



foodfakty

Summit 2021

19 – 28.10.2021

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 2021



16 October 2021

World Food Day

Our actions are our future.

Better production, better nutrition, a better environment and a better life.

foodfakty

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

Szanowni Państwo,

Światowy Dzień Żywności FAO w tym roku odbywa się 16 października. FoodFakty w ramach swojego wkładu w popularyzację celów zrównoważonego rozwoju przygotowało dedykowane wydarzenie dla branży spożywczej w Polsce. Włączamy się w obchody Światowego Dnia Żywności FAO i serdecznie zapraszamy do udziału oraz wysłuchania inspirujących prelekcji wybitnych specjalistów.

ŚWIATOWY DZIEŃ ŻYWNOCI - FAO

Najnowsze osiągnięcia technologiczne i organizacyjne, trendy konsumenckie, dobre praktyki produkcyjne, bezpieczeństwo żywności, osiągnięcia nauki, to i wiele innych tematów znajdzie swoje miejsce w trakcie prelekcji wybitnych polskich ekspertów.

Oprócz wyzwań technicznych, ten rok przyniósł kolejne setki zmian i nowych przepisów prawnych, których branża spożywcza powinna przestrzegać. Zapoznanie się z taką ilością przepisów to jedno, a ich interpretacja i prawidłowe stosowanie to drugie wyzwanie. Wyboru jednak nie ma i trzeba ich przestrzegać. Stąd nasza ponowna inicjatywa, by dostarczyć Państwu informacje skonsolidowane w syntetycznym ujęciu, szybkiej i wygodnej formie bezpośrednio od ekspertów w dziedzinie.

Zamykamy FoodFakty Summit 2021 kolejną drugą edycją eFORUM Prawa żywnościowego, unikalnego spotkania najlepszych polskich ekspertów i praktyków prawa żywnościowego, suplementów diety i opakowań.

Po raz kolejny proponujemy Państwu również uzupełniająca formułę Raportu w formie elektronicznej, która wniesie dodatkowe informacje i wiedzę.

Z niecierpliwością czekamy na spotkanie z Państwem!



Janusz Olejnik

Założyciel projektu FoodFakty
Food Safety Culture
Initiative PL

foodfakty

Summit 2021

PROGRAM RAMOWY PARTNERZY

Działania przemysłu spożywczego w ramach zrównoważonego rozwoju – 19.10



Institut
Rozrodu Zwierząt i Badań Żywności
Polskiej Akademii Nauk
w Olsztynie



Rewolucja opakowaniowa i jej wpływ na środowisko i branżę – 21.10



Niepożądane pozostałości w żywności, kryzysy i ryzyko dla
bezpieczeństwa konsumentów – 26.10



Prawo żywnościowe – wyzwania i nowe możliwości – 28.10



Okolicznościowy Raport Summit 2021 – podsumowanie i materiały partnerów



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations



16 October 2021

World Food Day

Our actions
are our future.

Better production
Better nutrition
Better environment
Better life

foodfakty



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

TEMATY I GŁÓWNE ZAŁOŻENIA STRATEGII FAO



Działanie 1 - Lepsza produkcja

Działać na rzecz zapewnienia modelu zrównoważonej konsumpcji i produkcji poprzez efektywne oraz włączające łańcuchy dostaw na poziomie lokalnym, regionalnym i globalnym, zapewniające trwałe i zrównoważone systemy rolno-żywnościowe w warunkach zmieniającego się klimatu i środowiska.



Działanie 2 - Lepsze odżywianie

Zlikwidować głód, osiągnąć bezpieczeństwo żywnościowe i poprawę wartości odżywczych we wszystkich jej formach, włączając promocję pełnowartościowego pożywienia i zwiększenia dostępu do zdrowej diety.



Działanie 3 - Lepsze środowisko

Chronić, przywrócić lądowe i morskie ekosystemy oraz walczyć ze zmianą klimatu (redukować, ponownie wykorzystywać, recyklingować, zarządzać odpadami) poprzez bardziej efektywne, globalne, odporne i zrównoważone systemy agri-food.



Działanie 4 - Lepsze życie

Promocja rozwoju ekonomicznego poprzez redukcję nierówności (obszary miejskie/wiejskie, bogate/biedne kraje, mężczyźni/kobiety).

