

# eFORUM

## Strategie PLANT-BASED

surowce • technologie • reformulacje  
aspekty prawne • rebranding • komunikacja

**30.09.2021 godz. 12.00-14.30**



### PARTNERZY MERYTORYCZNI



### PARTNERZY I EKSPERCI Z FIRM



# ZAPROSZENIE

## Szanowni Państwo!

Żywność i napoje pochodzenia roślinnego to obecnie światowy trend, który ma ogromny potencjał rozwoju. Do 2050 r. globalne systemy żywnościowe będą musiały zaspokoić potrzeby żywieniowe prawie 10 mld ludzi. Aby sprostać tym wymaganiom w zdrowy i zrównoważony sposób, konieczne jest przejście na spożywanie większej ilości żywności pochodzenia roślinnego i mniejszej ilości mięsa.

Trend plant-based wpisuje się także w aktualną politykę Komisji Europejskiej dotyczącą rozwoju sektora spożywczego, która oparta jest na zrównoważonym rozwoju, dobrostanie zwierząt i wspieraniu zdrowych wyborów żywieniowych konsumentów, promując właśnie produkty roślinne i ograniczanie produktów mięsnych w diecie.

Także sami konsumenci stali się bardziej wymagający i zróżnicowani pod względem żywieniowym, wzrasta liczba osób stosujących dietę wegetariańską i wegańską. W odpowiedzi na te wymagania konsumentów, a także troskę o przyszłość naszej planety, producenci żywności wprowadzają na rynek różnorodne produkty spożywcze, których podstawą jest matryca roślinna. Ci, którzy jeszcze nie wprowadzili do swojego portfolio produktów plant-based, zapewne prędzej czy później i tak będą musieli to zrobić.

Jednak sam trend nie zapewnia sukcesu nowych produktów na rynku, nadal obowiązują te same, a może nawet większe rygory procesu NPD.

Dlatego już teraz przemysł spożywczy powinien przygotowywać się technologicznie i marketingowo na zmianę podstawowego surowca. Taka rewolucja pociąga za sobą także bardzo duże zmiany w stosowaniu pozostałych składników produktu, jak dodatki czy opakowania oraz wymaga dostosowania znakowania i działań komunikacyjnych. Czystsze etykiety, naturalne dodatki i wykorzystanie nieprzetworzonych składników mogą pomóc producentom żywności osiągnąć sukces w tym segmencie.

Mamy nadzieję, że eFORUM oraz FoodFakty NAWIGATOR będą inspiracją i cennym źródłem informacji dla sektora spożywczego we wprowadzaniu nowych i reformulacji dotychczasowych produktów.

Wielowymiarową wiedzę przydatną w każdej firmie dzielą się z Państwem najlepsi eksperci i praktycy - znawcy tematyki roślinnych alternatyw.



## 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

## KOLEJNOŚĆ WG KOLEJNOŚCI PRELEKCJI



### Janusz Olejnik

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



### Marcin Tischner

Corporate Engagement Specialist w ProVeg Polska



### Konrad Kowalczyk

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



### Rafał Pętszyk

Industry Sales Manager Meat & Fish & Convenience Food & Vege w FOSS Polska. Technolog żywności, manager jakości, absolwent SGGW i SGH w Warszawie. Od dwudziestu lat związany z branżą spożywczą, specjalizujący się w systemach kontroli jakości i analiz żywności



### Maciej Tarnowski

Dyrektor komercyjny w Givaudan Polska. Od kilku lat angażuje się we wspieranie rozwoju produktów roślinnych w Polsce. Z wykształcenia technolog żywności, absolwent Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie



### Zbigniew Skwarski

Współzałożyciel Yoush. Absolwent technologii żywności i żywienia człowieka SGGW oraz psychodietetyki SWPS. Posiada ponad 10 letnie doświadczenie w branży spożywczej w międzynarodowych firmach produkcyjnych (produkcja białek roślinnych, skrobi i skrobiopochodnych)



### Katarzyna Siczek

Współzałożycielka marki roślinnych jogurtów z fasoli It's bean! Z wykształcenia dietetyczka, przykładą szczególną wagę do walorów zdrowotnych i wartości odżywczych produktów roślinnych



### dr Joanna Uchańska, radczyni prawna

Partnerka w kancelarii Chałas i Wspólnicy. Szefowa Praktyki Life Science and Healthcare oraz wykładowczyni Uniwersytetu Jagiellońskiego. Specjalizuje się w life science, przede wszystkim w branżach biotechnologicznej, farmaceutycznej, spożywczej i beauty



