

# food4tomorrow

## ŻYWNOŚĆ JUTRA - DZISIEJSZE WYZWANIA

- ZDROWIE I WARTOŚĆ ŻYWIENIOWA
- JAKOŚĆ I BEZPIECZEŃSTWO
- ZRÓWNOWAŻONY ROZWÓJ
- ZGODNOŚĆ I REGULACJE
- BADANIA I KONTROLA
- OPAKOWANIA

6-7 Listopada  
Łódź

foodfakty  
Summit 2024



100 + EKSPERTÓW



5 SCIEŻEK  
24 SESJE



PANELE  
DYSKUSYJNE



NETWORKING  
WARSZTATY

NAJWIĘKSZE SPOTKANIE MANAGERÓW F&B W 2024 ROKU

www

[www.foodfakty.pl/foodfakty-summit-zywnosc-jutra-6-7-11-2024-lodz](http://www.foodfakty.pl/foodfakty-summit-zywnosc-jutra-6-7-11-2024-lodz)

ORGANIZATOR

GOSPODARZ

PARTNER NAUKOWY

PARTNERZY GŁÓWNI WYDARZENIA

PATRONAT HONOROWY

foodfakty



Politechnika Łódzka



Metrohm



Kingdom of the Netherlands



Ministerstwo Rolnictwa  
i Rozwoju Wsi



PREZYDENT MIASTA ŁÓDZI  
HANNA ZDANOWSKA



### Po pierwsze – Korzyści

Priorytetem są Państwa korzyści. Skupiliśmy się na wartości merytorycznej i relacyjnej. Nad programem pracujemy już od roku. Summit to udział kilkudziesięciu instytucji centralnych, naukowych i branżowych, dziesiątek firm i wybitnych ekspertów.



### Po drugie – Zaangażowanie

Już dawno w jednym miejscu nie spotkało się tak dużo kluczowych instytucji i firm mających realny wpływ na funkcjonowanie branży spożywczej. Teraz pora na Państwa udział. Nasze rozwiązania IT pozwolą na bardzo duży komfort zadawania pytań w poszczególnych sesjach i nawiązywania osobistych relacji.



### Po trzecie – Różnorodność

Program jest bardzo rozbudowany, sesje odbywać się będą równolegle w kilku salach. Wybór poszczególnych sesji pozostawiamy Państwu.

# food4tomorrow

## OD POMYSŁODAWCY

**Janusz Olejnik, CEO / Założyciel FoodFakty.pl / Redaktor Naczelny**



Szanowni Państwo,  
FoodFakty Summit, to nasza kolejna inicjatywa. Ponad roczna praca nad programem, kompletowaniem referatów, ekspertów, uzgodnień z partnerami, zaproszonymi gośćmi. W rezultacie oddajemy Państwu wydarzenie, na którym wystąpi ponad 100 ekspertów z ponad 80 firm i instytucji. Mam przeświadczenie, że to co my mogliśmy zrobić, jest zrobione dobrze i rzetelnie. W jak dużym stopniu przełoży się to na końcową wartość zależy już od Państwa, to wydarzenie dla Państwa i Państwa aktywny udział jest kluczowy. Serdecznie zapraszam!

## OD GOSPODARZA WYDARZENIA

**prof. dr hab. inż. Krzysztof Józwiak, Rektor Politechniki Łódzkiej**



Z wielką radością witam Państwa w Politechnice Łódzkiej. Nasza uczelnia ma bogate tradycje współpracy z branżą spożywczą. Wyrażam nadzieję, że wydarzenie Food4tomorrow, organizowane po raz pierwszy, zapoczątkuje regularną i wieloaspektową wymianę wiedzy branżowej w środowisku podmiotów mających realny wpływ na produkcję żywności w Polsce. Politechnika Łódzka jest zawsze otwarta na tego rodzaju inicjatywy, które nie tylko tworzą przestrzeń do rozwoju i budowania współpracy, ale również poruszają istotne kwestie społeczne, takie jak przyszłość żywności.

## OD STRATEGICZNEGO PARTNERA NAUKOWEGO

**prof. dr hab. Joanna Stadnik, Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie  
Polskie Towarzystwo Technologów Żywności**



Sprostanie wyzwaniom jakie stawia przed producentami i dystrybutorami żywności współczesny świat nie jest możliwe bez wsparcia naukowego. Dlatego Polskie Towarzystwo Technologów Żywności (PTTŻ), którego członkami jest ponad 700 pracowników naukowych specjalizujących się we wszystkich obszarach istotnych dla funkcjonowania i rozwoju branży spożywczej, włączyło się we współtworzenie FoodFakty Summit. Nasi członkowie podzielą się z Państwem rzetelną i aktualną wiedzą dotyczącą obszarów tematycznych przewidzianych w programie tego wyjątkowego wydarzenia dla branży spożywczej w Polsce.

## OD PATRONA INSTYTUCJONALNEGO

**dr Przemysław Rzdokiewicz, Główny Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych**



Wyrażam nadzieję, że przedsięwzięcie to przyczyni się do budowania świadomości i wymiany wiedzy na temat bieżących i przyszłych wyzwań w obszarze jakości i bezpieczeństwa żywności poprzez tworzenie przestrzeni wiedzy i networkingowej dla kadry kierowniczej branży spożywczej.

- JAKOŚĆ I BEZPIECZEŃSTWO
- ZDROWIE I WARTOŚĆ ŻYWIENIOWA
- ZRÓWNOWAŻONY ROZWÓJ
- ZGODNOŚĆ I REGULACJE
- BADANIA I KONTROLA
- OPAKOWANIA

### GOSPODARZ



Politechnika Łódźka

### STRATEGICZNY PARTNER NAUKOWY

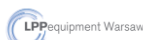


Kingdom of the Netherlands

### PARTNERZY GŁÓWNI



### PARTNERZY ŚCIEŻEK



### PARTNERZY GŁÓWNI ORAZ PARTNERZY SESJI



### PARTNERZY NAUKOWI I INTYTUCJONALNI



### PATRONI HONOROWI FOODFAKTY SUMMIT



### PATRONI FOODFAKTY SUMMIT



## ŚCIEŻKI TEMATYCZNE I SESJE FOODFAKTY SUMMIT

FoodFakty SUMMIT – Żywność jutra – 6 i 7 listopada 2024, Łódź

### AGENDA 6 LISTOPADA

Kliknij, aby przejść  
bezpośrednio do ścieżki

ŚCIEŻKA	<a href="#">ŻYWNOSĆ JUTRA</a>	<a href="#">BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOSCI</a>	<a href="#">BADANIA I KONTROLA PROCESU I PRODUKTU / ZRÓWNOWAŻONY ROZWÓJ</a>	<a href="#">OPAKOWANIA</a>	<a href="#">WARSZTATY</a>
9:00	Powitanie gości i ekspertów – informacje organizacyjne - Aula				
9:30 – 11:00	<a href="#">Ścieżki rozwoju – od konsumenta do nowych technologii</a>	<a href="#">Kultura Bezpieczeństwa Żywności – człowiek w centrum uwagi</a>	<a href="#">Szybkie metody badawcze – efektywność i koszty. Elastyczne i innowacyjne podejście do analiz żywności</a>	<a href="#">Najważniejsze wyzwania regulacyjne w obszarze opakowań do żywności</a>	<a href="#">Warsztaty</a>
11:00-11:30	PRZERWA NETWORKINGOWA				
11:30-12:45	<a href="#">Wybrane wyzwania dla zgodności produktów jutra – znakowanie / specyfikacje /skład produktów</a>	<a href="#">Ewolucja podejścia systemowego i wiedza w organizacji dla rozwoju Kultury Bezpieczeństwa Żywności</a>	<a href="#">Europejskie Standardy Sprawozdawczości Zrównoważonego Rozwoju. Zobowiązanie czy szansa dla firmy?</a>	<a href="#">Zagrożenia i szanse związane z recyklingiem, aspekty technologiczne opakowań</a>	<a href="#">Warsztaty</a>
12:45-13:45	PRZERWA NETWORKINGOWA / LUNCH				
	Aula 1 i Aula 2 (połączone)				
13:30-13:45	Briefing prasowy / Wręczenie wyróżnień PTTŻ				
13:45-14:00	Oficjalne otwarcie SUMMIT				
14:00-15:00	Panel – Jakość i Bezpieczeństwo PL				
15:00-15:30	PRZERWA NETWORKINGOWA				
15:30-17:00	<a href="#">Panel Perspektywy F&amp;B – z kilkoma prelekcjami eksperckimi</a>			<a href="#">Wybrane wyzwania dla zgodności produktów jutra – znakowanie / specyfikacje /skład produktów cd.</a>	<a href="#">Warsztaty</a>
18:00-21:00	WELCOME PARTY (SPOTKANIA I ROZMOWY/ DANCE FLOOR) – DO GODZINY 21:00				

## ŚCIEŻKI TEMATYCZNE I SESJE FOODFAKTY SUMMIT

FoodFakty SUMMIT – Żywność jutra – 6 i 7 listopada 2024, Łódź

### AGENDA 7 LISTOPADA

Kliknij, aby przejść  
bepośrednio do ścieżki

ŚCIEŻKA	<a href="#">ŻYWNOŚĆ JUTRA</a>	<a href="#">ŻYWNOŚĆ JUTRA /BEZPIECZEŃSTWO</a>	<a href="#">BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCI</a>	<a href="#">BADANIA I KONTROLA PROCESU I PRODUKTU</a>	<a href="#">WARSZTATY</a>	
	TEMATY SESJI					
9:30 – 11:00	<a href="#">Novel Food, superfoods, nowe składniki i funkcje żywności. Ścieżki prawne i technologiczne</a>	<a href="#">Mleczarstwo na ścieżce innowacji – możliwości dla firm w projekcie SUP-RIM</a>	<a href="#">Żywność funkcjonalna – Zdrowie i samopoczucie konsumenta od marketingu do realnej wartości dla konsumenta. Aspekty technologiczne i prawne</a>	<a href="#">Nowe horyzonty bezpieczeństwa żywności: innowacyjne zarządzanie znanym i nieznanym ryzykiem</a>	<a href="#">Specyfikacje, zlecenie i uzgodnienia pomiędzy producentem, kontrahentem oraz laboratorium – krytycznym elementem oceny zgodności</a>	<a href="#">Warsztaty</a>
11:00-11:30	PRZERWA NETWORKINGOWA					
11:30-13:00	<a href="#">Surowce plant-based i technologie zrównoważone. Surowce, dodatki, gotowe produkty. Jak efektywnie wdrożyć produkty na rynek?</a>	<a href="#">Zaawansowane technologie i mikrobiom: Rewolucja w Projektowaniu Żywności cz. 1</a>	<a href="#">Wyzwania i ryzyka zanieczyszczeń chemicznych i biologicznych</a>	<a href="#">HACCP i higiena. Czy możemy zapomnieć o najczęstszych przyczynach kryzysów bezpieczeństwa żywności – Listeria w centrum uwagi</a>	<a href="#">Próbka i metoda – diabeł tkwi w szczegółach – dlaczego pobieranie próbek i wybór metody jest kluczowy dla wykorzystania wyników badań?</a>	<a href="#">Warsztaty</a>
13:00-14:00	PRZERWA NETWORKINGOWA					
14:00-15:30	<a href="#">Systemy żywności jutra – na ścieżce do zrównoważonej produkcji – nowe możliwości i technologie</a>	<a href="#">Zaawansowane technologie i mikrobiom: Rewolucja w Projektowaniu Żywności cz. 2</a>	<a href="#">Zafałszowania żywności, perspektywy: prawna, organów kontrolujących, metody badawcze i prewencyjne</a>	<a href="#">Zarządzanie bezpieczeństwem oparte na ryzyku – informowanie o alergenach niezamierzonych w produktach (PAL)</a>	<a href="#">Wynik – niepewność pomiaru, stwierdzenia zgodności, opinie i interpretacja wyników – jak korzystać z wyników badań?</a>	<a href="#">Warsztaty</a>
15:30-16:30	PRZERWA NETWORKINGOWA					
	WARSZTATY/SPOTKANIA					
16:30	ZAKOŃCZENIE SUMMIT					

PANEL



W pierwszym dniu FoodFakty Summit zapraszamy na 2 sesje plenarne w formule paneli eksperckich. W panelach nastawiamy się na dyskusję uzupełnioną szerszymi doniesieniami w wybranych obszarach. Mamy nadzieję, że dobór ekspertów w panelu daje gwarancję interesujących dyskusji i inspirujących informacji. Zapraszamy Państwa do zadawania pytań w dedykowanej aplikacji FoodFakty.

## PANEL DYSKUSYJNY - JAKOŚĆ I BEZPIECZEŃSTWO PL

To wyjątkowe spotkanie eksperckie i dyskusja na temat szeroko pojętej jakości nie tylko polskich produktów. Zaprosiliśmy przedstawicieli inspekcji rynku spożywczego, nauki oraz przedstawicieli producentów. Postaramy się znaleźć odpowiedzi na kilka nurtujących pytań z obszaru na styku producent/konsument/inspekcja.

06.11 godzina 14:00-15:00

dr Przemysław Rzodkiewicz, Główny Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych

Andrzej Chodkowski, Główny Inspektor Ochrony Roślin i Nasiennictwa

dr hab. Paweł Struciński, prof. NIZP PZH - PIB, Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH – PIB

Referat w trakcie panelu: **Naszpikowane pestycydami toksyczne owoce i warzywa – prawda czy manipulacja?**

Szymon Ośko, Animex, Managing Director Quality Assurance

dr Jacek Czarnecki, Nestlé, Head of Regulatory and Scientific Affairs Central and Eastern Europe

lek. wet. Paweł Meyer, Zastępca Głównego Lekarza Weterynarii

### PARTNERZY





## PANEL DYSKUSYJNY - JAKOŚĆ I BEZPIECZEŃSTWO PL

To wyjątkowe spotkanie eksperckie i dyskusja na temat szeroko pojętej jakości nie tylko polskich produktów. Zaprosiliśmy przedstawicieli inspekcji rynku spożywczego, nauki oraz przedstawicieli producentów. Postaramy się znaleźć odpowiedzi na kilka nurtujących pytań z obszaru na styku producent/konsument/inspekcja.



### dr Przemysław Rzodkiewicz, Główny Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych

Z wykształcenia jest doktorem nauk medycznych oraz magistrem farmacji. Jest absolwentem Warszawskiego Uniwersytetu Medycznego. Ukończył też studia podyplomowe z zakresu rolnictwa w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego oraz MBA w Szkole Głównej Handlowej.



### Andrzej Chodkowski, Główny Inspektor Ochrony Roślin i Nasiennictwa

Koordynuje i nadzoruje działalność Inspekcji, w tym ustala ogólne kierunki działania organów Inspekcji, a w przypadku wystąpienia nadzwyczajnego zagrożenia fitosanitarnego ustala szczegółowe zasady postępowania wojewódzkich inspektorów oraz zasady ich współdziałania z innymi organami administracji publicznej, wydaje decyzje administracyjne w sprawach należących do jego działania oraz zarządzania, instrukcje i metodyki - dotyczące działalności Inspekcji. Główny Inspektor sprawuje nadzór nad Centralnym Laboratorium.



### dr hab. Paweł Struciński, prof. Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH - PIB

Kierownik Zakładu Toksykologii i Oceny Ryzyka Zdrowotnego NIZP PZH-PIB. Ekspert w zakresie pozostałości pestycydów, trwałych zanieczyszczeń organicznych i oceny ryzyka. Autor wielu artykułów i rozdziałów w monografiach naukowych z zakresu toksykologii środowiskowej, toksykologii regulacyjnej i bezpieczeństwa żywności.



### Szymon Ośko, Animex Foods

Dyrektor Zarządzający ds. Jakości. Absolwent Towaroznawstwa na UE w Poznaniu oraz Zarządzania w londyńskim CMI. Od 20 lat pracuje w przemyśle spożywczym, m.in.: w Kerry Foods, Eisberg, Aryzta, a od 2018 w Animex Foods. W swojej pracy kieruje się ideami zrównoważonego rozwoju i stawia na pierwszym miejscu rozwój ludzi jako klucz do osiągnięcia sukcesów.



### dr Jacek Czarnecki, Nestlé Polska

Szef Działu Legislacji Żywności i Spraw Naukowych w Nestlé Polska S.A. Ekspert w dziedzinie komunikacji z konsumentami w obszarze zdrowia i zrównoważonego rozwoju. W Nestlé odpowiada za zgodność z przepisami prawa żywnościowego w Polsce i 6 innych krajach regionu. Wiceprezes Polskiej Federacji Producentów Żywności. Ukończył studia i uzyskał doktorat w SGGW.



### lek. wet. Paweł Meyer, Zastępca Głównego Lekarza Weterynarii

Zastępca Głównego Lekarza Weterynarii. Jest lekarzem weterynarii z dużym stażem pracy w Inspekcji Weterynaryjnej. Pracował na wszystkich szczeblach administracji weterynaryjnej, w tym na stanowiskach kierowniczych..

PANEL



Nasze podejście do paneli dyskusyjnych pozwala na szersze ujęcie wybranych aspektów, dlatego oprócz dyskusji, przewidzieliśmy możliwość szerszych prezentacji, które będą świetną podbudową do dalszej dyskusji, a różnorodność i doświadczenie zaproszonych ekspertów gwarantuje wartościową treść. Zapraszamy uczestników do zadawania pytań w aplikacji.

