejnik**

Założyciel projektu FoodFakty  
Food Safety Culture Initiative PL



Zapraszam serdecznie do  
nawiązania kontaktu na LI

# foodfakty

## Summit 2022

# Październik 2022

PATRONAT



IJHARS

4.10

11.10

18.10

20.10

## PARTNERZY GŁÓWNI

**CID LINES**  
An Ecolab Company



## PARTNERZY



## ZAPROSZONE INSTYTUCJE I EKSPERCI



Instytut  
Rozrodu Zwierząt i Badań Żywności  
Polskiej Akademii Nauk  
w Olsztynie



INSTYTUT BIOTECHNOLOGII  
PRZEMYSŁU ROLNO-SPOŻYWCZEGO  
im. prof. Wacława Dąbrowskiego  
PAŃSTWOWY INSTYTUT BADAWCZY



# foodfakty

## Summit 2022

## PROGRAM RAMOWY

- 4.10 Circular Food System - Systemy żywności w obiegach zamkniętych oraz zrównoważony rozwój
- 11.10 Innowacje w żywności - produkty, technologie, procesy
- 18.10 Największe globalne zagrożenia w łańcuchach żywności - wyzwania i rozwiązania cz. 1
- 20.10 Największe globalne zagrożenia w łańcuchach żywności - wyzwania i rozwiązania cz. 2

Okolicznościowe e-wydanie

FF NAWIGATOR FoodFakty Summit 2022



16 October 2022  
**World Food Day**



04.10 godz. 11.00

# Circular Food System - Systemy żywności w obiegach zamkniętych oraz zrównoważony rozwój

## PRELEGENCI WG KOLEJNOŚCI WYSTĄPIEŃ



### Hubert Bukowski

Research Manager w Innowo. Absolwent SGH. Wieloletni pracownik Instytutu Ekonomicznego NBP, gdzie zajmował się m.in. projekcjami ekonometrycznymi i oceną skutków regulacji. Prowadził projekty z szeroko pojętego obszaru innowacji zarówno w teorii, jak i praktyce.



### Izabela Tańska

Doradca ds. Prawa Żywnościowego, CEO, IGI FOOD LAW. Specjalizuje się w zagadnieniach dotyczących wprowadzania do obrotu, znakowania i reklamy żywności a w szczególności tzw. żywności funkcjonalnej. Współpracuje z jednostkami kontroli żywności, instytutami naukowymi, stowarzyszeniami branżowymi.



### Magda Biernat-Kopczyńska

W REKOPOLU pracuje na stanowisku specjalisty ds. projektów w zespole doradztwa Klientom. W swojej pracy porusza tematy związane z oznakowaniem, ekoprojektowaniem opakowań, kwestie prawne oraz pozostałe kwestie dotyczące opakowań i odpadów opakowaniowych, absolwentka inżynierii środowiska oraz prawa.



### Mieczysław Obiedziński

Prezes Zarządu TÜV SÜD Polska, auditor wiodący, ekspert w obszarze branży spożywczej, opakowaniowej oraz paszowej. Absolwent Wydziału Technologii Żywności, SGGW w Warszawie.



### Teresa Aldea

Kierownik ds. zrównoważonego rozwoju w Carlsberg Polska. Od przeszło 14 lat zajmuje się doradztwem, szkoleniami, badaniami i wdrażaniem strategii ESG. Towarzyszy przedsiębiorstwom podczas opracowywania i wdrażania strategii CSR, przygotowywania programów komunikacji (m.in. raportowania społecznego), a także zaangażowania interesariuszy.



### prof. dr hab. Maria Rembiałkowska

Pracuje w Zakładzie Żywności Ekologicznej na Wydziale Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. W swojej aktywności badawczej zajmuje się wartością odżywczą surowców z produkcji ekologicznej i konwencjonalnej oraz wpływem żywności ekologicznej na zdrowie ludzi i zwierząt. Jest prezesem Stowarzyszenia Forum Rolnictwa Ekologicznego im. M. Górnego.



