foodfakty
Food Safety Culture Initiative

WARSZTATY I FORUM WIEDZY MANAGERSKIEJ
FOODFAKTY SCIENCE 4 BUSINESS

JAKOŚĆ I BEZPIECZEŃSTWO OPAKOWAŃ I PRODUKTU ZAPAKOWANEGO

PROGRAM WARSZTATÓW

14 i 15.02.2024, Łódź, face-to-face

- ✓ Unikalne wydarzenie oparte na wiedzy eksperckiej
- ✓ Ponad 20 warsztatów merytorycznych do wyboru
- ✓ Wiedza praktyczna i bezpośrednie rozmowy
- ✓ 3 strefy: warsztatowa, networkingowa i spotkań 1:1
- ✓ Wyłącznie dla profesjonalistów

PARTNER STARTEGICZNY

CDM PACKAGING

PARTNERZY GŁÓWNI

HAMILTON

Łukasiewicz Łódzki Instytut Technologiczny

ITFIM Instytut Technologii Fermentacji i Mikrobiologii

PARTNERZY

AVERY DENNISON

KGL

knoell

SGS

PARTNERZY MERYTORYCZNI I INSTYTUCJONALNI

POLSKI PAKT PLASTIKOWY

Polska Izba Opakowań Polish Chamber of Packaging

natureef

PLASTICS EUROPE

Politechnika Łódzka

ZPCM ZWIĄZEK POLSKICH PRZETWÓRCÓW MLEKA

KUPS KRAJOWA UNIA PRODUCENTÓW SOKÓW

ZAPROSZENIE

STREFA MANAGERA foodfakty

foodfakty Food Safety Culture Initiative

Szanowni Państwo,

Jest nam niezmiernie miło zaprosić Państwa w imieniu Partnerów wydarzenia oraz zespołu FoodFakty i Strefy Managera FoodFakty na unikalny projekt merytoryczny, który będzie miał miejsce 14 i 15 lutego 2024 w Łodzi, na kampusie Politechniki Łódzkiej. Oba dni mają taki sam program warsztatów, a rejestracja obejmuje jeden wybrany i dostępny dzień.

Wydarzenie, oprócz bardzo dużego ładunku wiedzy, ma ogromny potencjał networkingowy. Dlatego wydarzenie skierowane jest do osób mających realny wpływ na wybór i zarządzanie opakowaniami oraz bezpieczeństwem produktów zapakowanych. Wierzymy, że tak wiedza przekazana na warsztatach, jak i wzajemne rozmowy wniosą ogromną wartość do Państwa pracy.

W związku z wyjątkową formułą wydarzenia ilość miejsc jest ograniczona. O zapisach decyduje dostępność miejsc oraz dopasowanie firmy i osób zgłaszających chęć udziału do zakresu merytorycznego warsztatów. Grupą docelową są firmy pakujące produkty w opakowania z tworzyw sztucznych. Udział łączy się z wniesieniem minimalnej kwoty rezerwacyjnej pokrywającej wyłącznie koszty organizacyjne.

Warsztaty i Forum Wiedzy Managerskiej FoodFakty to nasz kolejny pomysł na budowanie społeczności managerów skoncentrowanych na rozwoju zawodowym w obszarze szerokiego bezpieczeństwa żywności. Poprzednia edycja pozwoliła na uczestnictwo blisko 300 managerów z branży. To również nasz kolejny wkład w naszą misję i rozwój Kultury Bezpieczeństwa Żywności.

Pragniemy poprzez tę warsztatową formułę stworzyć jak najbardziej komfortowe miejsce dla Państwa do nabywania wiedzy, nawiązywania relacji z dostawcami, ale również z kolegami z branży. Dlatego dołożymy wszelkich starań, żeby warunki, atmosfera i zebrane grono uczestników i ekspertów i tym razem właśnie temu służyły.