## PANEL DYSKUSYJNY - PERSPEKTYWY F&B

Z pewnością rok 2025 będzie rokiem kolejnych wyzwań dla branży spożywczej i opakowaniowej. Chcielibyśmy na tle tych wyzwań, poszukać i wskazać możliwe ścieżki rozwoju i szanse do wykorzystania dla firm. Wierzymy, że dobór ekspertów da bardzo szerokie i inspirujące dla wszystkich informacje i wnioski.

06.11 godzina 15:30-17:00

dr inż. Katarzyna Stoś, Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH – PIB

Referat w trakcie panelu: **Systemy znakowania żywności na przodzie opakowania – Polska i kraje UE**

Agnieszka Murawska, Ambasada Królestwa Niderlandów

Anna Hadrych, EIT Food

dr inż. **Andrzej Gantner**, Polska Federacja Producentów Żywności Związek Pracodawców, Dyrektor Generalny

Krzysztof Janiak, CDM, CEO

mjr rez. dr hab. inż. Jarosław Stelmach, prof. uczelni, Safety Project, Prezes Zarządu

Referat w trakcie panelu: **Budowanie odporności branży żywnościowej na współczesne zagrożenia wojenne, hybrydowe i kryminalne - konkretne praktyki i rekomendacje**

## PARTNERZY







## PANEL DYSKUSYJNY - PERSPEKTYWY F&B

Z pewnością rok 2025 będzie rokiem kolejnych wyzwań dla branży spożywczej i opakowaniowej. Chcielibyśmy na tle tych wyzwań, poszukać i wskazać możliwe ścieżki rozwoju i szanse do wykorzystania dla firm. Wierzimy, że dobór ekspertów da bardzo szerokie i inspirujące dla wszystkich informacje i wnioski.



### dr inż. Katarzyna Stoś, NIZP PZH – PIB

Kierownik Zakładu Żywności i Wartości Odżywczej Żywności. Ekspert w grupach roboczych KE i Rady UE w zakresie żywności i żywienia, sieci naukowej EFSA w zakresie badań nad spożyciem, współautor Norm żywienia dla populacji Polski, koordynator krajowych badań o spożyciu i stanie odżywienia populacji polskiej realizowanych w ramach projektów EU Menu EFSA; bierze udział w projektach dotyczących systemów znakowania wartości odżywczej na przodzie opakowania.



### Agnieszka Murawska, Ambasada Królestwa Niderlandów

W Ambasadzie Królestwa Niderlandów zajmuje się produkcją roślinną, technologiami szklarniowymi oraz zielenią miejską i handlem roślinami ozdobnymi. Na co dzień łączy firmy holenderskie z nowoczesnymi rozwiązaniami technologicznymi z polskim rynkiem produkcji żywności. Absolwentka filologii germańskiej i niderlandzkiej na UW oraz rolnictwa (podyplomowo) na SGGW.



### Anna Hadrych, EIT Food

Communication & Events Project Manager, European Institute of Innovation & Technology (EIT) Food.



### dr inż. Andrzej Gantner, PFPŻ ZP

Wiceprezes Zarządu, dyrektor generalny PFPŻ ZP. Redaktor naczelny kwartalnika „Food Lex”, członek Rady Związku Pracodawców i Przedsiębiorców, członek Rady KIG, członek komitetu nauk o żywności i żywienia PAN, Przewodniczący Sektorowej Rady ds. Kompetencji Żywność Wysokiej Jakości. Reprezentuje PFPŻ ZP w największej europejskiej organizacji przemysłu żywnościowego Food Drink Europe. Od ponad 20 lat związany z gospodarką żywnościową w zakresie zarządzania, marketingu, public relations, społecznej odpowiedzialności biznesu.



### Krzysztof Janiak, CDM

Po studiach na kierunku socjologia UŁ, w 1990 r., rozpoczął własną działalność gospodarczą związaną z recyklingiem tworzyw. W 1994 r. założył CDM Sp.z o.o., którą zarządza od początku jej działalności. Przygotował i wdrożył kilkadziesiąt projektów rozwojowych, na drodze od prostej dystrybucji tworzyw i folii opakowaniowych, do produkcji wysokiej jakości, zaawansowanych technologicznie opakowań. Jest członkiem zarządu Stowarzyszenia Natureef i członkiem prezydium Polskiej Izby Fleksografów.



### mjr rez. dr hab. inż. Jarosław Stelmach, prof. uczelni, Safety Project

Badacz, trener i popularyzator bezpieczeństwa. Prezes firmy doradczo-szkoleniowej Safety Project sp. z o.o. oraz Fundacji PIBiO. Ekspert RCB i senior ekspert NATO DEEP eAcademy. Pomysłodawca i organizator Kongresu Bezpieczeństwa Obiektów SAFE PLACE. Twórca kanału wiedzy o bezpieczeństwie „Project Safe-TY” na platformie YouTube.

# ŚCIEŻKA TEMATYCZNA – ŻYWNOSĆ JUTRA



**Żywność jutra**, to jednocześnie temat wiodący FoodFakty Summit. W tej ścieżce do wyboru znajdziecie Państwo **aż 10 sesji tematycznych**. Podejmować będziemy różnorodne zagadnienia żywności funkcjonalnej, Novel Food, plant-based, produktów, dodatków i technologii zrównoważonych, aż po aspekty nowoczesnego projektowania żywności i mikrobiomu. Bardzo dużo czasu poświęcimy na elementy prawne i te związane ze zrównoważonym rozwojem. Na aspekty projektowania żywności i mikrobiom poświęcimy dwie dedykowane sesje tematyczne.

## Sesje tematyczne w dniu 06.11

9:30-11:00	Ścieżki rozwoju – nowe kierunki – od konsumenta do nowych technologii
11:30-12:45	Wybrane wyzwania dla zgodności produktów jutra - znakowanie / specyfikacje / skład produktów
15:30-17:00	Wybrane wyzwania dla zgodności produktów jutra - znakowanie / specyfikacje / skład produktów c.d.

## Sesje tematyczne w dniu 07.11

9:30-11:00	Novel Food, superfoods, nowe składniki i funkcje żywności. Ścieżki prawne i technologiczne
11:30-13:00	Surowce plant-based i technologie zrównoważone. Surowce, dodatki, gotowe produkty. Jak efektywnie wdrożyć produkt na rynek?
14:00-15:30	Systemy żywności jutra - na ścieżce do zrównoważonej produkcji – nowe możliwości i technologie
9:30-11:00	Mleczarstwo na ścieżce innowacji – możliwości dla firm w projekcie SUP-RIM
11:30-13:00	Zaawansowane technologie i mikrobiom: Rewolucja w Projektowaniu Żywności cz. 1
14:00-15:30	Zaawansowane technologie i mikrobiom: Rewolucja w Projektowaniu Żywności cz. 2

### PARTNERZY GŁÓWNI SUMMIT



Kingdom of the Netherlands



Good food, Good life



Enjoy the senses

### PARTNERZY GŁÓWNI I PARTNERZY SESJI



Co-funded by the European Union

### PARTNERZY NAUKOWI I INSTYTUCJONALNI



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY W WROCŁAWIU



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY W POZNAŃU



Uniwersytet Jagielloński w Cracowie



Instytut Żywności i Żywienia

Sesja tematyczna 06.11 godzina 9:30 – 11:00

## Ścieżki rozwoju – nowe kierunki – od konsumenta do nowych technologii

Odpowiedzialność producenta żywności wobec potrzeb konsumentów i planety

Blanka Mellova, Nestlé



Wpływ pokoleń na ewolucję kierunku rozwoju żywności funkcjonalnej

Dorota Łuszczek, VIMAX Flavours & Ingredients



Żywność przyszłości: trendy i wyzwania na horyzoncie

Marcin Kuprewicz, Novonesis

novonesis

Trendy w technologii produkcji białek roślinnych

Adrian Sikora, Flottweg



Podejście Living Lab - sposób na wykreowanie innowacyjnych produktów o znaczącym potencjale rynkowym i właściwościach funkcjonalnych

prof. dr hab. Dorota Konopacka, InHort



PROWADZĄCY SESJĘ – Janusz Olejnik

PARTNERZY SESJI I ŚCIEŻKI



## PRELEGENCI (wg kolejności wystąpień)

### Ścieżki rozwoju – nowe kierunki – od konsumenta do nowych technologii



#### Blanka Mellová, Nestlé Polska

Kierownik Centrum ds. Żywnienia i Zdrowia w Nestlé Polska S.A. Od początku swojej kariery zawodowej związana z obszarem obsługi konsumenta, zbudowała dział Serwisu Konsumenta w Nestlé Polska. Od 20 lat rozwija projekty związane z promocją zbilansowanej diety i aktywnego stylu życia. Wspiera programy edukacyjne i społeczne, m. Llekkoatletyka dla Każdego, DbajMY.



#### Dorota Łuszczek, VIMAX Flavours & Ingredients

Dyrektor ds. rozwoju biznesu odpowiedzialna za identyfikację możliwości rozwoju oraz wzrost sprzedaży. Pogłębione zainteresowanie trendami w produkcji żywności oraz wpływem różnych pokoleń na ewolucję preferencji konsumenckich umożliwia jej precyzyjne prognozowanie przyszłych zmian na rynku i trafne adaptowanie strategii biznesowych.



#### Marcin Kuprewicz, Novonesis

Dyrektor Handlowy i Technolog, Dział Mleczarski – Novonesis. (Firma Novonesis powstała z połączenia firm Chr. Hansen i Novozymes).



#### Adrian Sikora, Flottweg Polska

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.



#### prof. dr hab. Dorota Konopacka, dyr. Instytutu Ogrodnictwa - PIB

Technolog żywności - specjalność inżynieria i aparatura przemysłu spożywczego, specjalność naukowa technologia przetwórstwa owoców i warzyw. Zainteresowania naukowe: działania na rzecz zwiększenia konsumpcji produktów roślinnych bogatych w naturalne składniki sprzyjające zdrowiu człowieka, badanie preferencji konsumenckich, ocena jakości surowców i przetworzonych produktów ogrodnictwa oraz ocena. Od 2019 r. członek Rady Fundacji Żywności Funkcjonalnej.

Sesja tematyczna 06.11 godzina 11:30 – 12:45

## Wybrane wyzwania dla zgodności produktów jutra - znakowanie / specyfikacje / skład produktów

Problematyczne obszary znakowania środków spożywczych - dokładny temat podany będzie w terminie późniejszym  
Beata Bakalarska, IJHARS



EUDR – nowe obowiązki dla biznesu w zakresie przeciwdziałania wylesianiu  
dr Agnieszka Szymecka-Wesołowska, FOOD LAW Centrum Prawa Żywnościowego i Produktowego



Ocena zgodności produktu w zakresie substancji dodatkowych – na co należy zwrócić uwagę?  
Joanna Gajda-Wyrębek, NIZP-PZH



Planowane zmiany w limitach prawnych w 2025  
mec. Magdalena Wawrzyniak, Food&Pharma Legal



Reklama żywności skierowanej do dzieci – skuteczność samoregulacji uczestników rynku reklamowego w Polsce  
dr inż. Marta Tomaszewska-Pielacha, PFPŻ ZP



PROWADZĄCY SESJĘ – Magdalena Wolska

PARTNERZY SESJI I ŚCIEŻKI



# PRELEGENCI (wg kolejności wystąpień)

## Wybrane wyzwania dla zgodności produktów jutra - znakowanie / specyfikacje / skład produktów



### Beata Bakalarska, Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych

Zastępca dyrektora Biura Strategii i Kontroli Wewnętrznej GIJHARS, ekspert w dziedzinie jakości handlowej art. rolno-spożywczych.



### dr Agnieszka Szymecka-Wesołowska, FOOD LAW Centrum Prawa Żywnościowego i Produktowego

Współniczka i współzałożycielka FOOD LAW Centrum Prawa Żywnościowego i Produktowego. Doktor nauk prawnych. Doradza przedsiębiorstwom branży spożywczej we wszystkich aspektach prawa żywnościowego. Członkini Europejskiego Stowarzyszenia Prawa Żywnościowego (EFLA).



### Joanna Gajda-Wyrębek, Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH – PIB

Kierownik Pracowni Oceny Dodatków do Żywności. Specjalistka w zakresie bezpieczeństwa oraz legislacji substancji dodatkowych, aromatów i enzymów. Uczestniczy w tworzeniu prawa na poziomie międzynarodowym – jest członkiem grup roboczych ekspertów ds. substancji dodatkowych, aromatów i enzymów w ramach Komisji Europejskiej oraz Rady Unii Europejskiej.



### mec. Magdalena Wawrzyniak, Food & Pharma Legal

Jest radcą prawnym, współnikiem w Kancelarii Food & Pharma Legal Wawrzyniak Zalewska Radcy Prawni sp. j. gdzie koncentruje się na doradztwie podmiotom wytwarzającym i dystrybuującym środki spożywcze, w tym suplementy diety, oraz kosmetyki i wyroby medyczne, m.in. w zakresie wprowadzania do obrotu, znakowania, dystrybucji oraz reklamy. Reprezentuje klientów w postępowaniach administracyjnych, w tym inspekcją farmaceutyczną, sanitarną i handlową.



### dr inż. Marta Tomaszewska-Pielacha, PFPŻ ZP

Dyrektor ds. żywności i żywienia, w PFPŻ ZP koordynuje prace Komisji ds. żywienia, prowadzącej m.in. edukację dzieci i młodzieży w zakresie prawidłowych nawyków żywieniowych oraz aktywnego stylu życia. Komisja podejmuje również działania promujące reformulacje produktów czy odpowiedzialny marketing żywności.

Sesja tematyczna 06.11 godzina 15:30 – 17:45

## Wybrane wyzwania dla zgodności produktów jutra - znakowanie / specyfikacje / skład produktów c.d.

Jak zgodnie z przepisami pochwalić się innowacyjnym produktem? Jak uniknąć pułapek w komunikacji z konsumentem (case study)?

Joanna Olszak, IGI FOOD LAW

**IGI FOOD LAW.**

Ślad węglowy i znakowanie żywności

Łukasz Przybysz, IBPRS - PIB

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

Mały kontra duży - ochrona receptury

mec. Kaja Seń-Majewska, Traple Konarski Podrecki i Wspólnicy

Traple  
Konarski  
Podrecki  
& Wspólnicy  
**TKP**

Dyrektywna NIS 2 – obowiązki dla przedsiębiorstw z branży spożywczej w zakresie cyberbezpieczeństwa

mec. Ewa Kuczyńska, GFP Legal

**GFP LEGAL**<sup>®</sup>  
Kancelaria Prawna

Czy możemy zastąpić człowieka w ochronie żywności - co rozwijający się świat ma nam do zaoferowania

Hubert Mrozek, Insee Solutions

**INSEE**  
SOLUTIONS



PROWADZĄCY SESJĘ – dr Agnieszka Szymecka-Wesołowska

PARTNERZY SESJI I ŚCIEŻKI



## PRELEGENCI (wg kolejności wystąpień)

### Wybrane wyzwania dla zgodności produktów jutra - znakowanie / specyfikacje / skład produktów



Joanna Olszak, IGI FOOD LAW

Od 2008 r. niezmiennie zaangażowana w prawo żywnościowe. Specjalizuje się w rozwiązywaniu problemów z interpretacją przepisów, zwłaszcza dotyczących znakowania, promocji i reklamy żywności. Regularnie publikuje w prasie branżowej, ale i popularno-naukowej.



dr inż. Łukasz Przybysz, Instytut Biotechnologii Przemysłu Rolno - Spożywczego im. prof. W. Dąbrowskiego - PIB

Starszy specjalista w Zakładzie Technologii i Techniki Chłodziactwa w Łodzi IBPRS - PIB. Zajmuje się zrównoważonym rozwojem w przemyśle rolno-spożywczym oraz analizą wskaźników środowiskowych (śląd węglowy, ślad wodny).



mec. Kaja Seń-Majewska, Traple Konarski Podrecki i Wspólnicy

Adwokat w Kancelarii Traple Konarski Podrecki i Wspólnicy. Ekspertka z zakresu prawa farmaceutycznego, żywnościowego i prawa własności intelektualnej. Prowadzi obsługę przedsiębiorców działających m.in. w branży FMCG, kosmetycznej, motoryzacyjnej i odzieżowej. Dbą o aspekty prawne marki i komunikacji marketingowej.



mec. Ewa Kuczyńska, GFP\_Legal

Radca prawny w Kancelarii Prawnej GFP\_Legal z ponad 10-letnim doświadczeniem zawodowym specjalizującym się w doradztwie z zakresu prawa żywnościowego, w tym prawa alkoholowego. Doradza klientom w kwestiach związanych z ochroną danych osobowych i nowych technologii, specjalizuje się w prawie kontraktów oraz prawie gospodarczym.



