

food4tomorrow

ŻYWNOŚĆ JUTRA - DZISIEJSZE WYZWANIA

- W POSZUKIWANIU NOWYCH WARTOŚCI DLA ŻYWNOŚCI
- BEZPIECZEŃSTWO I ZARZĄDZANIE KRYZYSEM
- JAKOŚĆ I METODY KONTROLI PARAMETRÓW KRYTYCZNYCH
- W STRONĘ ZRÓWNOWAŻONEJ PRODUKCJI



5-6 listopada | Łódź



**PONAD 100
EKSPERTÓW**

**NETWORKING
WARSZTATY**



**PANELE
DYSKUSYJNE**

**NAJWIĘKSZE
SPOTKANIE
MANAGERÓW F&B
W 2025 ROKU!**

foodfakty
Summit 2025

www

<https://foodfakty.pl/foodfakty-summit-zywnosc-jutra-food4tomorrow-5-6-11-2025-lodz>

ORGANIZATOR

foodfakty

GOSPODARZ



PARTNER STRATEGICZNY



PATRONAT HONOROWY





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 dla mnie osobiście zdecydowanie coś więcej niż kolejna konferencja, to swoiste święto dla osób zaangażowanych w jakość i bezpieczeństwo żywności. Korzyści z wysłuchania wybranych prelekcji są tylko częścią szerszych benefitów zwianych z rozszerzaniem kręgu relacji, pozyskiwaniem nowych inspiracji. W tym roku program jest jeszcze bogatszy niż w pierwszej edycji i liczę że również przebijemy zeszłoroczną frekwencję pobijając kolejny rekord.

OD GOSPODARZA WYDARZENIA

prof. dr hab. inż. Krzysztof Józwik, 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**



Współpraca nauki i biznesu stanowi fundament dalszego, zrównoważonego rozwoju rynku żywności w Polsce. Dlatego Polskie Towarzystwo Technologów Żywności zraszające ponad 700 ekspertów reprezentujących wszystkie kluczowe obszary związane z funkcjonowaniem sektora spożywczego wspiera kolejną edycję Food Fakty Summit. Dzięki zaangażowaniu PTTŻ, uczestnicy wydarzenia zyskają dostęp do rzetelnej, najnowszej wiedzy naukowej oraz praktycznych wskazówek niezbędnych do podejmowania świadomych decyzji w dynamicznie zmieniającej się rzeczywistości branży spożywczej.

OD PATRONA INSTYTUCJONALNEGO

dr Przemysław Rzodkiewicz, 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.

PATRONI HONOROWI FOODFAKTY SUMMIT 2025



PARTNERZY GŁÓWNI ŚCIEŻEK TEMATYCZNYCH



PATRONI BRANŻOWI



DZIĘKUJEMY WSZYSTKIM FIRMOM I ORGANIZACJOM ZAANGAŻOWANYM WE WSPÓŁTWORZENIE WYDARZENIA

INSTYTUCJE



PREZYDENT MIASTA ŁÓDZI
HISTORIA MIASTA



GŁÓWNY OŚRODEK TESTÓW
WETERYNARII



NAUKA PARTNERZY



NAUKA PRELEGENCI



PARTNERZY BIZNES



PARTNERZY BIZNES



PARTNERZY KANCELARIE



PRODUCENCI ŻYWNOSCI



ORGANIZACJE BRANŻOWE



AGENDA

foodfakty
Summit 2025

food4tomorrow

ŚCIEŻKI TEMATYCZNE / SESJE DZIEŃ 1 – 5.11 – ROZKŁAD SESJI TEMATYCZNYCH

Kliknij, aby przejść
bezpośrednio do ścieżki



ŚCIEŻKA

[ŻYWNOSĆ JUTRA](#)

[BEZPIECZEŃSTWO
ŻYWNOSCI](#)

[JAKOŚĆ I METODY
KONTROLI
PARAMETRÓW
KRYTYCZNYCH](#)

[W STRONĘ
ZRÓWNOWAŻONEJ
PRODUKCJI ŻYWNOSCI I
OPAKOWAŃ](#)

[WARSZTATY](#)

9:00

POWITANIE GOŚCI

9:30 - 11:00

[Ścieżki rozwoju -
zaspokajanie nowych
oczekiwań konsumenckich](#)

[Bądź gotowy na kryzys –
podejście holistyczne od
procedur do działań](#)

[Nowy paradygmat
kontroli – w czasie
rzeczywistym, online,
in-line, testy
nieniszczące](#)

[Zrównoważony rozwój
i opakowania - stan
prawny – co wiemy, na
co czekamy?](#)

[Warsztaty](#)

11:00 - 11:30

PRZERWA NETWORKINGOWA

11:30 - 13:00

[Upcycling – nowe szanse
zagospodarowania
produktów ubocznych.
Aspekt konsumencki,
prawny i technologiczny](#)

[Kultura Bezpieczeństwa
Żywności - przełamywanie
barier organizacyjnych i
zaangażowania kadry
managerskiej](#)

[Zafałszowania
żywności i opakowań -
postęp w badaniach](#)

[Gotowość
technologiczna branży
opakowaniowej i
spożywczej na nowe
regulacje](#)

[Warsztaty](#)

13:00 - 14:00

PRZERWA NETWORKINGOWA / LUNCH

14:00 - 15:30

[DEBATA 1 – Jakość na eksport](#)

15:30 - 16:00

PRZERWA NETWORKINGOWA

16:00 - 17:30

[DEBATA 2 – Systemy
żywności jutra](#)

[Bariery regulacyjne w
komunikacji z konsumentem
nie tylko na etykietach
produktów regulacje](#)

