



**TEMATY
WIODĄCE:**

**WARTOŚĆ
MARKI**

**PRZEGLĄD
KRYZYSÓW**

**ŹRÓDŁA
KRYZYSÓW**

**KRYZYS A
PRAWO WE**

**KRYZYS A
INSPEKCJA
URZĘDOWA**

**OPINIE
EKSPERTÓW**

**BUDOWA
WARTOŚCI
DODANEJ**

**ZARZĄDZANIE
KRYZYSOWE A
STANDARZY
GFSI I ISO**

**UBEZPIECZENIE
KOSZTÓW
KRYZYSÓW**

**SPRAWNA
KOMUNIKACJA**

**PANEL
EKSPERTÓW**

Badania

Szkolenia

Audyty

Konsulting

Usługi laboratoryjne

Warsztaty Wyższej Kadry Managerskiej Branży Spożywczej Silliker 2008

29. października 2008 Holiday Inn Warszawa

Sytuacje Kryzysowe i Zarządzanie Kryzysowe w Branży Spożywczej

Podtytuł:

Budowa najlepszego systemu ochrony przed kryzysem, gotowość na wystąpienie kryzysu i metody minimalizacji ewentualnych skutków.

Ogromny wzrost wymiany handlowej i dynamicznie rosnąca jej wartość wraz ze zwiększającym się ryzykiem wystąpienia kryzysu związanego z produktem, wymusza na operatorach żywności stosowanie najlepszych rozwiązań systemowych w zakresie zarządzania jakością, bezpieczeństwem oraz ochrony interesów finansowych firm wraz z wartością i wizerunkiem marki.

Firma Silliker Group Corporation z 52 lokalizacjami w 15 krajach realizując

misję:

**POPRAZ PERFEKCYJNĄ REALIZACJĘ USŁUG PRZYCZYNIĄĆ SIĘ DO PREWENCJI
ZAGROŻENIOM ZDROWIA**

Pragnie zaproponować Państwu V. edycję spotkań w gronie najlepszych fachowców i managerów w branży spożywczej w Polsce i przedstawić zbiór referatów stanowiących kompendium wiedzy na temat najnowszego i globalnego podejścia do Zarządzania Sytuacjami Kryzysowymi w przemyśle spożywczym oraz stworzyć wymienne warunki do wymiany poglądów i doświadczeń.



Partner merytoryczny

Zarząd SILLIKER GROUP CORPORATION

ma zaszczyt zaprosić Państwa na kolejne Warsztaty Managerskie w dniu 29. października 2008 r. w Warszawie w obiektach HOLIDAY INN. Uprzejmie prosimy zapoznać się z programem i jak najszybciej zgłosić chęć swojego udziału. Przyjmujemy zgłoszenia do 10.10.08

POWITANIE I WROWADZENIE

| | | |
|-------------------|---|--|
| 9h15- 9h30 | Wartość marki po kryzysie – przykłady z kraju i z rynków światowych, na podstawie firm giełdowych. | Mgr inż. Janusz Olejnik Silliker Polska Sp. z o.o. Dyr. Generalny |
|-------------------|---|--|

SESJA I – KRYZYSY BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOŚCI – NIE WIERZĘ, ŻE MOGĄ DOTYCZYĆ MNIE

| | | |
|--------------------|--|--|
| 9h30- 10h15 | Przegląd, charakterystyka i trendy - źródła kryzysów w przemyśle spożywczym (przykłady z kilku ostatnich lat) <ul style="list-style-type: none"> • przykłady europejskie, USA, Chiny • Polska na tle WE | Dr Anna Bugajewska Silliker Polska Sp. z o.o. Dyr. Naukowo-Techniczny |
| 10h15-10h30 | Zdaniem Eksperta: <ul style="list-style-type: none"> • Jaki jest prawdziwy powód budowania zapobiegawczych systemów bezpieczeństwa żywności? • Jak dobry system HACCP może wesprzeć producenta w kryzysie po wycofaniu lub zwrocie produktu? | Eksperci |
| 10h30-11h15 | Zarządzanie kryzysem w oparciu o prawo WE - od lokalnych problemów do globalnego ujęcia. <ul style="list-style-type: none"> • Rozporządzenie WE nr 178/2002 oraz Decyzja WE nr 478/2004 – ogólny plan zarządzania kryzysami żywnościowymi/paszowymi • Sytuacje kryzysowe – definicje i przykłady z ostatnich lat • Przegląd literatury i źródeł dotyczących zarządzania kryzysem | Dr Romualda Dolińska Silliker Polska Sp. z o.o. Kier. Działu Konsultacyjno-Prawnego |
| 11h15-11h45 | Przerwa kawowa | |