19.10 godz. 12.00

Działania przemysłu spożywczego w ramach zrównoważonego rozwoju

PRELEGENCI WG KOLEJNOŚCI WYSTĄPIEŃ



Janusz Olejnik

FoodFakty – Food Safety Culture Initiative PL - założyciel – CEO Od 30 lat nieustannie aktywny w branży spożywczej, przewodniczący KT 310



Konrad Kowalczyk

Sales Engineer Food Systems w Alfa Laval Polska. Absolwent Technologii Żywności i Żywnie człowieka oraz Master of Business Administration. Ekspert z kilkunastoletnim doświadczeniem w branży



Monika Milej

Dyrektor Marketingu w firmie Chr. Hansen. Zajmuje się trendami konsumenckimi na rynku spożywczym i zastosowaniem innowacyjnych rozwiązań mikrobiologicznych w żywności i napojach



Marta Kutyna-Bakalarska

Dyrektor Działu Zarządzania Innowacjami, Grupa Maspex



Maciej Gierszewski

Business Development Leader, Sealed Air. Ponad 25 lat doświadczenia w dziedzinie pakowania żywności. Od początku związany z marką CRYOVAC® firmy Sealed Air



Iwona Kieda

Starszy specjalista ds. realizacji projektów i rzecznik prasowy w Instytucie Rozrodu Zwierząt i Badań Żywności PAN. Manager projektów komunikacyjnych i edukacyjnych EIT Food w Polsce



dr hab. Daniel Źarski

Adiunkt w Instytucie Rozrodu Zwierząt i Badań Żywności PAN w Olsztynie. Zajmują się analizą czynników warunkujących rozrodczość u ryb, ze szczególnym uwzględnieniem jakości gamet ryb



dr hab. Małgorzata Grembecka

Jest kierownikiem Katedry i Zakładu Bromatologii na Wydziale Farmaceutycznym, GUMed. Odbiła staże naukowe na Uniwersytecie w Limoges (Francja) oraz w Narodowym Instytucie Leków w Warszawie. Specjalizuje się w szeroko rozumianej bromatologicznej ocenie produktów żywnościowych, w tym suplementów diety, oraz opracowywaniu nowych metod analitycznych pozwalających na szybkie i dokładne oznaczanie różnych substancji biologicznie aktywnych.



Marzena Chacińska

Dyrektor Biura Współpracy Międzynarodowej GIJHARS

foodfakty

Summit 2021

WTOREK 19.10.2021

Działania przemysłu spożywczego w ramach
zrównoważonego rozwoju

Wstęp - Cele i działania w agendzie FAO

Sprawozdanie z obchodów międzynarodowego dnia żywności,
najważniejsze tezy

Janusz Olejnik - założyciel – CEO - FoodFakty

12:00

foodfakty
Food Safety Culture Initiative

Blok 1 - Działanie - Lepsza produkcja

Jakość i higiena produkcji kluczem do sukcesu

Konrad Kowalczyk - Sales Engineer Food Systems - Alfa Laval

12:12

**ALFA
LAVAL**

Integracja strategiczna celów zrównoważonego rozwoju przez organizację

Monika Milej - Dyrektor Marketingu - Chr. Hansen

12:24

CHR HANSEN
Improving food & health

Innowacje wspierające zrównoważony rozwój

Marta Kutyna-Bakalarska - Dyrektor Działu Zarządzania Innowacjami, Grupa Maspex

12:36

Blok 2 - Działanie - Lepsze środowisko

Opakowania przyszłości. Opakowania zgodne z trendem EKO

Maciej Gierszewski - Business Development Leader - Sealed Air

12:46

Sealed Air®

EIT Food - partnerstwo na rzecz innowacji w sektorze rolno-spożywczym

Iwona Kieda - Instytut Rozrodu Zwierząt i Badań Żywności PAN w Olsztynie

12:58

EIT Food  Funded by the European Union

Zmieniając oblicze akwakultury słodkowodnej: lekcje z Polski

dr hab. Daniel Źarski - Adiunkt - Instytut Rozrodu Zwierząt i Badań Żywności PAN w Olsztynie