18:00 - 21:00

WELCOME PARTY

Poznaj naszych prelegentów



AGENDA

foodfakty
Summit 2025

food4tomorrow

ŚCIEŻKI TEMATYCZNE / SESJE

DZIEŃ 2 – 6.11 – ROZKŁAD SESJI TEMATYCZNYCH

Kliknij, aby przejść
bezpośrednio do ścieżki



ŚCIEŻKA	<u>ŻYWNOSĆ JUTRA</u>	<u>BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOSCI</u>	<u>JAKOŚĆ I METODY KONTROLI PARAMETRÓW KRYTYCZNYCH</u>	<u>W STRONĘ ZRÓWNOWAŻONEJ PRODUKCJI ŻYWNOSCI I OPAKOWAŃ</u>	<u>WARSZTATY</u>	
	TEMATY SESJI					
9:30 - 11:00	<u>W poszukiwaniu nowych wartości dla produktów. Moc nowych technologii. Procesy fermentacyjne, enzymatyczne/ hydrolityczne i inne technologie</u>	<u>Nowoczesne technologie w odkrywaniu wpływu mikroorganizmów na jakość żywności i zdrowie człowieka - 1</u>	<u>Strategie dla Listeria - limit "zero" dla produktów RTE i co dalej?</u>	<u>Globalny monitoring - Metody optymalizacji jakości i jej kosztów poprzez monitoring parametrów krytycznych</u>	<u>Hot Topics - Nowe regulacje - Trudne interpretacje i inne wyzwania w tym na rynkach eksportowych</u>	<u>Warsztaty</u>
11:00 - 11:30	PRZERWA NETWORKINGOWA					
11:30 - 13:00	<u>Wybrane wyzwania produktów jutra - znakowanie / specyfikacje / skład</u>	<u>Nowoczesne technologie w odkrywaniu wpływu mikroorganizmów na jakość żywności i zdrowie człowieka - 2</u>	<u>Genotypowanie jako narzędzie dochodzeń epidemiologicznych i zarządzania ryzykiem</u>	<u>Jakość kluczowych surowców</u>	<u>DEBATA 3: Dowody, decyzje, deklaracje - jak komunikować konsumentom wpływ produkcji rolnej na środowisko</u>	<u>Warsztaty</u>
13:00 - 14:00	PRZERWA NETWORKINGOWA / LUNCH					
14:00 - 15:30	<u>W poszukiwaniu nowych składników żywności - novel food i nowe technologie</u>	<u>Suplementy i produkty o walorach prozdrowotnych - wyzwania związane nie tylko ze znakowaniem i specyfikacjami produktowymi</u>	<u>Nowe i rosnące zagrożenia środowiskowe, chemiczne i biologiczne</u>	<u>Nowe metody i narzędzia dla zrozumienia konsumenta i produktu. Kreowanie innowacji poprzez jakość</u>		<u>Warsztaty</u>
15:30 - 16:30	PRZERWA NETWORKINGOWA					
	WARSZTATY/SPOTKANIA					
16:30	ZAKOŃCZENIE SUMMIT					



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.

DEBATA 1 - JAKOŚĆ NA EKSPORT

Celem debaty jest próba odpowiedzi na pytanie, czy eksport wymaga od producentów innego podejścia do kwestii jakości. Omówimy wybrane rynki eksportowe i przewagi, które można zbudować odpowiednim podejściem do aspektu jakości.

5.11 godz. 14:00 - 15:30



dr Przemysław Rzodkiewicz
Główny Inspektor Jakości
Handlowej Artykułów
Rolno-Spożywczych



lek. wet. Paweł Meyer
Zastępca Głównego
Lekarza Weterynarii



Andrzej Chodkowski
Główny Inspektor Ochrony
Roślin i Nasiennictwa



Robert Gogolewski
CDM Packaging



dr Jacek Czarnecki
Nestlé Polska

Debatę poprowadzi

foodfakty
Food Safety Culture Institute

Janusz Olejnik, FoodFakty



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.

DEBATA 2 – SYSTEMY ŻYWNOSCI JUTRA

Dyskusja nie tylko o żywności w rozumieniu produktu, ale również o perspektywie menedżera jakości i bezpieczeństwa jako elementu przyszłych systemów żywności.

5.11 godz. 16:00 - 17:30



dr hab. Paweł Chmieleński
Instytut Rozwoju Wsi i
Rolnictwa PAN



dr inż. Katarzyna Stoś, prof. NIZP
PZH – PIB
Narodowy Instytut Zdrowia
Publicznego PZH - Państwowy
Instytut Badawczy



prof. dr hab. Andrzej
Babuchowski
Instytut Innowacji
Przemysłu Mleczarskiego



Paweł Harycki
EIT Food

Debatę poprowadzi

foodfakty
Food Safety Culture Institute

Janusz Olejnik, FoodFakty

DEBATA 3: Dowody, decyzje, deklaracje – jak komunikować konsumentom wpływ produkcji rolnej na środowisko

Regeneratywne rolnictwo coraz częściej pojawia się w strategiach firm, raportach ESG i przekazach marketingowych. Konsumenti widzą hasła o odbudowie gleby, sekwestracji węgla czy zrównoważonych surowcach – ale czy rzeczywiście rozumieją ich znaczenie? A co ważniejsze: czy mogą im ufać?

W panelu przyjrzymy się, jak **komunikować wpływ produkcji rolnej na środowisko w sposób wiarygodny, oparty na danych i odporny na zarzuty greenwashingu**. Porozmawiamy o tym, kto dziś odpowiada za dostarczanie dowodów środowiskowych – rolnik, doradca, przemysł, czy zewnętrzny audytor – oraz jak przekuć twarde dane (MRV) w zrozumiałe i uczciwe komunikaty dla odbiorców.

- Kto ponosi odpowiedzialność za „dowód” regeneratywności i komunikację wpływu środowiskowego?
- Czy systemy MRV (Monitoring, Reporting, Verification) mogą budować zaufanie – czy jedynie legitymizować greenwashing?
- Jak unikać uproszczeń i pustych deklaracji, które dezinformują konsumentów?
- W jaki sposób edukacja rolników, doradców i konsumentów może stać się tarczą przeciwko komunikacyjnym nadużyciom?
- Co jest niezbędne, by regeneratywność była nie tylko narracją marketingową, ale realną wartością i przewagą konkurencyjną?

Ten panel pozwoli uczestnikom lepiej zrozumieć, jak odpowiedzialnie mówić o regeneracji i wpływie środowiskowym – zachowując wiarygodność, przejrzystość i odporność na greenwashing.



dr Agnieszka Szymecka-Wesołowska
Centrum Prawa
Żywnościowego
i Produktowego FoodLaw



Mikołaj Potocki
Altemis

6.11 godzina 11:30 – 13:00



dr inż. Mateusz Gutsche
GoodMills



dr inż. Aneta Perzanowska
Szkoła Główna
Gospodarstwa
Wiejskiego w
Warszawie



Adam Baucza
Fundacja Rozwoju
Rolnictwa Terra Nostra



dr inż. Marzena Styczyńska
Uniwersytet
Przyrodniczy we
Wrocławiu

PARTNER SESJI



Debatę poprowadzi



Patrycjusz Wyżga

SESJE TEMATYCZNE - ŚCIEŻKA – ŻYWNOSĆ JUTRA



Żywność jutra to jednocześnie temat wiodący FoodFakty Summit. W tej ścieżce do wyboru znajdziecie Państwo **aż 9 sesji tematycznych**. Podejmować będziemy różnorodne zagadnienia zaspokajania nowych oczekiwań konsumenckich, upcyclingu, znakowania czy novelfood, aż po aspekty nowoczesnych technologii w odkrywaniu wpływu mikroorganizmów na jakość żywności i zdrowie człowieka. Bardzo dużo czasu poświęcimy na elementy prawne i te związane ze zrównoważonym rozwojem. Na nowoczesne technologie w odkrywaniu wpływu mikroorganizmów na jakość żywności i zdrowie człowieka poświęcimy dwie dedykowane sesje tematyczne.