Janusz Olejnik

Założyciel projektu FoodFakty
Food Safety Culture Initiative PL

Lista warsztatów i bloki tematyczne

PERSPEKTYWA 1
Kontrola jakości i bezpieczeństwa opakowania i produktu - aspekty materiałowe, technologiczne i środowiskowe

Opakowania elastyczne - Wymogi technologiczne i materiałowe niezbędne do spełnienia warunków bezpieczeństwa, warunków prawnych i zrównoważonego rozwoju

Robert Gogolewski, CDM

Metody badań i kontroli jakości opakowań i folii sztywnych dla przemysłu spożywczego wytwarzanych zgodnie z zasadami gospodarki o obiegu zamkniętym

Karolina Wołyńska, Sławomir Lesiński, Anita Frydrych, KGL S.A.

Opakowanie a szacowanie trwałości mięsa i produktów mięsnych (w tym mięsa ryb)

prof. dr hab. inż. Grażyna Budryn, dr hab. inż. Agnieszka Nowak, dr inż. Ilona Gałązka-Czarnecka, dr hab. inż., prof. uczelni Małgorzata Piotrowska, ITFiM

Opakowanie a szacowanie trwałości świeżych i niskoprzetworzonych owoców i warzyw

dr hab. inż. Agnieszka Nowak, dr inż. Ilona Gałązka-Czarnecka, ITFiM

Opakowanie a szacowanie trwałości produktów roślinnych

prof. dr hab. inż. Grażyna Budryn, dr hab. inż., prof. uczelni Małgorzata Piotrowska, ITFiM

Sensoryczne bezpieczeństwo opakowań do żywności

Prelegent w trakcie ustalania, Łukasiewicz - Łódzki Instytut Technologiczny

Wpływ dodatków na jakość opakowań

Prelegent w trakcie ustalania, Łukasiewicz - Łódzki Instytut Technologiczny

Każdy warsztat trwa 45 min

UCZESTNIK SAMODZIELNIE WYBIERA WARSZTATY, W KTÓRYCH ZGŁASZA CHĘĆ UCZESTNICTWA

Lista warsztatów i bloki tematyczne c.d.

PERSPEKTYWA 2
Regulacje i wymagania prawne i zgodność opakowań z wymaganiami rynku i kontrahentów

Dlaczego deklaracja zgodności jest kluczowym dokumentem w aspekcie opakowań? Czy wiesz jakie informacje powinna zawierać? Czy potrafisz ją odpowiednio interpretować w oparciu o obowiązujące wymagania prawne?

Adam Fotek, J.S. Hamilton

Regulatory requirements for food packaging in Poland (warsztat prowadzony w j. angielskim)

dr Ioan Paraschiv, knoell

Regulatory requirement for food packaging in European Union (EU) (warsztat prowadzony w j. angielskim)

dr Ioan Paraschiv, knoell

Regulatory requirement for food packaging in major exporting markets for Polish companies i.e., UK, USA and GCC (warsztat prowadzony w j. angielskim)

dr Ioan Paraschiv, knoell

Greenwashing w opakowanich. Jak oznaczyć opakowanie, by nie stosować greenwashingu w komunikacji z konsumentem?

dr inż. Karolina Wiszumirska, Natureef

Każdy warsztat trwa 45 min

UCZESTNIK SAMODZIELNIE WYBIERA WARSZTATY, W KTÓRYCH ZGŁASZA CHĘĆ UCZESTNICTWA

Lista warsztatów i bloki tematyczne c.d.

PERSPEKTYWA 3
Recykling, biodegradacja, GOZ - aspekty technologiczne i prawne

Odczarujmy recykling opakowań. Kiedy można stosować dodatek recyklatu do produkcji opakowań do bezpośredniego kontaktu z żywnością? Ekoprojektowanie w dobie obecnych trendów

Adam Fotek, J.S. Hamilton

Wymagania i uwarunkowania dla etykiet w Gospodarce Obiegu Zamkniętego. Cz.1 - Opakowania kartonowe oraz szklane

Piotr Krassowski, Robert Brania, Bartosz Graczyk, Avery Dennison

Wymagania i uwarunkowania dla etykiet w Gospodarce Obiegu Zamkniętego. Cz.2 - Opakowania z tworzyw sztucznych (PET, HDPE)

Piotr Krassowski, Robert Brania, Bartosz Graczyk, Avery Dennison

Opakowania przyszłości- ekologiczne, inteligentne oraz interaktywne innowacje materiałowe/polimerowe

dr hab. inż. Anna Masek, prof. PŁ, Wydział Chemiczny PŁ

Analiza chemiczna właściwości polimerowych materiałów opakowaniowych wraz z kontrolą ich czasu degradacji

dr hab. inż. Anna Masek, prof. PŁ, Wydział Chemiczny PŁ

Biodegradacja - nowy trend czy przyszłość opakowań?

