

ZAPRASZAMY DO UDZIAŁU

food4tomorrow ŻYWNOŚĆ JUTRA – DZISIEJSZE WYZWANIA

NOWA MAPA TEMATYCZNA

- SUROWCE
- PRODUKCJA I PRZETWARZANIE
- PRODUKT GOTOWY
- OPAKOWANIE

2026

25-26 Listopada
Łódź

foodfakty
Summit 2026



100 + EKSPERTÓW



5 SCIEŻEK
24 SESJE



PANELE
DYSKUSYJNE



NETWORKING
WARSZTATY

NAJWIĘKSZE SPOTKANIE MANAGERÓW F&B W 2026 ROKU

ORGANIZATOR

foodfakty

GOSPODARZ



PARTNER STRATEGICZNY



Polskie Towarzystwo
Technologów Żywności

JAKO STRATEGICZNY PARTNER NAUKOWY

ZAPRASZAJĄ DO WSPÓŁTWORZENIA 3. EDYCJI !!!

NAUKA NA FOODFAKTY SUMMIT

ŻYWNOSĆ JUTRA - DZISIEJSZE WYZWANIA

TRZECI SZCZYT KADRY KIEROWNICZEJ, NAUKOWCÓW ORAZ PRACOWNIKÓW INSPEKCJI
ORAZ KONFERENCJA NAUKOWA W OBSZARZE
JAKOŚCI, BEZPIECZEŃSTWA, ZGODNOŚCI
ORAZ ZDROWIA I WARTOŚCI ŻYWIENIOWEJ ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH

DWA DNI, +20 SESJI TEMATYCZNYCH, PONAD 100 DONIESIEŃ, PANELE EKSPERCKIE
BIZNES - NAUKA - ADMINISTRACJA

food4tomorrow**NOWE MOŻLIWOŚCI DLA NAUKI ARENA KARIERY
ARENA ROZWIĄZAŃ****foodfakty**
Summit 2026SUMMIT jest jednocześnie obchodami
Światowego Dnia Żywności FAOWorld Food Day
FAO**ZOSTAŃ PARTNEREM**

PARTNERZY SUMMIT 2025

RELACJA Z WYDARZENIA 2025 – [LINK](#)

INSTYTUCJE	NAUKA PARTNERZY	NAUKA PARTNERZY	NAUKA PRELEGENCI	PARTNERZY BIZNES	PARTNERZY BIZNES	PARTNERZY BIZNES	PARTNERZY KANCELARIE	PARTNERZY KANCELARIE	PRODUKCJI ŻYWIŃCÓSI	PRODUKCJI ŻYWIŃCÓSI	ORGANIZACJE BRANŻOWE	ORGANIZACJE BRANŻOWE
					<							

SZANOWNI PAŃSTWO,

Już po raz trzeci FoodFakty oraz Polskie Towarzystwo Technologów Żywności w roli Strategicznego Partnera Naukowego zapraszają do współtworzenia przestrzeni wymiany wiedzy pomiędzy biznesem, nauką i instytucjami otoczenia branży

FoodFakty Summit to świetna okazja do nawiązywania relacji z kluczowymi osobami w firmach produkcyjnych, które decydują lub uczestniczą w procesach decyzyjnych dotyczących nowych produktów, ale również potrzeb edukacyjnych i personalnych

Dwie poprzednie edycje to już blisko 100 referatów wygłoszonych przez przedstawicieli instytucji nauki w Polsce. Zapraszamy do udziału w ścieżce NAUKA pod patronatem PTTŻ