Sesje tematyczne w dniu 5.11

9:30 - 11:00

Ścieżki rozwoju - zaspokajanie nowych oczekiwań konsumenckich

11:30 - 13:00

Upcycling – nowe szanse zagospodarowania produktów ubocznych. Aspekt konsumencki, prawny i technologiczny

16:00 - 17:30

Bariery regulacyjne w komunikacji z konsumentem nie tylko na etykietach produktów

Sesje tematyczne w dniu 6.11

9:30 - 11:00

W poszukiwaniu nowych wartości dla produktów. Moc nowych technologii. Procesy fermentacyjne, enzymatyczne/hydrolityczne i inne technologie

11:30 - 13:00

Wybrane wyzwania produktów jutra - znakowanie / specyfikacje / skład

14:00 - 15:30

W poszukiwaniu nowych składników żywności - novel food i nowe technologie

14:00 - 15:30

Suplementy i produkty o walorach prozdrowotnych - wyzwania związane nie tylko ze znakowaniem i specyfikacjami produktowymi

Sesje tematyczne w dniu 6.11

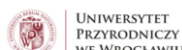
9:30 - 11:00

Nowoczesne technologie w odkrywaniu wpływu mikroorganizmów na jakość żywności i zdrowie człowieka - 1

11:30 - 13:00

Nowoczesne technologie w odkrywaniu wpływu mikroorganizmów na jakość żywności i zdrowie człowieka - 2

PARTNERZY ŚCIEŻEK I SESJI



Ścieżki rozwoju - zaspokajanie nowych oczekiwań konsumenckich

Przyszłość żywności i jej produkcji - Teraźniejsze i przyszłe potrzeby żywieniowe

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



Gen Alpha: Nowi projektanci przyszłości – jak najmłodsze pokolenie zmienia zasady gry

Dorota Łuszczek, VIMAX Flavours & Ingredients



Regeneratywne systemy żywnościowe: odpowiedź na potrzeby świadomego konsumenta

dr Agata Kruszc, Nestlé Polska



Trend bezalkoholowe - wino, rum, whisky – co na to prawo? Kilka słów o bezalkoholowych odpowiednikach napojów alkoholowych

Maria Pawłowska, KDCP



Nowa kategoria soków o obniżonej zawartości cukrów

prof. dr hab. inż. Krystian Marszałek, KUPS



Eliminacja Waste food jako oczekiwanie konsumenckie

Ekspert, Avery Dennison



Upcycling – nowe szanse zagospodarowania produktów ubocznych. Aspekt konsumencki, prawny i technologiczny

Aspekty prawne wykorzystania strumieni pobocznych w produktach konsumenckich

dr Agnieszka Szymecka-Wesołowska, Centrum Prawa Żywnościowego i Produktowego FoodLaw



Konsumencki punkt widzenia na żywność z dodatkiem produktów ubocznych

dr Agnieszka Piekara, UE we Wrocławiu



Upcycling, recykling czy downcycling — która droga to przyszłość żywności?

prof. dr hab. inż. Małgorzata Krzywonos, UE we Wrocławiu



Białko z odpadów – odzysk i wykorzystanie cennych produktów ze strumieni pobocznych

Adrian Sikora, Flottweg



Szanse dla żywności fermentowanej z produktów ubocznych przemysłu rolno-spożywczego w ramach transgranicznej polsko-niemieckiej współpracy - projekt Interreg "Flaxinuum"

dr hab. inż. Łukasz Łopusiewicz, prof. U Vizja, Uniwersytet w Greifswaldzie



Bariery regulacyjne w komunikacji z konsumentem nie tylko na etykietach produktów

Zmiany w zasadach sprzedaży i promocji alkoholi
mec. Ewa Kuczyńska, GFP Legal



Co może być "eko"? Naruszenia, sankcje, kary
Magdalena Wolska, FoodFakty



Beauty claims w oznakowaniu i reklamie, nutraceutyki, jak legalnie komunikować "urodowe" funkcje produktów
Dominika Chróstowska, FPLegal



Reklama żywności, w tym alkoholu w mediach społecznościowych
mec. Ewelina Woike-Reguła, Sołtysiński Kawecki & Szlęzak



Granice i niejasności w interpretacji prawa żywnościowego UE
- aspekty prawne i praktyczne
Emilia Prochownik, Bahlsen



W poszukiwaniu nowych wartości dla produktów. Moc nowych technologii. Procesu fermentacyjne, enzymatyczne/hydrolityczne i inne technologie

(Re)formulacje środków spożywczych – możliwy wpływ na status prawny i komunikację z konsumentem.

Paweł Mirosz, Rymarz Zdort Maruta



Zakwas piekarski „szyty na miarę”

dr hab. inż. Anna Diowksza, prof. PŁ, ITFiM



Zastosowanie hydrolizy enzymatycznej do obniżenia alergenicności białek pokarmowych pochodzenia zwierzęcego i roślinnego

dr inż. Anna Mandecka, UP we Wrocławiu



Słodowanie - metoda na poprawę wartości odżywczej nasion roślin strączkowych

dr inż. Alan Gasiński, UP we Wrocławiu



Nowa generacja masła: wzbogacenie witaminami D₃ i K₂ oraz frakcjami MFGM z maślanki

dr inż. Anna Kaliszewska-Suchodoła, mgr inż. Katarzyna Olszewska, IIPM



Wybrane wyzwania produktów jutra - znakowanie / specyfikacje / skład

Górne poziomy witamin i składników mineralnych w
suplementach diety jak je ustalać?
mec. Magdalena Wawrzyniak, FPLegal



Substancja dodatkowa czy substancja aromatyczna – zasady
klasyfikacji i konsekwencje dla producenta
Joanna Gajda-Wyrębek, NIZP PZH – PIB



Naturalne pochodzenie dodatków do żywności - co oznacza i
czy można je podkreślać na etykiecie?
Joanna Olszak, IGI FOOD LAW



Nowe wyzwania w rejestracji dodatków do żywności w
kontekście zmieniających się regulacji EFSA
prof. dr hab. Marcin A. Kurek, SGGW



