

Strategie Plant-based



Dzień 1. - 21.09.2022 | godz. 11:00

Dzień 2. - 22.09.2022 | godz. 11:00

PARTNERZY



Kingdom of the Netherlands



ZAPROSZENIE

Szanowni Państwo!

Produkty powszechnie nazywane plant-based to już od dawna nie jest moda, to już nie jest nawet trend, obecnie to już zdecydowanie segment rynku, i to ten, który rośnie najszybciej.

Im większy będzie ten segment, tym większe wyzwania spotkają producentów ze względu na praktycznie każdy obszar, począwszy od dostępu do surowców, formulacji, zwiększania skali, zastosowanych technologii i urządzeń, kończąc na klasycznych aspektach bezpieczeństwa żywności.

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

FoodFakty jako projekt skoncentrowany na informacjach merytorycznych postawił sobie za zadanie stworzenie i rozwijanie platformy wymiany wiedzy w tych obszarach i tym samym do wzmocnienia segmentu, który uznajemy za jeden z najbardziej rozwojowych, również z perspektywy rozwoju rynku polskiego.

Mamy nadzieję, że to wspólne spotkanie przyczyni się nie tylko do zwiększenia wiedzy, ale rozpocznie debatę nad kluczowymi aspektami potrzeb branży, w tym regulacjami prawnymi, które pozwolą na możliwość świadomego i bezpiecznego biznesowo rozwoju tej kategorii.



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*

KOLEJNOŚĆ WG KOLEJNOŚCI PRELEKCJI



Marcin Tischner

W ProVeg pełni rolę Corporate Engagement & Sustainability Specialist, gdzie zajmuje się współpracą z producentami żywności i sieciami handlowymi, edukacją o trendzie wege, roślinnych zamiennikach produktów odzwierzęcych i mięsie hodowanym komórkowo oraz uświadamianiem wpływów naszych wyborów żywnościowych na środowisko.



Grzegorz Mech

Business Development Manager Consumer Panels & Services GfK Polonia Sp. z o. o. Od prawie 15 lat związany z GfK Polonia i badaniami rynku, przede wszystkim rozwiązaniami na bazie danych z Panelu Gospodarstw Domowych.



dr Agnieszka Szymecka-Wesołowska

Prawniczka i wspólniczka w Centrum Prawa Żywnościowego i Produktowego. Doktor nauk prawnych. Od ponad 10 lat doradza producentom, przetwórcom, dystrybutorom żywności. Członkini Europejskiego Stowarzyszenia Prawa Żywnościowego - EFLA.



Marcin Krupa

Absolwent Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu (technologia żywności) oraz studiów podyplomowych na Uniwersytecie Ekonomicznym we Wrocławiu z zarządzania produkcją. Związany z przemysłem spożywczym od 2008 r. - koncentraty spożywcze, przetwórstwo mięsa, produkty roślinne, żywność wygodna. Od 2014 r. pracuje w firmie Brenntag Polska Sp. z o.o., specjalizując się w dodatkach funkcjonalnych oraz kształtujących smak i zapach produktów wytrawnych.



Adrian Sikora

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



Carolien Spaans

Radca ds. rolnictwa w Ambasadzie Królestwa Niderlandów w Warszawie, skąd obejmuje swoim zasięgiem Polskę, Słowację i Czechy. Od 2006 r. pracuje w Ministerstwie Rolnictwa Królestwa Niderlandów, wcześniej m.in. przebywała na Ukrainie jako radca ds. rolnictwa.

KOLEJNOŚĆ WG KOLEJNOŚCI PRELEKCJI



dr inż. Łukasz Łopusiewicz

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



prof. dr hab. inż. Anna Pęksa

Pracuje na stanowisku profesora na Uniwersytecie Przyrodniczym we Wrocławiu, na Wydziale Biotechnologii i Nauk o Żywności, w Katedrze Technologii Rolnej i Przechowywania. Tematyka badawcza obejmuje właściwości ziemniaków mających istotny wpływ na ich wartość odżywczą, zdrowotną i przetwórczą, właściwości białek występujących w ziemniakach jak i surowcach roślinnych, w tym w nasionach roślin oleistych oraz metod ich izolacji, biorąc pod uwagę wpływ czynników odmianowych (również odmian o kolorowym miąższu), uprawowych i przechowywalniczych.



Izabela Tańska

Doradca ds. Prawa Żywnościowego, CEO, IGI FOOD LAW. Specjalizuje się w zagadnieniach dotyczących wprowadzania do obrotu, znakowania i reklamy żywności, a w szczególności tzw. żywności funkcjonalnej. Współpracuje z jednostkami kontroli żywności, instytucjami naukowymi, stowarzyszeniami branżowymi.



Dorota Nowak-Mordoń

Chemistry Technical Manager. 20-letnie doświadczenie w firmie Intertek. Specjalista w zakresie ISO 17025, ISO 22000, Lean, ekspert oraz trener w zakresie oceny sensorycznej.



Katarzyna Kępka

Absolwentka Wojskowej Akademii Technicznej w Warszawie, ze specjalizacją w materiałach niebezpiecznych i ratownictwie chemicznym, broniąc pracy magisterskiej w tematyce bliskiej podczerwieni. Od 2013 r. związana jest ze sprzedażą aparatury laboratoryjnej i wsparciem aplikacyjnym, a od stycznia 2018 r. zatrudniona w BUCHI Labortechnik na stanowisku Menadżera Sprzedaży w Polsce.