13:10

 Instytut Rozrodu Zwierząt i Badań Żywności Polskiej Akademii Nauk w Olsztynie

Blok 3 - Działanie – Lepsze odżywianie

Dieta roślinna - to znaczy jaka?

dr hab. Małgorzata Grembecka – Kierownik Katedry i Zakładu Bromatologii Wydziału Farmaceutycznego - Gdański Uniwersytet Medyczny

13:30

**GDAŃSKI
UNIWERSYTET
MEDYCZNY**

Blok 4 - Rozwiązania systemowe

Unijny kodeks postępowania w zakresie odpowiedzialnych praktyk dotyczących żywności

Marzena Chacińska - Dyrektor Biura Współpracy Międzynarodowej GIJHARS - GIJHARS

13:50


GIJHARS

Sesja Q&A

14:02

21.10 godz. 12.00

Rewolucja opakowaniowa i jej wpływ na środowisko i branżę

PRELEGENCI WG KOLEJNOŚCI WYSTĄPIEŃ



Janusz Olejnik

FoodFakty – Food Safety Culture Initiative PL - założyciel – CEO Od 30 lat nieustannie aktywny w branży spożywczej, przewodniczący KT 310



Michał Mikołajczyk

prawnik, wolontariusz i pracownik Polskiego i Międzynarodowego Czerwonego Krzyża, studia podyplomowe w zakresie CSR na Akademii L. Koźmińskiego. Od 2004 roku związany z Rekopol Organizacja Odzysku Opakowań S.A. Autor wielu projektów i akcji promujących segregację odpadów i świadome zakupy np. ogólnopolskiej kampanii „Dzień bez Śmiecenia”. Organizator przedsięwzięć z zakresu „zielonego CSR-u” prowadzonych wspólnie przez przedsiębiorców, samorząd, firmy gospodarki odpadami, organizacje pozarządowe. Od 2009 roku dyrektor ds. sprzedaży i marketingu, od 2014 prokurent. Uczestnik prac nad Circural Economy Package prowadzonych przez BusinessEurope w Brukseli oraz nad koncepcją gospodarowania opakowaniami i odpadami opakowaniowymi w Polsce. Prelegent i panelista licznych konferencji i seminariów dotyczących m.in. Rozszerzonej Odpowiedzialności Producenta i Agendy ONZ 2030



Marta Krawczyk

Pełnomocnik zarządu ds. ZSZ, st. specjalista ds. projektów. Od ponad 8 lat związana z Rekopolem. Specjalistka od ecodesignu opakowań i przydatności do recyklingu. Trenerka i edukatorka w zakresie segregacji i gospodarki odpadami opakowaniowymi, audytorka zakładów recyklingu. Koordynatorka projektów edukacyjnych, CSR i doradczych. Absolwentka ochrony środowiska na UAM i studiów podyplomowych Total Design Management w Szkole Biznesu Politechniki Warszawskiej oraz Instytucie Wzornictwa Przemysłowego



dr hab. Sabina Galus

Specjalista w zakresie innowacyjnych materiałów opakowaniowych. Prowadzi badania naukowe z zakresu biopolimerowych folii jadalnych pod kątem zastosowań do żywności jako opakowania aktywne oraz kolorymetryczne wskaźniki jakości w inteligentnych systemach opakowań. Badania dotyczą również powlekania żywności z zastosowaniem powłok ochronnych w celu monitorowania jakości produktów spożywczych. Adiunkt w Katedrze Inżynierii Żywności i Organizacji Produkcji, Instytut Nauk o Żywności, SGGW w Warszawie. Członek Polskiego Towarzystwa Technologów Żywności i Polskiego Towarzystwa Agrofizycznego

21.10 godz. 12.00

Rewolucja opakowaniowa i jej wpływ na środowisko i branżę

PRELEGENCI WG KOLEJNOŚCI WYSTĄPIEŃ



Jaśmina Solecka

Prezes Zarządu Stowarzyszenia Natureef. Absolwentka Executive MBA Aalto University. Zajmuje się inicjowaniem, a następnie zarządzaniem projektami na styku biznesu i nauki oraz współpracą międzynarodową



prof. dr hab. inż. Artur Bartkowiak

Członek Zarządu Stowarzyszenia Natureef. Dyrektor Centrum Bioimmobilizacji i Innowacyjnych Materiałów Opakowaniowych ZUT. Inicjuje projekty dotyczące nowych łańcuchów wartości w branży opakowaniowej