### dr inż. Magdalena Wróbel-Jędrzejewska

Adiunkt, kierownik Pracowni Chłodnictwa i Ochrony Środowiska w Zakładzie Technologii i Techniki Chłodnictwa w Łodzi w IBPRS-PIB. Zajmuje się zagadnieniami z dziedziny ochrony środowiska (m.in. w chłodnictwie); analizy wskaźników środowiskowych (śląd węglowy, śląd wodny) w przemyśle rolno-spożywczym, monitoringu gazów cieplarnianych, analizy syntetycznych czynników chłodniczych (f-gazów), przeciwdziałania marnotrawieniu żywności oraz prowadzi szkolenia w zakresie f-gazów.

**foodfakty**  
Summit 2022

STRONA MANAGERA  
04.10.2022

16 October 2022  
World Food Day



**WTOREK 04.10.2022**

**Wstęp**

*Janusz Olejnik - założyciel – CEO - FoodFakty*

11:00

**foodfakty**  
Food Safety Culture Initiative

**Blok 1 - Perspektywa legislacyjna i cele dla GOZ i dla zrównoważonego rozwoju**

**Unia Europejska a przemysł rolno-spożywczy - dokąd dążymy?**

*Hubert Bukowski, Innowo*

11:10



**Sustainable food/zrównoważona żywność - Nowe przepisy unijne i ich konsekwencje dla branży spożywczej**

*Izabela Tańska, IGI Food Law*

11:25

**IGI FOOD LAW.**

**Blok 2 - Opakowania o obiegu zamkniętym**

**Oznakowanie na opakowaniach w zakresie środowiska, Polska i wybrane kraje europejskie**

*Magda Biernat-Kopczyńska, REKOPOL*

11:40



**Blok 3 - Ślad węglowy i konkretne przykłady optymalizacji**

**Optymalizacja energetyczna, gospodarka mediami i ślad węglowy**

*Mieczysław Obiedziński, TÜV SÜD*

11:55



**ZERO marnowania wody**

*Teresa Aldea, Carlsberg*

12:10



**CO-FRESH - europejski projekt optymalizuje zrównoważone łańcuchy wartości**

*prof. dr hab. Maria Ewa Rembiałkowska, SGGW*

12:25



**Ślad węglowy produkcji mrożonych warzyw i produktów wielowarzywnych**

*dr inż. Magdalena Wróbel-Jędrzejewska, IBPRS-PIB*

12:40



**Sesja Q&A**

12:55

11.10 godz. 11.00

# Innowacje w żywności - produkty, technologie, procesy

## PRELEGENCI WG KOLEJNOŚCI WYSTĄPIEŃ



### dr Joanna Uchańska

Partnerka w kancelarii Chałas i Wspólnicy. Szefowa Praktyki Life Science and Healthcare oraz wykładowczyni Uniwersytetu Jagiellońskiego. Specjalizuje się w life science, przede wszystkim w branżach biotechnologicznej, farmaceutycznej, spożywczej i beauty.



### Sebastian Balcerak

Menedżer w zespole Business Creation EIT-Food. Specjalista w obszarze zachęt inwestycyjnych w branży rolno-spożywczej. Wcześniej regionalny lider ds. dofinansowania inwestycji w Cargill. Wieloletni doradca w międzynarodowych projektach rozwojowych w sektorze rolnym na Bałkanach, Bliskim Wschodzie, czy regionie Kaukazu.



### Grzegorz Rebkowiec

Starszy menedżer w CRIDO, specjalizuje się w pozyskiwaniu pomocy publicznej m.in. dla projektów inwestycyjnych, projektów B+R, projektów związanych z tworzeniem centrów B+R oraz pozyskiwaniu pomocy w ramach Specjalnych Stref Ekonomicznych.



### Adrian Bogacz

Prokurent CSB-System Polska Sp. z o.o. Pomaga firmom produkcyjnym z branży spożywczej w optymalizacji ich procesów, przyspieszaniu cyfryzacji, rozwijaniu przewag konkurencyjnych i ograniczaniu kosztów, stosując sprawdzone w praktyce rozwiązania IT.