Nazewnictwo pod lupą: jak komunikować produkty plant-
based w świetle nowych propozycji KE - aspekty prawne i
percepcja konsumentów”.
Katarzyna Zgieb, Nestlé



W poszukiwaniu nowych składników żywności - novel food i nowe technologie

Novel Food w praktyce – od koncepcji do autoryzacji.
Strategiczne podejście do regulacji i rynkowych możliwości
dr Izabela Tańska, IGI FOOD LAW



Możliwości wykorzystania kwiatów jadalnych w projektowaniu 'żywności jutra'
dr hab. inż. Paulina Nowicka, UP we Wrocławiu



Mykoproteina jako nowy składnik w projektowaniu produktów żywnościowych oraz jej wpływ na zdrowie
dr Katarzyna Polanowska, UP w Poznaniu



Nanostruktury sferyczne jako nośniki składników bioaktywnych wykorzystywanych w produkcji żywności funkcjonalnej
dr hab. Gohar Khachatryan prof. URK, Uniwersytet Rolniczy w Krakowie



Grzyby w środkach spożywczych, katalog novel food and krajowe przepisy prawne
mec. Magdalena Wawrzyniak, FPLegal



Rozwiązania technologiczne w produkcji białka mikrobiologicznego jako alternatywy dla białka zwierzęcego
dr hab. inż. Iwona Gientka, prof. SGGW, SGGW w Warszawie



Suplementy i produkty o walorach prozdrowotnych - wyzwania związane nie tylko ze znakowaniem i specyfikacjami produktowymi

Jak projektować suplementy diety zgodnie z prawem i oczekiwaniami rynku. Wprowadzenie okiem organizacji branżowej, czyli co trzeba wiedzieć, a nikt inny o tym nie powie
dr. Joanna Uchańska, KRSiO



Uchwały zespołu ds. suplementów diety a limity ustanowione przez EFSA/KE – czym kierować się przy ocenie dawek składników
Iwona Kowalczyk-Andrzejewska, Foodie



Znakowanie żywności w praktyce: jak przełożyć dokumentację produktową na etykietę
Grażyna Osęka, Foodie



Suplementy dla zwierząt – o barierach prawnych wejścia na rynek
dr Patryk Kalinowski, Centrum Prawa Żywnościowego i Produktowego FoodLaw



Kombucha: cudowny napój czy ryzykowny wybór?
dr hab. inż. Edyta Kordialik-Bogacka, prof. PŁ, ITFiM



Sesje eksperckie 6.11



Instytut Rozrodu Zwierząt
i Badań Żywności
Polskiej Akademii Nauk

Sesje eksperckie

9:30 – 11:00

Nowoczesne technologie w odkrywaniu wpływu mikroorganizmów na jakość żywności i zdrowie człowieka - 1

11:30 – 13:00

Nowoczesne technologie w odkrywaniu wpływu mikroorganizmów na jakość żywności i zdrowie człowieka - 2



Instytut Rozrodu Zwierząt
i Badań Żywności
Polskiej Akademii Nauk

PARTNER ŚCIEŻEKI



Life

Instytut Rozrodu Zwierząt
i Badań Żywności
Polskiej Akademii Nauk

Sesje eksperckie

Nowoczesne technologie w odkrywaniu wpływu mikroorganizmów na jakość żywności i zdrowie człowieka - 1

Wspólnota Wiedzy i Innowacji EIT Food

dr Tomasz Jeliński, InLife - Instytut Rozrodu Zwierząt i Badań Żywności PAN



Wprowadzenie: mikrobiom, żywność i zdrowie – powiązania, które kształtują nasze życie

dr Lidia Markiewicz, InLife - Instytut Rozrodu Zwierząt i Badań Żywności PAN



Spektrometria mas w badaniach wpływu procesu fermentacji na związki biologicznie aktywne

prof. dr hab. Wiesław Wiczowski, InLife - Instytut Rozrodu Zwierząt i Badań Żywności PAN



Białka bakteryjne – nowe wartości dla żywności fermentowanej

dr Anna Ogrodowczyk, InLife - Instytut Rozrodu Zwierząt i Badań Żywności PAN



Probiotyki, prebiotyki i inne -biotyki: czym są, czy mogą być w żywności i jak deklarować je w znakowaniu?

Alicja Michałowska, Centrum Prawa Żywnościowego i Produktowego FoodLaw



Life

Instytut Rozrodu Zwierząt
i Badań Żywności
Polskiej Akademii Nauk

PARTNER ŚCIEŻEKI



In Life

Instytut Rozrodu Zwierząt
i Badań Żywności
Polskiej Akademii Nauk

Sesje eksperckie

Nowoczesne technologie w odkrywaniu wpływu mikroorganizmów na jakość żywności i zdrowie człowieka - 2

Co pamiętają twoje mikroby: epigenetyczny dialog między dietą, mikrobiotą jelitową a zdrowiem człowieka
dr Julia Jarosławska-Miszkiewicz, InLife - Instytut Rozrodu Zwierząt i Badań Żywności PAN



Wyzwania współczesnej diety – wpływ zanieczyszczeń żywności na mikrobiotę jelitową człowieka
dr hab. Bartosz Fotschki, InLife - Instytut Rozrodu Zwierząt i Badań Żywności PAN



Dodatki do żywności a zdrowie układu pokarmowego: korzyści czy zagrożenia?
dr hab. Adam Jurgoński, InLife - Instytut Rozrodu Zwierząt i Badań Żywności PAN



Catering dietetyczny – jakość, bezpieczeństwo i personalizacja w kontekście żywności przyszłości
dr inż. Katarzyna Petka, Uniwersytet Rolniczy w Krakowie



In Life

Instytut Rozrodu Zwierząt
i Badań Żywności
Polskiej Akademii Nauk

SESJE TEMATYCZNE - ŚCIEŻKA – BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOSCI



Bezpieczeństwo żywności to obowiązkowy punkt FoodFaktów!

Wybieramy tematy, które naprawdę mają znaczenie dla branży.

Spotkasz tu najwięcej praktyków z firm produkcyjnych, usłyszysz ich historie i wskazówki, a także opinie naukowców i dostawców nowoczesnych technologii. Każda sesja trwa 90 minut i jest pełna praktycznych wniosków.

Sesje tematyczne w dniu 5.11

9:30 - 11:00

Bądź gotowy na kryzys - podejście holistyczne od procedur do działań

11:30 - 13:00

Kultura Bezpieczeństwa Żywności - przełamywanie barier organizacyjnych i zaangażowania kadry managerskiej

Sesje tematyczne w dniu 6.11

9:30 - 11:00

Strategie dla Listeria - limit "zero" dla produktów RTE i co dalej?

