

QUALITY TOUR BRANŻY FMCG

narzędzia, wyzwania, osiągnięcia

22-23-24 października 2024, Warszawa

- **TRANSFORMACJA MODELU** zarządzania jakością
- **SPRAWDZONE ROZWIĄZANIA** i inspiracje z rynku
- **KULTURA** jakości i **BEZPIECZEŃSTWA PRODUKTU**
- zarządzanie **ZMIANĄ**
- **NARZĘDZIA** zarządzania jakością w praktyce
- **WARSZTATY**
- **GWARANCJA NETWORKINGU** i owocnych **DYSKUSJI** w gronie **EKSPERTÓW**

***UWAGA:**
Liczba uczestników
ograniczona!



22 października

cetes
COSMETICS



Grupa Oriflame

24 października

 **PEPSICO**



Wyjątkowa formuła:

- jakościowe zwiedzanie dwóch zakładów produkcyjnych
- zróżnicowane branże, specyfika produkcji i strategię zarządzania
- praktyczny wymiar dogłębnie omówionych tematów oraz możliwość zobaczenia wdrożonych rozwiązań jakościowych na żywo
- merytoryczne prelekcje na najwyższym poziomie



Katarzyna Dutkalska
Conference Director

Szanowni Państwo,

Z ogromną przyjemnością zapraszam Państwa na „Quality Tour branży FMCG”, które odbędzie się w dniach **22-23-24 października 2024 roku** w Warszawie.



Podczas Quality Tour odbędą się dwie wizyty jakościowe – będziemy mieć wyjątkową możliwość zwiedzania nowoczesnych zakładów: Cetes (GRUPA ORIFLAME) oraz Frito Lay (PEPSICO).

Nasi doświadczeni eksperci przeanalizują na przykładach zagadnienia i trendy, które w ostatnim czasie mają ogromne znaczenie w obszarze jakości: ewolucję modelu zarządzania jakością, transformacje systemów, nowe technologie, korzyści i wyzwania związane z zarządzaniem zmianą mającą wpływ na jakość i bezpieczeństwo żywności.

Omówimy proces zarządzania niezgodnościami jakościowymi, wdrażanie digitalizacji i jej wpływ na dokładność zbieranych danych, efektywność procesów wytwarzania i jakość produktu.

Praktyczne wskazówki dla producentów związane z warunkowaniami prawnymi będą dotyczyły **certyfikacji zrównoważonych opakowań i produktów, znakowania żywności, oświadczeń żywieniowych i oświadczeń marketingowych na etykietach** produktów z branży spożywczej i kosmetycznej. Program dopełnią **warsztaty** dotyczące prawidłowego przygotowania etykiet produktów.

Quality Tour to spotkanie profesjonalistów i pasjonatów, poświęcone najlepszym praktykom z zakresu zarządzania jakością w branży FMCG, które jest sposobnością do zobaczenia wdrożonych rozwiązań na żywo, zdobycia nowych inspiracji, dyskusji i pogłębienia wiedzy oraz wymiany doświadczeń w gronie EKSPERTÓW.

Gorąco Państwa zachęcam!

W przypadku pytań jestem do Państwa dyspozycji pod adresem kdutkalska@movida.com.pl.



BARDZO CIEKAWE, MOTYWUJĄCE I INSPIRUJĄCE doświadczenie. Organizacja na bardzo wysokim poziomie. Dobre miejsce na wymianę doświadczeń.

OPINIA ZE ZWIEDZANIA
KOMPANIA PIWOWARSKA DOJLIDY:

Niesamowici specjaliści, byłam pod dużym wrażeniem otwartości, zaangażowania i poziomu wiedzy wszystkich osób uczestniczących w naszym oprowadzaniu. Bardzo pozytywny odbiór. **BARDZO INSPIRUJĄCA WIZYTA**. Widać było **PASJĘ**. Sugestie i wskazówki dla Zakładu: Kontynuacja działalności, utrzymanie poziomu zaangażowania i wiedzy.