Hubert Mrozek, Insee Solutions



Sesja tematyczna 07.11 godzina 9:30 – 11:00

## Novel Food, superfoods, nowe składniki i funkcje żywności. Ścieżki prawne i technologiczne

Czy jutro zjesz "robaka"? Owady jako przyszłość naszej diety  
dr inż. Anna Żołnierczyk, UP we Wrocławiu



UNIwersytet  
PRZYRODNICZY  
WE WROCLAWIU

Nowa żywność – jak uzyskać zezwolenie? Procedura. Czas. Koszt.  
Praktyczne wskazówki  
Izabela Tańska, IGI FOOD LAW

**IGI FOOD LAW.**

Grzyby jadalne - niedoceniany składnik żywności funkcjonalnej -  
możliwości na dziś i jutro  
dr hab. Artur Gryszkin, prof. UPWr, UP we Wrocławiu



UNIwersytet  
PRZYRODNICZY  
WE WROCLAWIU

Super Food & Novel Food - nowoczesne trendy w przemyśle spożywczym  
dr Justyna Korycka-Korwek, LOliWA Uniwersytetu Zielonogórskiego



Lubuski Ośrodek  
Innowacji i Wdrożeń  
Agrotechnicznych  
Uniwersytetu Zielonogórskiego

Niewykorzystane szanse stosowania białek serwatkowych jako  
składników żywności funkcjonalnej  
dr inż. Marek Szołtysik, UP we Wrocławiu



UNIwersytet  
PRZYRODNICZY  
WE WROCLAWIU



PROWADZĄCY SESJĘ – dr inż. Marek Szołtysik

PARTNERZY SESJI I ŚCIEŻKI



## PRELEGENCI (wg kolejności wystąpień)

### Wybrane wyzwania dla zgodności produktów jutra - znakowanie / specyfikacje / skład produktów



**dr inż. Anna Żołnierczyk, Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu**

Absolwentka Wydziału Chemicznego Politechniki Wrocławskiej; adiunkt w Katedrze Chemii Żywności i Biokatalizy Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu. Obecnie przewodni temat badawczy to ocena przydatności żywieniowej jadalnych owadów.

**Izabela Tańska, Prezes Zarządu IGI FOOD LAW**

22 lata praktyki w zakresie prawa żywnościowego na poziomie krajowym i unijnym. Specjalizuje się w doradztwie firmom sektora spożywczego (w tym suplementy i FSMP), pomagając im w spełnianiu wymogów prawnych i wdrażaniu najlepszych praktyk w zakresie zgodności z przepisami (skład, znakowanie, produkcja, procedury). Z sukcesem realizuje procedury unijne (m.in. nowa żywność, FCM). Jej działalność obejmuje również prawo zrównoważonej żywności. Ekspertko wspiera inicjatywy promujące odpowiedzialne zarządzanie zasobami naturalnymi oraz minimalizację wpływu produkcji żywności na środowisko. Prowadzi warsztaty, mające na celu podnoszenie świadomości wśród przedsiębiorców na temat zrównoważonej produkcji żywności. Pomysłodawczyni i wykładowca Letniej Szkoły Prawa Żywnościowego.



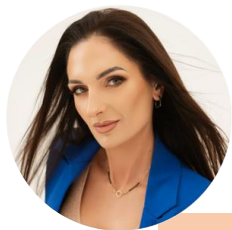
**dr hab. inż. Artur Gryszkin, prof. UPWr, Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu**

Specjalista w zakresie Technologia Żywności i Żywienie Człowieka. Jako profesor uczelni prowadzi wykłady i zajęcia praktyczne z zakresu technologii żywności, toksykologii oraz żywności funkcjonalnej. Naukowo bardzo szeroko interesuje się polisacharydami różnego pochodzenia botanicznego a jego wielką pasją są grzyby, ich właściwości prozdrowotne oraz funkcjonalne. Jest licencjonowanym Naturopatą oraz Grzyboznawcą.



**dr Justyna Korycka-Korwek, Lubuski Ośrodek Innowacji i Wdrożeń Agrotechnicznych Uniwersytetu Zielonogórskiego**

Dyrektor ds. Rozwoju w Lubuskim Ośrodku Innowacji i Wdrożeń Agrotechnicznych Sp. z o.o. oraz adiunkt w Katedrze Żywienia Człowieka i Dietoterapii Uniwersytetu Zielonogórskiego. Autorka publikacji oraz realizatorka i współrealizatorka wielu projektów badawczo- rozwojowych.



**dr inż. Marek Szotysik, Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu**

Technolog żywności, specjalista z zakresu systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwa żywności, od ponad 20 lat związany z UPWr. Od 2004 adiunkt w Katedrze Rozwoju Funkcjonalnych Produktów Żywnościowych.



Sesja tematyczna 07.11 godzina 11:30 – 13:00

Surowce plant-based i technologie zrównoważone.  
Surowce, dodatki, gotowe produkty.  
Jak efektywnie wdrożyć produkt na rynek?

Od pola do stołu - od pomysłu do produktu: własność intelektualna na talerzu (prawa autorskie)

dr mec. Joanna Uchańska, Krajowa Rada Suplementów Diety i Odżywek



Enabling sustainable nutrition of the future: The Cultured Meat Project @ Merck

dr Frederic Berkermann, Merck



Nowe pomysły na roślinne i bioaktywne składniki żywności - case study: sok z ziemniaka

dr hab. inż. Przemysław Kowalczewski, UP w Poznaniu



Dieta planetarna - dobra alternatywa dla nas i dla planety

Katarzyna Kałaska, Garden Gourmet



Nowe możliwości wykorzystania surowców plant-based w technologii deserów mrożonych

dr inż. Agnieszka Tyfa, IBPRS - PIB



PROWADZĄCY SESJĘ – dr hab. Dominik Kmiecik, prof. UPP  
oraz dr hab. inż. Krzysztof Dwiecki, prof. UPP



PARTNERZY SESJI I ŚCIEŻKI



# Surowce plant-based i technologie zrównoważone. Surowce, dodatki, gotowe produkty. Jak efektywnie wdrożyć produkt na rynek?

### dr mec. Joanna Uchańska, Krajowa Rada Suplementów i Odżywek



Partnerka w Kancelarii, doktorka nauk prawnych, radczyni prawna, mediatorka sądowa. Liderka Departamentu Life Science and Healthcare. Wykładowczyni Uniwersytetu Jagiellońskiego. Wiceprezeska Krajowej Rady Suplementów Diety. Specjalizuje się w własności intelektualnej, prawie life science, prawie regulacyjnych przede wszystkim w branżach biotechnologicznej, farmaceutycznej, medycznej, spożywczej i beauty. Doradza klientom indywidualnym oraz podmiotom gospodarczym w zakresie dóbr osobistych, prawa konkurencji oraz praw człowieka, społecznej odpowiedzialności biznesu.

### dr Frederic Berkermann, Merck



Frederic is the Commercial Project Lead of Cultured Meat at Merck Life Science, where we are developing and providing tailor-made solutions, such as Cell Culture Media for the Cultured Meat and Alternative Protein industry. Started in 2011, he has led numerous innovation projects in Marketing, Sales and Business Development, driving forward the company's mission to pioneer advancements in the Science & Technology space. Frederic holds a PhD in Chemistry from the Max-Planck Institute in Muelheim, Germany.

### dr hab. inż. Przemysław Kowalczewski, Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu



Posiada szerokie doświadczenie w realizacji licznych projektów naukowych, co świadczy o jego wysokiej kompetencji oraz zdolności do efektywnej współpracy z partnerami, także z zagranicy. Znajduje to swoje odzwierciedlenie w licznych publikacjach naukowych w renomowanych czasopismach o wysokim współczynniku wpływu Impact Factor.

### Katarzyna Kałaska, Nestlé Polska



Starszy Specjalista ds. żywienia w Nestlé Polska S.A. Dietetyk kliniczny, absolwentka Warszawskiego Uniwersytetu Medycznego. Obecnie wspiera programy edukacyjne dla pracowników i realizuje prace nad profilem żywieniowym produktów Nestlé i komunikacją związaną z produktem.

### dr inż. Agnieszka Tyfa, Instytut Biotechnologii Przemysłu Rolno - Spożywczego im. prof. W. Dąbrowskiego



Starsza specjalistka w Zakładzie Technologii i Techniki Chłodziwa w Łodzi IBPRS - PIB. Obecnie realizuje prace związane z badaniem jakości mrożonych produktów spożywczych oraz przydatności nowych substancji w produkcji lodów i deserów mrożonych.

Sesja tematyczna 07.11 godzina 14:00 – 15:30

## Systemy żywności jutra - na ścieżce do zrównoważonej produkcji – nowe możliwości i technologie

Problematyka zagospodarowania surowców w procesach przetwórczych  
dr inż. Agata Bieńczyk, Sieć Badawcza Łukasiewicz - PIT



Lokalność i regionalność w strategii zrównoważonego rozwoju  
Dorota Łuszczek, Martyna Kabzińska, VIMAX Flavours & Ingredients



Rozszerzone funkcje etykiet. Na ścieżce do zrównoważonej produkcji i eliminacji food waste  
Małgorzata Zaniewska, Avery Dennison



Wykorzystanie strumieni bocznych w branży spożywczej na przykładzie zastosowanie białka z odpadów łososia do produkcji filetów wędzonych i burgerów  
prof. dr hab. inż. Mariusz Szymczak, ZUT w Szczecinie



Zwiększenie wartości odżywczych i atrakcyjności drobiowych produktów mięsnych dzięki wykorzystaniu surowców roślinnych  
dr hab. inż. Małgorzata Korzeniowska, prof. UPWr, UP we Wrocławiu



### PARTNERZY SESJI I ŚCIEŻKI



Good food, Good life

# PRELEGENCI (wg kolejności wystąpień)

## Systemy żywności jutra - na ścieżce do zrównoważonej produkcji – nowe możliwości i technologie



### dr inż. Agata Bieńczak, Sieć Badawcza Łukasiewicz – Poznański Instytut Technologiczny

Lider obszaru ds. techniki i technologii spożywczej w Centrum Zrównoważonej Gospodarki, Sieć Badawcza Łukasiewicz – Poznański Instytut Technologiczny. Zajmuje się rozwojem innowacyjnych rozwiązań dla przemysłu spożywczego, które nakierowane są na przeciwdziałanie marnotrawienia żywności oraz zasobów naturalnych. Realizuje projekty w zespołach interdyscyplinarnych, gdzie łączy różne dziedziny nauki z potrzebami przedsiębiorstw.



### Dorota Łuszczek, VIMAX Flavours & Ingredients

Dyrektor ds. rozwoju biznesu odpowiedzialna za identyfikację możliwości rozwoju oraz wzrost sprzedaży. Pogłębione zainteresowanie trendami w produkcji żywności oraz wpływem różnych pokoleń na ewolucję preferencji konsumenckich umożliwia jej precyzyjne prognozowanie przyszłych zmian na rynku i trafne adaptowanie strategii biznesowych.



### Martyna Kabzińska, VIMAX Flavours & Ingredients

Absolwentka prestiżowych studiów podyplomowych z zakresu Corporate Social Responsibility (CSR), pełnomocnik ds. Systemu Zarządzania Jakością z 18-letnim doświadczeniem w branży spożywczej. Jej pasją jest budowanie świadomości w obszarze bezpieczeństwa żywności oraz zaangażowanie w tworzenie etycznych i zrównoważonych praktyk biznesowych.



### Małgorzata Zaniewska, Avery Dennison

Country Manager w Avery Dennison Polska Sp z o.o., odpowiada za działy sprzedaży oraz wsparcia technicznego. W codziennej pracy wykorzystuje ponad 20-letnie doświadczenie w branży poligraficznej. Współpracuje z drukarniami w zakresie rozwoju nowych projektów, szkoleń dot. gam produktowych oraz technologii przetwarzania materiałów samoprzylepnych. Służy doradztwem technicznym oraz wsparciem dla klientów i końcowych użytkowników etykiet w kwestiach związanych z przetwarzaniem materiałów oraz aplikacją etykiet.



### prof. dr hab. inż. Mariusz Szymczak, Zachodniopomorski Uniwersytet Techniczny w Szczecinie

Wydział Nauk o Żywności i Rybactwa w Zachodniopomorskim Uniwersytecie Technicznym w Szczecinie. Specjalista w technologii rybnej, wykorzystuje biologicznie aktywne substancje, białka, lipidy, enzymy, hydrolizaty i barwniki z organizmów wodnych.



### dr hab. inż. Małgorzata Korzeniowska, prof. UPWr, Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Kierownik Katedry Rozwoju Funkcjonalnych Produktów Żywnościowych (UPWr). Zainteresowania naukowe: utlenianie i antyoksydanty mięsa, waloryzacja produktów ubocznych przemysłu spożywczego, NPD, sensoryka i akceptacja konsumencka. Projekty PROWASTE, EATMOT, SUSPlant, NCN, współpraca z biznesem. [orcid.org/0000-0002-0300-0407](https://orcid.org/0000-0002-0300-0407).

Sesja tematyczna 07.11 godzina 9:30 – 11:00

## Mleczarstwo na ścieżce innowacji – możliwości dla firm w projekcie SUP-RIM

Polska nauka dla przemysłu mleczarskiego - możliwości realizacji projektów innowacyjnych w sieci i projekcie badawczym uczelni  
prof. dr hab. Bartosz Sołowiej, Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie



Czy świat nam ucieka? - Gonić czy wyznaczać kierunki rozwoju mleczarstwa?

prof. dr hab. Bartosz Sołowiej, Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie



Strategia rozwoju - regionalny i tradycyjny, nowa ścieżka produktów o zwiększonej wartości dla konsumenta i producenta. Korzyści i zobowiązania

dr hab. inż. Dorota Najgebauer-Lejko, prof. URK, Uniwersytet Rolniczy w Krakowie



Składniki bioaktywne w serach dojrzewających

dr hab. Monika Garbowska, SGGW w Warszawie



PROWADZĄCY SESJĘ – prof. dr hab. Bartosz Sołowiej

PARTNERZY SESJI I ŚCIEŻKI



### Mleczarstwo na ścieżce innowacji – możliwości dla firm w projekcie SUP-RIM

#### prof. dr hab. Bartosz Sołowiej, Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie



Prorektor ds. Nauki i Współpracy z Zagranicą Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie, naukowiec i menedżer uczelniany. Ukończył prestiżowy program MNiSW „Top 500 Innovators – Science. Management. Commercialization”, łączący praktyczne aspekty nauki, zarządzania i komercjalizacji na Uniwersytecie Kalifornijskim w Berkeley w Stanach Zjednoczonych oraz „Liderzy w zarządzaniu uczelniami” na Technicznym Uniwersytecie w Monachium (TUM) w Niemczech.

#### dr hab. inż. Dorota Najgebauer-Lejko, prof. URK, Uniwersytet Rolniczy w Krakowie



Pracownik Wydziału Technologii Żywności Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie na stanowisku profesora uczelni. Specjalizuje się w opracowaniu receptur i analizie właściwości innowacyjnych produktów mlecznych oraz ich roślinnych alternatyw, promocji regionalnych i tradycyjnych produktów mlecznych.

#### dr hab. Monika Garbowska, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie



Adiunkt w Katedrze Technologii i Oceny Żywności w Instytucie Nauk o Żywności, Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Zainteresowania naukowe: bioaktywne peptydy pochodzące z białek mleka, zagadnienia związane z otrzymywaniem serów podpuszczkowych dojrzewających, bezpieczeństwo mikrobiologiczne i właściwości prozdrowotne żywności, otrzymywanie i przemysłowe zastosowanie celulozy bakteryjnej.



## Zaawansowane technologie i mikrobiom: Rewolucja w Projektowaniu Żywności cz. 1

Wspólnota EIT Food – 5 min  
dr inż. Tomasz Jeliński, IRZiBŻ - PAN



Institut  
Rozrodu Zwierząt i Badań Żywności  
Polskiej Akademii Nauk  
w Olsztynie

Wprowadzenie do mikrobiomu w systemie żywnościowym  
dr Lidia Markiewicz, IRZiBŻ - PAN



Institut  
Rozrodu Zwierząt i Badań Żywności  
Polskiej Akademii Nauk  
w Olsztynie

Dietary fiber as a modulator of the human gut microbiome and immune system  
prof. Carsten Carlberg, IRZiBŻ - PAN



Institut  
Rozrodu Zwierząt i Badań Żywności  
Polskiej Akademii Nauk  
w Olsztynie

Białkowy dialog mikrobioty żywności i mikrobioty jelitowej  
dr Anna Ogrodowczyk, IRZiBŻ - PAN



Institut  
Rozrodu Zwierząt i Badań Żywności  
Polskiej Akademii Nauk  
w Olsztynie

Wiedza płynąca z badań mikrobiomu surowców i wybranych produktów przemysłu spożywczego  
prof. dr hab. Paweł Cyplik, UP w Poznaniu



UNIWERSYTET  
PRZYRODNICZY  
W POZNANIU

### PARTNERZY SESJI I ŚCIEŻKI

## PRELEGENCI (wg kolejności wystąpień)

# Zaawansowane technologie i mikrobiom: Rewolucja w Projektowaniu Żywności cz. 1



### dr inż. Tomasz Jeliński, Instytut Rozrodu Zwierząt i Badań Żywności PAN

Główny Specjalista w Biura Wspierania Badań Instytutu Rozrodu Zwierząt i Badań Żywności PAN w Olsztynie i jednocześnie Prezes INOBIOTEK sp. z .o.o. – spółki celowej Instytutu. Zaangażowany we współpracę z przemysłem, komercjalizację wyników badań oraz wdrażanie projektów wspólnoty EIT Food.



### dr Lidia Markiewicz, Instytut Rozrodu Zwierząt i Badań Żywności PAN

Specjalista w Zakładzie Immunologii i Mikrobiologii Żywności IRZiBŻ PAN w Olsztynie. Od lat zawodowo związana z mikrobiologią przewodu pokarmowego. Specjalizuje się w badaniu bakterii beztlenowych oraz wpływu składników żywności na funkcje nabłonka jelitowego.



