

POSTĘP W TECHNOLOGII ŻYWNOSCI STRATEGIE PLANT-BASED 2023



Dzień 1. 20.09.2023

Dzień 2. 21.09.2023

Dzień 3. 22.09.2023

godz. 11:00

godz. 11:00

godz. 11:00

PARTNER STRATEGICZNY



PARTNERZY GŁÓWNI



PARTNERZY MERYTORYCZNI



ZAPROSZENIE

Szanowni Państwo!

Kategoria produktów opartych na białkach alternatywnych, w tym plant-based, zdobywa coraz szersze kręgi klientów. Oczywistym jest, że trudna bieżąca sytuacja ekonomiczna wpływa krótkoterminowo na zachowania klientów, ale w perspektywie długoterminowej trend pozostanie z pewnością niezmiennie wzrostowy.

Im większy jest ten segment, tym większe wyzwania spotykają producentów. Dotyczy to praktycznie każdego obszaru, począwszy od dostępu do surowców, formulacji receptur, zwiększania skali produkcji, zastosowanych technologii i urządzeń kończąc na równie jeśli nie ważniejszych aspektach bezpieczeństwa żywności.

Rosnące są również oczekiwania konsumentów pod kątem funkcjonalności, smaku i wartości odżywczych.

Celem wydarzenia jest przedstawienie Państwu jak najszerszego horyzontu informacji obejmujących tematycznie następujące obszary:

- rynek i regulacje prawne
- technologie, formulacje
- kontrola jakości i bezpieczeństwa, optymalizacja kosztów
- perspektywa prac naukowych i już wdrożonych nowych technologii

Tematyka dnia pierwszego jest mocno skoncentrowana na napojach roślinnych i alternatywach mleka, drugiego na optymalizacji procesów, a trzeci to spojrzenie w przyszłość.

Serdecznie zapraszamy na eFORUM eksperckie.

Okazji do tak szerokiego spojrzenia na kategorię żywności plant-based nie można przegapić!



Janusz Olejnik

*Założyciel projektu FoodFakty – Food Safety Culture Initiative PL
Przewodniczący Komitetu Technicznego przy PKN nr 310
ds. Systemów Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności
Członek Polskiej Grupy Roboczej przy IFS*

Eksperti eFORUM – Postęp w technologii żywności Strategie Plant-Based

KOLEJNOŚĆ WEDŁUG KOLEJNOŚCI PRELEKCJI



Agnieszka Bujak

Client Business Partner w NielsenIQ, współpracuje z czołowymi producentami FMCG. Od 20 lat związana z branżą badawczą, pracująca zarówno z producentami, jak i detalistami.



Mariusz Goca

Absolwent Politechniki Łódzkiej, doktor nauk technicznych. W Dziale Urządzeń Procesowych firmy Tetra Pak od 2003 roku. Pracuje na stanowisku Key Account Managera. Odpowiedzialny jest za sprzedaż urządzeń procesowych w kategoriach Ice Cream, Beverage, Plant Based, Prepared Food.



dr Joanna Uchańska

Radczynie prawna. 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



dr hab. inż. Łukasz Łopusiewicz

Adiunkt w Centrum Bioimmobilizacji i Innowacyjnych Materiałów Opakowaniowych Zachodniopomorskiego Uniwersytetu Technologicznego w Szczecinie. Głównym obszarem zainteresowań naukowych jest wykorzystanie surowców roślinnych do opracowania innowacyjnej, fermentowanej, bioaktywnej żywności funkcjonalnej oraz dodatków do żywności.



Kate Krueger

Jako założycielka Helikon Consulting, Kate współpracuje z wizjonerskimi naukowcami i przedsiębiorcami. Łączy szerokie spojrzenie na akademicki i przemysłowy krajobraz mięsa hodowanego komórkowo i zaawansowanej technologicznie żywności z głęboką wiedzą z zakresu biochemii białek i biologii komórek



Piotr Grabowski

Współzałożyciel akceleratora start-upów spożywczych foodtech.ac

Eksperti eFORUM – Postęp w technologii żywności

Strategie Plant-Based

KOLEJNOŚĆ WEDŁUG KOLEJNOŚCI PRELEKCJI



dr hab. Dorota Piasecka-Kwiatkowska prof. UPP

Nauczyciel akademicki z wieloletnim doświadczeniem w ocenie i podnoszeniu jakości kształcenia. Kierownik Katedry Biochemii i Analizy Żywności, Vice Prezes Polskiego Towarzystwa Technologów Żywności, Członek Komitetu Nauk o Żywności i Żywieniu Polskiej Akademii Nauk. Z ramienia Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu współkoordynator w programie EQVegan.