### Sabina Sosin

Head of People and Development kampanii RoślinnieJemy oferującej wsparcie producentów żywności, sieci handlowych i właścicieli restauracji we prowadzeniu oraz promocji roślinnych produktów i dań. Na co dzień zajmuje się koordynacją pracy zespołu kreatywnego i badawczego, nawiązywaniem współpracy z przedstawicielami branży spożywczej oraz szeroko pojętym rozwojem kampanii

30.09.2021

12:00 - 14:30

## PROGRAM

*Janusz Olejnik – FoodFakty*

**Wprowadzenie**

12:00

### Blok 1: KONSUMENT • TECHNOLOGIE • JAKOŚĆ

*Marcin Tischner – ProVeg*

**Konsumenci roślinnych alternatyw mięsa i nabiału**

12:15

*Konrad Kowalczyk – Alfa Laval*

**Dekantery Foodec Alfa Laval jako nowa koncepcja obróbki żywności**

12:30

*Rafał Pełszyk – FOSS*

**Foodscan2 do analizy jakości roślinnych wędlin i produktów wege**

12:42

*Maciej Tarnowski – Givaudan*

**Kulinarne inspiracje i trendy. Jak stworzyć produkt roślinny i odnieść sukces rynkowy?**

12:54

### Blok 2: ZDANIEM PRAKTYKA

*Zbigniew Skwarski – Yoush*

**Roślinne alternatywy tradycyjnych posiłków**

13:09

*Katarzyna Siczek – Cool Beans*

**Wyzwania w produkcji roślinnych alternatyw nabiału**

13:16

### Blok 3: PRAWO • EFEKTYWNA KOMUNIKACJA

*dr Joanna Uchańska – Chałas i Wspólnicy*

**Własność intelektualna w kontekście nieuczciwej konkurencji**

13:23

*Sabina Sosin – RoślinnieJemy*

**Skuteczne nazewnictwo roślinnych alternatyw mięsa i nabiału**

13:38

**SESJA Q&A**

**Odpowiedzi ekspertów na zadane pytania podczas trwania całego eFORUM**

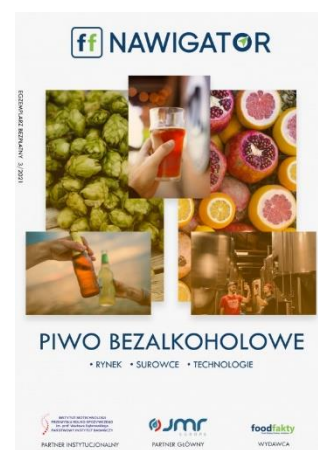
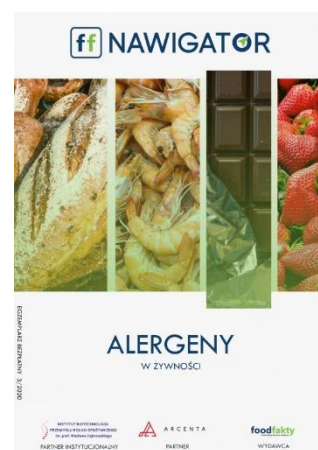
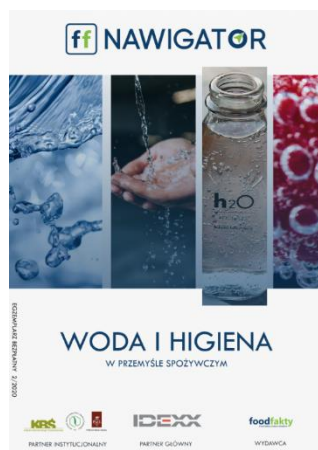
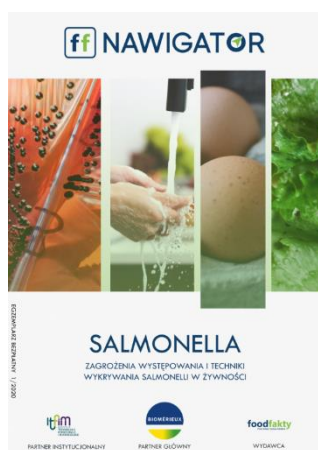
13:53

## Warunki uczestnictwa

- ❖ Udział w eFORUM 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.

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.**

**Szczegółowe informacje pod numerem tel. 501 344 668**