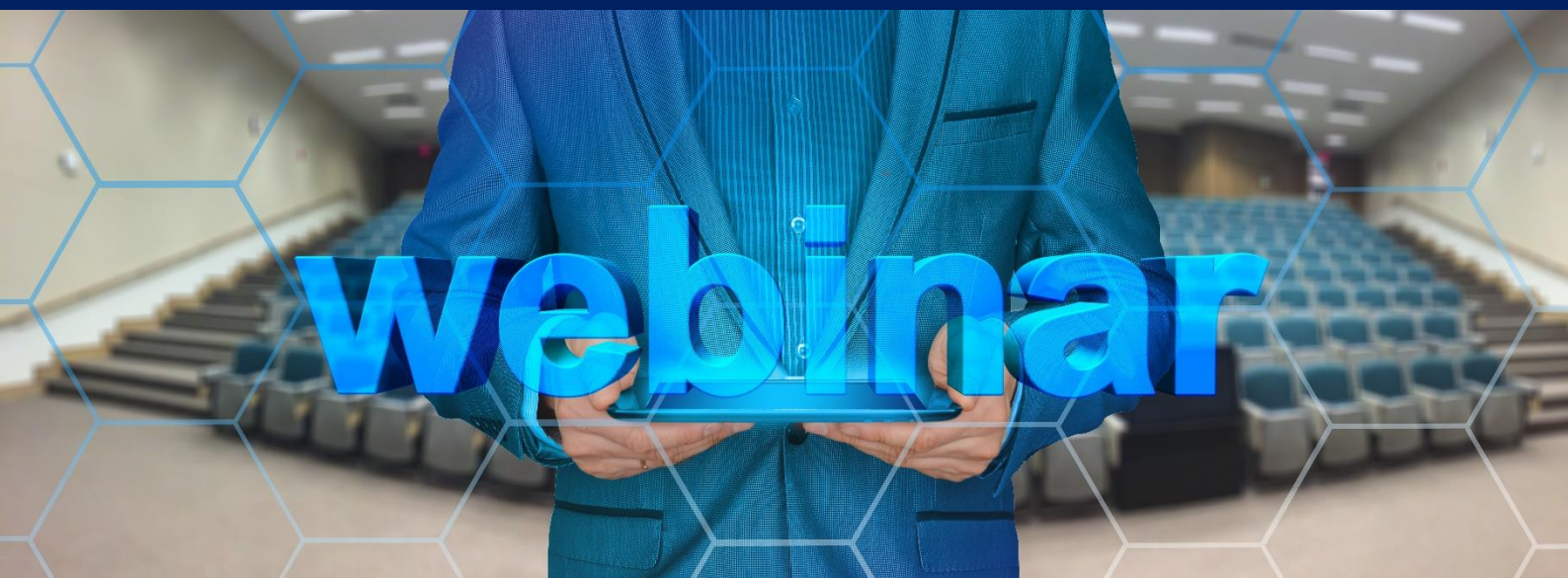


eFORUM

Bezpieczne i ekologiczne opakowania do żywności

27.04.2021 r., godz. 12.00 - 14.00



webinar

ORGANIZATOR

PARTNER MERYTORYCZNY

STREFA MANAGERA
foodfakty

natureef.pl

PRELEGENCI I PARTNERZY WSPIERAJĄCY

 **Santander**
Bankowość Biznesowa i Korporacyjna

**BRANDY
DESIGN**

 **CENTRUM PRAWA ŻYWNOŚCIOWEGO**
A. Szymecka-Wesołowska, D. Szostek sp. j.

KGL



CDM
PACKAGING

 **HAMILTON**

bsi.

 **Dunapack Packaging** | We will.
PRINZILOHN GROUP

 **famag**

foodfakty
Food Safety Culture Initiative

 **NAWIGATOR**

ZAPROSZENIE

Szanowni Państwo!

Opakowania do żywności pełnią szereg ważnych funkcji, jednak przede wszystkim muszą być użyteczne i bezpieczne dla zapakowanych produktów. Pandemia Covid-19 przypomniała, że mają one chronić pakowane produkty i spowodowała rozwój nowych rozwiązań.

Producenci opakowań mają odpowiedzialność względem społeczeństwa i środowiska naturalnego w zakresie współpracy w zarządzaniu odpadami z opakowań, stosowania właściwych surowców, opracowywania odpowiednich opakowań, wykorzystywania optymalnych technologii oraz rzetelnej edukacji konsumentów w zakresie postępowania z opakowaniem oraz w zakresie składu.

Branża opakowań wciąż wykazuje dużą odporność na kryzysy. Pierwsze miesiące 2021 r. pokazują, że w tym roku również mogą zajść istotne zmiany na rynku. Obroty w e-handlu wciąż utrzymują się na poziomie niewiele niższym od ubiegłorocznych rekordów, a jednocześnie obserwujemy problemy z podażą surowca.

W tym roku dużym wyzwaniem zarówno dla producentów i wprowadzających do obrotu opakowania, jak i dla producentów żywności opakowanej są istotne zmiany prawne.

Jestem niezmiernie wdzięczny Partnerom tego wydania FF NAWIGATORA za chęć kontynuacji i rozwinięcie tematu opakowań do żywności poprzez udział w wydarzeniu:

eFORUM FoodFakty – Bezpieczne i ekologiczne opakowania do żywności

To już kolejny projekt, w którym FoodFakty pokazują, że dzięki otwartości i chęci do wspólnego działania firm z tego samego obszaru, można wygenerować ogromną wartość z pożytkiem dla wszystkich.

