



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



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.


WTOREK 04.10.2022
Wstęp
Janusz Olejnik - założyciel – CEO - FoodFakty
11:00

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

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

STRONA MANAŻERSKA 11.10.2022



16 October 2022
World Food Day



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 Rebkowiec, 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
PAŃSTWOWY INSTYTUT BADAWCZY

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

Kamil Zasada i Jakub Wiśniewski, SGGW

12:5

SGGW
SZKOŁA GŁÓWNA
GOSPODARSTWA
WIEJSKIEGO

Globalne trendy technologiczne, przegląd kierunków rozwoju i innowacji

dr hab. inż. Anna Ptaszek, prof. URK, Uniwersytet Rolniczy w Krakowie

13:07

**UNIWERSYTET
ROLNICZY**
im. Hugona Kołłątaja w Krakowie

Sesja Q&A

13:19

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.



Marek Kurpesa

Wieloletni Sales Manager w NOACK Polen. Absolwent Wydziału Biotechnologii i Nauk o Żywności Politechniki Łódzkiej.



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 Laborotechnik 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 firmą 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 MAJANEDA

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

foodfakty
Food Safety Culture Initiative



Mykotoksyny – występowanie i ich wpływ na zboża

Grzegorz Niezbecki, Prognosis Biotech

11:20



Praktyczne aspekty monitoringu antybiotyków i innych substancji

Marek Kurpesa, 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

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

STEFAN 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

Audyty sanitarne – narzędzie prewencyjne, ograniczające ryzyko mikrobiologiczne

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 - rosące wyzwanie zarówno dla konsumentów jak i producentów żywności

dr Joanna Fotschki, PAN w Olsztynie

13:02



Sesja Q&A

13:17

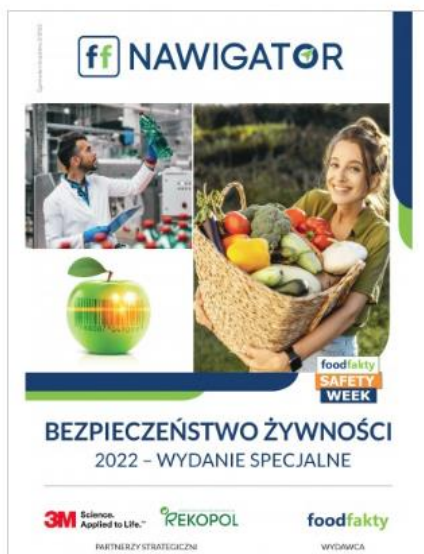
Warunki bezpłatnego uczestnictwa

- ❖ 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