Robert Gogolewski

Kierownik Działu R&D w CDM Sp. z o.o. Absolwent kierunku Technologia Chemiczna na Politechnice Łódzkiej. Audytor wewnętrzny standardów BRC/PM, ISO 9001:2015 i ISO 14001:2015 z wieloletnim doświadczeniem w zakresie badań i bezpieczeństwa produktu. Zajmuje się wdrażaniem nowych technologii oraz innowacyjnych produktów



dr inż. Karolina Wiszumirska

Dyrektor Centrum Badań i Rozwoju Produktów SCUPEP oraz ekspert ds. opakowań w Stowarzyszeniu Natureef. Na co dzień wykładowca i naukowiec w Katedrze Jakości Produktów Przemysłowych i Opakowań Uniwersytetu Ekonomicznego w Poznaniu. Specjalizuje się w tematyce związanej z badaniami, jakością, bezpieczeństwem, kompatybilnością, znakowaniem, komunikacją i recyklingiem opakowań. Autorka kilkuset raportów, opinii i ekspertyz. Prowadzi konsultacje, kursy, wykłady i szkolenia dla firm oraz studiów podyplomowych



dr hab. inż. Patrycja Wojciechowska

Naukowiec i wykładowca w Katedrze Jakości Produktów Przemysłowych i Opakowań Uniwersytetu Ekonomicznego w Poznaniu. Zajmuje się zagadnieniami związanymi z jakością, znakowaniem i bezpieczeństwem opakowań w gospodarce o obiegu zamkniętym. Realizuje prace badawczo-rozwojowe w zakresie projektowania opakowań na bazie biotworzyw oraz materiałów stosowanych w opakowaniach aktywnych i inteligentnych. Autorka i współautorka monografii, patentów i zgłoszeń patentowych oraz publikacji naukowych dotyczących innowacyjnych materiałów opakowaniowych. Ekspert Stowarzyszenia Natureef i Spółki Celowej UEP w Poznaniu (ekspertyzy, szkolenia, konsultacje)



Adam Fotek

Pracownik J.S. Hamilton Poland Sp. z o.o. Specjalizacja w dziedzinie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych do kontaktu z żywnością

foodfakty

Summit 2021

CZWARTEK 21.10.2021

W tym dniu nawiązujemy do hasła FAO
- Lepsze środowisko i lepsza produkcja

Wstęp - FoodFakty

Janusz Olejnik - FoodFakty

12:00

Blok Rekopol - Wyzwania dla branży opakowaniowej i jej klientów

ROP - rozszerzona odpowiedzialność producenta w świetle dyrektywy i przepisów krajowych

12:05

Michał Mikołajczyk – Prokurent, dyr. ds. sprzedaży - Rekopol

Ekoprojektowanie a osiągnięcie celów recyklingu

12:25

Marta Krawczyk – Pełnomocnik zarządu ds. ZSZ, st. specjalista ds. projektów - Rekopol

Blok nauka

Biopolimerowe folie aktywne do żywności

dr hab. Sabina Galus - Adiunkt w Katedrze Inżynierii Żywności i Organizacji Produkcji - Instytut Nauk o Żywności, SGGW w Warszawie

12:45



foodfakty

Summit 2021

CZWARTEK 21.10.2021

W tym dniu nawiązujemy do hasła FAO
- Lepsze środowisko i lepsza produkcja

Blok Stowarzyszenia Natureef - Technologie i trendy rynkowe z perspektywy opakowań

Wstęp/zapowiedź bloku Stowarzyszenia Natureef

Jaśmina Solecka - Natureef

13:00

Przyszłość sektora opakowań do żywności w kontekście wymagań Europejskiego Zielonego Ładu

prof. dr hab. inż. Artur Bartkowiak - Członek Zarządu Stowarzyszenia Natureef

13:05

Nowoczesne opakowania do żywności – Trendy, materiały i funkcje

Robert Gogolewski - Kierownik Działu R&D - CDM Sp. z o.o.