SESJA II – DZIAŁANIA ZAPOBIEGAWCZE I OCHRONA WARTOŚCI MARKI

| | | |
|--------------------|---|--|
| 11h45-12h30 | Proces konsultingu eksperckiego – jak zbudować realną wartość dodaną dla operatorów żywności (case study) <ul style="list-style-type: none"> • Proces jakościowej analizy ryzyka – <i>Kiedy ekspert puka do twojego biura</i> • Efektywna strategia kontroli <i>Enterobacter sakazakii</i> – <i>stop histeriom, zaufaj kryteriom.</i> • <i>Salmonella</i> w suchych procesach - <i>Ucieka przez komin wraca drzwiami.</i> | Dr Stefano Colombo Silliker Head Office Dyr. ds. usług mikrobiologicznych |
| 12h30-12h45 | Zdaniem Eksperta: <ul style="list-style-type: none"> • Jakie są główne elementy decydujące o efektywności i skuteczności działań w sytuacjach kryzysowych? • Które z wymienionych wcześniej elementów, powinny być uznane jako kluczowe i dlaczego? • Gdy produkt jest niezgodny lub nastąpiło wycofanie z rynku, co powinno być elementem oceny pokryzysowej: nauka i niezbędne udoskonalenia? | Eksperci |

12h45-14h15 LUNCH

| | | |
|---------------------|---|--|
| 14h15-15h00 | Wdrożenia Standardów Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności jako narzędzie w zarządzaniu kryzysem – (ISO 22000 versus standardy GFSI) <ul style="list-style-type: none"> • Łańcuch żywnościowy wraz z powiązаныmi obszarami oraz pozycjonowanie standardów bezpieczeństwa żywności • Podstawowe kryteria zarządzania kryzysami w różnych standardach – podstawy • Elementy zasadnicze Zielonej Księgi w sprawie gotowości do przeciwdziałania biozagrożeniom (EU Commission July 07) – ciągły proaktywny proces. | Dr Ulrich Singer Silliker Head Office Dyr. ds. usług Technicznych |
| 15h00-15h30 | Ubezpieczenie jako narzędzie wspomagające zarządzaniem sytuacją kryzysową <ul style="list-style-type: none"> • Czym jest kryzys i jakie mogą być jego konsekwencje? • Rola nowoczesnych rozwiązań ubezpieczeniowych. • Korzyści bezpośrednio i pośrednio z umowy ubezpieczenia. | Paweł Holnicki-Szulc AIG Europe S.A. odd. w Polsce Dyr. Działu Ubezpieczeń Odpowiedzialności Cywilnej |
| 15h30- 16h15 | Zasady efektywnej komunikacji – co powinien wiedzieć każdy QM <ul style="list-style-type: none"> • Podstawy efektywnej komunikacji w biznesie. • Zasady komunikacji kryzysowej. • Czego unikać w informacjach dotyczących kryzysu. | Dr hab. Jacek Miroński Kierownik Zakładu Komunikacji w Biznesie w Szkole Głównej Handlowej w Warszawie |
| 16h15 - | Panel dyskusyjny – podsumowanie konferencji | |



Dr Ann Marie McNamara, Vice Prezes do spraw Bezpieczeństwa Żywności i Spraw Naukowych w Silliker Inc. od 2003. W latach 1999-2002 Corporate Vice-President, Food Safety and Technology, **Sara Lee Corporation**, odpowiedzialna za zarządzanie bezpieczeństwem żywności w ponad 125 oddziałach firmy na całym świecie. W latach 1992-1999 Dyrektor, Wydziału Mikrobiologii w Biurze Zdrowia Publicznego i Nauki, Food Safety and Inspection Service, **U.S. Dept. of Agriculture**, Washington, DC. Zarządzała największym z wydziałów Biura Zdrowia Publicznego. Wcześniej doświadczenia udostępniła na życie.