Karolina Kisiel

Radczyńi prawna przy Okręgowej Izbie Radców Prawnych w Wałbrzychu z ponad dziesięcioletnim doświadczeniem zawodowym. Jako członkini zespołu projektowego POKL Kapitał Ludzki „Przez dialog do porozumienia”, wykształciła kadrę 51 Liderów Dialogu Społecznego. Uczestniczyła w sporach zbiorowych prowadzonych przez największych pracodawców w Polsce. Sprawowała funkcje menadżerskie w dużych podmiotach gospodarczych: KGHM Polska Miedź S.A. i PGE GiEK S.A. oraz w organach innych spółek handlowych. Jest wykładowczynią na Uniwersytecie Wrocławskim.



Łukasz Tułaza

Związany z przemysłem spożywczym od 2008 roku - dania gotowe, przetwórstwo mięsa, produkty roślinne, żywność wygodna. Od 2014 roku pracuje w firmie Brenntag Polska Sp. z o.o., specjalizując się w roślinnych zamiennikach mięsnych oraz produktach mięsnych.



Edyta Szyszko

Inżynier Sprzedaży - LECO



Adrian Sikora

Od kilkunastu lat z sukcesem łączy różnorodne doświadczenie zawodowe w obszarze sprzedaży, pomagając swoim klientom w rozwoju ich zakładów. We Flottweg Polska Sp. z o.o. odpowiedzialny za doradztwo technologiczne oraz sprzedaż dedykowanych rozwiązań dla branży spożywczej.



Geertrui Bosmans

Pracuje jako kierownik ds. badań nad pochodnymi zbóż w firmie Puratos. Posiada doświadczenie w zakresie pochodnych zbóż i ich funkcjonalności w produktach piekarniczych. Wykorzystuje tę wiedzę do opracowywania przyszłych innowacji w dziedzinie piekarnictwa i cukiernictwa.

Eksperci eFORUM – Postęp w technologii żywności Strategie Plant-Based

KOLEJNOŚĆ WEDŁUG KOLEJNOŚCI PRELEKCJI



Magdalena Gajda-Rączka

Absolwentka Wydziału Nowych Technologii i Chemii Wojskowej Akademii Technicznej. Od prawie trzech lat związana z firmą LPP Equipment sp. z o.o. Specjalistka od analityki



Olga Stanisławska

Absolwentka Wydziału Chemii Uniwersytetu Łódzkiego, Lider Pracowni Analiz Sensorycznych w Intertek Poland Sp. z o. o.



Carlotte Lucas

Jest starszym menedżerem ds. zaangażowania korporacyjnego w Good Food Institute Europe. Współpracuje z firmami i inwestorami na całym świecie, aby stymulować inwestycje, przyspieszać innowacje i skalować łańcuch dostaw alternatywnych białek – a wszystko to szybciej, niż pozwoliłyby na to same siły rynkowe.



Mariusz Dziwulski

Ekspert ds. analiz i menedżer wiedzy branżowej dot. rynku rolno-spożywczego w PKO Banku Polskim. Posiada kilkunastoletnie doświadczenie w analizach sektora żywnościowego dla instytucji bankowych. Wcześniej pracownik Instytutu Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej. Doktor nauk ekonomicznych - absolwent Wydziału Nauk Ekonomicznych SGGW w Warszawie. Autor licznych publikacji naukowych, popularnych oraz ekspertyz.