Prelegent w trakcie ustalania, Łukasiewicz Łódzki Instytut Technologiczny

Opakowania z tworzyw sztucznych – trudne pytania, łatwe odpowiedzi?

Anna Kozera-Szałkowska, Plastic Europe

Poszukiwanie innowacji u źródła w opakowaniach

Dorota Żmudzińska, Polski Pakt Plastikowy

Każdy warsztat trwa 45 min

UCZESTNIK SAMODZIELNIE WYBIERA WARSZTATY, W KTÓRYCH ZGŁASZA CHĘĆ UCZESTNICTWA

Pozostałe formy wymiany wiedzy

OFERTA SPECJANA z ramienia Partnera Strategicznego firmy CDM

Wycieczka do zakładu produkcyjnego - czas trwania 2 h (łącznie z dojazdem i powrotem)

Poznaj świat innowacyjnych opakowań elastycznych. Odkryj tajniki procesu produkcji
(Firma CDM, Partner Strategiczny warsztatów zaprasza do swojego zakładu - wyjazd busem dla 2 grup 20 osobowych, każdego dnia)
Wyjazd planowany na godzinę 11:30 oraz 14:00

Wyjazd zajmuje minimum 2 h

SESJA PLENARNA – 14.02 start godz. 10:30 (UDZIAŁ BEZ ZAPISÓW)

Przywitanie gości, wprowadzenie
Janusz Olejnik, FoodFakty

Marcin Achciński, J.S. Hamiliton

Transformacja rynku opakowań. Co przyniesie nam PPWR
Jaśmina Solecka, Natureef

Opakowania cyrkularne – czyli jakie?
Marta Krawczyk, SGS

The Plastics Transition – w drodze do cyrkularności i zeroemisyjności netto w roku 2050
Anna Kozera-Szałkowska, Plastics Europe

Przemysł opakowań - rynek, wyzwania i trendy
Krzysztof Niczyporuk, Polska Izba Opakowań