KOMITET NAUKOWY

prof. dr hab. Joanna Stadnik (UP Lublin)
prof. dr hab. Agnieszka Kita (UP Wrocław)
dr hab. Dorota Piasecka-Kwiatkowska, prof. uczelni (UP Poznań)
dr hab. inż. Dariusz Stasiak, prof. uczelni (UP Lublin)
prof. dr hab. Agata Marzec, prof. uczelni (SGGW w Warszawie)
prof. dr hab. Magdalena Montowska (UP Poznań)
dr inż. Anna Kancelista (UP Wrocław)
prof. dr hab. Lesław Juszcak (URK Kraków)
dr hab. inż. Sylwester Czaplicki, prof. uczelni (UWM Olsztyn)
dr hab. inż. Emilia Bernaś, prof. uczelni (URK Kraków)
dr hab. Anna Jędrusek-Golińska (UP Poznań)
dr hab. inż. Katarzyna Grzelak-Błaszczyk (Politechnika Łódzka)
dr inż. Dorota Grabek-Lejko (Uniwersytet Rzeszowski)
dr hab. inż. Edyta Malinowska-Pańczyk, prof. uczelni (Politechnika Gdańska)
dr hab. inż. Anna Mituniewicz-Małek, prof. uczelni (ZUT Szczecin)
prof. dr hab. Małgorzata Z. Wiśniewska – (Uniwersytet Gdański)

KOMITET ORGANIZACYJNY

prof. dr hab. Joanna Stadnik (UP Lublin)
prof. dr hab. Agnieszka Kita (UP Wrocław)
dr hab. Dorota Piasecka-Kwiatkowska, prof. uczelni (UP Poznań)
dr hab. inż. Dariusz Stasiak, prof. uczelni (UP Lublin)

Janusz Olejnik FoodFakty
Jakub Ostaszewski FoodFakty

ZGŁOSZENIA CHĘCI WSPÓŁPRACY PROSIMY WYSYŁAĆ:

SUMMIT@FOODFAKTY.PL

Kontakt telefoniczny

600 972263

Mapa tematyczna – ŚCIEŻKI I SESJE

W 2026 STRUKTURA TEMATYCZNA OPARTA BĘDZIE NA MIEJSCU W ŁAŃCUCHU ŻYWNOSCI

Żywność zaczyna się od surowców	Produkcja i przetwarzanie	Produkt gotowy	Opakowanie i dystrybucja
Nowe i zapomniane składniki i surowce	Walidacja - jako strategiczny element zarządzania ryzykiem	Informacje na etykiecie produktu - Czy etykieta ma jeszcze sens - Panel	Gdzie jesteśmy - regulacje prawne
Upcykling jako kierunek optymalizacji wartości łańcucha żywności dla producenta i konsumenta	Optymalizacja wszystkiego - kontrola procesu / technologie. Zarządzanie informacją	Nowe funkcje żywności - produkty graniczne - aspekty prawne i marketingowe	Gdzie jesteśmy - technologia / bezpieczeństwo - Panel
Debata 1	Kultura Bezpieczeństwa Żywności		
Debata 2	Perspektywy produkt, technologia, konsument		
Zrównoważone pozyskiwanie surowców - rola producenta w systemach żywności - Panel	Nowe metody utrwalania żywności	Zafałszowania żywności i opakowań - postęp w badaniach	Żywnienie i zdrowie / żywność – profilaktyka czy już realny wpływ na poprawę zdrowia
Koncentracja na białko - strategię białkowe - jakość żywieniowa białka	Narzędzia zarządzania bezpieczeństwem żywności - Monitoring środowiskowy	PAL - znakowanie i analiza ryzyka występowania alergenów w produktach	Kariery – ścieżki rozwoju w branży spożywczej
Postęp w kontroli surowców od pola do fabryki	Nowy paradygmat kontroli – w czasie rzeczywistym, online, in-line, testy nieniszczące	Postęp w metodach oceny sensorycznej	Sesja eksperymentalna Q&A
Nowe i rosnące zagrożenia fizyko-chemiczne dla żywności i opakowań			

W KAŻDEJ Z SESJI I ŚCIEŻEK BĘDIEMY ODNOSIĆ SIĘ DO OBSZARÓW HORYZONTALNYCH

Kultura Bezpieczeństwa Żywności
Bezpieczeństwo żywności
Prawo i regulacje – ZGODNOŚĆ
Certyfikacja
Zrównoważony rozwój
Rozwój zawodowy i kompetencyjny - Dialog pokoleniowy