11:30 - 13:00

Genotypowanie jako narzędzie dochodzeń epidemiologicznych i zarządzania ryzykiem

14:00 - 15:30

Nowe i rosnące zagrożenia środowiskowe, chemiczne i biologiczne

PARTNERZY ŚCIEŻEK I SESJI



Bądź gotowy na kryzys – podejście holistyczne od procedur do działań

Zarządzanie kryzysowe w przemyśle spożywczym – od reakcji do przewagi konkurencyjnej
Agnieszka Wryk, IFS



Wycofanie produktu w praktyce – najczęstsze niezgodności, kluczowe problemy i sprawdzone metody ich eliminacji
Monika Kropidłowska, TÜV SÜD Polska



Mock Recall jako narzędzie strategiczne: jak symulacje testują twoją odporność na kryzys
dr Danuta Świąś, Bahlsen



Przygotuj się na kryzys
Izabela Topolska, LipCo Foods



CO – JAK – KTO - Jak działać w sytuacji kryzysowej?
Jolanta Goll, Aryzta



Zapobieganie kryzysom mikrobiologicznym i podejmowanie decyzji ze wsparciem AI
dr inż. Anna Bugajewska, ekspert firmy bioMérieux



Kultura Bezpieczeństwa Żywności - przełamywanie barier organizacyjnych i zaangażowania kadry managerskiej

Bezpieczeństwo żywności to gra zespołowa – jakie niesie wyzwania i jak im sprostać w praktyce?

Barbara Bartecka, dr Agnieszka Rutkowska, Danone



Wspólne wartości, przekonania i normy, które wpływają na nastawienie i zachowanie w odniesieniu do bezpieczeństwa żywności

Dominik Lisiewski, DNV



AI w zarządzaniu bezpieczeństwem żywności- praktyczne wykorzystanie sztucznej inteligencji w codziennej pracy pełnomocnika ds. bezpieczeństwa żywności

Magda Dowhan, Jedność



Silosy organizacyjne w szybko rosnącej organizacji, jak im zapobiegać - perspektywa właściciela firmy

Krzysztof Janiak, CDM Packaging



Bezpieczeństwo żywności zaczyna się od ludzi – jak angażować kadrę menedżerską?

Magdalena Pławska-Markowska, Animex Foods



Strategie dla Listeria - limit "zero" dla produktów RTE i co dalej?

Temat w trakcie ustalania
Ekspert, Intertek



Nowy limit dla Listeria monocytogenes – perspektywa branży rybnej
Ewa Locman, Milarex



Nowy limit dla Listeria monocytogenes – perspektywa branży mięsnej
Joanna Gredka, Animex Foods



Kontrola podstawą zaufania! – skuteczne działania w walce z Listeria monocytogenes
Wojciech Dubiński, Stockmeier Chemia



Symulacja rzeczywistości vs iluzja bezpieczeństwa? Czego unikać, aby wyniki badań obciążeniowych nie wprowadzały w błąd
Aleksandra Gehrman-Bogdanowicz, J.S.Hamilton



Genotypowanie jako narzędzie dochodzeń epidemiologicznych i zarządzania ryzykiem

Gdy jedzenie staje się dowodem: toksykologia żywności w praktyce sądowej

dr Justyna Korycka-Korwek, Centra Badawczo-Rozwojowe Uniwersytetu Zielonogórskiego



WGS – precyzja kontroli mikrobiologicznej w dobie nowych wymagań

dr inż. Anna Otlewska, ITFiM



Technologie genotypowania dostępne dla producenta żywności na poziomie wykorzystania przez przemysł

Agnieszka Nona-Moldawa, bioMérieux



Identyfikacja źródeł zanieczyszczeń mikrobiologicznych: przykłady praktyczne z sekwencjonowaniem w przemyśle spożywczym

Konrad Gwoździński, Barry Callebaut



Perspektywa firmy produkcyjnej – dochodzenia epidemiologiczne własne i właściwych organów kontrolnych

Tomasz Pyjor, MOWI



Nowe i rosnące zagrożenia środowiskowe, chemiczne i biologiczne

ESG w praktyce – w stronę pozytywnego bilansu wodnego
Rafał Wróblewski, Nestlé Waters



Węglowodory olejów mineralnych – status prawny i case-study
– analiza przyczyny źródłowej
dr inż. Romualda Dolińska, Silliker Polska grupa Mérieux NutriSciences



Nowe wyzwania w kontroli zagrożeń biologicznych i
pasożytniczych – jakość i bezpieczeństwo sushi w
zmieniającym się świecie
dr inż. Michał Antczak, Hana Group



Niewidoczne, ale wykrywalne – ferromagnetyczne zagrożenia w
żywności
dr inż. Jarosław Kliks, Centra Badawczo-Rozwojowe Uniwersytetu
Zielonogórskiego



Woda od studni do oczyszczalni – wymogi formalne,
kontrola jakości i bezpieczeństwa
Beata Kamińska, LipCo Foods



Antybiotyki w żywności – aspekty prawne, analityczne oraz
wyniki badań kontrolnych
dr hab. Anna Gajda, prof. PIWet, PIW – PIB w Puławach



SESJE TEMATYCZNE - ŚCIEŻKA – JAKOŚĆ I METODY KONTROLI PARAMETRÓW KRYTYCZNYCH



W 2025 roku stawiamy jeszcze większy nacisk na tematykę jakości.

Jak w praktyce definiować jakość, mierzyć ją i komunikować jej wartość? Ścieżka poświęcona jest nowym możliwościom i wyzwaniom branży, obejmując 90-minutowe sesje eksperckie oraz **aspekty regulacji prawnych i inspekcyjnych**.