### prof. Carsten Carlberg, Instytut Rozrodu Zwierząt i Badań Żywności PAN

Profesor w Instytucie Rozrodu Zwierząt i Badań Żywności PAN w Olsztynie. Kieruje zespołem prowadzącym badania nutrigenomiczne w projekcie ERA Chair WELCOME2. Specjalista za zakresu nutrigenomiki i biochemii w obszarze transkryptomiki i epigenetyki.



### dr Anna Ogrodowczyk, Instytut Rozrodu Zwierząt i Badań Żywności PAN

Z wykształcenia Biotechnolog. Adiunkt w Zespole Immunologii i Mikrobiologii Żywności. Ekspertka w tematyce alergii pokarmowej. Liderka projektów poświęconych białkom mikrobyoty. Pasjonatka w tematyce fermentacji mlekowej.



### prof. dr hab. Paweł Cyplik, Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu

Katedra Biotechnologii i Mikrobiologii Żywności Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu. Zainteresowania badawcze: analiza taksonomiczna i funkcjonalna mikrobiomu w aspekcie jego potencjału do usuwania zanieczyszczeń z gleby, wody i ścieków, zagospodarowania odpadów przemysłu spożywczego metodami biologicznymi, a także analizy surowców i produktów spożywczych w celu oceny potencjału funkcjonalnego mikroflory, bezpieczeństwa mikrobiologicznego i roli mikroorganizmów w technologii żywności.

## Zaawansowane technologie i mikrobiom: Rewolucja w Projektowaniu Żywności cz. 2

Fermentacja – połączenie tradycji i innowacji w produkcji żywności

dr Joanna Fotschki, IRZiBŻ - PAN



Instytut  
Rozrodu Zwierząt i Badań Żywności  
Polskiej Akademii Nauk  
w Olshztynie

Kształtowanie metabolomu człowieka w wyniku ekspozycji na barwniki żywności

prof. dr hab. Wiesław Wiczkowski, IRZiBŻ - PAN



Instytut  
Rozrodu Zwierząt i Badań Żywności  
Polskiej Akademii Nauk  
w Olshztynie

Upcykling w przemyśle spożywczym – jak wykorzystać strumienie boczne do projektowania żywności funkcjonalnej wspierającej mikrobiom

dr hab. Bartosz Fotschki, IRZiBŻ - PAN



Instytut  
Rozrodu Zwierząt i Badań Żywności  
Polskiej Akademii Nauk  
w Olshztynie

Zrozumieć Probiotyki: Jak Edukować Konsumentów o Korzyściach Zdrowotnych

Monika Milej, Novonesis (Chr. Hansen)



THE PROBIOTICS™  
INSTITUTE  
By Chr. Hansen  
part of Novonesis

### PARTNERZY SESJI I ŚCIEŻKI



Instytut  
Rozrodu Zwierząt i Badań Żywności  
Polskiej Akademii Nauk  
w Olshztynie



THE PROBIOTICS™  
INSTITUTE  
By Chr. Hansen  
part of Novonesis



Good food, Good life

## PRELEGENCI (wg kolejności wystąpień)

### Zaawansowane technologie i mikrobiom: Rewolucja w Projektowaniu Żywności cz. 2



**dr Joanna Fotschki, Instytut Rozrodu Zwierząt i Badań Żywności PAN**

Doktor Biotechnolog i Technolog Żywności; Adiunkt w Zespole Immunologii i Mikrobiologii Żywności IRZiBŻ Polskiej Akademii Nauk; Doktorat w dziedzinie nauk rolniczych: technologia żywności i żywienia; Ekspert/Menedżer/Facylitator/Edukator w międzynarodowych projektach EIT Food oraz Horyzont 2020.



**prof. dr hab. Wiesław Wiczkowski, Instytut Rozrodu Zwierząt i Badań Żywności PAN**

Pracuje w Instytucie Rozrodu Zwierząt i Badań Żywności PAN w Olsztynie; zajmuje się zagadnieniami dotyczącymi spożycia, wchłaniania i metabolizmu fitozwiązków (głównie naturalnych barwników antocyjanowych i betalainowych), w tym zdolnością fitozwiązków do przenikania barier mózgowia.



**dr hab. Bartosz Fotschki, Instytut Rozrodu Zwierząt i Badań Żywności PAN**

Adiunkt w Zespole Biologicznych Funkcji Żywności Instytutu Rozrodu Zwierząt i Badań Żywności PAN w Olsztynie. W pracy naukowej skupia się na badaniu i wykorzystaniu związków bioaktywnych pozyskiwanych z produktów ubocznych przemysłu rolno-spożywczego; specjalizuje się w badaniach dotyczących relacji bakterii przewodu pokarmowego z organizmem konsumenta.



**Monika Milej, Novonesis (Chr. Hansen)**

Zajmuje się trendami konsumenckimi na rynku spożywczym i zastosowaniem innowacyjnych rozwiązań mikrobiologicznych w żywności i napojach. Dyrektor Marketingu CEE w firmie Novonesis. (Firma Novonesis powstała z połączenia firm Chr. Hansen i Novozymes).

## Żywność funkcjonalna – zdrowie i samopoczucie konsumenta od marketingu do realnej wartości dla konsumenta. Aspekty technologiczne i prawne

Produkty funkcjonalne – jak nie wpaść w pułapki znakowania suplementów?

Alicja Michałowska, FOOD LAW Centrum Prawa Żywnościowego i Produktowego



Korzyści i perspektywy wykorzystania błonnika w produktach o wyższej wartości funkcjonalnej - case study preparat błonnikowy ze skrobi ziemniaczanej

dr Kamila Kapuśniak, UJD w Częstochowie



Trendy w zakresie poprawy wartości odżywczej produktów żywnościowych

dr inż. Marta Tomaszewska-Pielacha, PFPŻ ZP



Probiotyki nowej generacji - korzyści i wyzwania dla producentów i konsumentów

dr hab. Dorota Zielińska, prof. SGGW, SGGW w Warszawie



Nie tylko probiotyki. Kierunki rozwoju i zastosowania prebiotyków - case study błonnikowy preparat ze skrobi ziemniaczanej

dr hab. Renata Barczyńska-Felusiak, UJD w Częstochowie



Innowacyjne metody wzbogacania produktów spożywczych na przykładzie makaronu i wykorzystania różnych składników owocowych

dr hab. inż. Teresa Witczak, prof. URK, UR w Krakowie



PROWADZĄCY SESJĘ – dr hab. Renata Barczyńska-Felusiak

PARTNERZY SESJI I ŚCIEŻKI

# PRELEGENCI (wg kolejności wystąpień)

## Żywność funkcjonalna – zdrowie i samopoczucie konsumenta od marketingu do realnej wartości dla konsumenta.

### Aspekty technologiczne i prawne



**Alicja Michałowska, FOOD LAW Centrum Prawa Żywnościowego i Produktowego**

Prawniczka w FOOD LAW Centrum Prawa Żywnościowego i Produktowego. Specjalizuje się w doradztwie z zakresu żywności prozdrowotnej – produkty wzbogacane, suplementy diety, nowa żywność. Aplikantka radcowska przy Okręgowej Izbie Radców Prawnych w Warszawie.



**dr Kamila Kapuśniak, Uniwersytet Jana Długosza w Częstochowie**

Pracuje na Wydziale Nauk Ścisłych, Przyrodniczych i Technicznych Uniwersytetu Jana Długosza w Częstochowie, pełniąc funkcję Prodziekana ds. Ogólnych. Jej zainteresowania naukowe skupiają się na zagadnieniach dotyczących żywności funkcjonalnej, skrobi odpornej, błonnika pokarmowego, opracowania produktów w kierunku uzyskania „czystych etykiet” oraz tworzyw biodegradowalnych.



**dr inż. Marta Tomaszewska-Pielacha, PFPŻ ZP**

Dyrektor ds. żywności i żywienia, w PFPŻ ZP koordynuje prace Komisji ds. żywienia, prowadzącej m.in. edukację dzieci i młodzieży w zakresie prawidłowych nawyków żywieniowych oraz aktywnego stylu życia. Komisja podejmuje również działania promujące reformulacje produktów czy odpowiedzialny marketing żywności.



**dr hab. Dorota Zielińska, prof. SGGW, SGGW w Warszawie**

Od 2008 r. pracownik Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka SGGW. Aktualnie na stanowisku profesora uczelni. Obszary naukowych zainteresowań: mikrobiota jelitowa, probiotyki, bakterie fermentacji mlekowej, bakterie kwasu octowego oraz projektowanie kultur startowych do nowych produktów funkcjonalnych. Autorka i współautorka ponad 90 publikacji naukowych, była i jest kierownikiem kilku projektów badawczych i działań naukowych. Wielokrotnie wyróżniana za działalność naukową.



**dr hab. Renata Barczyńska-Felusiak, Uniwersytet Jana Długosza w Częstochowie**

Zainteresowania naukowe: żywność o właściwościach prozdrowotnych, ze szczególnym uwzględnieniem prebiotyków, probiotyków oraz mikrobioty jelitowej i choroby otyłościowej. Swoje osiągnięcia naukowe prezentowała na licznych konferencjach krajowych i międzynarodowych. Jest autorką kilkudziesięciu publikacji naukowych z zakresu technologii żywności, żywienia oraz nauk o zdrowiu, a także współautorką patentów. Prowadziła i brała udział w wielu projektach naukowych, często współpracując z otoczeniem społeczno-gospodarczym.



**dr hab. inż. Teresa Witczak, prof. URK, UR w Krakowie**

Pracownik Laboratorium Nanotechnologii i Nanomateriałów Wydziału Technologii Żywności UR w Krakowie. Zajmują się niekonwencjonalnym zastosowaniem wyłoków owocowych stanowiących produkt uboczny w produkcji soków do wzbogacania żywności w składniki bioaktywne.

# ŚCIEŻKA TEMATYCZNA – BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOSCI



**Bezpieczeństwo żywności** – FoodFakty nie mogą nie podjąć tematyki bezpieczeństwa żywności. Podczas FoodFakty SUMMIT ta ścieżka to będzie bardzo szeroki udział praktyków w panelach, zaproszonych gości z firm produkcyjnych i dystrybucyjnych. Ich doniesienia i dyskusje wzmocnią niekwestionowane autorytety w poszczególnych tematach. Skupimy się na wybranych elementach, szczególnie istotnych obecnie. Bardzo duży nacisk położymy na aspekt zarządzania zasobami ludzkimi. Przygotowaliśmy również niespodziankę dla Państwa w formie wyjątkowych warsztatów bezpieczeństwa osobistego w drugim dniu wydarzenia.

## Sesje tematyczne w dniu 06.11

9:30-11:00

Kultura Bezpieczeństwa Żywności - człowiek w centrum uwagi

11:30-12:45

Ewolucja podejścia systemowego i wiedza w organizacji dla rozwoju Kultury Bezpieczeństwa Żywności

## Sesje tematyczne w dniu 07.11

9:30-11:00

Nowe Horyzonty Bezpieczeństwa Żywności: Innowacyjne Zarządzanie Znanym i Nieznanym Ryzykiem

11:30-13:00

HACCP i higiena - Czy możemy zapomnieć o najczęstszych przyczynach kryzysów bezpieczeństwa żywności (Listeria w centrum uwagi)

14:00-15:30

Zarządzanie bezpieczeństwem oparte na ryzyku – informowanie o alergenach niezamierzonych w produktach (PAL)

11:30-13:00

Wyzwania i ryzyka zanieczyszczeń chemicznych, biologicznych

14:00-15:30

Zafałszowania żywności, perspektywy: prawna, organów kontrolujących, metody badawcze i prewencyjne

PARTNERZY GŁÓWNI SUMMIT



PARTNER GŁÓWNY ŚCIEŻKI



PARTNER GŁÓWNY I PARTNER SESJI



PARTNERZY NAUKOWI I INSTYTUCJONALNI



Sesja tematyczna 06.11 godzina 9:30 – 11:00

## Kultura Bezpieczeństwa Żywności - człowiek w centrum uwagi

Just Culture - sprawiedliwa kultura w organizacji  
prof. dr hab. Małgorzata Wiśniewska, Uniwersytet Gdański



KBŻ z perspektywy obowiązków prawnych producenta  
Paweł Mirosz, Rymarz Zdort Maruta

RYMARZ  
ZDORT  
MARUTA

Budowanie KBŻ w ujęciu behawioralnym  
Anna Gronostajska, Coca-Cola HBC



Nasza Kultura Jakości. Zaangażowanie liderów i zespołów w jej budowanie i rozwój  
Szymon Ośko, Joanna Gredka, Animex



Czy Kultura Bezpieczeństwa Żywności pomaga w rozwiązywaniu wewnętrznych problemów jakościowych i bezpieczeństwa? - okiem audytora i konsultanta  
Wojciech Kowalczyk, EQS Interntional



PROWADZĄCY SESJĘ – prof. dr hab. Małgorzata Wiśniewska

PARTNERZY SESJI I ŚCIEŻKI





# PRELEGENCI (wg kolejności wystąpień)

## Kultura Bezpieczeństwa Żywności - człowiek w centrum uwagi



**prof. dr hab. Małgorzata Wiśniewska, Uniwersytet Gdański**

Pracuje na Wydziale Zarządzania Uniwersytetu Gdańskiego, kierując Zakładem Rozwoju Strategicznego i Nauk o Jakości. Specjalizuje się, m.in. w problematyce zarządzania jakością, bezpieczeństwa i kultury bezpieczeństwa żywności. Jest autorką ponad 200 różnych opracowań naukowych o zasięgu krajowym i międzynarodowym.



**Paweł Mirosz, Rymarz Zdort Maruta**

Ekspert branżowy oraz członek praktyki Life Sciences Rymarz Zdort Maruta. Specjalizuje się w doradztwie prawnym z zakresu jakości i bezpieczeństwa żywności. Od 2012 r., doradza w zakresie klasyfikacji, składu, reklamy i urzędowych kontroli żywności



**Anna Gronostajska, Coca-Cola HBC**

BU QSE Manager PI&Bal Dyrektor ds. Zapewnienia Jakości, Ochrony Środowiska i Bezpieczeństwa Pracy Coca-Cola HBC Polska Sp. z o.o.



**Szymon Ośko, Animex**

Dyrektor Zarządzający ds. Jakości. Absolwent Towaroznawstwa na UE w Poznaniu oraz Zarządzania w londyńskim CMI. Od 20 lat pracuje w przemyśle spożywczym, m.in.: w Kerry Foods, Eisberg, Aryzta, a od 2018 w Animex Foods. W swojej pracy kieruje się ideami zrównoważonego rozwoju i stawia na pierwszym miejscu rozwój ludzi jako klucz do osiągnięcia sukcesów.



**Joanna Gredka, Animex**

Ekspert ds. Bezpieczeństwa Żywności. Z wykształcenia technolog żywności oraz absolwent MBA w INE PAN. Od 25 lat związana z obszarem jakości i bezpieczeństwa żywności, w tym blisko 20 lat w Animex Foods. W swojej pracy zawodowej pasjonuje się: oceną ryzyka, mikrobiologią prognostyczną i Kulturą Jakości.



**Wojciech Kowalczyk, EQS International**

Założyciel EQS International, posiada bogate doświadczenie w zarządzaniu i przywództwie w obszarze zapewnienia jakości oraz doskonałości operacyjnej. Jego kariera obejmuje ponad dwie dekady pracy w branży spożywczej, w trakcie której prowadził kluczowe inicjatywy poprawy jakości dla globalnych klientów, przyczyniając się do rozwoju i wzrostu firm oraz zapewniając zgodność z przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa żywności. Jest zaangażowany w rozwiązywanie problemów jakościowych, zwiększanie satysfakcji klientów i budowanie pozycji rynkowej marek. Jego celem jest ochrona konsumentów, wspieranie firm i promowanie zrównoważonych praktyk w sektorze spożywczym.

Sesja tematyczna 06.11 godzina 11:30 – 12:45

## Ewolucja podejścia systemowego i wiedza w organizacji dla rozwoju Kultury Bezpieczeństwa Żywności

Ochrona prawna sygnalisty - nowe obowiązki dla przedsiębiorstw sektora spożywczego

mec. Bartosz Fogel, GFP Legal

**GFP LEGAL**  
Kancelaria Prawna

Zmiana filozofii myślenia i wyznaczania celów dla bezpieczeństwa i jakości żywności wśród pracowników firmy

Tomasz Seliwiorstow, Barry Callebaut

**BARRY CALLEBAUT**

Angażująca kultura jakości i bezpieczeństwa żywności - doświadczenie z punktu widzenia firmy wielooddziałowej

Danuta Świąs, Bahlsen

**TET THE BAHLSEN FAMILY**

Zachowania pracowników w sytuacjach zagrożenia fizycznego w obiektach produkcyjnych - wpływ na skalę konsekwencji

mjr rez. dr hab. inż. Jarosław Stelmach, prof. uczelni, Safety Project



SAFETY PROJECT



PROWADZĄCY SESJĘ – Anna Gronostajska

PARTNERZY SESJI I ŚCIEŻKI



**STREFA MANAGERA**  
foodfakty

## PRELEGENCI (wg kolejności wystąpień)

### Ewolucja podejścia systemowego i wiedza w organizacji dla rozwoju Kultury Bezpieczeństwa Żywności



**mec. Bartosz Fogel, GFP Legal**

Partner w Kancelarii Prawnej GFP\_Legal, radca prawny z ponad 15-letnim doświadczeniem zawodowym specjalizujący się w prawie żywnościowym, farmaceutycznym i gospodarczym, prawie kontraktów oraz IT. Wśród klientów korzystających z jego usług są głównie zakłady produkcyjne i podmioty związane z branżą spożywczą.