Dorota Nowak-Mordoń

Chemistry Technical Manager, INTERTEK POLAND. Chemik, specjalista i audytor w zakresie ISO 17025, ISO 22000, ekspert ds. prawa żywnościowego, Lean, Lider i trener w zakresie analizy sensorycznej



dr inż. Arkadiusz Medyński

Prawie 22 lata w branży dodatków i surowców funkcjonalnych stosowanych w produktach mięsnych i wegańskich. W firmie Brenntag od ponad 16 lat jako technolog odpowiedzialny za m.in.: białka roślinne i zwierzęce oraz substancje bakteriostatyczne.

Ekspert eFORUM – Postęp w technologii żywności

Strategie Plant-Based

KOLEJNOŚĆ WEDŁUG KOLEJNOŚCI PRELEKCJI



Maciej Otrębski

Strategic Partnerships Manager w RoślinnieJemy



Piotr Chmielecki

Dyrektor Marketingu Puratos Polska. Marketer z ponad 22-letnim doświadczeniem w branży FMCG, B2B i materiałów budowlanych, zdobyłym w polskich i międzynarodowych organizacjach.



Elsa Guadarrama

Pełna pasji profesjonalistka zaangażowana w stymulowanie pozytywnych zmian w przemyśle spożywczym. Dzięki ponad pięcioletniemu doświadczeniu w badaniach rynku i zrozumieniu konsumentów, zdobyła cenny wgląd w zachowania i preferencje konsumentów, aby sformułować strategie, które przyspieszą przejście na system żywności oparty na roślinach. W lutym tego roku dołączyła do ProVeg International, aby wspierać jej misję przekształcenia globalnego systemu żywnościowego poprzez zastąpienie 50% produktów pochodzenia zwierzęcego na całym świecie żywnością roślinną i uprawną do 2040 roku.

PROGRAM – START godz. 11:00

Wstęp



Janusz Olejnik

11:00



BLOK I - Perspektywa rynkowa

Rynek roślinnych alternatyw w danych sprzedażowych. Czy inflacja sprzyja rozwojowi plant-based, czy go hamuje?



Agnieszka Bujak

11:10



BLOK II - Perspektywa technologiczna

Napoje roślinne – technologiczne wyzwania obróbki procesowej na przykładzie napojów owsianych



Mariusz Goca

11:25



BLOK II - Perspektywa prawna

Nazewnictwo i reklama jako wyzwanie dla branży opartej o rośliny



dr Joanna Uchańska

11:40



Blok IV - Perspektywa przyszłość

Roślinny vs. mleczny - na ile jesteśmy w stanie zbliżyć się do oryginału?



dr inż. Łukasz Łopusiewicz

11:55



DZIEŃ 1.
20.09.2023 godz. 11:00 – 13:30

foodfakty
Food Safety Culture Initiative

PROGRAM – C.D.

Blok IV - Perspektywa przyszłość c.d.

The Future of Dairy: Beyond Animals
(Przyszłość mleczarstwa: Więcej niż białka zwierzęce) – wykład w jęz. angielskim



Kate Krueger

12:15



Efektywność biznesowa, czego wymagają i jakimi produktami oraz firmami zainteresowani są inwestorzy



Piotr Grabowski

12:30

foodtech.ac

EQVEGAN - Europejskie kwalifikacje i kompetencje dla producentów żywności wegańskiej



dr hab. Dorota Piasecka-Kwiatkowska prof. UPP

12:42



SESJA Q&A – około godziny 12:57

DZIEŃ 1.



Dzień 1

Produkcja, optymalizacja

20 WRZEŚNIA 11:00

ZAREJSTRUJ SIĘ

PROGRAM – START godz. 11:00

BLOK I - Perspektywa prawna

Powitanie - wstęp



Janusz Olejnik

11:00



Omnibus. Czyli jak zmiany dyrektyw konsumenckich wpływają na relacje dostawców i konsumentów produktów spożywczych



Karolina Kisiel

11:10



BLOK II - Od surowca do produktu - efektywność ekonomiczna i jakościowa

Produkcja żywności roślinnej – wyzwania technologiczne



Łukasz Tułaza

11:25



Optymalizacja jakości i wydajności produkcji: Wykorzystanie metody Dumasa w analizie białka roślinnego



Edyta Szyszko

11:37



Wysoki uzysk czy czystość produktu? Jak wygląda optymalny proces produkcji białka roślinnego?