Main Quality Assurance Specialist, Truvant Europe Sp. z o.o.
X FORUM MANAGERÓW JAKOŚCI BRANŻY FMCG,
25-27 kwietnia 2023



Na FORUM spotkają Państwo:

- Dyrektorów i Kierowników ds. Jakości
- Dyrektorów i Kierowników ds. Zapewnienia Jakości
- Dyrektorów i Kierowników ds. Kontroli Jakości
- Pełnomocników Zarządu ds. Jakości
- Pełnomocników ds. Systemów Zarządzania Jakością
- Audytorów
- Dyrektorów i Kierowników ds. Produkcji
- Quality Managers
- Quality Assurance Managers
- QHSE Managers
- Głównych Specjalistów/Specjalistów ds. Jakości i Bezpieczeństwa Żywności
- Głównych Specjalistów/Specjalistów ds. Zapewnienia Jakości
- Managerów, Kierowników, Koordynatorów ds. rozwoju opakowań
- osoby odpowiedzialne za nadzór nad systemami zarządzania i zapewnienia jakości w firmie



O TYM BĘDZIEMY ROZMAWIAĆ:

- ZARZĄDZANIE JAKOŚCIĄ w procesach produkcyjnych - **NARZĘDZIA, WYZWANIA, OSIĄGNIĘCIA**
- KLUCZOWE ELEMENTY TRANSFORMACJI MODELU zarządzania jakością „od kontroli do zapewnienia”
- DIGITALIZACJA - wpływ na **DOKŁADNOŚĆ** zbieranych **DANYCH**, **EFEKTYWNOŚĆ PROCESÓW** wytwarzania i **JAKOŚĆ PRODUKTU**
- PLAN rozwoju **KULTURY BEZPIECZEŃSTWA** żywności
- AUDYTY WEWNĘTRZNE - czego normy nie wymagają
- ZARZĄDZANIE ZMIANĄ w procesach produkcyjnych mających wpływ na **JAKOŚĆ I BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOSCI**
- CERTYFIKACJA ZRÓWNOWAŻONYCH OPAKOWAŃ I WYROBÓW W OPARCIU O STANDARD ISCC+
- ZNAKOWANIE ŻYWNOSCI w świetle wymagań rozporządzenia 1169/2011 - **NAJNOWSZE WYMAGANIA I INTERPRETACJE**
- OŚWIADCZENIA żywieniowe i marketingowe
- WERYFIKACJA ETYKIET - WARSZTATY

Dlaczego warto być na spotkaniach masterclass MOVIDA w opiniach naszych gości:



Od początku mojej współpracy z **MOVIDA** **JAKOŚĆ OBSŁUGI** oraz **JAKOŚĆ ORGANIZACJI** Forum jest na **BARDZO WYSOKIM POZIOMIE**. Forum w Białymstoku i jego organizacja były **REWELACYJNE!**

OPINIA ZE ZWIEDZANIA KOMPANIA PIWOWARSKA DOJLIDY: Bardzo pozytywny odbiór wizyty w Browarze. Interesujące procesy, ciekawy sposób prezentowania produktu, **ZACHWYCIŁA MNIE OTWARTOŚĆ PRACOWNIKÓW BROWARU ORAZ ICH FASCYNACJA REALIZOWANYMI PROCESAMI.**

Pełnomocnik Zarządu ds. Zarządzania Jakością, TOP-THIMM
Opakowania Spółka z o.o.
X FORUM MANAGERÓW JAKOŚCI BRANŻY FMCG,
25 - 27 kwietnia 2023

WYDARZENIE, W KTÓRYM KAŻDA OSOBA ZAINTERESOWANA SZEROKO POJĘTĄ JAKOŚCIĄ POWINNA WZIĄĆ UDZIAŁ. Prelekcje dobrane w sposób poruszający różnorodne obszary, a zwiedzane zakłady stanowiące **OGROMNE INSPIRACJE**. Profesjonalna organizacja wydarzenia zasługuje również na słowa uznania.

Production Support Engineer, Berger and Kraft Medical Sp. z o.o.,
QUALITY TOUR, wrzesień 2022



Organizacja na wysokim poziomie, **ŚWIETNIE ZINTEGROWANA CZĘŚĆ WYKŁADOWA Z PRAKTYCZNYM ZWIEDZANIEM. PROGRAM** dobrany, nie był obciążony - **DOPASOWANY DO PREFERENCJI UCZESTNIKÓW.** Prelegenci **MERYTORYCZNIE NA WYSOKIM POZIOMIE**, idealnie dostosowane do uczestników.

Dyrektor Laboratorium Kosmetycznego, GBA POLSKA Sp. z o.o.
X FORUM MANAGERÓW JAKOŚCI BRANŻY FMCG, 25 - 27 kwietnia 2023



Pracownicy MOVIDA obecni i WSPIERAJĄCY NA KAŻDYM ETAPIE Forum. Ilość wykładów i prezentacji odpowiednio dobrana do czasu, nie za dużo, nie za mało. Zwiedzane browaru było bardzo ciekawym doświadczeniem.