**Tomasz Seliwiorstow, Barry Callebaut**

Kierownik globalnego zarządzania bezpieczeństwem mikrobiologicznym w firmie Barry Callebaut.



**Danuta Świąt, Bahlsen**

Dyrektor Zarządzania Jakością Grupy Bahlsen, audytor Systemów Jakości i Bezpieczeństwa Żywności. Wieloletnie doświadczenie w obszarze bezpieczeństwa żywności i zarządzania jakością, a także w zakresie rozwoju surowców, produktów i opakowań oraz Strategii Biznesowej jakości dostawców.



**mjr rez. dr hab. inż. Jarosław Stelmach, prof. uczelni, Safety Project**

Badacz, trener i popularyzator bezpieczeństwa. Prezes firmy doradczo-szkoleniowej Safety Project sp. z o.o. oraz Fundacji PIBiO. Ekspert RCB i senior ekspert NATO DEEP eAcademy. Pomysłodawca i organizator Kongresu Bezpieczeństwa Obiektów SAFE PLACE. Twórca kanału wiedzy o bezpieczeństwie „Project Safe-TY” na platformie YouTube.

Sesja tematyczna 07.11 godzina 9:30 – 11:00

## Nowe Horyzonty Bezpieczeństwa Żywności: Innowacyjne Zarządzanie Znanym i Nieznanym Ryzykiem

Wstęp: Rozwój bezpieczeństwa żywności w dobie nowych zagrożeń – najnowsze zmiany w standardach IFS

Agnieszka Wryk, IFS



Sposoby na zaangażowanie kadry managerskiej w rozwój systemów zarządzania bezpieczeństwem oraz Kultury Bezpieczeństwa Żywności w organizacji

Dominika Kałuża, Aryzta



Strategie reagowania na nieznane

Danuta Świąś, Bahlsen



Zarządzanie ryzykiem kategorii produktów świeżych oraz RTE – kompendium najlepszych praktyk

Izabela Topolska, LipCo Foods



Przykłady dochodzeń epidemiologicznych w ostatnio notowanych zatruciach pokarmowych

prof. dr hab. Krzysztof Kwiatek, Państwowy Instytut Weterynaryjny - PIB



Zarządzanie procesem i produkcją podzlecaną z perspektywy bezpieczeństwa produktu i reputacja marki

Agnieszka Wryk, IFS



PROWADZĄCY SESJĘ – Agnieszka Wryk

PARTNERZY SESJI I ŚCIEŻKI



## Nowe Horyzonty Bezpieczeństwa Żywności: Innowacyjne Zarządzanie Znanym i Nieznanym Ryzykiem



### Agnieszka Wryk, International Featured Standards

Jako CEE Market Development Manager, biorę aktywny udział w rozwoju i implementacji międzynarodowych standardów bezpieczeństwa produktów IFS w Polsce i Europie Centralno-Wschodniej. Moje doświadczenie obejmuje szeroki zakres działań związanych z rozwijaniem standardów oraz doskonaleniem dostawców.



### Dominika Kałuża, Aryzta Polska

Dyrektor jakości w Aryzta Polska, 18 lat doświadczenia w branży spożywczej. Jest absolwentką AR we Wrocławiu, wydział Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka. Posiada uprawnienia audytora wiodącego systemu zarządzania jakością wg ISO 9001:2015. Swoją karierę zaczynała w branży mięsnej, następnie związałam się z firmą Sante. Pragnąc nowych wyzwań rozpoczęła współpracę z firmą Lorenz Bahlzen Snack World.



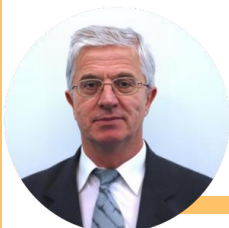
### Danuta Świąć, Grupa Bahlsen

Dyrektor Zarządzania Jakością Grupy Bahlsen, audytor Systemów Jakości i Bezpieczeństwa Żywności. Wieloletnie doświadczenie w obszarze bezpieczeństwa żywności i zarządzania jakością, a także w zakresie rozwoju surowców, produktów i opakowań oraz Strategii Biznesowej jakości dostawców.



### Izabela Topolska, LipCo Foods

Dyrektor Zarządzająca ds. Jakości w LipCo Foods. Technolog żywności, ukończyła studia podyplomowe na SGH oraz MBA. Kilkunastoletnie doświadczenie zawodowe zdobywała w obszarze żywności. Od wielu lat umacnia swoje kompetencje w branży drobiarskiej, w ramach której zarządza całym procesem jakościowym od pola do stołu. W LipCo Foods, dodatkowo odpowiada za bezpieczeństwo szerokiego portfolio multifoodowego, w tym m.in. za segmenty ryb i owoców morza, produktów plant based, mieszanek funkcjonalnych oraz panierów, napoi, a także karmy dla zwierząt domowych. LipCo Foods jest multifoodową grupą, w ramach której funkcjonują wszystkie spółki i marki obecne dotychczas w Grupach Kapitałowych SuperDrob i CPF Poland.



### prof. Dr hab. Krzysztof Kwiatek, Państwowy Instytut Weterynaryjny – PIB

Kierownik Zakładu Higieny Pasz Państwowego Instytutu Weterynaryjnego w Puławach, członek zarządu Polskiego Towarzystwa Nauk Weterynaryjnych. Główne kierunki działalności naukowej i specjalności to higiena żywności i pasz, z szczególnym uwzględnieniem zagadnień związanych z mikrobiologią żywności i pasz.

Sesja tematyczna 07.11 godzina 11:30 – 13:00

## HACCP i higiena - Czy możemy zapomnieć o najczęstszych przyczynach kryzysów bezpieczeństwa żywności (Listeria w centrum uwagi)

Wstęp i moderacja

dr hab. inż. Agnieszka Nowak, prof. PŁ, Instytut Technologii Fermentacji i Mikrobiologii



Monitoring środowiskowy jako podejście do zarządzania ryzykiem patogennych zanieczyszczeń procesowych

Barbara Krupska, Intertek



Badania obciążeniowe (challenge test) w kontekście proponowanych zmian legislacyjnych

Kamila Kuik, ALS



Posadzka przemysłowa w zakładzie spożywczym — uzupełnienie luki w utrzymaniu higieny pomiędzy cyklami czyszczenia

Piotr Jakóbczak, Flowcrete



Zastosowanie środków dezynfekcyjnych do eliminacji L. monocytogenes w środowisku produkcji żywności

Barbara Szymczak, ZUT w Szczecinie



Efektywne zarządzanie ryzykiem występowania listerii - Okiem praktyka

Tomasz Pyjor, Mowi



PROWADZĄCY SESJĘ – prof. Agnieszka Nowak

PARTNERZY SESJI I ŚCIEŻKI



# PRELEGENCI (wg kolejności wystąpień)

## HACCP i higiena - czy możemy zapomnieć o najczęstszych przyczynach kryzysów bezpieczeństwa żywności (Listeria w centrum uwagi)



**dr hab. inż. Agnieszka Nowak, prof. PŁ, Instytut Technologii Fermentacji i Mikrobiologii, Politechnika Łódzka**

Zainteresowania naukowe: mikrobiologia żywności, prawo żywnościowe, bioaktywne dodatki do żywności, nowoczesne systemy pakowania żywności.

**Barbara Krupska, Intertek Poland**



Specjalista Pracowni Analiz Mikrobiologicznych Intertek Poland. Absolwentka UW-M w Olsztynie. Od wielu lat związana z mikrobiologią żywności. Posiada doświadczenie praktyczne w wykonywaniu analiz mikrobiologicznych próbek środowiskowych oraz żywności. Osoba autoryzująca i zatwierdzająca sprawozdania z badań. Dodatkowo w laboratorium Intertek przygotowuje oraz prowadzi szkolenia z zakresu mikrobiologii żywności oraz monitoringu środowiska produkcyjnego.

**Kamila Kuik, ALS**



Biolog z ponad 10-letnim doświadczeniem w pracy w akredytowanych laboratoriach badań żywności. Zainteresowania związane z badaniami bakterii *Listeria monocytogenes*, identyfikacją przyczyn zanieczyszczeń produktów spożywczych oraz badań walidacyjnych terminów przydatności do spożycia.

**Piotr Jakóbczak, Flowcrete**



Dyrektor Sprzedaży Flowcrete & Vandex w Tremco CPG Poland. Ma ponad 25-letnie doświadczenie w branży posadzek żywicznych. Od 2011 r. kieruje działem sprzedaży Flowcrete w Polsce. Główny obszar jego specjalizacji to systemy posadzkowe w przemyśle, a szczególną uwagę poświęca nowym rozwiązaniom.

**dr inż. Barbara Szymczak, Zachodniopomorski Uniwersytet Technologiczny w Szczecinie**



Pracuje na stanowisku adiunkt w Katedrze Mikrobiologii Stosowanej i Fizjologii Żywnienia Człowieka w Zachodniopomorskim Uniwersytecie Technologicznym w Szczecinie. Jest autorką wielu publikacji dotyczących metod izolacji, identyfikacji i chorobotwórczości patogenów. Specjalizuje się w badaniach *L.monocytogenes*.

**Tomasz Pyjor, Mowi**



Quality Director w Mowi Central Europe. Doświadczenie w produkcji i zarządzaniu jakością. Obecnie pełni funkcję v-ce prezesa PSPR (Polskie Stowarzyszenie Przetwórców Ryb), w latach 2014-2016 Vice-President European Salmon Smokers Association.

## Zarządzanie bezpieczeństwem oparte na ryzyku – informowanie o alergenach niezamierzonych w produktach (PAL)

„Może zawierać ...” - deklaracja o niezamierzonej obecności alergenów - implikacje jej stosowania

dr inż. Beata Przygoda, NIZP PZH – PIB



Przykłady rozwiązań prawnych w krajach członkowskich EU deklarowania alergenów niezamierzonych w produktach

Grażyna Osęka, Foodie



Zanieczyszczenia krzyżowe, techniki analityczne, próbkowanie - krytyczne elementy doboru metody wymazu i metody analitycznej zgodnej z podejściem opartym na ryzyku

Dorota Mordoń-Nowak, Intertek



Wyzwania producenta w obszarze badań w kierunku alergenów - Okiem praktyka)

Ewa Brzezicka, MOWI



Walidacja procesu czyszczenia i analiza ryzyka jako niezbędny element deklaracji niezamierzonej obecności alergenów (PAL)

dr inż. Jakub Kobyliński, Silliker Polska grupa Mérieux NutriSciences



Praktyczne wskazówki techniczno-operacyjne w obszarze zarządzania alergenami w zakładzie

Beata Kamińska, SuperDrob (LipCo Foods)



PROWADZĄCY SESJĘ – Dorota Wyrwisz, ZPC „Otmuchów” S.A.

PARTNERZY SESJI I ŚCIEŻKI



# PRELEGENCI (wg kolejności wystąpień)

## Zarządzanie bezpieczeństwem oparte na ryzyku – informowanie o alergenach niezamierzonych w produktach (PAL)

### dr inż. Beata Przygoda, NIZP PZH - PIB



Kierownik Pracowni Wartości Odżywczej Żywności w Narodowym Instytucie Zdrowia Publicznego PZH – Państwowym Instytucie Badawczym. Zawodowo zajmuje się przede wszystkim szeroko pojętymi zagadnieniami dotyczącymi składu i wartości odżywczej żywności. Współautorka bazy danych oraz tabel składu i wartości odżywczej żywności. Uczestniczy w projektach badawczych, przygotowuje opinie i ekspertyzy. Współautorka kilkunastu monografii, wielu artykułów naukowych oraz popularno-naukowych.

### Grażyna Osęka, Foodie



Technolog żywności i prawnik. Wspólniczka założycielka firmy doradczej Foodie Sp. z o.o. sp.k. Od blisko 20 lat doradza firmom oraz organizacjom branży spożywczej i farmaceutycznej w zakresie prawa żywnościowego: kwalifikacji produktu, wprowadzania do obrotu, a także znakowania, prezentacji i reklamy.

### Dorota Mordoń-Nowak, Intertek Poland



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

### Ewa Brzezicka, Mowi



Absolwentka Politechniki Gdańskiej Wydziału Chemicznego, kierunek Biotechnologia. 21 lat doświadczenia w Laboratorium (wykonywanie analiz, opracowywanie i wdrażanie metod badawczych, interpretacja wyników badań, zarządzanie wynikiem). Obecnie Kierownik Laboratorium Mowi Poland S.A. – przetwórstwo rybne.

### dr inż. Jakub Kobyliński, Silliker Polska grupa Mérieux NutriSciences



Absolwent Wydziału Technologii Żywności i Żywnienia Człowieka SGGW w Warszawie. Pracuje w firmie Silliker Polska Sp. z o.o., polskim oddziale międzynarodowej grupy Mérieux NutriSciences na stanowisku Zastępcy Kierownika Działu Silliker® Food Science Center. Stowarzyszony w grupie zadaniowej Mérieux NutriSciences dotyczącej walidacji procesów technologicznych. Ponadto, w praktyce zawodowej zajmuje się m.in. wyznaczaniem terminów przydatności do spożycia, ocenami sensorycznymi, szkoleniami i wykrywaniem zafałszowań żywności. Prelegent na licznych sympozjach i konferencjach, autor artykułów naukowych i popularyzator nauki na portalach branżowych.

### Beata Kamińska, SuperDrob (LipCo Foods)



Ukończyła Politechnikę Łódzką z kierunkiem dyplomowania mikrobiologia techniczna. W SuperDrob S.A. Oddział Łódź pracuję od 19 lat. Do stycznia 2024 jako Kierownik Działu Jakości, od stycznia jako Dyrektor ds. Jakości w czterech Zakładach produkcyjnych.

Sesja tematyczna 07.11 godzina 11:30 – 13:00

## Wyzwania i ryzyka zanieczyszczeń chemicznych, biologicznych

Związki wpływające na funkcjonowanie układu hormonalnego - istotny czy marginalny problem dla bezpieczeństwa żywności

dr inż. Monika Beszterda-Buszczak, UP w Poznaniu



Antybiotykooporność bakterii - problem nie tylko kliniczny. Oporność na antybiotyki bakterii izolowanych z żywności

dr hab. inż. Wioleta Chajęcka-Wierzchowska, UW-M



Eliminacja tłuszczów trans (i-TFA) z żywności – prezentacja polskiego modelu podejścia

dr hab. n. farm. Hanna Mojska, prof. NIZP PZH – PIB, NIZP PZH – PIB



Wyzwania w kontroli nad zanieczyszczeniami w surowcach przeznaczonych do gastronomii

dr inż. Michał Antczak, Da Grasso



Normy Międzynarodowe w zakresie bezpieczeństwa żywności: Klucz do zapewnienia globalnych standardów jakości

Elżbieta Siuchta, PKN



PROWADZĄCY SESJĘ – Paweł Mirosz, Rymarz Zdort Maruta

PARTNERZY SESJI I ŚCIEŻKI



# PRELEGENCI (wg kolejności wystąpień)

## Wyzwania i ryzyka zanieczyszczeń chemicznych, biologicznych



### dr inż. Monika Beszterda-Buszczak, UP w Poznaniu

Adiunkt w Katedrze Biochemii i Analizy Żywności na Wydziale Nauk o Żywności i Żywieniu Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, specjalista w dziedzinie toksykologii i diagnostyki laboratoryjnej oraz rzeczoznawca działająca przy Stowarzyszeniu Naukowo-Technicznym Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego NOT. Naukowo koncentruje się na analityce związków endokrynnie aktywnych obecnych w żywności i środowisku oraz szeroko pojętej toksykologii żywności.



### dr hab. inż. Wioleta Chajęcka-Wierzchowska, UW-M

Adiunkt w Katedrze Mikrobiologii Przemysłowej i Żywności na Wydziale Nauki o Żywności, UW-M w Olsztynie. Jej działalność naukowa koncentruje się na badaniu genetycznych podstaw antybiotykooporności i wirulencji w tym enterotoksyczności i zdolności do tworzenia biofilmu drobnoustrojów izolowanych z żywności. W kręgu zainteresowań badawczych znajdują się także alternatywne techniki wykrywania patogenów w żywności z zastosowaniem technik immunofluorescencyjnych i molekularnych jak oraz opartych na białkach fagowych.



### dr hab. n. farm. Hanna Mojska, prof. NIZP PZH – PIB

Kierownik Pracowni Profilaktyki Chorób Żywnościowo-zależnych. Specjalistka w zakresie jakości i bezpieczeństwa żywności. Członek Komitetu Nauki o Żywieniu Człowieka PAN i Zarządu Głównego Polskiego Towarzystwa Nauk Żywnościowych, ekspert KE i EFSA w zakresie ograniczenia spożycia kwasów tłuszczowych trans.