Adrian Sikora

11:52



DZIEŃ 2.
21.09.2023 godz. 11:00 – 14:00

foodfakty
Food Safety Culture Initiative

PROGRAM – C.D.

Future of The Raw Materials
(Przyszłość surowców) – wykład w jęz. angielskim



Geertrui Bosmans

12:07



Wyznaczanie poziomu zawartości białka (metodą Kjeldahla) i tłuszczu (metodą Soxhleta) w surowcach wysokobiałkowych oraz produktach na bazie roślin nawiązujących do mleka i mięsa



Magdalena Gajda-Rączka

12:27



Największe wyzwania dla kontroli jakości sensorycznej produktów plant-based



Olga Stanisławska

12:42



BLOK II - Od surowca do produktu - efektywność ekonomiczna i jakościowa

Expanding beyond plant-based meat – innovation in fermentation and cultivated technologies
(Wyjście poza roślinne zamienniki mięsa - innowacje w technologiach fermentacji i hodowli) – wykład w jęz. angielskim



Carlotte Lucas

12:52



SESJA Q&A – około godziny 13:12



Dzień 2
Produkcja, optymalizacja c.d.

21 WRZEŚNIA 11:00
ZAREJSTRUJ SIĘ

PROGRAM – START godz. 11:00

Wstęp



Janusz Olejnik

11:00



BLOK I - Perspektywa rynkowa

Wyniki finansowe branży spożywczej w świetle zmieniających się trendów konsumenckich



Mariusz Dziwulski

11:10



Bank Polski

BLOK II - Perspektywa technologiczna

Jedzenie przyszłości - rozważania na temat kryteriów oceny jakości i bezpieczeństwa zamienników mięsa



Dorota Nowak-Mordoń

11:25



Total Quality. Assured.

Wybrane preparaty białkowe w żywności roślinnej



Arkadiusz Medyński

11:40



Kierunek animal-free – czy serwatka z drożdży będzie nas dziwić za 5 lat?



Maciej Otrębski

11:52



**Taste Tomorrow - Plant Based Perspective
(Smak jutra - perspektywa produktów Plant-Based)**



Piotr Chmielecki

12:04



Food Innovation for Good



DZIEŃ 3.
22.09.2023 godz. 11:00 – 13:30

foodfakty
Food Safety Culture Initiative

PROGRAM – C.D.

BLOK III - Perspektywa rynek, konsument, wiedza

Unveiling Consumer Acceptance of Plant-Based Foods: Insights from the EU-Funded Smart Protein Project for Developing the Next Generation of Foods

(Akceptacja konsumentów dla żywności pochodzenia roślinnego: spostrzeżenia z finansowanego przez UE projektu Smart Protein mającego na celu opracowanie żywności nowej generacji) – wykład w jęz. angielskim



Elsa Guadarrama

12:24



SESJA Q&A – około godziny 12:39

DZIEŃ 3.



Dzień 3

Odżywianie, znakowanie FOP

22 WRZEŚNIA 11:00

ZAREJESTRUJ SIĘ

WARUNKI UCZESTNICTWA

1. **Udział w eFORUM Postęp w technologii żywności – Strategie Plant-Based 2023 jest bezpłatny.**
2. **Niezbędna jest rejestracja przez kwestionariusz dostępny na stronie foodfakty.pl.**
3. **Prosimy rejestrować się na e-maile firmowe. Rejestracja na e-maile prywatne może skutkować brakiem potwierdzenia udziału.**



Dzień 1

Produkcja, optymalizacja

20 WRZEŚNIA 11:00

ZAREJESTRUJ SIĘ



Dzień 2

Produkcja, optymalizacja c.d.

21 WRZEŚNIA 11:00

ZAREJESTRUJ SIĘ



Dzień 3

Odżywianie, znakowanie FOP

22 WRZEŚNIA 11:00

ZAREJESTRUJ SIĘ

foodfakty
Food Safety Culture Initiative

STREFA MANAGERA
foodfakty

To szeroko zakrojony projekt, w którym kluczową rolę spełnia 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.

Dla kadry kierowniczej proponujemy profesjonalne narzędzia wspierające ich pracę w Strefie Managera.

www.foodfakty.pl