13:25

Komunikacja, jakość i bezpieczeństwo w opakowaniach

dr inż. Karolina Wiszumirska - Dyrektor Centrum Badań i Rozwoju Produktów SCUPEP oraz ekspert ds. opakowań w Natureef

13:37

dr hab. inż. Patrycja Wojciechowska - Naukowiec i wykładowca w Katedrze Jakości Produktów Przemysłowych i Opakowań Uniwersytetu Ekonomicznego w Poznaniu. Ekspert Stowarzyszenia Natureef i Spółki Celowej UEP w Poznaniu

Najnowsze zmiany prawne w opakowaniach

Adam Fotek - Ekspert ds. Badań - J.S. Hamilton

13:52

Sesja Q&A

14:04


natureef


CDM
PACKAGING


HAMILTON

26.10 godz. 11.00

Niepożądane pozostałości w żywności, kryzysy i ryzyko dla bezpieczeństwa konsumentów

PRELEGENCI WG KOLEJNOŚCI WYSTĄPIEŃ



Janusz Olejnik

FoodFakty – Food Safety Culture Initiative PL - założyciel – CEO Od 30 lat nieustannie aktywny w branży spożywczej, przewodniczący KT 310



Monika Stolarczyk

Chromatography Specialist w firmie Intertek



Maciej Bartoń

Dyrektor ds. Strategii i Rozwoju w JARS S.A. Absolwent Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie i Szkoły Głównej Handlowej w Warszawie. Od 2011 r. związany ze Stowarzyszeniem Polska Ekologia. Wspomaga Stowarzyszenie Polska Ekologia w obszarze legislacji, edukacji oraz badań i rozwoju na rzecz żywności



Anna Szeliga

Dyrektor Zarządzający Centrum Kompetencji Pestycydowych Hamilton UO-Technologia Sp. z o.o. w Słomczynie



Sylwia Bocian

Z wykształcenia chemik, absolwentka Uniwersytetu Jagiellońskiego w Krakowie. Od kilku lat specjalizuje się w badaniach żywności z wykorzystaniem technik instrumentalnych. Specjalista Fizykochemii i Sensoryki w SGS Polska



dr Monika Zaręba-Kozioł

Dyrektor Laboratorium w Instytucie Agronomicznym Fertico. Doktor nauk biologicznych w zakresie biochemii. Specjalizuje się w metodach biochemicznych i biofizycznych w analizie gleby, wody i żywności w szczególności w metodach opartych z użyciem spektrometrii mas

26.10 godz. 11.00

Niepożądane pozostałości w żywności, kryzysy i ryzyko dla bezpieczeństwa konsumentów

PRELEGENCI WG KOLEJNOŚCI WYSTĄPIEŃ



Edyta Szyszko

Sales Engineer w LECO Polska Sp. z o.o. Absolwent wydziału Chemii Analitycznej Uniwersytetu Warszawskiego. Ekspert z kilkunastoletnim doświadczeniem w branży



Katarzyna Kępka

Ukończyła WAT w Warszawie, broniąc pracy magisterskiej w tematyce bliskiej podczzerwieni. Od 2013 roku związana ze sprzedażą aparatury laboratoryjnej i wsparciem aplikacyjnym, a od stycznia 2018 r. zatrudniona w BÜCHI Labortechnik na stanowisku Menadżera Sprzedaży w Polsce



Joanna Maryniak-Szpilarska

Główny Specjalista w Biurze Współpracy Międzynarodowej, GIJHARS



Anna Janasik

Główny Specjalista w Biurze Współpracy Międzynarodowej, GIJHARS



dr Jacek Postupolski

Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH – Państwowy Instytut Badawczy. Zajmuje się oceną ryzyka zdrowotnego w zakresie zanieczyszczeń chemicznych, mikrobiologii żywności, substancji dodatkowych i bezpieczeństwa materiałów kontaktujących się z żywnością. Kieruje również Krajowym Laboratorium Referencyjnym w tym obszarze. Jest członkiem Forum Doradczego Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności, uczestniczy w pracach Komisji Europejskiej. Interesuje analityką i toksykologią mykotoksyn w żywności oraz zagadnieniami związanymi z gromadzeniem i wykorzystaniem danych z zakresu bezpieczeństwa żywności

foodfakty

Summit 2021

WTOREK 26.10.2021

Rynkiem wstrząsają coraz to nowe kryzysy związane z bezpieczeństwem żywności, tracą na tym wszyscy producenci