Kolor – wskazuje wstępny podział na 1 i drugi dzień
Możliwe są jeszcze zmiany w układzie tematycznym



MOŻLIWOŚCI ZAANGAŻOWANIA

**MOŻLIWOŚCI ZAANGAŻOWANIA – UWAGA – ILOŚĆ DONIESIEŃ W RAMACH ŚCIEŻKI
NAUKI PTTŻ OGRANICZONA DO 30 SZT./ LICZY SIĘ PIERWSZEŃSTWO ZGŁOSZEŃ I
AKCEPTACJA KOMITETU**

Lp.	Doniesienie w statusie naukowym (akceptacja Komitetu Naukowego)	Cena PLN netto
1	Doniesienie plenarne 15 min(*) (logo instytucji przy tytule)	800

W cenie udział prelegenta w całym programie Summit

W cenie dodatkowa opcja dla chętnych w postaci publikacji artykułu do wyboru:

- a. w czasopiśmie naukowym wydawanym przez PTTŻ (**) – Żywność. Nauka>Technologia. Jakość
- b. Na łamach FoodFakty.pl

Cena nie zawiera noclegu i posiłków poza terenem Summit

Możliwe zwolnienie z VAT jeśli koszt pokryty środkami z budżetu państwa

Zgłoszenie tematu – [link](#) , lub na adres SUMMIT@FOODFAKTY.PL

(*) - Statystyczny czas na jedno wystąpienie w sesji, sesje z reguły zawierają część Q&A

(**) - Pod warunkiem uzyskania pozytywnych recenzji

W 2026 ROKU ZMIENIAMY ZASADY UDZIAŁU INSTYTUCJONALNEGO UCZELNI.

W PRZYPADKU CHĘCI WSPÓŁPRACY W RAMACH

- Patronatów nad wybranymi sesjami
- Działaniami komunikacyjnymi

PROSIMY O KONTAKT Z CHĘCIA PRZEKAŻEMY SZCZEGÓŁOWE INFORMACJE

W kwestii zaangażowanie jednostek naukowych prosimy o kontakt bezpośredni:

j.olejnik@foodfakty.pl

Tel: 600972263



ZAŁOŻENIA

TERMINARZ

- **STYCZEŃ** – [Powołanie komitetu naukowego dla doniesień z ramienia nauki](#)
- **STYCZEŃ** – **MAJ** – kompletowanie doniesień
- **STYCZEŃ** – **MAJ** – ustalanie elementów współpracy z organizacjami i firmami (tymi poza doniesieniami)
- **CZERWIEC** – **LISTOPAD** – komunikacja wydarzenia z rynkiem i sprzedaż biletów

Terminy końcowe mogą ulec zmianie ze względu na wyczerpanie najwyższych, założonych ilości poszczególnych elementów – maksymalnie w ciągu 2 dni „zmieści” się 100 doniesień

UCZESTNICY

- Głównym adresatem wydarzenia jest przemysł spożywczy
- Jesteśmy przygotowani i nastawieni na przyjęcie każdego dnia do 500 osób
- Uczestnicy wybierają pomiędzy obecnością w wybranym dniu lub obu dniach
- Każdy dzień jest traktowany indywidualnie pod kątem rejestracji
- Uczestnicy wybierają najbardziej atrakcyjne sesje tematyczne niekoniecznie zachowując jedną ścieżkę tematyczną – wielkość sal dostosujemy do liczby osób rejestrujących się na poszczególne sesje
- Uczestnik wyraża zgodę na rejestrację w dedykowanej aplikacji pozwalającej na kontakt z innymi osobami uczestniczącymi w wydarzeniu – **pełna transparentność kto jest obecny i możliwość zaproszenia go do rozmowy**
- Pracownicy zaangażowanych organizacji i firm są również uczestnikami, mają swoje konta w aplikacji
- Dla nauki, instytucji rządowych i mniejszych firm przygotowane będą preferencyjne warunki uczestnictwa

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