Sesje tematyczne w dniu 5.11

9:30 - 11:00

Nowy paradygmat kontroli – w czasie rzeczywistym, online, in-line, testy nieniszczące

11:30 - 13:00

Zafałszowania żywności i opakowań - postęp w badaniach

Sesje tematyczne w dniu 6.11

9:30 - 11:00

Globalny monitoring - Metody optymalizacji jakości i jej kosztów poprzez monitoring parametrów krytycznych

11:30 - 13:00

Jakość kluczowych surowców

14:00 - 15:30

Nowe metody i narzędzia dla zrozumienia konsumenta i produktu. Kreowanie innowacji poprzez jakość

PARTNERZY ŚCIEŻEK I SESJI



Nowy paradygmat kontroli – w czasie rzeczywistym, online, in-line, testy nieniszczące

Spektroskopia NIR jako narzędzie wspierające zrównoważony rozwój przemysłu spożywczego na przykładzie branży herbaciano-zielarskiej
dr inż. Anna Dankowska, UE w Poznaniu



Inteligentna produkcja – analizy inline napędzające efektywność i jakość procesów na przykładzie produktów mleczarskich
Patrycja Niedbalska, FOSS



Nowa era kontroli jakości: wykorzystanie spektroskopii NIR i automatyzacji
dr Kamila Pruszkowska, Metrohm



Temat w trakcie potwierdzania
Ekspert, Donserv



Efektywny monitoring surowców – wyzwania i ograniczenia
Natalia Szczudło, Bahlsen



Temat w trakcie potwierdzania
Ekspert, Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych



Zafałszowania żywności i opakowań – postęp w badaniach

Temat w trakcie potwierdzania

Ekspert, Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych



Trendy w badaniach zafałszowań żywności – możliwości laboratorium molekularnego

Małgorzata Nadolska, RhineGene



Zawartość cukru w cukrze czyli o interpretacji wyników badań laboratoryjnych środków spożywczych przez organy urzędowej kontroli żywności

dr Agnieszka Serlikowska, NIK



Zafałszowania – metody zarządzania ryzykiem

Agnieszka Wiśniewska, LipCo Foods



Wnioski ze światowego monitoringu zafałszowań. Statystyka, a szczególne przypadki

Michał Snopkiewicz, FoodFakty



Globalny monitoring – metody optymalizacji jakości i jej kosztów poprzez monitoring parametrów krytycznych

Nowelizacja ustawy o IJHARS – jakie zmiany czekają przedsiębiorców?

mec. Paweł Borek, Borek Legal



Nowy standard kontroli jakości w przetwórstwie spożywczym – Eye-Q jako system inteligentnego monitoringu krytycznych parametrów jakości na przykładzie filetów rybnych

Piotr Sibilski, Panoptes



Chromatografia jonowa – doskonałe narzędzie do zapewnienia jakości i bezpieczeństwa żywności

dr Wiktor Lorenc, Metrohm



Różnicowa kalorymetria skaningowa – wszechstronne narzędzie w analizie olejów i tłuszczów

dr hab. Jolanta Tomaszewska-Gras, prof. UPP, UP w Poznaniu



Dobrowolny System Kontroli soków i nektarów (DSK) narzędziem zapewnienia jakości i autentyczności produktów

Barbara Groele, KUPS



Temat w trakcie potwierdzania
Ekspert, Neogen



Jakość kluczowych surowców

Zamienniki tłuszczów częściowo utwardzonych; profil kwasów tłuszczowych w tłuszczach roślinnych; nowe źródła DHA
prof. Hanna Mojska, Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH – Państwowy Instytut Badawczy



NIR w praktyce: uniwersalne rozwiązanie do analizy cieczy i ciał stałych
Karolina Marek, LPP Equipment



Jakość sensoryczna olejów rafinowanych i jej wpływ na jakość wyrobu gotowego
Barbara Stawicka, Bunge



Ukryte alergeny w surowcach – ryzyko dla jakości i bezpieczeństwa produktów
dr hab. Dorota Piasecka-Kwiatkowska, prof. UPP, Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu



Czynniki wpływające na jakość lipidów rybnych
dr hab. inż. Zdzisław Domiszewski, prof. PK, Politechnik Koszalińska



Przyspieszone badania trwałości mlecznych produktów tłuszczowych
dr inż. Anna Kaliszewska-Suchodoła, IIPM



Nowe metody i narzędzia dla zrozumienia konsumenta i produktu. Kreowanie innowacji poprzez jakość

Jak smakuje przyszłość? Tworzenie jakości w żywności to proces innowacji skoncentrowany na człowieku

dr Anna Wrzodak, Instytut Ogrodnictwa - PIB



Dlaczego nie umiemy mówić o smaku? Sensoryczny analfabetyzm w świecie foodie i jak go pokonać?

dr inż. Maciej Maciejewski, VIMAX Flavours & Ingredients



Znaczenie badań międzykulturowych w projektowaniu nowej żywności

dr inż. Agnieszka Nemś, SEASONED UP Wrocław



Ścieżki i narzędzia do projektowania produktów mlecznych o zwiększonej wartości zdrowotnej

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



Temat w trakcie potwierdzania
Ekspert, Generator Pomysłów



Temat w trakcie potwierdzania

Ekspert, Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych



SESJE TEMATYCZNE - ŚCIEŻKA – W STRONĘ ZRÓWNOWAŻONEJ PRODUKCJI ŻYWNOSCI I OPAKOWAŃ



Rzadko spotyka się tak intensywną dyskusję o kształcie polityki, jak wokół zagadnień związanych z ROP. Ścieżka obejmuje również wyzwania związane z pakietem PPRW, SUP oraz innymi zobowiązaniami na drodze do zrównoważonej produkcji.

Uczestnicy mogą liczyć na trzy sesje eksperckie i debatę, każda po 90 minut.

Sesje tematyczne w dniu 5.11

9:30-11:00	Zrównoważony rozwój i opakowania – stan prawny – co wiemy, na co czekamy?
11:30-12:45	Gotowość technologiczna branży opakowaniowej i spożywczej na nowe regulacje

Sesje tematyczne w dniu 6.11

9:30-11:00	Hot Topics - Nowe regulacje - Trudne interpretacje i inne wyzwania w tym na rynkach eksportowych
11:30-13:00	Debata: Dowody, decyzje, deklaracje – jak komunikować konsumentom wpływ produkcji rolnej na środowisko

PARTNERZY SESJI



Politechnika Łódzka



Zrównoważony rozwój i opakowania – stan prawny – co wiemy, na co czekamy?

Regulacje w obszarze zrównoważonego rozwoju – główne wyzwania dla branży spożywczej na najbliższe miesiące
mec. Sylwia Uziębło-Kowalska, Osborne Clarke Polska



Komentarz do statusu ROP
Tomasz Siewierski, BOO Organizacja Odzysku Opakowań i Odpowiedzialności Producenta



Zrównoważone opakowania w sektorze spożywczym – jak uniknąć greenwashingu – aspekty regulacyjne, środowiskowe i rynkowe
Marta Macuga, Chałas i Wspólnicy



Perspektywa globalna zmian wymogów dot. opakowań
Paulina Jatczak-Marchwińska, Barry Callebaut



EUDR w praktyce
dr Ewa Badowska-Domagala, Natureef



Sesja tematyczna 5.11 godzina 11:30 – 13:00

Gotowość technologiczna branży opakowaniowej i spożywczej na nowe regulacje

Zrównoważony rozwój i opakowania

Jakub Tyczkowski, Rekopol Organizacja Odzysku Opakowań



Poprawa bezpieczeństwa opakowań żywnościowych: wnioski z działań ILSI Europe, dowody naukowe i podsumowanie

Symposium w Dubrowniku

Konrad Korzeniowski, ILSI Europe



Regranulat pod lupą – jak certyfikować i weryfikować opakowania z recyklingu?