Wstęp – FoodFakty

Janusz Olejnik - założyciel – CEO - FoodFakty

11:00

Blok 1 – Analiza ryzyka i kontrola pozostałości w żywności

Pozostałości pestycydów w żywności - czy konsument ma się czego obawiać?

Monika Stolarczyk - Chromatography Specialist - Intertek

11:05

intertek
Total Quality. Assured.

Tlenek etylenu i inne analizy wykonywane metodami pojedynczymi dla oznaczania pozostałości pestycydów. Nowe wyzwania dla branży spożywczej

Maciej Bartoń - Dyrektor ds. Strategii i Rozwoju - JARS S.A.

11:17

JARS

Member of **GBAGROUP**

Zagrożenia z stosowania środków ochrony roślin - analiza na podstawie wyników badań laboratorium Hamilton UO-Technologia

Anna Szeliga - Dyrektor Zarządzający; Wiceprezes Zarządu Hamilton UO-Technologia Sp. z o.o. – J.S. Hamilton

11:31

SH
HAMILTON

Mykotoksyny - narastające zagrożenia

Sylwia Bocian – Specjalista Fizykochemii i Sensoryki w SGS Polska

11:45

SGS

Metale ciężkie obecne w wodzie i żywności, stwarzające realne zagrożenie dla bezpieczeństwa konsumenta

dr Monika Zaręba-Koziół - Dyrektor Laboratorium w Instytucie Agronomicznym Fertico - Agrosimex

11:59

**INSTYTUT
AGRONOMICZNY
FERTICO**

Blok 2 – Rozwój analityczny

MOSH/MOAH, tlenek etylenu, pestycydy... wiele problemów – jedno rozwiązanie

Edyta Szyszko - Sales Engineer - LECO

12:17

LECO
EMPOWERING RESULTS

Kontrola kluczowych parametrów w procesie produkcji żywności na przykładzie produkcji makaronów

mgr inż. Katarzyna Kępką - Menadżer Sprzedaży - BÜCHI

12:31

BÜCHI
SWITZERLAND

foodfakty

Summit 2021

WTOREK 26.10.2021

Rynkiem wstrząsają coraz to nowe kryzysy związane z bezpieczeństwem żywności, tracą na tym wszyscy producenci

Blok 3 – Podejście systemowe

Prace Komitetu KKŻ FAO/WHO ds. Zanieczyszczeń Żywności i Komitetu KKŻ FAO/WHO ds. Pozostałości Leków Weterynaryjnych w Żywności

Joanna Maryniak-Szpilarska - Główny Specjalista w Biurze Współpracy Międzynarodowej - GIJHARS

12:45



Prace Komitetu KKŻ FAO/WHO ds. Pozostałości Pestycydów w Żywności (wraz z omówieniem dorobku komitetów, wskazaniem źródeł praktycznych informacji na temat zanieczyszczeń i pozostałości)

Anna Janasik - Główny Specjalista w Biurze Współpracy Międzynarodowej - GIJHARS

12:59



Zafałszowania w aspekcie bezpieczeństwa żywności - analiza ryzyka ze szczególnym uwzględnieniem niebezpiecznych pozostałości. Jako jeden z elementów prelekcji - case study - tlenek etylenu

dr Jacek Postupolski - Kierownik Krajowego Laboratorium Referencyjnego. Członek Forum Doradczego Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności, uczestnik w pracach Komisji Europejskiej – Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH - Państwowy Instytut Badawczy

13:16



Sesja Q&A

13:33

28.10 godz. 12:00

Prawo żywnościowe – wyzwania i nowe możliwości

PRELEGENCI WG KOLEJNOŚCI WYSTĄPIEŃ



STREFA MANAGERA
foodfakty



Magdalena Wolska

Prawnik, ekonomista. Doktorant w Zakładzie Prawa Rolnego i Żywnościowego w Instytucie Nauk Prawnych Polskiej Akademii Nauk (PAN) w Warszawie