Edukacja. 1986-1988 **Centers for Disease Control**, Atlanta, GA. Postdoctoral Resident in Medical and Public Health Microbiology. 1982-1986 **University of Pittsburgh**, Pittsburgh, PA. Doctor of Science in Microbiology, Department of Infectious Diseases and Microbiology, Graduate School of Public Health. Sc.D. degree conferred 1987. 1979-1981 **University of Minnesota**, Minneapolis, MN. Master of Science in Medical Technology with a concentration in Microbiology, 1972-1977 **Quinnipiac University**, Hamden, CT. Bachelor of Science in Medical Technology.

Ann Mary jest członkiem i reprezentantem wielu organizacji w tym USDA, FSIS, IFT, IAMFES. Autorka kilkudziesięciu specjalistycznych książek, opracowań i publikacji.

Więcej informacji na życzenie.

Śledź najnowsze informacje na stronie www.silliker.pl i dowiedz się kto jeszcze odpowie na pytania do **Eksperta**

PRELEGENCI



Dr Anna Bugajewska - absolwentka Wydziału Technologii Żywności SGGW, specjalista w dziedzinach: mikrobiologia żywności, bezpieczeństwo i jakość żywności, analiza laboratoryjna, systemy zarządzania jakością w przemyśle spożywczym, gastronomii (GMP, GHP, HACCP, IFS), oraz zarządzanie jakością w laboratorium badawczym (ISO 17025). Doświadczenia zawodowe: nauczyciel akademicki, adiunkt, ekspert techniczny oceniający laboratoria badawcze wg ISO 17025, ekspert systemu IFS (formalnie zaakceptowany), członek Komitetu Technicznego PCA do spraw Akredytacji Jednostek Certyfikujących oraz trzech Komitetów Technicznych PKN z zakresu Mikrobiologii żywności (Nr 3), Analizy żywności (Nr 235) i Biotechnologii (Nr 287), wykładowca na Wydziale Nauk o Żywności SGGW i w Institute for International Research, szkoleniowiec, konsultant systemów bezpieczeństwa i jakości żywności, obecnie zatrudniona na stanowisku Dyrektora Naukowo- Technicznego w międzynarodowej firmie Silliker Group Corporation.



Dr Romualda Dolińska - absolwentka Wydziału Technologii Żywności Akademii Rolniczej w Poznaniu, specjalista w dziedzinach: bezpieczeństwo żywności, biochemia żywności, immunologia żywności i metody immunochemiczne w analizie żywności, napromienianie żywności. Od 2005 roku w pracuje w firmie Silliker Polska, zajmuje się prawem żywnościowym, w szczególności znakowaniem żywności w tym GDA, regulacjami prawnymi z zakresu zanieczyszczeń żywności, aspektami prawnymi związanymi z pakietem higienicznym. Prowadzi szkolenia oraz konsultacje z zakresu znakowania żywności.



Dr Stefano Colombo – absolwent Wydziału Medycyny Weterynaryjnej Uniwersytetu w Mediolanie, Dyrektor ds. Badań Mikrobiologicznych, Silliker Group Corp. Posiada bogate, ponad 15 letnie doświadczenie zawodowe. Był zatrudniony m.in. na stanowisku managera ds. jakości w przemyśle mleczarskim i konsultanta w zakresie higieny żywności; mikrobiolog – pracował jako lider zespołu badaczy przy opracowywaniu i rozwijaniu nowoczesnych metod oznaczeń mikrobiologicznych w żywności i prowadził badania w zakresie chorób związanych z mikroorganizmami w produktach spożywczych. Ostatnio również aktywny konsultant w zakresie bioterroryzmu. Od 1998 r. związany jest z Silliker Group Corporation. Auditor i ekspert w zakresie mikrobiologii i bezpieczeństwa żywności, oceny laboratoriów badawczych oraz systemu HACCP i ryzyka w przemyśle spożywczym. Członek organizacji normalizacyjnych: francuskiej (AFNOR) i włoskiej (UNI), amerykańskiego (IAFP). Od 2006 r. pracuje jako Dyrektor Usług Analitycznych w Silliker World.