### Elżbieta Siuchta, PKN

Z wykształcenia magister kosmetologii. W Polskim Komitecie Normalizacyjnym pracuje od 2008 r. Od 2009 r. pełniła funkcję sekretarza i konsultanta Komitetów Technicznych w Sektorze Chemii, a od 2018 r. w Sektorach Zagadnień podstawowych i Systemów Zarządzania (SZP) oraz Zdrowia Środowiska i Medycyny (SZŚ). Od marca 2024 zajmuje stanowisko Kierownika SZP i SZŚ.



### dr inż. Michał Antczak, Da Grasso

Ekspert w dziedzinie technologii żywności z doświadczeniem w zapewnianiu najwyższej jakości produktów. Posiada tytuł doktora nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia człowieka, ukończył SGGW w Warszawie. Od ponad 15 lat związany z obszarem jakości i bezpieczeństwa żywności, w tym 8 lat w segmencie gastronomicznym. W pracy zawodowej pasjonuje się: oceną ryzyka i zwiększaniem Kultury Bezpieczeństwa Żywności, zastosowaniem nowoczesnych technologii w kontroli jakości oraz zrównoważoną produkcją żywności.

Sesja tematyczna 07.11 godzina 14:00 – 15:30

## Zafałszowania żywności, perspektywy: prawna, organów kontrolujących, metody badawcze i prewencyjne

Zafałszowania z perspektywy Inspekcji IJHARS

Dorota Bocheńska, IJHARS



Przeciwdziałanie fałszowaniu produktów na rynkach eksportowych  
dr adw. Agnieszka Sztoldman, Osborne Clarke



Oznakowanie żywności, wprowadzenie w błąd, zafałszowanie – kryteria różniące rodzaje naruszeń, przykłady zakwestionowanych oznaczeń, kar

mec. Jacek Myszko, mec. Ewelina Woike-Reguła, SKS Legal



Zastosowanie technik LC-MS/MS w uwierzytelnianiu składu produktów spożywczych

dr hab. Anna Stachniuk, prof. UMLub., Uniwersytet Medyczny w Lublinie



Ilościowa zawartość składników na etykiecie – co, kiedy i jak deklarować, żeby nie zafałszować?

dr mec. Justyna Nowak, KRK Kieszkowska Rutkowska Kolasiński



Możliwość ochrony przed zafałszowaniem żywności w zakładzie produkcyjnym

dr inż. Paulina Mitrosz, SM „MLEKPOL” w Grajewie



PROWADZĄCY SESJĘ – Michał Snopkiewicz

PARTNERZY SESJI I ŚCIEŻKI



# PRELEGENCI (wg kolejności wystąpień)

## Zafałszowania żywności, perspektywy: prawna, organów kontrolujących, metody badawcze i prewencyjne



**Dorota Bocheńska, Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych**

Dyrektor Biura Orzecznictwa i Legislacji w Głównym Inspektoracie Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych.



**dr adw. Agnieszka Sztoldman, Osborne Clarke**

Counsel, Praktyka Własności Intelektualnej Osborne Clarke Poland. Doświadczona adwokatka specjalizująca się w prawie własności intelektualnej i prawie farmaceutycznym. Jest odpowiedzialna za rozwój lokalnej praktyki sporów w prawie własności intelektualnej i life sciences. Posiada dogłębną wiedzę i doświadczenie, zwłaszcza w sektorze nauk biologicznych i opieki zdrowotnej.



**mec. Jacek Myszek, Sołtysiński Kawecki & Szlęzak**

Nadzoruje w SK&S praktykę Life Sciences. Doradza podmiotom z sektora farmaceutycznego, spożywczego i wyrobów medycznych. W zakresie prawa żywnościowego wspiera klientów m.in. we wprowadzaniu produktów na rynek, wycofaniu produktów wadliwych oraz podczas kontroli prowadzonych przez organy administracyjne.



**mec. Ewelina Woike-Reguła, Sołtysiński Kawecki & Szlęzak**

Specjalizuje się w prawie żywnościowym, kosmetycznym oraz farmaceutycznym. Wspiera przedsiębiorców na różnych etapach łańcucha dystrybucyjnego produktów regulowanych, w tym środków spożywczych, produktów kosmetycznych, wyrobów medycznych oraz produktów innych kategorii.



**dr hab. Anna Stachniuk, prof. UM w Lublinie**

Katedra Dietetyki i Bioanalitiky. Jej badania naukowe ukierunkowane są na zastosowanie analitycznych technik łączonych opartych na chromatografii cieczowej sprzężonej ze spektrometrią mas do jakościowego i ilościowego oznaczania aktywnych biologicznie związków w matrycach biologicznych. Główne obszary badawcze: proteomika, metabolomika, uwiaryzalnianie żywności.



**dr mec. Justyna Nowak, KRK Kieszkowska Rutkowska Kolasiński**

Radca prawny. Specjalizuje się w prawie żywnościowym, w szczególności – suplementów diety, farmaceutycznym, prawie ochrony konsumentów i prawie reklamy. Doradza producentom żywności w zakresie znakowania i reklamy, umów dystrybucyjnych i agencyjnych.



**dr inż. Paulina Mitrosz, SM „MLEKPOL” w Grajewie**

Specjalista ds. Zrównoważonego Rozwoju oraz Przewodniczący Zespołu ds. Zapobiegania Oszustwom Żywnościowym w SM „MLEKPOL” w Grajewie. Technolog Żywności o specjalności Technologia Mleczarstwa i Inżynieria Produkcji Żywności (UWM). Dyscyplina naukowa: Zarządzanie i Jakość (URad).

# ŚCIEŻKA TEMATYCZNA – OPAKOWANIA



**Opakowania** – nie sposób obecnie pominąć aspekt opakowania jako integralnej części produktu. Z jednej strony opakowanie stanowi coraz większą wartość dla konsumenta, pełniąc coraz to różniejsze funkcje, również w łańcuch produkcji zrównoważonej. Temat opakowań i zrównoważonego rozwoju budzi emocje i niestety krąży również wiele przekłamań na rynku. Dlatego zaprosiliśmy instytucje i organizacje, do których można mieć 100% zaufania merytorycznego.

## Sesje tematyczne w dniu 06.11

9:30-11:00

Najważniejsze wyzwania regulacyjne w obszarze opakowań do żywności

11:30-12:45

Zagrożenia i szanse związane z recyklingiem, aspekty technologiczne opakowań

## PARTNERZY GŁÓWNI SUMMIT



Kingdom of the Netherlands

## PARTNERZY SESJI



## PARTNERZY NAUKOWI I INSTYTUCJONALNI



Politechnika Łódzka



# Najważniejsze wyzwania regulacyjne w obszarze opakowań do żywności

Wstęp i moderacja

Małgorzata Greszta, Polski Pakt Plastikowy



Bezpieczeństwo żywności w świetle projektu rozporządzenia PPWR (Packaging and Packaging Waste Regulation)

dr hab. inż. Patrycja Wojciechowska, prof. UEP, Stowarzyszenie Natureef



Czy regulacje dot. opakowań jednorazowego użytku z tworzyw sztucznych (SUP) nadal pozostają wyzwaniem dla przedsiębiorców?

mec. Sylwia Uziębło-Kowalska, Osborne Clarke



Biodegradacja opakowań, toksyczność oraz właściwości przeciwmikrobiologiczne

prof. dr hab. inż. Grażyna Budryn, ITiAŻ - Politechnika Łódzka



Politechnika Łódzka

System kaucyjny - gdzie jesteśmy, co dalej?

dr inż. Andrzej Gantner, PFPŻ ZP



PROWADZĄCY SESJĘ – Małgorzata Greszta

PARTNER SESJI



## Najważniejsze wyzwania regulacyjne w obszarze opakowań do żywności



**Małgorzata Greszta, Polski Pakt Plastikowy**



**dr hab. inż. Patrycja Wojciechowska, prof. UEP, Stowarzyszenie Natureef**

Ekspert Stowarzyszenia Natureef, praktyk i naukowiec. Zajmuje się zagadnieniami związanymi z jakością, znakowaniem i bezpieczeństwem opakowań w GOZ. Autorka i współautorka monografii, patentów, publikacji naukowych oraz ekspertyz i raportów



**mec. Sylwia Uziębło-Kowalska, Osborne Clarke**

Radca prawny, counsel w Osborne Clarke. Pomaga klientom zapewnić zgodność ich działań z przepisami z zakresu ochrony środowiska. Posiada duże doświadczenie w doradztwie dotyczącym gospodarowania odpadami, w tym w zakresie odpadów opakowaniowych i regulacji związanych z rozszerzoną odpowiedzialnością producenta (ROP). W swojej pracy Sylwia skupia się na regulacjach z zakresu zrównoważonego rozwoju, pomagając klientom opracowywać i wdrażać strategię ESG.



**prof. dr hab. inż. Grażyna Budryn, Instytut Technologii i Analizy Żywności - Politechnika Łódzka**

Dyrektor Instytutu Technologii i Analizy Żywności. Zainteresowania naukowe obejmują wyodrębnianie, identyfikację i określanie aktywności biologicznej substancji naturalnych, ich zastosowanie do żywności prozdrowotnej, zwiększanie ich zawartości w surowcach, stabilizację podczas przetwarzania i przechowywania żywności, a także aktywne opakowania biodegradowalne do żywności. W dorobku wiele wdrożonych pionierskich technologii w obszarze właściwości prozdrowotnych żywności.



**dr inż. Andrzej Gantner, Polska Federacja Producentów Żywności Związek Pracodawców**

Wiceprezes Zarządu, dyrektor generalny PFPŻ ZP. Redaktor naczelny kwartalnika „Food Lex”, członek Rady Związku Pracodawców i Przedsiębiorców, członek Rady KIG, członek komitetu nauk o żywności i żywienia PAN, Przewodniczący Sektorowej Rady ds. Kompetencji Żywność Wysokiej Jakości. Reprezentuje PFPŻ ZP w największej europejskiej organizacji przemysłu żywnościowego Food Drink Europe. Od ponad 20 lat związany z gospodarką żywnościową w zakresie zarządzania, marketingu, public relations, społecznej odpowiedzialności biznesu



## Zagrożenia i szanse związane z recyklingiem, aspekty technologiczne opakowań

Tworzywa sztuczne pochodzące z recyklingu przeznaczone do kontaktu z żywnością - aspekty regulacyjne

**Marzena Pawlicka-Cegiełko, NIZP PZH - PIB**



Zrozumieć eko-projektowanie - holistyczne podejście do całego cyklu życia produktu i opakowania

**Beata Sypniewska, Avery Dennison**



Bio-tworzywa polimerowe oraz dodatki modyfikujące ich właściwości do zastosowań opakowaniowych. Ekologiczne i funkcjonalne opakowania do żywności

**dr hab. inż. Anna Masek, prof. PŁ, WCh - Politechnika Łódzka**



Politechnika Łódzka



Wymogi prawne i dokumentacyjne dotyczące stosowania opakowań z recyklatów od strony firmy spożywczej - co badać, jakie certyfikaty

**dr adw. Hanna Bachowska, Rymarz Zdort Maruta**

**RYMARZ  
ZDORT  
MARUTA**

Uwarunkowania stosowania rozwiązań monomateriałowych. Czy we wszystkich produktach to możliwe? Przykłady produktów, w których dokonano zmiany opakowania z wielomateriałowego do mono

**Robert Gogolewski, CDM**

**CDM**  
PACKAGING

## Zagrożenia i szanse związane z recyklingiem, aspekty technologiczne opakowań



**Marzena Pawlicka-Cegiełko, Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH – PIB**

Kierownik Pracowni Oceny Materiałów i Wyrobów do Kontaktów z Żywnością w Zakładzie Bezpieczeństwa Żywności NIZP – PZH - PIB. Ekspert Grupy Roboczej Komisji Europejskiej ds. materiałów do kontaktu z żywnością oraz EFSA.



**Beata Sypniewska, Avery Dennison**

Business Development Manager w Avery Dennison, odpowiada za bezpośrednie kontakty i rozwój współpracy z właścicielami marek w branżach: spożywczej i napojów, alkoholowej, kosmetycznej i farmaceutycznej. Służy wsparciem przy wdrażaniu nowych i niestandardowych projektów, a także promuje surowce do produkcji etykiet i inne rozwiązania, które ułatwiają zamykanie obiegu i recykling opakowań. Motorem do działania jest też jej osobiste zainteresowanie tematyką ekologii oraz ponad 20-letnie doświadczenie w branży opakowań.



**dr hab. inż. Anna Masek, prof. PŁ, Wydział Chemiczny - Politechnika Łódzka**

Jest liderem zespołu badawczego zajmującego się bioinspirowanymi kompozytami polimerowymi. Kieruje unikalnym na skalę krajową laboratorium do starzenia materiałów polimerowych. Autorka wielu przełomowych technologii rozwiązujących globalne problemy związane z zagospodarowaniem odpadów poprzez wdrażanie nowej generacji biodegradowalnych materiałów polimerowych.



**dr adw. Hanna Bachowska, Rymarz Zdort Maruta**

Doradza klientom w postępowaniach sądowych oraz prowadzonych przez organy kontrolujące artykuły rolno-spożywcze, m.in. w zakresie obrotu, etykietowania i reklamy żywności. Drugi obszar specjalizacji stanowią postępowania refundacyjne.



**Robert Gogolewski, CDM**

Mgr inż. technologii przetwórstwa tworzyw sztucznych, absolwent PŁ, kierownik działu badawczo-rozwojowego w firmie CDM. Uczestniczy i prowadzi projekty dotacyjne. Audytor wewnętrzny standardów ISO 9001:2015, BRCGS/PM, FSC.

# ŚCIEŻKA TEMATYCZNA – BADANIA I KONTROLA PROCESU I PRODUKTU



**Badania i kontrola procesu i produktu** – żeby wszystkie działania firmy przyniosły pożądany efekt niezbędna jest efektywna kontrola. Plan kontroli, techniki próbkobrania, wybór metody i laboratorium, interpretacja wyników, to wszystko decyduje czy zaplanowane rozwiązanie będzie skuteczne. Podczas 4 dedykowanych sesji, w których partnerami merytorycznymi będą Polskie Centrum Akredytacji, Polski Komitet Normalizacyjny oraz IIPM skupimy na elementach trudnych, nieoczywistych, ale kluczowych dla sukcesu planu kontroli. Doniesienia ekspertów instytucji partnerskich uzupełnimy doniesieniami ekspertów wyspecjalizowanych firm oraz praktyków.

Wybierając tę ścieżkę będą Państwo mogli uczestniczyć w 4 sesjach, podzielonych niejako na 3 etapy:

**Etap 1** - Próbka i plan badań; **Etap 2** - Wybór metody badań; **Etap 3** - Raporty i interpretacja wyników oraz uczestniczyć w panelu ekspertów.

## Sesje tematyczne w dniu 06.11

9:30-11:00

Szybkie metody badawcze - efektywność i koszty. Elastyczne i innowacyjne podejście do analiz żywności

## Sesje tematyczne w dniu 07.11

9:30-11:00

Etap 1 - Specyfikacja, zlecenie i uzgodnienia pomiędzy firmą, kontrahentem oraz laboratorium - krytyczny element oceny zgodności

11:30-13:00

Etap 2 - Próbka i metoda - Diabeł tkwi w szczegółach - dlaczego pobieranie próbek i wybór metody jest kluczowy dla wykorzystania wyników badań?

14:00-15:30

Etap 3 - Wynik - niepewność pomiaru, stwierdzenia zgodności, opinie i interpretacje wyników – jak korzystać z wyników badań?

## PARTNERZY GŁÓWNI SUMMIT



## PARTNER ŚCIEŻKI



## PARTNER GŁÓWNY I PARTNER SESJI



## PARTNERZY NAUKOWI I INSTYTUCJONALNI



## Szybkie metody badawcze - efektywność i koszty. Elastyczne i innowacyjne podejście do analiz żywności

Wykorzystanie szybkich testów molekularnych jako narzędzie zwiększające dokładność wyników badań mikrobiologicznych  
dr n med. Miron Tokarski, Genomtec

GENOMTEC 

The FT-NIR Portable Revolution  
Yang Jiang, Ekspert firmy Donserv

 DONSERV®

Collo - nowa, rewolucyjna metoda natychmiastowego badania jakości surowców ciekłych  
dr Piotr Prokopowicz, LPP Equipment

 LPPequipment Warsaw

Tworzenie nowych testów opartych na szybkich metodach  
Grzegorz Niezbecki, ProGnosis Biotech

 PROGNOSIS  
BIOTECH

Szybkie metody dedykowane dla branży spożywczej w zwiększeniu jego produktywności oraz zapewnieniu wiarygodnych wyników  
Anna Gąś, Merck

MERCK

Czy wiesz co jesz? - Detekcja śladowych ilości substancji w żywności metodą SERS  
dr Kamila Pruszkowska, Metrohm Polska

 Metrohm



PROWADZĄCY SESJĘ – Andrzej Babuchowski

PARTNER SESJI I ŚCIEŻKI

## PRELEGENCI (wg kolejności wystąpień)

### Szybkie metody badawcze - efektywność i koszty. Elastyczne i innowacyjne podejście do analiz żywności



**dr n. med. Miron Tokarski, Genomtec S.A**

Współzałożyciel i prezes Genomtec S.A., także diagnosta laboratoryjny. Absolwent Wydziału Farmaceutycznego z Oddziałem Analityki Medycznej Uniwersytetu Medycznego we Wrocławiu. Doktor nauk medycznych w dziedzinie biologii molekularnej. Autor publikacji oraz współautor patentów Genomtec. Ambitny, młody naukowiec. Kierownik projektów finansowanych przez Narodowe Centrum Nauki oraz Narodowe Centrum Badań i Rozwoju.