CENTRUM PRAWA ŻYWNOCIOWEGO
A. Szymecka-Wesołowska, D. Szostak (w.)



dr Agnieszka Szymecka-Wesołowska

Współniczka i współzałożycielka Centrum Prawa Żywnościowego. Doktor nauk prawnych. Doradza przedsiębiorstwom branży spożywczej we wszystkich aspektach prawa żywnościowego



CHAŁAS
I WSPÓLNICY



dr Joanna Uchańska

Radczyńska prawnika. 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



IGIFOOD



Izabela Tańska

Doradca ds. Prawa żywnościowego, Prezes Zarządu IGI Food Consulting. Specjalizuje się we wprowadzaniu do obrotu, znakowaniu i reklamie żywności, a w szczególności tzw. żywności funkcjonalnej



TaylorWessing



dr Agnieszka Sztoldman

Adwokat, wykładowca akademicki na Wydziale Prawa Uniwersytetu Wrocławskiego. Kieruje praktyką Life Sciences w warszawskim biurze międzynarodowej kancelarii prawnej Taylor Wessing. Specjalizuje się w ochronie praw własności przemysłowej i intelektualnej, postępowaniach sądowych i arbitrażowych, prawie zwalczania nieuczciwej konkurencji oraz prawie gospodarczym



FOOD & PHARMA
LEGAL



Magdalena Wawrzyniak

Radca prawny. Doradza podmiotom wytwarzającym i dystrybuującym środki spożywcze, w tym suplementy diety oraz kosmetyki i wyroby medyczne



GFP LEGAL
Kancelaria Prawna



Ewa Kuczyńska

Radca prawny. Specjalizuje się w doradztwie z zakresu prawa żywnościowego, w tym prawa alkoholowego



CENTRUM PRAWA ŻYWNOCIOWEGO
A. Szymecka-Wesołowska, D. Szostak (w.)



Patryk Kalinowski

Prawnik w Centrum Prawa Żywnościowego. Doradza przedsiębiorstwom branży spożywczej we wszystkich aspektach prawa żywnościowego

foodfakty

Summit 2021

CZWARTEK 28.10.2021

Prawo żywnościowe – wyzwania i nowe możliwości

Powitanie/wstęp

12.00

foodfakty
Food Safety Culture Initiative

Janusz Olejnik – FoodFakty – założyciel – CEO

Przegląd najważniejszych zmian prawa

Najistotniejsze zmiany w minionych miesiącach

12.05

STREFA MANAGERA
foodfakty

Magdalena Wolska – Prawnik, ekonomista – FoodFakty

Blok 1 – Trendy rynkowe a wyzwania prawne dla firm

Zielona etykieta – Znakowanie żywności zrównoważonej

Cele Zielonego Ładu, zamienniki mięsa, ślad węglowy, aspekty związane z przeciwdziałaniem marnotrawieniu żywności, znaczki na eco-opakowaniach

12.20

**FOOD
LAW**

dr Agnieszka Szymecka-Wesołowska – Wspólnik – Centrum Prawa Żywnościowego

Plant based i vegan food

Żywność oparta na zamiennikach roślinnych to już nie tylko trend, to przyszłość rynku. Co to ma wspólnego z ESG i Rozporządzeniem ws. taksonomii?

12:35

CHAŁAS
I WSPÓLNICY

dr Joanna Uchańska – Radczyni prawna - Kancelaria Prawna Chałas i Wspólnicy

Czy etykieta może edukować konsumenta? – Prawo i praktyka

Jak ocenić wprowadzenie w błąd? Czym jest sugerowanie szczególnych właściwości? Jak stosować „BEZY” i „Przekazy z czystością”. Praktyki z innych rynków

12:50

IGIFOOD
CONSULTING

Izabela Tańska – Doradca ds. Prawa Żywnościowego, CEO, IGI Food Consulting

foodfakty

Summit 2021

CZWARTEK 28.10.2021

Prawo żywnościowe – wyzwania i nowe możliwości

Blok 2 – Co dotyczy każdej firmy?