KOLEJNOŚĆ WG KOLEJNOŚCI PRELEKCJI



Benoit Fradin

Ma ponad 10 lat doświadczenia w technologii filtracji crossflow dla różnych gałęzi przemysłu. Po spędzeniu 8 lat w Azji dla Pall Corporation, od 2014 roku skupia się głównie na projektach mikro i ultrafiltracji z wykorzystaniem ceramiki dla rynków białek roślinnych, enzymów, mleczarstwa i fermentacji. Posiada tytuł doktora inżynierii chemicznej uzyskany na Bath University w Anglii.



Katarzyna Sałata

Specjalistka od projektowania komunikacji, kulturoznawczyni, aktywistka. W RoślinnieJemy zajmuje się szeroko pojętym rozwojem kampanii roślinnych, czuwa nad brzmieniem narracji o roślinnym trendzie i koordynuje działania badawcze.



dr inż. Dorota Ogrodowska

Doktor nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia. Pracownik Katedry Przetwórstwa i Chemii Surowców Roślinnych, Wydziału Nauki o Żywności, Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie. Jej zainteresowania badawcze dotyczą głównie produkcji żywności funkcjonalnej oraz oceny wpływu procesów technologicznych (np. mikroapsułkowania olejów) na substancje biologicznie aktywne.



dr inż. Grzegorz Dąbrowski

Adiunkt w Katedrze Przetwórstwa i Chemii Surowców Roślinnych Wydziału Nauki o Żywności Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie. Doktor nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia; praca naukowa skoncentrowana głównie wokół chemii i przetwórstwa nasion oleistych, tłuszczów oraz zbóż.



dr hab. Dorota Zielińska, prof. SGGW

Pracownik Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. W pracy naukowej zajmuje się izolacją i charakterystyką bakterii fermentacji mlekowej, zastosowaniem probiotyków i postbiotyków w technologii żywności oraz ich wpływem na zdrowie.

DZIEŃ 1.

21.09.2022 godz. 11:00 – 14:00

PROGRAM – START godz. 11:00

Blok 1 RYNEK I KONSUMENT

Perspektywy rozwoju rynku roślinnych alternatyw - dane i trendy rynkowe, plany kluczowych graczy



Marcin Tischner

11:10



Czy w Polsce kategoria plant-based ma szanse rozwoju, a jeśli tak, to czego oczekują konsumenci



Grzegorz Mech

11:25



Rynek i aspekty prawne produktów plant-based. Jaka jest przyszłość nazewnictwa produktów nawiązujących do produktów konwencjonalnych



Agnieszka Szymecka-Wesołowska

11:40



Blok 2 JAKOŚĆ I TECHNOLOGIA

Żywność pochodzenia roślinnego - wyzwania i szanse dla producentów a oczekiwania konsumentów



Marcin Krupa

11:55



Białko z roślin strączkowych i oleistych - kluczowe aspekty w produkcji izolatu i koncentratu



Adrian Sikora

12:10



PROGRAM – C.D.

Blok 3 NAUKA, PRAKTYKA I WSPARCIE INSTYTUCJONALNE

The plant-based ecosystem in the Netherlands



Carolien Spaans



Kingdom of the Netherlands

12:25

**W co można przekształcić makuchy wykorzystując mikroorganizmy?
Roślinne alternatywy nabiału w zgodzie z ideą zero waste**



dr inż. Łukasz Łopusiewicz



Zachodniopomorski
Uniwersytet Technologiczny
w Szczecinie

12:40

Preparaty białek ziemniaka i ich potencjalne możliwości wykorzystania



prof. dr hab. inż. Anna Pęksa



UNIwersytet
PRZYRODNICZY
WE WROCŁAWIU

12:55

SESJA Q&A

Bezpłatny udział - Rejestracja

PROGRAM – START godz. 11:00

Blok 1 PRAWO I PRAKTYKA

Czy i kiedy produkty plant-based należy rozpatrywać jako Novel Food?
Prawo i praktyka. Znaczenie dla komercjalizacji

11:10



Izabela Tańska

IGI FOOD LAW.

Blok 2 JAKOŚĆ I BEZPIECZEŃSTWO

Ryzyka bezpieczeństwa żywności dla produktów z kategorii plant-based

11:25



Dorota Nowak-Mordoń

intertek
Total Quality. Assured.

Jak efektywnie kontrolować parametry jakościowe produktów plant-based?
Oznaczanie zawartości tłuszczu i białka w żywności pochodzenia roślinnego

11:40



Katarzyna Kępka



Jak produkować wysokiej jakości białka alternatywne o optymalnej funkcjonalności

11:55



Benoit Fradin



PROGRAM – C.D.

Blok 3 RYNEK, ZDROWIE I KONSUMENT

Postawy wobec diet roślinnych w kontekście zdrowia i aktywności fizycznej

12:07



Katarzyna Sałata



Wartość odżywcza białkowych preparatów konopnych oraz aktualny stan rynku

12:22



dr inż. Dorota Ogrodowska



UNIwersytet
WARMIŃSKO-MAZURSKI
W OLSZTYNIE



dr inż. Grzegorz Dąbrowski



UNIwersytet
WARMIŃSKO-MAZURSKI
W OLSZTYNIE

Bakterie i procesy fermentacyjne do produktów plant-based



dr hab. Dorota Zielińska, prof. SGGW



SESJA Q&A

Bezpłatny udział - Rejestracja

Warunki uczestnictwa

- ❖ Udział w eFORUM Strategie Plant-based 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.

eFORUM Strategie Plant-based - Dzień 1.
21 września - środa

ZAPISY

eFORUM Strategie Plant-based - Dzień 2.
22 września - czwartek

ZAPISY

foodfakty
Food Safety Culture Initiative

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

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

www.foodfakty.pl