UCZESTNIK SAMODZIELNIE WYBIERA WARSZTATY, W KTÓRYCH ZGŁASZA CHĘĆ UCZESTNICTWA

Partnerzy

PARTNER STRATEGICZNY

CDM PACKAGING

PARTNERZY GŁÓWNI

HAMILTON

Łukasiewicz Łódzki Instytut Technologiczny

ITFIM Instytut Technologii Fermentacji i Mikrobiologii

PARTNERZY

AVERY DENNISON

KGL

knoell

SGS

PARTNERZY MERYTORYCZNI

POLSKI PAKT PLASTIKOWY

Polska Izba Opakowań Polish Chamber of Packaging

natureef

PLASTICS EUROPE

Politechnika Łódzka

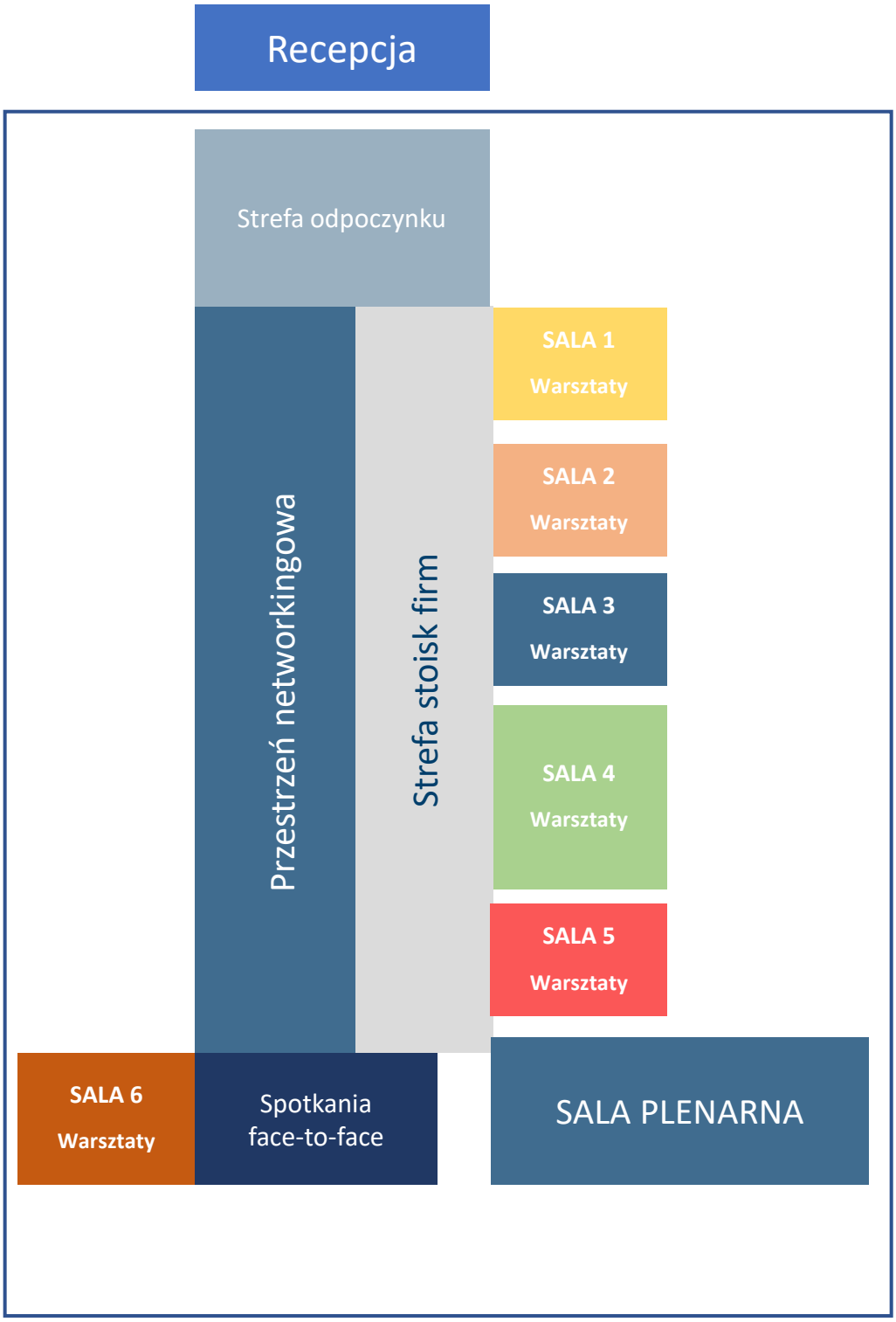
ORGANIZATORZY

foodfakty Food Safety Culture Initiative

STREFA MANAGERA foodfakty

ITFIM Instytut Technologii Fermentacji i Mikrobiologii

Organizacja powierzchni



Miejsce wydarzenia:

Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności, Budynek A2
Ul. Stefanowskiego 4/10, 90-924 Łódź (wjazd od ul. Żwirki)

Prowadzący warsztaty oraz prelegenci

Robert Gogolewski - R&D Manager, CDM

Karolina Wołyńska - Dyrektor ds. Zarządzania Jakością, KGL S.A.

Sławomir Lesiński - Kierownik Działu Kontroli Jakości, KGL S.A.

Anita Frydrych - Dyrektor Działu Rozwoju Technologii Tworzyw Sztucznych i Funduszy Unijnych, KGL S.A.