**Yang Jiang, Ekspert firmy Donserv Wojciech Kaca**

Dyrektor ds. sprzedaży w międzynarodowej firmie Si-Ware Systems Inc. Ma ponad 12-letnie doświadczenie w sprzedaży i zarządzaniu produktami w branży technologii NIR, zdobytym w firmach produkujących instrumenty: Foss A/S z Danii, Buchi Labortechnik AG ze Szwajcarii i Neospectra od Si-Ware Systems ze Stanów Zjednoczonych.



**dr Piotr Prokopowicz, LPP Equipment**

Dr Piotr Prokopowicz jest managerem produktu w firmie LPP Equipment w Warszawie. Posiada Stopień Doktora Nauk Chemicznych w zakresie chemii organicznej. Specjalizuje się w technice chromatografii preparatywnej.



**Grzegorz Niezbecki, ProGnosis Biotech**

Absolwent Wydziału Chemii UMCS. W przeszłości pracownik IJHARS, JS Hamilton oraz Biomedica Polska. Obecnie Kierownik Sprzedaży Prognosis Biotech Polska. Specjalista ds. badań laboratoryjnych żywności, zbóż oraz pasz.



**Anna Gaś, Merck**

Mikrobiolog z wykształcenia i z pasji, od ponad dwudziestu lat. Swoje doświadczenie zawodowe zdobyła pracując w firmach zajmujących się produkcją żywności i napojów. Od siedemnastu lat odpowiada za Mikrobiologię w firmie Merck pod kątem marketingowo - merytorycznym. Obecnie sprawuje funkcję Regionalnego Kierownika Produktu i Eksperta Aplikacyjnego BioMonitoring Merck w CEE, Krajach Bałtyckich i w Ukrainie. Audytor wewnętrzny systemów zarządzania, zgodnych z wymaganiami norm serii ISO 9001. Wieloletni szkoleniowiec w obszarze mikrobiologii farmaceutycznej i w branży napojowo-spożywczej.



**dr Kamila Pruszkowska, Metrohm**

Absolwentka Wydziału Chemii na Uniwersytecie Warszawskim. Ukończyła doktorat z dziedziny krystalografii. W swoich badaniach oprócz dyfrakcji rentgenowskiej wykorzystywała również techniki spektroskopowe. Od ponad trzech lat spełnia swoje chemiczne pasje jak Specjalista Aplikacyjny ds. Spektroskopii w firmie Metrohm Polska.

## Etap 1 - Specyfikacja, zlecenie i uzgodnienia pomiędzy firmą, kontrahentem oraz laboratorium - krytyczny element oceny zgodności

Zlecenie realizacji badań – skuteczna komunikacja z laboratorium  
Monika Żmudzka, PCA



Standardy jakości mrożonych warzyw i owoców w aspekcie bezpieczeństwa żywności  
Anna Drabent, IBPRS - PIB



Technika NIR w kontroli jakości surowców; oznaczanie białka w produktach i surowcach  
Karolina Marek, LPP Equipment



Specyfikacja produktu spożywczego - wymagania w kontekście obowiązków producenta i dystrybutora  
Iwona Kowalczyk-Andrzejewska, Foodie



Zapewnienie zgodności produktu na etapie od produkcji do laboratorium rozwiązania METTLER TOLEDO do kontroli jakości produktów spożywczych  
Grzegorz Siara, Mettler Toledo

**METTLER TOLEDO**

PARTNER SESJI I ŚCIEŻKI



**METTLER TOLEDO**



# PRELEGENCI (wg kolejności wystąpień)

## Etap 1 - Specyfikacja, zlecenie i uzgodnienia pomiędzy firmą, kontrahentem oraz laboratorium - krytyczny element oceny zgodności



**Monika Żmudzka, PCA**

Pracownik w Dziale Akredytacji Badań i Certyfikacji Żywności w Polskim Centrum Akredytacji. Auditor wiodący w obszarze normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02.



**Anna Drabent, Instytut Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego im. prof. W. Dąbrowskiego**

Starsza specjalistka w Zakładzie Technologii i Techniki Chłodnictwa będącym jednostką organizacyjną Instytutu Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego-PIB. Obecnie realizuje prace związane z badaniem jakości mrożonych produktów spożywczych oraz przydatności nowych substancji w produkcji lodów i deserów mrożonych.



**Karolina Marek, LPP Equipment**

Absolwentka Wydziału Chemicznego Politechniki Śląskiej w Gliwicach. Od kilku lat jest managerką produktu w firmie LPP Equipment w Warszawie. Specjalistka w zakresie analityki żywności. Jej szczególnym zainteresowaniem jest spektroskopia w bliskiej podczerwieni (NIR).



**Iwona Kowalczyk-Andrzejewska, Foodie**

Wspólnik i doradca ds. żywności (Foodie Sp. z o.o, Sp.k.), dietetyk, członek Polskiego Towarzystwa Dietetyki (PTD), dyplomowany coach i mentor, prelegent krajowych konferencji oraz trener. Od ponad 20 lat specjalizuje się w temacie żywności, szczególnie w problematyce suplementów diety, produktów specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz żywności funkcjonalnej.



**Grzegorz Siara, Mettler Toledo**

Market Manager w firmie METTLER TOLEDO Sp. z o.o. Od 12 lat zajmuje się doradztwem i sprzedażą w zakresie urządzeń analitycznych i wagowych. Prelegent seminariów prowadzonych przez METTELR TOLEDO m.in. w zakresie Dobrych Praktyk Ważenia, Lean Lab oraz innych technik analitycznych.

## Etap 2 - Próbkę i metoda - Diabeł tkwi w szczegółach - dlaczego pobieranie próbek i wybór metody jest kluczowy dla wykorzystania wyników badań?

Pobieranie próbek – kluczowe znaczenie dla wykorzystania wyników badań

Joanna Rutkowska, PCA



Korzyści z aktywnego uczestnictwa w normalizacji krajowej: Wpływ na standardy, innowacje i bezpieczeństwo żywności

Marta Krejpcowicz, PKN



Stabilność, konsystencja i stopień płynności produktów spożywczych na podstawie pomiarów lepkości

Agnieszka Włodarczyk, IKA



Automatyzacja procesów analitycznych na przykładzie analizy kwasów tłuszczowych

dr Alina Marcinkowska, GBA



OMNIS NIR - pozytywne wibracje rodem ze Szwajcarii. Nowoczesność w analizie żywności w zgodzie z normami i standardami

dr Kamila Pruszkowska, Metrohm



PARTNER SESJI I ŚCIEŻKI





## PRELEGENCI (wg kolejności wystąpień)

### Etap 2 - Próбка i metoda - Diabeł tkwi w szczegółach - dlaczego pobieranie próbek i wybór metody jest kluczowy dla wykorzystania wyników badań?

#### Joanna Rutkowska, Polskie Centrum Akredytacji



Koordynator w Dziale Akredytacji Badań i Certyfikacji Żywności, Polskie Centrum Akredytacji. W ramach swojej pracy uczestniczę w ocenach laboratoriów jako audytor wiodący, oceniający działania laboratoriów w odniesieniu do wymagań normy PN-EN ISO/IEC 17025 oraz działania organizatorów badań biegłości w odniesieniu do wymagań normy PN-EN ISO/IEC 17043.

#### Marta Krejpowicz, Polski Komitet Normalizacyjny



Kierownik Sektora Zdrowia, Środowiska i Medycyny oraz Sektora Zagadnień Podstawowych i Systemów Zarządzania w Wydziale Prac Normalizacyjnych Polskiego Komitetu Normalizacyjnego; mgr inż. technolog drewna, absolwentka Wydziału Technologii Drewna Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie.

#### Agnieszka Włodarczyk, IKA Poland



Z wykształcenia biolog oraz menadżer kontroli jakości. Od ponad 7 lat w IKA Poland Sp z o.o., obecnie jako Senior Account Executive Mid Market jest ekspertem w dziedzinie urządzeń laboratoryjnych. Współpracuje z laboratoriami R&D oraz działami kontroli jakości pomagając rozwiązywać problemy z przygotowaniem próbek do badań, nowymi formulacjami, utrzymywaniem stabilności i konsystencji produktów spożywczych.

#### dr Alina Marcinkowska, GBA Polska



Dyrektor Laboratoriów Fizykochemicznych Segmentu FOOD w GBA Polska. Absolwentka Wydziału Chemii Uniwersytetu Gdańskiego, ukończyła studia magisterskie oraz doktoranckie otrzymując tytuł doktora nauk chemicznych w zakresie chemii. Od 17 lat związana z branżą badań żywności i suplementów diety. Zawodową karierę rozpoczynała jako ekspert ds. analiz wdrażając i walidując nowe metody badawcze. Od 10 lat zdobywa doświadczenie managerskie obejmując różne stanowiska kierownicze w obszarze laboratorium. Entuzjastka zarządzania LEAN.

#### dr Kamila Pruszkowska, Metrohm Polska



Absolwentka Wydziału Chemii na Uniwersytecie Warszawskim. Ukończyła doktorat z dziedziny krystalografii. W swoich badaniach oprócz dyfrakcji rentgenowskiej wykorzystywała również techniki spektroskopowe. Od ponad trzech lat spełnia swoje chemiczne pasje jak Specjalista Aplikacyjny ds. Spektroskopii w firmie Metrohm Polska.

## Etap 3 - Wynik - niepewność pomiaru, stwierdzenia zgodności, opinie i interpretacje wyników – jak korzystać z wyników badań?

Więcej niż "suchy" wynik – niepewność pomiaru, stwierdzenia zgodności, opinie i interpretacje wyników – jak korzystać z wyników badań?

Hanna Tugi, PCA



Raportowanie i interpretacja wyników

Grzegorz Niezbecki, ProGnosis Biotech



Spory na bazie rozbieżnych wyników badań

mec. Paweł Borek, MGS LAW



Zasady ustalania kryteriów mikrobiologicznych w specyfikacji produktu, znaczenie i skutki

dr inż. Anna Bugajewska, Ekspert Silliker Polska grupa Mérieux



PARTNER SESJI I ŚCIEŻKI



## PRELEGENCI (wg kolejności wystąpień)

### Etap 3 - Wynik - niepewność pomiaru, stwierdzenia zgodności, opinie i interpretacje wyników – jak korzystać z wyników badań?

#### Hanna Tugi, Polskie Centrum Akredytacji



Koordynator w Dziale Akredytacji Badań i Certyfikacji Żywności, Polskie Centrum Akredytacji. W ramach swojej pracy uczestniczę w ocenach laboratoriów jako audytor wiodący, oceniający działania laboratoriów w odniesieniu do wymagań normy PN-EN ISO/IEC 17025 oraz działania organizatorów badań biegłości w odniesieniu do wymagań normy PN-EN ISO/IEC 17043.

#### Grzegorz Niezbecki, ProGnosis Biotech



Absolwent Wydziału Chemii UMCS. W przeszłości pracownik IJHARS, JS Hamilton oraz Biomedica Polska. Obecnie Kierownik Sprzedaży Prognosis Biotech Polska. Specjalista ds. badań laboratoryjnych żywności, zbóż oraz pasz.

#### mec. Paweł Borek, MGS LAW



Ekspert w zakresie postępowania administracyjnego, ze szczególnym uwzględnieniem postępowania w zakresie prawa żywnościowego. Absolwent Uniwersytetu Gdańskiego, radca prawny. Pracował m.in. w Samorządowym Kolegium Odwoławczym w Gdańsku, kancelariach prawnych, był szefem działu prawnego Spółki Irlandzkiej, która sprzedawała suplementy diety na terenie Europy. Członek Food Lawyers Network.

#### dr inż. Anna Bugajewska, Ekspert Silliker Polska grupa Mérieux NutriSciences



Dr inż. nauk w zakresie Technologii Żywności i Żywnienia, ekspert Silliker Polska grupa Mérieux NutriSciences, konsultant, trener w zakresie: bezpieczeństwa żywności, szacowania mikrobiologicznego ryzyka w łańcuchu żywnościowym, wymagań prawa żywnościowego, akredytacji wg ISO17025..

# ŚCIEŻKA TEMATYCZNA – ZGODNOŚĆ I ZRÓWNOWAŻONY ROZWÓJ



**Zrównoważony rozwój** – tematykę zrównoważonego rozwoju podejmiemy na dwa sposoby. Po pierwsze dedykujemy całą sesję tematyczną czekającemu wszystkich raportowaniu i innym obowiązkom operatorów żywności. Ale dodatkowo tematyka zrównoważonego rozwoju pojawi się w innych sesjach tematycznych, blisko konkretnych tematów, jak produkty i technologie zrównoważone czy opakowania. W obszarze zrównoważonego rozwoju panuje delikatnie mówiąc chaos informacyjny, chcemy Państwu uporządkować kompleksowo sytuację na dzisiaj i najbliższe miesiące.

**Wybierając tę ścieżkę pamiętajcie Państwo, że:**

Tematyka pojawi się w dedykowanej sesji, ale również w innych sesjach tematycznych i sesji plenarnej, w której kompleksowo podsumowany będzie system kaucyjny.

**Ścieżka zgodność** nie jest reprezentowana jako oddzielne dedykowane sesje, lecz przenika przez wszystkie sesje, w których ten obszar ma zastosowanie. Oznacza to, że aspekty zgodności będą omawiane w kontekście każdej tematyki, zapewniając wszechstronne podejście do tego kluczowego zagadnienia. W ten sposób chcemy zagwarantować, że problematyka zgodności będzie uwzględniona w każdej dyskusji i każdej prezentacji, niezależnie od wybranego obszaru tematycznego.

Zaprosiliśmy całą czołówkę prawników i ekspertów w obszarze zgodności. Czekają nas wiele doniesień, ale co najważniejsze eksperci będą do Państwa dyspozycji przez cały FoodFakty Summit w strefie spotkań i warsztatów.

## Sesje tematyczne w dniu 06.11

11:30-12:45

Zrównoważony rozwój i Europejskie Standardy Sprawozdawczości Zrównoważonego Rozwoju. Zobowiązanie czy szansa dla firmy?

### PARTNERZY GŁÓWNI SUMMIT



### PARTNER GŁÓWNY ŚCIEŻKI



### PARTNERZY ŚCIEŻKI ZGODNOŚĆ



## Zrównoważony rozwój i Europejskie Standardy Sprawozdawczości Zrównoważonego Rozwoju. Zobowiązanie czy szansa dla firmy?

Oświadczenia środowiskowe w kontekście greenwashingu - nowe wyzwania dla firm

Alicja Michałowska, FOOD LAW Centrum Prawa Żywnościowego i Produktowego



Podejście profesjonalne do greenwashingu, europejski standard, jak się przygotować do zgodności organizacji z wymogami UE?

Mieczysław Obiedziński, TÜV SÜD



Przykłady dekarbonizacji polskiego przemysłu rolno-spożywczego

Ewelina Włodarczyk, IBPRS - PIB



ESRS a inne regulacje, czyli kilka uwag o głównych wyzwaniach w obszarze compliance w sektorze spożywczym

mec. Sylwia Uziębło-Kowalska, Osborne Clarke



PARTNER SESJI I ŚCIEŻKI

## PRELEGENCI (wg kolejności wystąpień)

# Zrównoważony rozwój i Europejskie Standardy Sprawozdawczości Zrównoważonego Rozwoju. Zobowiązanie czy szansa dla firmy?



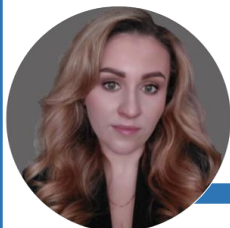
Alicja Michałowska, FOOD LAW Centrum Prawa Żywnościowego i Produktowego

Prawniczka w FOOD LAW Centrum Prawa Żywnościowego i Produktowego. Specjalizuje się w doradztwie z zakresu żywności prozdrowotnej – produkty wzbogacane, suplementy diety, nowa żywność. Aplikantka radcowska przy Okręgowej Izbie Radców Prawnych w Warszawie.



Mieczysław Obiedziński, TÜV SÜD

Prezes Zarządu TÜV SÜD Polska, auditor wiodący, ekspert w obszarze branży spożywczej, opakowaniowej oraz paszowej.



Ewelina Włodarczyk, Instytut Biotechnologii Przemysłu Rolno - Spożywczego im. prof. W. Dąbrowskiego

Specjalista w Zakładzie Technologii i Techniki Chłodnictwa w Łodzi IBPRS - PIB. Zajmuje się zrównoważonym rozwojem w przemyśle rolno-spożywczym oraz analizą wskaźników środowiskowych (śląd węglowy, śląd wodny).



mec. Sylwia Uziębło-Kowalska, Osborne Clarke

Radca prawny, counsel w Osborne Clarke. Pomaga klientom zapewnić zgodność ich działań z przepisami z zakresu ochrony środowiska. Posiada duże doświadczenie w doradztwie dotyczącym gospodarowania odpadami, w tym w zakresie odpadów opakowaniowych i regulacji związanych z rozszerzoną odpowiedzialnością producenta (ROP). W swojej pracy Sylwia skupia się na regulacjach z zakresu zrównoważonego rozwoju, pomagając klientom opracowywać i wdrażać strategie ESG.