Pełnomocnik Zarządu ds. Systemów Jakości, Cetes Cosmetics Poland Sp. z o.o.
X FORUM MANAGERÓW JAKOŚCI BRANŻY FMCG,
25 - 27 kwietnia 2023



22 października (wtorek)

22-23-24 października 2024, Warszawa

CETES QUALITY SESSION



8.30 rejestracja i poranna kawa ☕
i odbiór zestawów słuchawkowych

9.00 OTWARCIE QUALITY TOUR

Katarzyna Dutkalska, Conference Director, MOVIDA
Sp. z o.o. S.k.


9.10 ZARZĄDZANIE JAKOŚCIĄ W PROCESACH PRODUKCYJNYCH - NARZĘDZIA, WYZWANIA, OSIĄGNIĘCIA



- prezentacja firmy Cetes Cosmetics Poland i jej ewolucja w strukturach koncernu Oriflame
- EWOLUCJA SYSTEMU ZAPEWNIENIA JAKOŚCI w procesach produkcyjnych
- proces **ZARZĄDZANIA NIEZGODNOŚCIAMI JAKOŚCIOWYMI** - narzędzie do CI w fabryce, organizacji i łańcuchu dostaw
- standard ISO 9001 jako narzędzie do wzmocnienia wizerunku i renomy firmy
- **DIGITALIZACJA, CZYLI NOWA ERA**, wpływ na **DOKŁADNOŚĆ** zbieranych **DANYCH**, **EFEKTYWNOŚĆ PROCESÓW** wytwarzania i **JAKOŚĆ** produktu

EKSPERCI: **Izabela Łuszczewska**, Dyrektor Zapewnienia Jakości; **Maciej Krogulec**, Koordynator ds. Zapewnienia Jakości i Technologii Opakowań, **Cetes Cosmetics Poland Sp. z o.o.**

10.40 przerwa kawowa ☕

10.55 zbiórka w autokarze → 

11.00 przejazd do zakładu **CETES COSMETICS**


11.30 POWITANIE


11.45-13.45 ZWIEDZANIE ZAKŁADU
CETES Cosmetics Poland




MOVIDA zapewnia zestawy słuchawkowe podczas zwiedzania

WYMAGANA ODZIEŻ OCHRONNA: PEŁNE buty na płaskim obcasie, kitle jednorazowe i ochraniacze na obuwiu (zapewni Zakład).

13.45 sesja pytań i odpowiedzi 

14.00 powrót do hotelu → 

14.30 obiad 

15.15 PLAN ROZWOJU KULTURY BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOŚCI - STUDIUM PRZYPADKU



EKSPERTKA: **Marta Siwiec**, Konsultant, **Quality Time**

16.00 AUDYTY WEWNĘTRZNE - CZEGO NORMY NIE WYMAGAJĄ



- co musi, a co może firma zrobić, aby **SKUTECZNIE WERYFIKOWAĆ PROCESY** w organizacji
- **ZGUBNE PODEJŚCIE: „przecież MY JUŻ WSZYSTKO WIEMY** w temacie audytów wewnętrznych”
- zgubne podejście: **PISANIE „GOTOWYCH” CHECKLIST** audytowych
- **JAK PRZYGOTOWAĆ SIĘ DO AUDYTU** wewnętrznego
- wielka szansa: dobór „**PRÓBKI AUDYTOWEJ**” i wykonanie **CROSS-CHECK**
- raport z audytu i **CO DALEJ?**

EKSPERTKA: **Marta Siwiec**, Konsultant, **Quality Time**

16.30 przerwa kawowa ☕

16.40 CERTYFIKACJA ZRÓWNOWAŻONYCH OPAKOWAŃ I WYROBÓW W OPARCIU O STANDARD ISCC+



Wiele nowych wymagań prawnych oraz korporacyjnych wymagań kontrahentów łańcucha wartości opakowań determinuje **konieczność uzyskiwania poświadczeń deklarowanych właściwości, w tym środowiskowych, wyrobów czy opakowań, jak uwiarygodnienie zawartości i pochodzenia biomateriałów, czy materiałów wtórnych z recyklingu**. Jednym z pomocnych standardów jest ISCC oraz ISCC Plus, dlatego przybliżymy uczestnikom **zasady certyfikacji i możliwości wykorzystania** tego standardu.

EKSPERT: **Piotr Nowacki**, Food Services Manager, **SGS Polska Sp. z o.o.**

17.30 zakończenie części merytorycznej 1. dnia Forum

19.00 wspólna kolacja z elementami integracji 

22 października (wtorek)

22-23-24 października 2024, Warszawa

CETES COSMETICS JEST PRODUKCYJNĄ DYWIZJĄ SZWEDZKIEJ GRUPY ORIFLAME.