### Rodrigo Villas

Global Product Manager F&B Pall Corporation. Ma ponad 20-letnie doświadczenie w branży przetwórstwa spożywczego. Spędził ostatnie 10 lat koncentrując się na projektach mikro i ultrafiltracji z ceramiką i włóknami hollow fibers dla rynku wina, piwa, białek roślinnych, enzymów, nabiału i bulionów fermentacyjnych.



### Anna Mączka

Zastępca Dyrektora Departamentu Innowacji w Krajowym Ośrodku Wsparcia Rolnictwa, odpowiada za realizację projektów innowacyjno-rozwojowych.



### dr inż. Joanna Markowska

Adiunkt, kierownik Pracowni Technologii i Przechowalnictwa Żywności w Zakładzie Technologii i Techniki Chłodnictwa w Łodzi w IBPRS-PIB. Zajmuje się innowacyjnymi technologiami produktów spożywczych, utrwalanych przez zamrażanie, schładzanie, pakowanie próżniowe i w atmosferze ochronnej (MAP), a także badaniem przydatności technologicznej nowych surowców i substancji dodatkowych w produkcji mrożonych i schłodzonych produktów żywnościowych oraz lodów i deserów mrożonych.



### Kamil Zasada

Student Technologii Żywności i Żywienia Człowieka na SGGW w Warszawie. Specjalista R&D w start-upie PROTEINrise. Zajmuje się rozwojem nowych produktów roślinnych z wykorzystaniem alternatywnych źródeł białka.



### Jakub Wiśniewski

Student Technologii Żywności i Żywienia Człowieka na SGGW w Warszawie. Stażysta działu zakupów w Upfield. Interesuje się opracowywaniem produktów roślinnych oraz wykorzystaniem biopolimerów w produkcji opakowań.



**foodfakty**  
Summit 2022

STREFA MANAŻERSKA  
11.10.2022



16 October 2022  
**World Food Day**  
FAO

**WTOREK 11.10.2022**

**Wstęp**

*Janusz Olejnik - założyciel – CEO – FoodFakty*

11:00

**foodfakty**  
Food Safety Culture Initiative

**Blok 1 - Rynek, perspektywy, możliwości, uwarunkowania prawne**

**Masz pomysł na żywnościową innowację. Czy zatem musisz ją chronić?**

*dr Joanna Uchańska, Chałas i Wspólnicy Kancelaria Prawna*

11:10

**CHAŁAS**  
I WSPÓLNICY

**Zachęty w łańcuchu dostaw – inne spojrzenie na innowacje**

*Sebastian Balcerak, EIT Food*

11:25

**eit** Food

**Możliwości finansowania działalności inwestycyjnej i B+R dla firm z branży spożywczej w ramach środków UE i krajowych**

*Grzegorz Rebkowicz, Crido*

11:40

**CRIDO**

**Blok 2 - Przykłady i kierunki innowacji w branży spożywczej**

**Produkcja w Twojej firmie – jeszcze bardziej wydajna, inteligentna i zintegrowana**

*Adrian Bogacz, CSB*

11:40

**CSB-SYSTEM**

**Wysoce specyficzna fermentacja a kolejne procesy produkcyjne (filtracja, frakcjonowanie, separacja)**

*Rodrigo Villas, PALL Corporation*

12:10

**PALL** PALL CORPORATION

**Paszportyzacja polskiej żywności. Innowacyjny projekt realizowany przez KOWR**

*Anna Mączka, KOWR*

12:25

**KOWR**

**Blok 3 - Nauka dla innowacji**

**Zastosowanie mrożonego wysortu warzywnego w technologiach spożywczych**

*dr inż. Joanna Markowska, IBPRS-PIB*

12:40

INSTYTUT BIOTECHNOLOGII  
PRZEMYSŁU ROLNO-SPOŻYWCZEGO  
Im. prof. Wacława Dąbrowskiego  
PAKSTWOWY INSTYTUT BADAWCZY