# WARSZTATY – BEZPIECZEŃSTWO FIRM I OSOBISTE



**Warsztaty – bezpieczeństwo firm i osobiste** – w dobie ciągłego napięcia związanego z wojną w Ukrainie, utrzymywanego wysokiego ryzyka terrorystycznego oraz rosnącego ryzyka naruszenia bezpieczeństwa fizycznego firm oraz osobistego poszczególnych osób, pomyśleliśmy, że dodatkową wartością dla Państwa będzie możliwość spotkania w dwóch odsłonach wybitnych specjalistów z zakresu bezpieczeństwa antyterrorystycznego budynków użyteczności publicznej, w tym zakładów produkcyjnych.

## Warsztaty w dniu 06.11

### SALA 1

9:00	Jak i po co mierzyć lepkość próbek spożywczych?	
10:30 11:30	Warsztat 1: Technologie produkcji mięsa komórkowego Warsztat 2: Optymalizacja metod analitycznych żywności	
13:00 15:00	Warsztat 1: Szybka analiza żywności z wykorzystaniem techniki NIR - zmierz i zobacz jakie to proste. Warsztat 2: Praktyczne przykłady szybkiej oceny jakości surowców na podstawie badania właściwości dielektrycznych technologią Collo	

## PARTNERZY GŁÓWNI SUMMIT



## PARTNERZY WARSZTATÓW



# WARSZTATY – BEZPIECZEŃSTWO FIRM I OSOBISTE



**Warsztaty – bezpieczeństwo firm i osobiste** – w dobie ciągłego napięcia związanego z wojną w Ukrainie, utrzymanego wysokiego ryzyka terrorystycznego oraz rosnącego ryzyka naruszenia bezpieczeństwa fizycznego firm oraz osobistego poszczególnych osób, pomyśleliśmy, że dodatkową wartością dla Państwa będzie możliwość spotkania w dwóch odsłonach wybitnych specjalistów z zakresu bezpieczeństwa antyterrorystycznego budynków użyteczności publicznej, w tym zakładów produkcyjnych.

## Warsztaty w dniu 07.11

### SALA 1

9:00  
10:00  
11:00  
12:00  
13:00  
14:00  
15:00

Analiza OMNIS NIR - Szybciej, łatwiej, wydajniej!



### SALA 2

9:00  
10:00  
11:00  
12:00  
13:00  
14:00  
15:00

Warsztat 1: Szybka analiza żywności z wykorzystaniem techniki NIR - zmierz i zobacz jakie to proste.

Warsztat 2: Praktyczne przykłady szybkiej oceny jakości surowców na podstawie badania właściwości dielektrycznych technologią Collo



Ciąg dalszy warsztatów na kolejnej stronie

## PARTNERZY GŁÓWNI SUMMIT



## PARTNERZY WARSZTATÓW





# WARSZTATY – BEZPIECZEŃSTWO FIRM I OSOBISTE



**Warsztaty – bezpieczeństwo firm i osobiste** – w dobie ciągłego napięcia związanego z wojną w Ukrainie, utrzymanego wysokiego ryzyka terrorystycznego oraz rosnącego ryzyka naruszenia bezpieczeństwa fizycznego firm oraz osobistego poszczególnych osób, pomyśleliśmy, że dodatkową wartością dla Państwa będzie możliwość spotkania w dwóch odsłonach wybitnych specjalistów z zakresu bezpieczeństwa antyterrorystycznego budynków użyteczności publicznej, w tym zakładów produkcyjnych.

## Warsztaty w dniu 07.11

### SALA 3

9:00	Przygotowanie próbek do badań ilościowych i jakościowych- mielenie, homogenizacja, mieszanie	
10:00 11:00	Warsztat 1: Technologie produkcji mięsa komórkowego Warsztat 2: Optymalizacja metod analitycznych żywności	
12:00 14:00	Wykorzystanie zaawansowanych rozwiązań pomiarowych Xylem, jako metoda optymalizacji i redukcji kosztów Analiza NIR - przyszłość kontroli jakości w laboratorium i w terenie	
13:00	Planowane zmiany w zakresie dozwolonych składników żywności. Czy ashwagandha i berberyna i koper będą dozwolone jako składnikami żywności?	

### SALA 4

10:00 11:00 12:00 13:00	Reagowanie na zamachy w środowisku obiektów produkcyjnych – praktyczne ćwiczenia na realnych scenariuszach	
----------------------------------	--	--

## PARTNERZY GŁÓWNI SUMMIT



## PARTNERZY WARSZTATÓW





## DZIĘKUJEMY WSZYSTKIM FIRMOM I ORGANIZACJOM ZAANGAŻOWANYM WE WSPÓŁTWORZENIE WYDARZENIA

**PARTNERZY**

INSTYTUCJE	NAUKA PARTNERZY	NAUKA PRELEGENCI	INSTYTUTY BADAWCZE	PARTNERZY BIZNES	PARTNERZY BIZNES	PARTNERZY BIZNES	PARTNERZY KANCELARIE	PARTNERZY KANCELARIE	PRODUCENCI ŻYWNOSCI	ORGANIZACJE BRANZOWE	ORGANIZACJE BRANZOWE

Ścieżki rabatowe		Rabat*	Cały FoodFakty Summit	Pierwszy dzień FoodFakty Summit (6.11.24)	Drugi dzień FoodFakty Summit (7.11.24)
			Cena netto/osoba		
1.	Firmy produkujące żywność i opakowania w Polsce * Sieci handlowe i dystrybutorzy żywności	20%	1430 PLN	950 PLN	750 PLN
2.	Firmy, które otrzymają kod rabatowy od jednego z <a href="#">Partnerów FoodFakty SUMMIT**</a>	30%	1250 PLN	830 PLN	580 PLN
3.	Klienci Strefy Managera	35%	1160 PLN	770 PLN	530 PLN
4.	Cena za drugą i kolejną osobę z firmy spełniającą warunek z punktu 1.	40%	1070 PLN	710 PLN	390 PLN
5.	Administracja państwowa	45%	980 PLN	650 PLN	390 PLN
6.	Nauka (oferta specjalna)		780 PLN	390 PLN	390 PLN

\*Rabat od ceny podstawowej

UWAGA: Oferta ścieżek rabatowych obowiązuje do 15.10.2024, po tym terminie ceny mogą ulec zmianie, zapraszamy do jak najszybszej pre-rejestracji.

Cena podstawowa udziału w FoodFakty Summit	Cały FoodFakty Summit	Pierwszy dzień FoodFakty Summit (6.11.24)	Drugi dzień FoodFakty Summit (7.11.24)
	Cena netto/osoba		
Cena udziału 1 osoby z organizacji niespełniających żadnego z warunków ścieżek rabatowych	1790 PLN	1190 PLN	900 PLN
Ilość wejściówek dla firm niebędących producentami żywności lub opakowań ograniczona			

Opcja – Oficjalny Przedstawiciel firmy	Cały FoodFakty Summit	Wybrany dzień FoodFakty Summit
	Cena netto/osoba	
Opcja dla firm, które są np. dostawcami dla branży spożywczej – Oficjalny Przedstawiciel Firmy – (cena zawiera umieszczenie loga firmy w sekcji Partnerzy wspierający; możliwość ustawienie roll-upu na terenie FoodFakty Summit, transparentne reprezentowanie firmy)	1900 PLN	1400 PLN

**Uwaga:** Rabaty nie sumują się – należy wybrać jedną ze ścieżek rabatowych najdogodniejszą dla Państwa firmy

Cena nie zawiera kosztu hoteli – [LISTA HOTELI I INFORMACJE O RABATACH](#)

\*Firma posiada zakłady produkcyjne w Polsce (do definicji żywności nie klasyfikują się dodatki do żywności)

\*\*[Kod rabatowy można uzyskać u wskazanych Partnerów wydarzenia](#)

KLIKNIJ, ABY UZUPEŁNIĆ  
FORMULARZ ZGŁOSZENIOWY



## Warunki ogólne udziału:

1. Udział możliwy po wypełnieniu formularza wstępnej rezerwacji, potwierdzeniu warunków przez organizatora oraz uiszczeniu opłaty.
2. Ostateczny koszt udziału na podstawie opublikowanych w ofercie, każdorazowo musi być potwierdzony przez organizatora przed wniesieniem opłaty uczestnictwa.
3. Udział w wydarzeniu możliwy dla wszystkich zainteresowanych tematyką, niemniej ilość wejściówek dla pracowników firm niebędących firmami produkującymi żywność i opakowania lub dystrybuującymi żywność jest ograniczona.
4. Za firmy produkcyjne wymienione w punkcie 3. rozumie się firmy posiadające fabryki produkcyjne na terytorium RP.
5. Rabaty w ofercie nie sumują się.
6. Oferta ścieżek rabatowych obowiązuje do 15.10.2024, po tym terminie ceny mogą ulec zmianie.
7. Organizator ma prawo odmówić udziału bez podania przyczyny.
8. Organizator nie przewiduje zwrotów opłaconego uczestnictwa, możliwa zamiana uczestników wyłącznie w ramach tej samej organizacji.
9. Nie dopuszcza się odsprzedaży udziału w FoodFakty SUMMIT.
- 10. Organizator nie gwarantuje możliwości udziału w każdej sesji tematycznej, ilość miejsc w salach limitowana jest ich wielkością.** Nie przewiduje się pre-rejestracji na poszczególne sesje, wielkość sal będzie dopasowana w miarę możliwości technicznych do zainteresowania uczestników.
11. Po wyczerpaniu ilości miejsc w konkretnych salach, uczestnicy zapraszani będą na inne sesje.
- 12. Zakup uczestnictwa w FoodFakty SUMMIT wiąże się z:**
  - a) Wyrażeniem zgody na rejestrację w dedykowanej aplikacji konferencyjnej.
  - b) Wyrażeniem zgody na wykonywanie zdjęć i publikację przez organizatora na potrzeby własne.
  - c) Wyrażeniem zgody marketingowej umieszczonej w formularzu rejestracyjnym.
12. Organizator nie bierze odpowiedzialności za publikowanie wizerunku uczestników przez podmioty trzecie.
13. Organizator nie ubezpiecza uczestników na okoliczność odpowiedzialności cywilnej oraz nieszczęśliwych wypadków.
14. Organizator nie wystawia certyfikatów na okoliczność uczestniczenia w poszczególnych sesjach. Certyfikat uczestnictwa w FoodFakty SUMMIT przesłany będzie wyłącznie elektronicznie.
- 15. Certyfikaty elektroniczne uczestnictwa w wydarzeniu wystawiane są wyłącznie na dane podane podczas rejestracji. Certyfikat drukowany za dodatkową opłatą 50 PLN netto.**
16. Organizator nie gwarantuje udostępniania wszystkich prezentacji wykorzystywanych podczas sesji.
17. Organizator nie bierze odpowiedzialności za treści przekazywane podczas sesji przez prelegentów oraz wszelkich działań podejmowanych przez uczestników na ich podstawie.
18. Cena udziału nie zawiera kosztów dojazdu, hoteli oraz wyżywienia poza miejscem odbywania się FoodFakty SUMMIT.
19. W przypadku odwołania wydarzenia z powodów nie leżących po stronie organizatora, wynikających np. z ogłoszenia stanu pandemii lub innych ograniczeń, organizator nie gwarantuje zwrotu pełnej kwoty opłaconego uczestnictwa.
20. Miejsce wydarzenia: Politechnika Łódzka – Alchemium Ul. Żeromskiego 114, Łódź.
21. Parkingi podczas SUMMIT odpłatne. Miejsca dostępne na terenie kampusu lub okolicznych ulicach.
22. Ilość miejsc hotelowych może ulegać ograniczeniom w tym terminie, rekomendujemy jak najszybszą rezerwację.
23. Organizatorem oraz administratorem danych osobowych jest Prokonsument Sp. z o.o. właściciel portalu FoodFakty.pl.

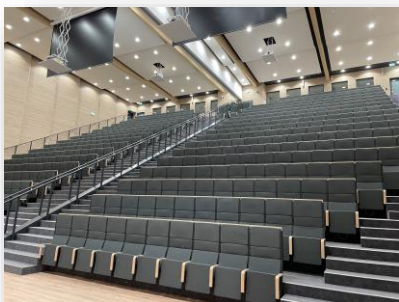
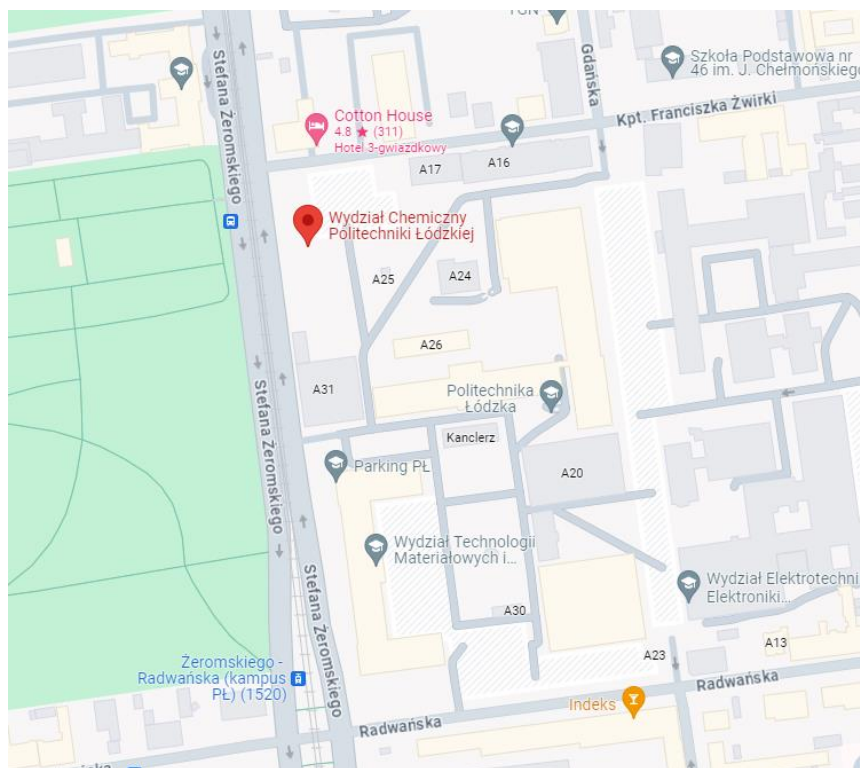
## Hasło rabatowe: „FoodFakty Summit”

### HOTELE I RABATY

HOTEL	RABAT	REZERWACJE	DODATKOWE INFORMACJE
<b><u>DoubleTree by Hilton Hotel Łódź</u></b>	15% od ceny dnia	tel.: 42 208 80 00 lcjdl.res@hilton.com	Zniżka obowiązuje w dn. 5-8.11.2024
<b><u>Qubus Hotel Łódź</u></b>	15% od ceny dnia oraz zniżka na Parking 50%	tel.: 42 275 5 100 lodz@qubushotel.com	Zniżka obowiązuje w dn. 5-7.11.2024
<b><u>Focus Hotel Łódź</u></b>	20% rabatu od ceny dnia	tel.: +48 44 333 33 33 cdr@focushotels.pl	Zniżka obowiązuje w dn. 5-7.11.2024
<b><u>Cotton House</u></b>	15% od cen z strony internetowej	tel. +42 733 500 777 recepcja@cottonhouse.pl	Zniżka obowiązuje w dn. 5-7.11.2024
<b><u>Hotel ibis Łódź Centrum</u></b>	15% od publikowanej ceny dnia oraz 50% na parking	H3096-RE@accor.com	Zniżka obowiązuje w dn. 5-7.11.2024
<b><u>Hotel Restaurant Campanile Lodz</u></b>	15% od ceny dnia	lodz@campanile.com	Zniżka obowiązuje w dn. 5-7.11.2024
<b><u>B&amp;B HOTEL Łódź Centrum</u></b>	15% od ceny dnia	tel.: +48 42 207 00 40 lub e-mail : lodz@hotelbb.com	Zniżka obowiązuje w dn. 5-10.11.2024
<b><u>Hotel Tobacco</u></b>	Pokój dwuosobowy ze śniadaniem 390 PLN Pokój jednoosobowy ze śniadaniem 300 PLN	Stawki obowiązują przy rezerwacji bezpośredniej w Recepcji hotelu – tj. mailowo, telefonicznie lub osobiście	Zniżka obowiązuje w dn. 5-8.11.2024
<b><u>Hampton by Hilton Łódź City Center</u></b>	15% od ceny dnia	reservations@hbhlodz.com	Zniżka obowiązuje w dn. 5-7.11.2024
<b><u>Hotel Novotel</u></b>	15% od publikowanej ceny dnia oraz 50% na parking	H3096-RE@accor.com	Zniżka obowiązuje w dn. 5-7.11.2024

Ilość miejsc hotelowych może ulegać ograniczeniom w tym terminie, rekomendujemy jak najszybszą rezerwację.

## Politechnika Łódzka – Alchemium Ul. Żeromskiego 114, Łódź



Parkingi podczas SUMMIT odpłatne. Miejsca dostępne na terenie kampusu lub okolicznych ulicach.

# foodfakty

Food Safety Culture Initiative



501 370 590  
501 344 668  
507 726 456  
600 972 263



[foodfakty@foodfakty.pl](mailto:foodfakty@foodfakty.pl)



Serwituty 25  
02-233 Warszawa