E-commerce żywności

Powinności i obowiązki sprzedaży żywności na platformach e-commerce, kluczowe aspekty przy planowaniu prowadzenia sprzedaży przez Internet

dr Agnieszka Sztoldman – Adwokat – TaylorWessing

13:05 TaylorWessing

Dodatki do żywności

Jak być na bieżąco w kwestii kolejnych składników, które mogą zostać uznane za niedozwolone? Jak się przygotować do takich zmian?

Magdalena Wawrzyniak – Radca prawny, współnik w Kancelarii Food & Pharma Legal

13:20 FOOD & PHARMA
LEGAL
WAWRZYNIAK ZALEWSKA RADCY PRAWNI SP. J

Patenty i własność intelektualna w branży spożywczej

Ochrona jako utwór, wzór przemysłowy, znak towarowy, wynalazek – pod jakimi warunkami będą mogły znaleźć zastosowanie w sektorze żywności?

Ewa Kuczyńska – Radca Prawny - GFP LEGAL

13:35 GFP LEGAL®
Kancelaria Prawna

Perspektywy zmian w prawie żywnościowym / bieżące prace legislacyjne

Ujęcie krajowe i Unii Europejskiej

Patryk Kalinowski – Prawnik - Centrum Prawa Żywnościowego

Izabela Tańska – Doradca ds. Prawa Żywnościowego, CEO - IGI Food Consulting

13:50 FOOD
LAW

IGIFOOD
CONSULTING

Sesja Q&A

14.05

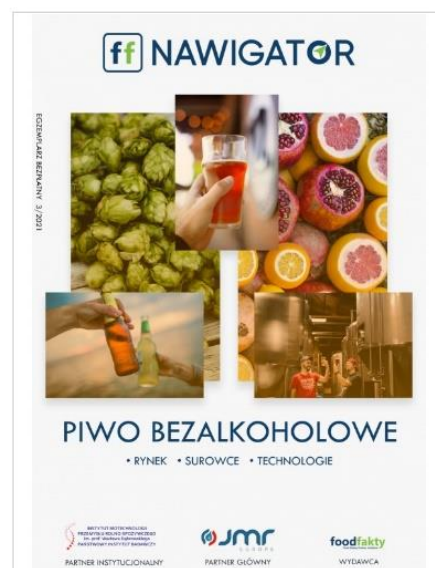
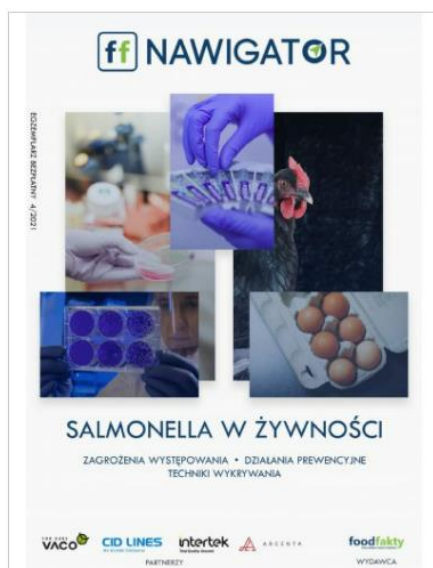
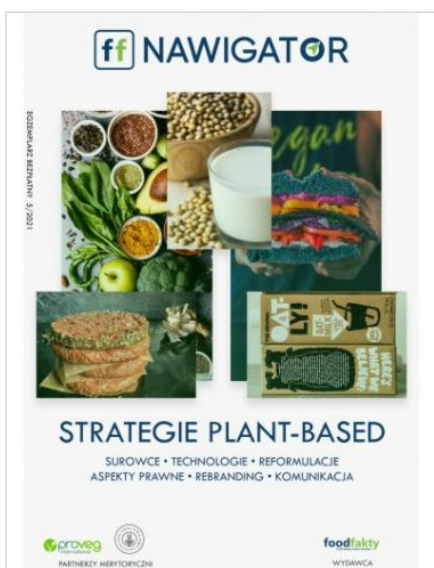
Warunki bezpłatnego uczestnictwa

- ❖ Niezbędna jest rejestracja przez kwestionariusz dostępny na stronie 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 2021

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.