**Roślinne alternatywy ryb - projekt MNiSW "Studenckie Koła Naukowe Tworzą Innowacje"**

*Kamil Zasada i Jakub Wiśniewski, SGGW*

12:55

SZKOŁA GŁÓWNA  
GOSPODARSTWA  
WIEJSKIEGO

**Sesja Q&A**

13:07

18.10 godz. 11.00

# Największe globalne zagrożenia w łańcuchach żywności - wyzwania i rozwiązania cz. 1

## PRELEGENCI WG KOLEJNOŚCI WYSTĄPIEŃ



### Joanna Maryniak-Szpilarska

Główny Specjalista w Biurze Współpracy Międzynarodowej, GIJHARS



### Grzegorz Niezbecki

Absolwent Wydziału Chemii Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej w Lublinie, ze specjalnością chemia organiczna. Specjalista do spraw sprzętu i testów laboratoryjnych z ponad 10 letnim doświadczeniem. Od czerwca 2022 r. zatrudniony w firmie Prognosis Biotech Polska na stanowisku Kierownika Sprzedaży w Polsce.



### Marta Kucharska-Rytczak

Wieloletni Sales Manager w NOACK Polen



### Edyta Szyszko

Inżynier Sprzedaży - LECO



### Katarzyna Kępka

Absolwentka Wojskowej Akademii Technicznej w Warszawie, ze specjalizacją w materiałach niebezpiecznych i ratownictwie chemicznym, broniąc pracy magisterskiej w tematyce bliskiej podczerwieni. Od 2013 r. związana jest ze sprzedażą aparatury laboratoryjnej i wsparciem aplikacyjnym, a od stycznia 2018 r. zatrudniona w BUCHI Labortechnik AG na stanowisku Menadżera Sprzedaży w Polsce.



### Agnieszka Obiedzińska

Od 2017 r. związana z TÜV SÜD Polska jako audytor wiodący w obszarze usług nieakredytowanych oraz szkoleniowiec. Prowadzi audyty dostawców do sieci handlowych, a także audyty na zlecenie organizacji udzielających licencji na korzystanie ze znaku towarowego w obszarach produkcji wyrobów bezglutenowych oraz przeznaczonych dla wegan i wegetarian.



### dr inż. Justyna Szymani

Dyrektor Działu Rozwoju Jakości Produktu w sieci sklepów Biedronka, związana z firmą od 17 lat. Od 11 lat odpowiada za jakość produktów marki własnej sieci sklepów Biedronka, Jeronimo Martins Polska S.A.



### Małgorzata Koniuszy

Od 2012 r. związana z firma Farm Frites Poland na stanowisku szefa Działu zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności, gdzie jest odpowiedzialna min. za Zintegrowane Systemy Zarządzania Firmą (ISO 22000, BRC, FSSC 22000, ISO 14001, ISO 45001, ISO 31000, ISO 27001), wymagania klientów, takie jak: SQMS dla McD's, Nestle, Tesco, Smeta PIV, SWA, Ikea Iway oraz nadzór nad bezpieczeństwem żywności.