Mieczysław Obiedziński, TÜV SÜD Polska



Temat w trakcie potwierdzania

Małgorzata Zaniewska, Avery Dennison



“Mono czy multistruktura”? Decyzje technologiczne w świetle nadchodzących regulacji i realnych możliwości recyklingu

Robert Gogolewski, CDM Packaging



Jakość bez kompromisów – nauka stojąca za bezpieczeństwem żywności

- Quality without compromise – Science behind safe food

Ivan Dević, Anéolia (LPP Equipment)



Hot Topics - Nowe regulacje - Trudne interpretacje i inne wyzwania w tym na rynkach eksportowych

Novel foods – aspekty prawne, w tym aspekt rynków zagranicznych

dr Agnieszka Sztoldman, Osborne Clarke



Zrównoważony rozwój jako siła napędowa zmian legislacyjnych – nowe obowiązki i szanse dla sektora spożywczego w Europie Środkowo-Wschodniej

dr Jacek Czarnecki, Nestlé



Wprowadzanie szczególnych kategorii żywności na rynki zagraniczne – od czego zacząć?

dr Justyna Nowak-Musiały, KRK



Obecność alergenów w produktach spożywczych zadeklarowanych jako "może zawierać"

dr inż. Beata Przygoda, NIZP PZH – PIB



Deklaracja alergenów na etykietach produktów spożywczych – porównanie na rynkach międzynarodowych

Monika Grzebalska, SGS



„Pij wodę, jedz warzywa, dbaj o zdrowie” czyli jak stosować stwierdzenia faktyczne w znakowaniu żywności

dr Agnieszka Rutkowska, Danone



Możliwości udziału w Summit

Wydarzenie realizowane w ramach misji - Wspólnie Budujemy Kulturę Bezpieczeństwa Żywności
Wydarzenie dedykowane dla pracowników firm produkujących żywność lub opakowania na terenie RP, dystrybutorów żywności, instytucje państwowe z otoczenia branży spożywczej

Cena udziału w FoodFakty Summit		Cały FoodFakty Summit	Pierwszy dzień + Welcome Party*	Drugi dzień**
		Cena netto PLN / 1 osoba		
Cena bazowa		1790	1240	900
Ścieżki rabatowe:				
1.	1. Rejestracja z podaniem kodu rabatowego wybranego Partnera wydarzenia 2. Rejestracja z podaniem organizacji branżowej będącej Partnerem wydarzenia Lista Partnerów i kody rabatowe	1430 PLN	1090 PLN	720 PLN
2.	Pracownicy firm klientów Strefy Managera	1250 PLN	970 PLN	630 PLN
3.	Kolejne osoby z tej samej firmy	1070 PLN	740 PLN	540 PLN
4.	Administracja państwowa / Nauka	890 PLN	620 PLN	450 PLN

* Cena dotyczy również konfiguracji (Deбата + Welcome Party + drugi dzień)

** Cena dotyczy również (Pierwszy dzień bez Welcome Party)

Opcja dla firm nie spełniających warunków udziału powyżej - Oficjalny Przedstawiciel firmy	Cały FoodFakty Summit	Wybrany dzień FoodFakty Summit
	Cena netto PLN / 1 osoba	
Opcja dla firm, które są np. dostawcami dla branży spożywczej - Oficjalny Przedstawiciel Firmy - (cena zawiera umieszczenie loga firmy w sekcji Partnerzy wspierający; możliwość ustawienia roll-upu na terenie FoodFakty Summit, transparentne reprezentowanie firmy)	2000	1500

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](#)

KLIKNIJ, ABY UZUPEŁNIĆ
 FORMULARZ ZGŁOSZENIOWY





PONAD 100 EKSPERTÓW

NAJWIĘKSZE SPOTKANIE
MANAGERÓW F&B

food4tomorrow

5-6 Listopada | Łódź

foodfakty
Summit 2025

Politechnika Łódzka



PROJEKTOWA KUCHNIA KOLOR



POLSKA

World Food Day
FAO

PANELE DYSKUSYJNE

NETWORKING
WARSZTATYŻYWNOŚĆ JUTRA –
DZISIEJSZE WYZWANIA**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 15.10.2025, 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.
13. Organizator nie bierze odpowiedzialności za publikowanie wizerunku uczestników przez podmioty trzecie.
14. Organizator nie ubezpiecza uczestników na okoliczność odpowiedzialności cywilnej oraz nieszczęśliwych wypadków.
15. Organizator nie wystawia certyfikatów na okoliczność uczestniczenia w poszczególnych sesjach. Certyfikat uczestnictwa w FoodFakty SUMMIT przesłany będzie wyłącznie elektronicznie.
16. **Certyfikaty elektroniczne uczestnictwa w wydarzeniu wystawiane są wyłącznie na dane podane podczas rejestracji. Certyfikat drukowany za dodatkową opłatą 50 PLN netto.**
17. Organizator nie gwarantuje udostępniania wszystkich prezentacji wykorzystywanych podczas sesji.
18. Organizator nie bierze odpowiedzialności za treści przekazywane podczas sesji przez prelegentów oraz wszelkich działań podejmowanych przez uczestników na ich podstawie.
19. Cena udziału nie zawiera kosztów dojazdu, hoteli oraz wyżywienia poza miejscem odbywania się FoodFakty SUMMIT.
20. 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.
21. Miejsce wydarzenia: Politechnika Łódzka – Alchemium Ul. Żeromskiego 114, Łódź.
22. Parkingi podczas SUMMIT odpłatne. Miejsca dostępne na terenie kampusu lub okolicznych ulicach.
23. Ilość miejsc hotelowych może ulegać ograniczeniom w tym terminie, rekomendujemy jak najszybszą rezerwację.
24. Organizatorem oraz administratorem danych osobowych jest Prokonsument Sp. z o.o. właściciel portalu FoodFakty.pl.

Warszawa dnia 16.07.2025 r.