Adam Fotek - Ekspert ds. badań, J.S. Hamilton

dr Ioan Paraschiv - Group Leader – Global Food & Food Contact Materials (FFCM) Division, knoell, the Netherlands

dr inż. Karolina Wiszumirska - Katedra Jakości Produktów Przemysłowych i Opakowań, Uniwersytet Ekonomiczny w Poznaniu, Natureef

Jaśmina Solecka - Prezes Zarządu Natureef

Piotr Krassowski - Technical Consultant, Avery Dennison

Prowadzący warsztaty oraz prelegenci

Robert Brania - Technical Sales Manager NEE, Avery Dennison

Bartosz Graczyk - Technical Sales Representative NEE, Avery Dennison

dr hab. inż. Anna Masek - Adiunkt w Instytucie Technologii Polimerów i Barwników Wydziału Chemicznego PŁ

Anna Kozera-Szałkowska - Dyrektor Zarządzająca Fundacji Plastics Europe Polska

Dorota Żmudzińska - Ekspertka ds. Gospodarki Obiegu Zamkniętego, Polski Pakt Plastikowy

dr hab. inż. Agnieszka Nowak, prof. PŁ - Dyrektor Instytutu Technologii Fermentacji i Mikrobiologii, Politechnika Łódzka

prof. dr hab. inż. Grażyna Budryn - Dyrektor Instytutu Technologii i Analizy Żywności, Politechnika Łódzka

dr inż. Ilona Gałązka-Czarnecka - Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności, Politechnika Łódzka

Prowadzący warsztaty oraz prelegenci

dr hab. inż. Małgorzata Piotrowska, prof. PŁ - Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności; Instytut Technologii Fermentacji i Mikrobiologii

Marta Krawczyk - Environmental Products Development Manager, SGS

Krzysztof Niczyporuk - Prezes Polskiej Izby Opakowań

Lista prowadzących cały czas uzupełniana

Warunki udziału

ILOŚĆ MIEJSC OGRANICZONA

Udział w wydarzeniu dedykowany wyłącznie profesjonalistom odpowiedzialnym za obszar jakości i bezpieczeństwa opakowań i/lub produktów zapakowanych w firmach produkujących i dystrybuujących żywność w opakowaniach z tworzyw sztucznych. Przedstawiciele pozostałych firm mogą wziąć udział w wydarzeniu na indywidualne zaproszenia Partnerów.

JAK POTWIERDZIĆ UCZESTNICTWO?

Udział i rejestracja dotyczy jednego uzgodnionego z organizatorem dnia, zgłoszenie wstępne niezależnie od preferowanego dnia odbywa się poprzez formularz.

Niezbędne elementy rejestracji chęci uczestnictwa przez formularz rejestracyjny:

1. Wypełnienie formularza, który jest wyłącznie zgłoszeniem chęci udziału.
2. Konsultant FoodFakty skontaktuje się niezwłocznie i potwierdzi możliwości udziału w konkretnym dniu i konkretnych warsztatach. Rezerwację można założyć na 4 konkretne warsztaty, udział w dodatkowych warsztatach po dopisaniu się na miejscu w ramach dostępnych miejsc.
3. Przed wydarzeniem - wniesienie bezzwrotnej opłaty rejestracyjnej/rezerwacyjnej w kwocie 250 PLN netto do 10 stycznia, od 11-31 stycznia w kwocie 290 PLN netto. Wpłata wyłącznie po wcześniejszym potwierdzeniu możliwości udziału przez konsultanta FoodFakty. **Kwota 100 netto PLN jest „zwracana" w postaci Vouchera na inne projekty szkoleniowe online realizowane przez FoodFakty w ciągu roku od daty warsztatów.**
4. Po 31 stycznia - w przypadku dostępnych miejsc, opłata za uczestnictwo w kwocie 480 PLN netto.

Rejestracja i koszt uczestnictwa dotyczy jednego dnia, udział w większym wymiarze wymaga indywidualnych ustaleń z organizatorem. W ciągu każdego dnia dostępnych jest ponad 20 różnych warsztatów. Uczestnik ma możliwość wcześniejszej rezerwacji udziału w 4 dostępnych w momencie zgłoszenia warsztatach. Udział w pozostałych warsztatach możliwy po dopisaniu się na miejscu w ramach ich dostępności. Obowiązuje zasada pierwszeństwa.