### Anna Janasik

Główny Specjalista w Biurze Współpracy Międzynarodowej, GIJHARS

**foodfakty**  
Summit 2022

STEFAN MAHAJDA  
18.10.2022

16 October 2022  
World Food Day  
FAO

**WTOREK 18.10.2021**

### Wstęp

*Janusz Olejnik - założyciel – CEO – FoodFakty*

**WYKŁAD WPROWADZAJĄCY**

11:00

**Niedozwolone pozostałości i zanieczyszczenia żywności**

*Joanna Maryniak-Szpilarska, IJHARS*

**Blok 1 - Niedozwolone pozostałości i zanieczyszczenie, zgodność z etykietą**

**Mykotoksyny – występowanie i ich wpływ na zboża**

*Grzegorz Niezbecki, Prognosis Biotech*

11:20

**Praktyczne aspekty monitoringu antybiotyków i innych substancji**

*Marta Kucharska-Rytczak, NOACK Polen*

11:35

**Postęp w metodach badawczych w obszarze analiz pozostałości zanieczyszczeń w żywności**

*Edyta Szyszko, LECO*

11:50

**Jak udowodnić, że produkt spełnia najwyższe standardy jakości - parametry odżywcze w produktach spożywczych**

*Katarzyna Kępka, BÜCHI Labortechnik AG*

12:05

### Blok 2 - Zafałszowania i zarządzanie kryzysowe

**Wyzwania w zakresie zafałszowań żywności i zapewnienia autentyczności żywności**

*Agnieszka Obiedzińska, TÜV SÜD*

12:20

**Jak uniknąć ryzyka zafałszowań, działania prewencyjne na poziomie dystrybucji i handlu**

*dr inż. Justyna Szymani, Jeronimo Martins Polska S.A.*

12:35

**Dobre praktyki zarządzania kryzysem, na co z pewnością firmy powinny być przygotowane**

*Małgorzata Koniuszy, Farm Frites*

12:50

### Blok 3 - Prace kodeksowe i normalizacyjne

**Pozostałości pestycydów żywności w świetle prac Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO**

*Anna Janasik, IJHARS*

13:02

**Sesja Q&A**

13:17

**foodfakty**  
Food Safety Culture Initiative



20.10 godz. 11.00

# Największe globalne zagrożenia w łańcuchach żywności - wyzwania i rozwiązania cz. 2

## PRELEGENCI WG KOLEJNOŚCI WYSTĄPIEŃ



### **Izabela Ancuta**

Sektor Żywności, Rolnictwa i Leśnictwa, Polski Komitet Normalizacyjny



### **dr Anna Partyka-Opiela**

Food Law Advisor, Life Sciences Practice. Jest doktorem prawa, szefem zespołu compliance kancelarii DZP.



### **Paweł Mirosz**

Food Law Advisor, Life Sciences Practice. Specjalista i praktyk prawa żywnościowego w kancelarii DZP. Bromatolog (dietetyk, technolog żywności i żywienia) o specjalizacji bezpieczeństwo w łańcuchu żywnościowym.



### **Tomasz Seliwiorstow**

Kierownik globalnego zarządzania bezpieczeństwem mikrobiologicznym w firmie Barry Callebaut



### **Krzysztof Knop**

Product Manager Industry - bioMérieux



### **Radosław Adamiak**

Account Manager w CID LINES Sp. z o.o. Doświadczenie zawodowe zdobył w branży spożywczej i farmaceutycznej w działach operacyjnych oraz jakości.



### **Sylwia Bocian**

Z wykształcenia chemik, absolwentka Uniwersytetu Jagiellońskiego w Krakowie. Specjalista Fizykochemii i Sensoryki w SGS Polska



### **dr hab. Elżbieta Rytel, prof. UP we Wrocławiu**

Katedra Technologii Rolnej i Przechowalnictwa, na Wydziale Biotechnologii i Nauk o Żywności, Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu. Tematyka badawcza obejmuje zagadnienia związane z jakością ziemniaków i produktów ziemniaczanych.



### **Paulina Średnicka**

Mikrobiolog, biolog molekularny. Doktorantka szkoły doktorskiej AgroBioTech PhD prowadząca badania dotyczące interakcji między mikrobiotą jelitową człowieka a związkami endokrynnie czynnymi. Absolwentka Uniwersytetu Łódzkiego na kierunku biotechnologia ze specjalnością mikrobiologiczną. Zakład Mikrobiologii, IBPRS-PIB



### **dr Joanna Fotschki**

Adiunkt w Zakładzie Immunologii i Mikrobiologii Żywności, Instytut Rozrodu Zwierząt i Badań Żywności PAN w Olsztynie. W badaniach naukowych głównie zajmuje się obniżeniem immunoreaktywności białek mleka krowiego i klaczy oraz zbadaniem ich wpływu na układ immunologiczny.