Paweł Holnicki-Szulc - Dyrektor Działu Ubezpieczeń Odpowiedzialności Cywilnej, Zastępca Dyrektora Generalnego AIG Europe Spółka Akcyjna Oddział w Polsce, Członek Zarządu AIG Polska Towarzystwo Ubezpieczeń SA, absolwent Wydziału Inżynierii Lądowej Politechniki Warszawskiej oraz studiów podyplomowych Executive MBA w Szkole Biznesu Politechniki Warszawskiej. Od 1999 r. związany z grupą AIG.



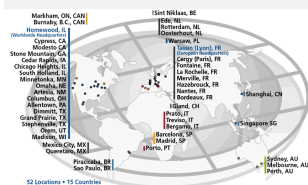
Dr hab. Jacek Miroński – Kierownik Zakładu Komunikacji w Biznesie w Szkole Głównej Handlowej w Warszawie. Kierownik Podyplomowego Studium Public Relations w SGH. Jest absolwentem wydziału Handlu Zagranicznego SGH. Obroniona w SGH rozprawa doktorska dotyczyła marketingu środków masowego przekazu. Praca habilitacyjna była zatytułowana „Zarys teorii przedsiębiorstwa opartej na władzy”. Prowadził szkolenia m. in. na zlecenie Krajowej Izby Gospodarczej, UNIDO, Canal Plus, PZU, Bosch, Samsung, polsko-kandyjskiego i polsko-amerykańskiego programu MBA SGH. Brał udział przy opracowywaniu ekspertyz dla szeregu polskich i zagranicznych firm. Pracował w Procter & Gamble Polska. Był dyrektorem d/s promocji Radia Zet. Jako stypendysta Fundacji Fulbrighta przebywał na Uniwersytecie Columbia w Nowym Jorku. Otrzymał także roczne stypendium badawcze Fundacji Japońskiej na Uniwersytecie Hosei w Tokio. Odbiwał wizyty i staże naukowe w Harvard Business School oraz na uniwersytetach w Kanadzie i w Szwecji. Jest autorem licznych publikacji, m.in. książki "Władza i polityka w przedsiębiorstwie".



Mgr inż. Janusz Olejnik – absolwent Wydziału Technologii Żywności Akademii Rolniczo-Technicznej w Olsztynie (obecnie Uniwersytet Warmińsko-Mazurski) o specjalizacji – Technologia Mleczarska oraz podyplomowych studiów Zarządzanie i Marketing na Wyższej Szkole Zarządzania i Marketingu w Warszawie, absolwent studiów w programie Europejskiej Akademii Umiejętności Menedżerskich - MBA w Szkole Głównej Handlowej. Od początku pracy zawodowej związany z branżą spożywczą. Członek prezydium Polskiej Grupy Roboczej IFS. W latach 1991-2001 zaangażowany we wprowadzenie na rynek Polski nowatorskich technologii filtracji i separacji firmy Pall Corp. Od 2001 r. odpowiedzialny za rozwój firmy Silliker Group Corporation w Polsce.