Priorytetowo miejsca przeznaczone są dla managerów firm z branż o wysokim wykorzystaniu opakowań plastikowych, jak branża mięsna, rybna, produkty RTE, nabiał, napoje, mrożonki. Rejestracja uwarunkowana dostępnością miejsc oraz profilem firm. Ze względu na ograniczenie miejsc ilość osób z jednej organizacji dostosowana do jej wielkości i każdorazowo potwierdzana.
Prosimy o uwzględnienie limitu zgłoszeń – 2 osoby na zakład i 6 osób na organizację łącznie.

KLIKNIJ, ABY UZUPEŁNIĆ FORMULARZ ZGŁOSZENIA CHĘCI UDZIAŁU

Warunki ogólne udziału

Warunki ogólne udziału:

1. Udział możliwy po wysłaniu zgłoszenia i potwierdzeniu udziału przez FoodFakty.
2. Udział w wydarzeniu przeznaczony jest wyłącznie dla pracowników firm produkujących i dystrybuujących żywność.
3. Ze względu na ograniczenie miejsc ilość osób z jednej organizacji dostosowana jest do jej wielkości i każdorazowo potwierdzana przez organizatora.
4. Udział w wydarzeniu na podstawie rejestracji do 10.01.2024 wymaga wniesienia bezzwrotnej opłaty rejestracyjno-gwarancyjnej w kwocie 250 PLN netto – 100 PLN netto jest zamieniane na Voucher do wykorzystania przez firmę na inne projekty szkoleniowe on-line organizowane przez FoodFakty.
5. Udział na podstawie rejestracji 11 do 31 stycznia 2024 jest odpłatny i jego koszt wynosi 290 PLN netto/dzień – 100 PLN netto jest zamieniane na Voucher do wykorzystania przez firmę na inne projekty szkoleniowe on-line organizowane przez FoodFakty.
6. Udział na podstawie rejestracji po 31 stycznia 2024 jest odpłatny i jego koszt wynosi 480 PLN netto/dzień.
7. Rejestracja i obecność dotyczy konkretnego dnia (14 lub 15 luty) i jest każdorazowo potwierdzana przez organizatora.
8. Uczestnik wyraża zgodę na rejestrację w dedykowanej aplikacji konferencyjnej.
9. Uczestnik zgadza się na wykonywanie zdjęć przez organizatora na potrzeby własne.
10. Organizator nie bierze odpowiedzialności za publikowanie wizerunku uczestników przez podmioty trzecie.
11. Organizator nie ubezpiecza uczestników na okoliczność odpowiedzialności cywilnej oraz nieszczęśliwych wypadków.
12. Ilość miejsc ograniczona, organizator ma prawo odmówić udziału bez podania przyczyny.
13. **Organizator nie gwarantuje możliwości udziału w każdym warsztacie, ilość miejsc ograniczona**. Pre-rezerwacja możliwa dla maksymalnie 4 warsztatów, reszta na miejscu, w ramach dostępnych miejsc.
14. Organizator nie wystawia certyfikatów na okoliczność uczestniczenia w poszczególnych warsztatach.
15. Możliwa pre-rejestracja na wybrane warsztaty u organizatora, rezerwacja wygasa 5 minut przed rozpoczęciem warsztatu w przypadku nieobecności, miejsce jest uwalniane dla innych chętnych.
16. Obecność innej osoby niż zgłoszona - wyłącznie za potwierdzeniem u organizatora.
17. **Certyfikaty elektroniczne uczestnictwa w wydarzeniu wystawiane są wyłącznie na dane podane podczas rejestracji. Certyfikat drukowany za dodatkowa opłatą 50 PLN netto.**
18. Organizatorem oraz administratorem danych osobowych jest Prokonsument Sp. z o.o. właściciel portalu FoodFakty.pl.

Chęć udziału możecie Państwo zgłosić:

ZGŁOSZENIE CHĘCI UDZIAŁU

1. Poprzez rejestrację wstępną pod linkiem:
2. Wysyłając informację emailem na adresy:
   foodfakty@foodfakty.pl
   joanna.markwas@foodfakty.pl
3. Telefonicznie numerami telefonów:
   663 224 529; 600 972 263; 507 726 456

foodfakty
Food Safety Culture Initiative

KONTAKT

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

www.foodfakty.pl