**foodfakty**  
Summit 2022

STEFKA MANAGERA  
20.10.2022



16 October 2022  
World Food Day  
FAO

**CZWARTEK 20.10.2021**

### Wstęp

*Janusz Olejnik - założyciel – CEO – FoodFakty*

WYKŁAD WPROWADZAJĄCY

11:00

**Bezpieczeństwo i jakość żywności a normalizacja**

*Izabela Ancuta, PKN*

**foodfakty**  
Food Safety Culture Initiative

**PKN**  
POLSKI KOMITET  
NORMALIZACYJNY

### Blok 1 - Kryzysy wywołane przez patogeny

Zarządzanie kryzysowe – wybrane zagadnienia z zakresu prawa żywnościowego i obszaru compliance

*dr Anna Partyka-Opiela, DZP*

*Paweł Mirosz, DZP*

11:20

■■■ | DZP

Zarządzanie zagrożeniami mikrobiologicznymi (Salmonella) w czekoladzie

*Tomasz Seliwiorstow, Barry Callebaut*

11:32

**BARRY CALLEBAUT**

Postęp w metodach badawczych w obszarze analiz pozostałości zanieczyszczeń w żywności

*Krzysztof Knop, BioMérieux*

11:47

**BIOMÉRIEUX**

Uwarunkowania higieniczne linii technologicznych (produkcji sucha, wyrobów czekoladowych)

*Radosław Adamiak, CID LINES*

12:02

**CID LINES**  
An Ecolab Company

### Blok 2 - Rosnące ryzyko wycofania żywności

Alkaloidy - czy ryzyko bezpieczeństwa spowodowane występowaniem alkaloidów w żywności jest realne. Przegląd sytuacji

*Sylwia Bocian, SGS*

12:17

**SGS**

Alkaloidy sterydowe na przykładzie glikoalkaloidów: występowanie oraz zmiany ich zawartości w efekcie procesów technologicznych w przetwórstwie ziemniaka

*dr hab. Elżbieta Rytel, prof. UP we Wrocławiu, PTTŻ*

12:32

**POLSKIE TOWARZYSTWO  
TECHNOLOGÓW  
ŻYWNOCI**



**foodfakty**  
Summit 2022

STREFA MANAGERA  
20.10.2022

16 October 2022  
World Food Day  
**FAO**

**CZWARTEK 20.10.2021**

**Blok 3 - Choroby dietozależne**

**Otyłość - Obesogeny jako zanieczyszczenia żywności, które mogą przyczyniać się do epidemii otyłości**

*Paulina Średnicka, IBPRS-PIB*

12:47



**Alergie pokarmowe - rosnące wyzwanie zarówno dla konsumentów jak i producentów żywności**

*dr Joanna Fotschki, PAN w Olsztynie*

13:02



**Sesja Q&A**

13:17

# Warunki bezpłatnego uczestnictwa

- ❖ Niezbędna jest rejestracja przez kwestionariusz dostępny na stronie [foodfakty.pl](https://www.foodfakty.pl)
- ❖ Webinarium ogólnodostępne do wyczerpania limitu miejsc.
- ❖ W pierwszej kolejności uczestnictwo będzie potwierdzane osobom z firm produkcyjnych rejestrujących się na e-maile firmowe.
- ❖ Obowiązuje osobna rejestracja na każdy dzień FoodFakty Summit 2022

## foodfakty

Food Safety Culture Initiative

To szeroko zakrojony projekt, którego bazą jest profesjonalny portal informacyjny wraz z uzupełniającymi narzędziami jak newslettery, raporty, bazy danych. Zapewniamy „zabieganej” kadrze managerskiej możliwość szybkiego i syntetycznego zapoznania się z najważniejszymi trendami rynkowymi, zmianami w prawie i nowymi technologiami dla jakości i bezpieczeństwa poprzez portal, e-mail, komórkę i media społecznościowe. Koncentrujemy się na zagadnieniach wspierających rozwój szeroko pojętej jakości i bezpieczeństwa żywności.



Zapraszamy zainteresowane firmy do aktywnego udziału w kolejnych projektach FoodFakty!

Bliższe informacje pod numerem telefonu 501370590

[www.foodfakty.pl](https://www.foodfakty.pl)