Dr Ulrich Singer – absolwent Wydziału Medycyny Weterynaryjnej Uniwersytetu w Monachium oraz National Vet School Toulouse France 1989/90. Posiada bogate, ponad 20-letnie doświadczenie zawodowe obejmujące m.in. pracę w charakterze inspektora weterynarii dla francuskiego Ministerstwa Rolnictwa, audytora standardów higienicznych i jakościowych w sektorze spożywczym (przemysł, dystrybutorzy, catering) oraz eksperta w zakresie jakości ryb i mięsa oraz technik identyfikowalności w produkcji mięsa. Po 5 latach pracy na stanowisku Kierownika Produktu (certyfikacja) w firmie SGS Francja od 2001 r. pracuje w firmie Silliker jako Dyrektor Usług Technicznych (audyty, szkolenia, konsultacje). Współpracował przy opracowywaniu standardu IFS 4 oraz IFS 5; jest audytorem technicznym przy organizacjonie centrum akredytacji COFRAC. Brał udział w tworzeniu standardu ISO 22000 w zespole technicznym z francuskiej organizacji normalizacyjnej AFNOR. Od 2007 r. ponownie nominowany na eksperta przy francusko-niemieckiej (FCD/HDE) komisji IFS.





MATERIAŁY DODATKOWE – PŁYTA CD

Temat 1

Sposoby ustalania wartości odżywczej środków spożywczych

- Ustalanie wartości odżywczej środków spożywczych na podstawie składu recepturowego produktu oraz tabel wartości odżywczej środków spożywczych.
- Ustalanie wartości odżywczej produktów na podstawie badań analitycznych.
- Przegląd metod badawczych do oznaczania poszczególnych składników odżywczych.
- Oferta Silliker Polska pakiet GDA + inne produkty.

Temat 2

Wyznaczanie terminów przydatności do spożycia - badania przechowalnicze środków spożywczych

- Czynniki wpływające na trwałość produktu.
- Odpowiedzialność związana z wyznaczeniem terminu przydatności do spożycia.
- Zasady planowania badań przechowalniczych.
- Identyfikacja zagrożeń wpływających na trwałość.
- Rodzaje metod używanych w badaniach przechowalniczych w celu określenia terminu przydatności do spożycia.

DODATKOWE INFORMACJE – ZGŁOSZENIE UDZIAŁU

Imię i nazwisko:.....

Stanowisko:.....

Firma (nazwa i adres):.....

.....

NIP:.....

Adres do korespondencji:.....

.....

Telefon kontaktowy:.....FAX.....

E-mail:.....

Prosimy o nadesłanie opłaty konferencyjnej w wysokości 900 PLN (netto)* - brutto 1098 PLN

(kolejna osoba z tej samej firmy 10% rabatu)

UWAGA: Zgłoszenia do 15.09.2008 r. – 10% rabatu, zgłoszenia do 30.09.2008 r. – 5 % rabatu

Zgłoszenia przyjmujemy maksymalnie do 10 października 2008 r. lub wyczerpania miejsc.

Płatność na konto:

Silliker Polska Sp. z o.o.

Nr konta: 60124010661111000000066093

W tytule wpłaty prosimy podać: „Konferencja Silliker 2008”

oraz imię i nazwisko uczestnika konferencji

Upierzejmie prosimy o przesłanie faxem niniejszego zgłoszenia, opłata konferencyjna w ciągu 7 dni od daty zgłoszenia,

korespondencję prosimy kierować pod numer (22) 825 89 99.

.....
Miejscowość, data Podpis

* Cena zawiera podatek VAT 22%

Dodatkowe informacje: Katarzyna Wawer k.wawer@silliker.pl

Silliker Polska Sp. z o.o.; ul. Waryńskiego 1, 00-645 Warszawa; Tel. (22) 234 62 52 lub (22) 234 63 13

E-mail: silliker@silliker.pl; biuro@silliker.pl

Warsztaty Managerskie Silliker 2008 odbędą się w:

Hotel Holiday Inn

ul. Złota 48/54

00-120 Warszawa, Polska

Dojazd z dworca PKP – rekomendujemy spacer 5 min.
Holiday Inn znajduje się na tyłach Centrum Złote Tarasy.

SILLIKER GROUP CORPORATION – międzynarodowa sieć akredytowanych **niezależnych** laboratoriów, specjalizujących się w analizie mikrobiologicznej i fizykochemicznej żywności, świadczących usługi dla producentów, dystrybutorów i operatorów sektora spożywczego