Do Państwa mam prośbę: nie traktujcie tego wydarzenia jako standardowego szkolenia. To coś zupełnie innego, ale i o wiele więcej. W ciągu 2 godzin otrzymacie Państwo unikalną, wielowymiarową wiedzę managerską, bezpośrednio od najlepszych specjalistów w swojej dziedzinie. Mam pewność, że zdobyta wiedza zainspiruje, ostrzeże, a w końcu ukierunkuje na konieczność pogłębienia wybranych tematów.



Janusz Olejnik

Założyciel projektu FoodFakty – Food Safety Culture Initiative PL
Przewodniczący Komitetu Technicznego przy PKN nr 310
ds. Systemów Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności
Członek Polskiej Grupy Roboczej przy IFS
Dyrektor Generalny Silliker Polska w latach 2001-2020

Eksperci eFORUM FoodFakty

Bezpieczne i ekologiczne opakowania do żywności

WG KOLEJNOŚCI PRELEKCJI



Jaśmina Solecka

Prezes Zarządu Stowarzyszenia Natureef



Maciej Nałęcz

Analitik Sektorowy ds. sektora Produkcji Przemysłowej, Santander Bank Polska. Analitik trendów w sektorach przemysłowych, budownictwa oraz nowoczesnych usług



Jakub Śwircz

Strateg i kurator sztuki. Wspólnik i dyrektor zarządzający Brandy Design. Absolwent Instytutu Filozofii. Przez dekadę współpracował z polskimi i międzynarodowymi artystami realizując projekty wystawowe i galeryjne



Patryk Kalinowski

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



Anita Frydrych

Dyrektor Działu Rozwoju Technologii Tworzyw Sztucznych i Funduszy Unijnych, KGL S.A. Doktor nauk chemicznych w zakresie chemii i technologii materiałów polimerowych. Absolwentka Wydziału Chemicznego Politechniki Warszawskiej



Małgorzata Szymczukiewicz

Dyrektor ds. Rozwoju i Systemów Zarządzania w KB Folie Polska Sp. z o. o. Absolwentka kierunku ochrona środowiska na Politechnice Białostockiej. Posiada ponad 20-letnie doświadczenie w branży opakowań związane m.in. z projektowaniem i wdrażaniem nowych struktur opakowaniowych.



Robert Gogolewski

Kierownik Działu R&D w CDM z wieloletnim doświadczeniem w zakresie bezpieczeństwa produktu, wdrażania nowych technologii oraz innowacji produktowych



Adam Fotek

Pracownik J.S. Hamilton Poland Sp. z o.o. Specjalizacja w dziedzinie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych do kontaktu z żywnością. Posiada wiedzę i doświadczenie w zakresie przepisów prawa europejskiego i polskiego oraz metod badawczych na temat opakowań do żywności

PROGRAM	
Powitanie/wstęp <i>Janusz Olejnik – FoodFakty – założyciel – CEO</i>	12:00
Analiza zagrożeń wywołanych niebezpiecznymi materiałami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością (FCM) zgłoszonych do systemu RASFF w 2020 r. i I kwartale 2021 r. <i>Janusz Olejnik – FoodFakty – założyciel – CEO</i>	12:05
Opakowania, które chronią konsumenta, żywność i naszą planetę <i>Jaśmina Solecka – Stowarzyszenie Natureef</i>	12:15
Wyzwania na rynku opakowań dla branży spożywczej na początku 2021 r. <i>Maciej Nałęcz – Santander Bank</i>	12:25
Przyspieszenie w designie: najistotniejsze trendy przed i w pandemii <i>Jakub Śwircz – Brandy Design</i>	12:40
Co przyniesie przedsiębiorcom rewolucja regulacji opakowań? <i>Patryk Kalinowski – Centrum Prawa Żywnościowego</i>	12:50
Opakowania poliestrowe wobec wymagań zmieniającego się rynku <i>Anita Frydrych – KGL S.A.</i>	13:05
EKO(r)EWOLUCJA opakowań, czyli jak projektować zielone serie, by skutecznie zredukować odpady <i>Małgorzata Szymczukiewicz – KB Folie</i>	13:15
Opakowania foliowe przyjazne dla środowiska. Innowacyjne rozwiązania i materiały stosowane w produkcji <i>Robert Gogolewski – CDM</i>	13:25
Bezpieczeństwo opakowań do żywności z PCR <i>Adam Fotek – J.S. Hamilton</i>	13:35
Sesja Q&A	13:50

Warunki uczestnictwa

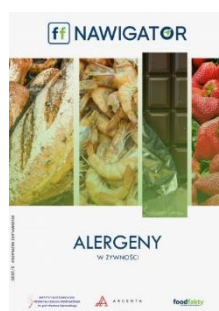
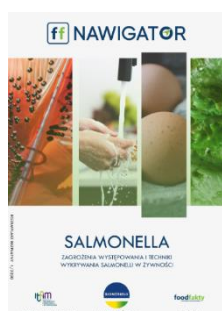
- ❖ Udział w eFORUM - Bezpieczne i ekologiczne opakowania do żywności jest bezpłatny
- ❖ Niezbędna jest rejestracja przez kwestionariusz dostępny na stronie foodfakty.pl
- ❖ Prosimy rejestrować się na e-maile firmowe
- ❖ Rejestracja na e-maile prywatne może skutkować brakiem potwierdzenia udziału

foodfakty

Food Safety Culture Initiative

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

Dla kadry kierowniczej proponujemy profesjonalne narzędzia dostępne w [Strefie Managera](#)



Powyżej nasze dotychczas opublikowane e-wydania FoodFakty NAWIGATORA. Wszystkie zainteresowane firmy zachęcamy do udziału w kolejnych projektach FoodFakty NAWIGATOR.

Kolejne wydania dotyczyć będą m.in. piw bezalkoholowych, żywności plant-based czy *Salmonelli* w matrycach żywnościowych. Bliższe informacje pod numerem telefonu 501 344 668.