Hasło rabatowe: „FoodFakty Summit”

food4tomorrow

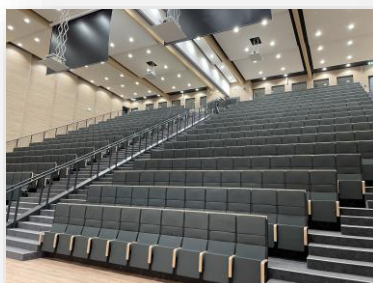
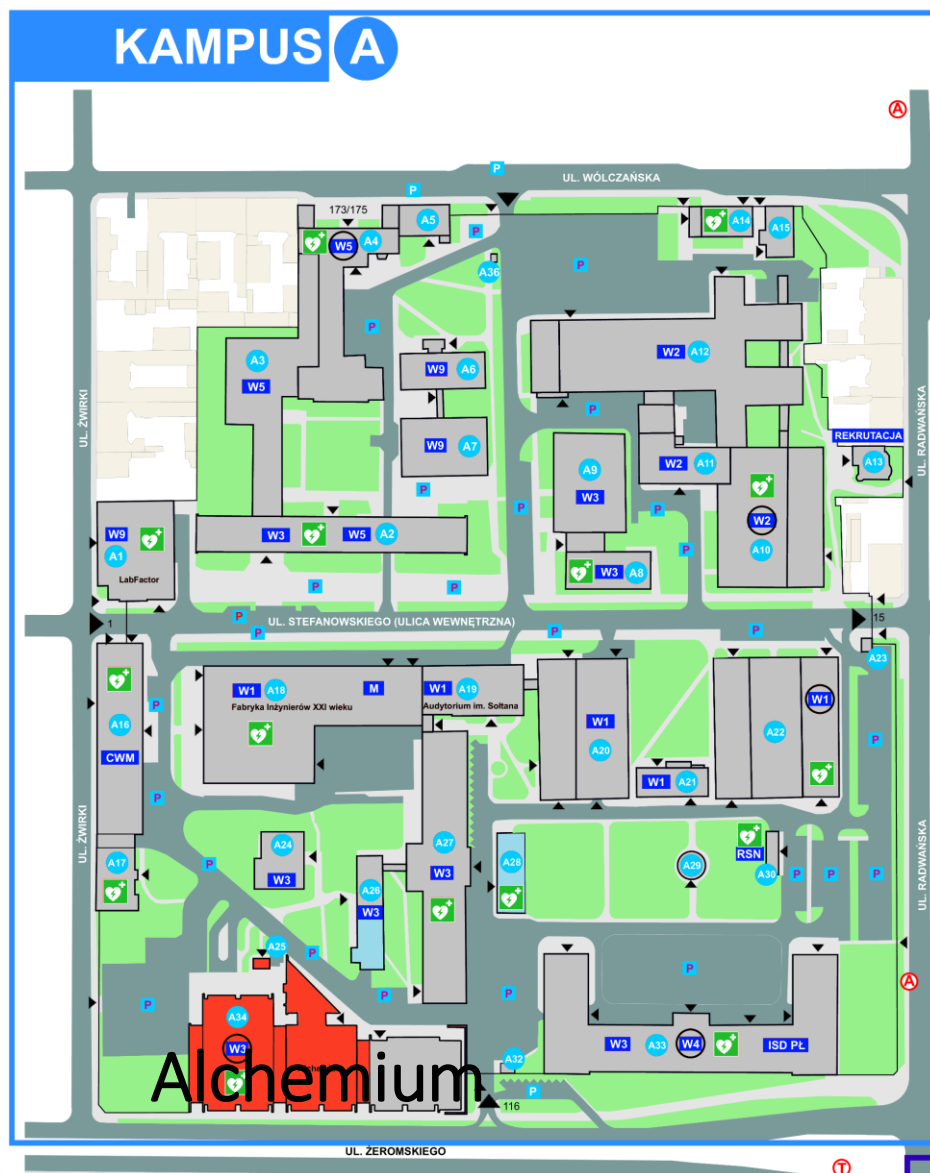
5-6 Listopada |
Łódź

HOTELE I RABATY			
HOTEL	RABAT	REZERWACJE	DODATKOWE INFORMACJE
<u>DoubleTree by Hilton Hotel Łódź</u>	15% od ceny dnia	lcjdl.res@hilton.com	Zniżka obowiązuje w dn. 4-7.11.2025
		tel.: 42 275 5 100 lodz@qubushotel.com	Zniżka obowiązuje w dn. 4-6.11.2025
<u>Qubus Hotel Łódź</u>	15% od ceny dnia	tel.: +48 44 333 33 33 cdr@focushotels.pl	Zniżka obowiązuje w dn. 4-6.11.2025
<u>Focus Hotel Łódź</u>	10% od ceny dnia oraz 50% zniżki na parking	H3096-RE@accor.com	Zniżka obowiązuje w dn. 4-6.11.2025
<u>Hotel ibis Łódź Centrum</u>	15% od publikowanej ceny dnia oraz 50% na parking	lodz@campanile.com	Zniżka obowiązuje w dn. 4-6.11.2025
<u>Hotel Restaurant Campanile Lodz</u>	15% od ceny dnia	tel.: +48 42 207 00 40 lub e-mail : lodz@hotelbb.com	Zniżka obowiązuje w dn. 4-7.11.2025
<u>B&B HOTEL Łódź Centrum</u>	18% od ceny standardowej	Stawki obowiązują przy rezerwacji bezpośredniej w Recepcji hotelu – tj. mailowo, telefonicznie lub osobiście	Zniżka obowiązuje w dn. 4-6.11.2025
<u>Hotel Tobacco</u>	Pokój dwuosobowy ze śniadaniem 390 PLN Pokój jednoosobowy ze śniadaniem 300 PLN		
<u>Hampton by Hilton Łódź City Center</u>	15% od ceny dnia	reservations@hbhlodz.com	Zniżka obowiązuje w dn. 4-6.11.2025
		H3096-RE@accor.com	Zniżka obowiązuje w dn. 4-6.11.2025
<u>Hotel Novotel</u>	15% od publikowanej ceny dnia oraz 50% na parking	recepca@loom.com.pl	Zniżka obowiązuje w dn. 4-6.11.2025
<u>Hotel The Loom</u>	20% rabatu od ceny dnia	oferta rabatowa: https://booking.profitroom.com/pl/purolodzcentrum/home?currency=PLN&codes=FoodFakty &no-cache=1	Zniżka obowiązuje w dn. 4-6.11.2025
<u>Puro Hotel Łódź Centrum</u>	25% rabatu od ceny dnia		

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.

CO SIĘ DZIAŁO W ZESZŁYM ROKU?



Zobacz relację z zeszłego roku!

food4tomorrow

foodfakty
Summit 2024

foodfakty

Food Safety Culture Initiative



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



foodfakty@foodfakty.pl



Serwituty 25
02-233 Warszawa