W skład Cetes Cosmetics wchodzi 5 zakładów produkcyjnych zlokalizowanych w Polsce, Chinach i Indiach. W fabrykach Cetes Cosmetics wytwarzane są **produkty kosmetyczne i suplementy diety**.

Największym zakładem Cetes Cosmetics jest polska fabryka mieszcząca się w Ursusie.

ZATRUDNIENIE

Zakład w Ursusie (Cetes Cosmetics Poland) powstał w 1992 i obecnie zatrudnia **ponad 300 pracowników**.

PRODUKCJA

Produkcja realizowana jest w **dwóch wydziałach: Produkcja Kosmetyków oraz Oddział Wód Toaletowych**.

Zakład posiada **15 zbiorników produkcyjnych** o średniej pojemności 2 tony oraz **21 linii napełniających**.

W zakładzie wytwarzane są **kremy, balsamy, toniki, maski, szampony, żele do kąpieli, podkłady do makijażu, maskary, pasty do zębów oraz wody toaletowe**. Masy kosmetyczne napełniane są w butelki, tuby, słoiki i saszetki. Zakład w głównej mierze realizuje zamówienia grupy Oriflame, jednak od wielu lat świadczy również usługi w zakresie contract manufacturing, private label i pełnego rozwoju nowych produktów. Na terenie Zakładu istnieje **R&D**, które opracowuje **innowacyjne receptury oparte na naturalnych składnikach pochodzących ze zrównoważonych źródeł**.

Obecnie w portfelu posiada **ponad 1000 produktów** i co roku wdraża **ponad 200 nowych produktów**.

Jako firma ze szwedzkimi korzeniami kieruje się zasadą, że człowiek jest największą wartością organizacji. **Działa zgodnie z wartościami: Współpraca, Kreatywność, Dbłość i Zaangażowanie**.

Dokłada też starań i podejmuje wiele działań, by w jak najmniejszym stopniu negatywnie wpływać na środowisko. **Wszystkie fabryki Cetes Cosmetics deklarują 100% re-cycling generowanych odpadów oraz 0 odpadów wyrzucanych na wysypiska. Korzystamy z zielonej energii i minimalizujemy zużycie wody.**



CERTYFIKATY

Cetes Cosmetics Poland ma wdrożone wiele systemów poświadczonych certyfikatami:

GMP (ISO 22716), ISO 9001, ISO 14001, ISO 45001, Gold EcoVadis oraz jest członkiem Sedex (Supplier Ethical Data Exchange). Regularnie wspiera działania wielu fundacji, między innymi Fundację Piękniejsze Życie.





23 października (środa)

22-23-24 października 2024, Warszawa

8.30 rejestracja i poranna kawa ☕

9.00 KLUCZOWE ELEMENTY TRANSFORMACJI MODELU ZARZĄDZANIA JAKOŚCIĄ „OD KONTROLI DO ZAPEWNIENIA” W ZAKŁADZIE KWIDZYN



- **BUDOWANIE WSPÓŁPRACY CROSS-FUNKCYJNEJ**, schemat spotkań cyklicznych, zaangażowanie pracowników działu zapewniania jakości
- **BUDOWANIE ZAANGAŻOWANIA** operatorów liniowych, przejęcie roli kontrolerów procesu, samokontrola
- **UPROSZCZENIE** formularzy zapisów kontroli, **FORMA ELEKTRONICZNA**

EKSPERCI: **Anna Wartalska**, Dyrektor Zapewnienia Jakości, **Kwidzyn Sp. z o.o.**, **Bartosz Wnuk**, Konsultant, **4 Results Sp. z o.o.**

10.15 przerwa kawowa ☕

10.30 ZNAKOWANIE ŻYWNOŚCI W ŚWIETLE WYMAGAŃ ROZPORZĄDZENIA 1169/2011 - NAJNOWSZE WYMAGANIA I INTERPRETACJE

ASPEKTY PRAWNE



Obowiązkiem firm wprowadzających na rynek środki spożywcze jest zamieszczanie na etykietach informacji w sposób rzetelny i zgodny z obowiązującymi wymaganiami. Przepisy prawne dotyczące znakowania produktów spożywczych są złożone i podlegają ciągłym zmianom. Podczas prezentacji zostaną omówione wymagane informacje, jakie muszą znaleźć się na etykiecie produktu spożywczego. Zaprezentowane zostaną również najnowsze zmiany w przepisach prawa żywnościowego, jakie miały miejsce w ostatnich miesiącach.

EKSPERTKA: **Monika Grzebalska**, Manager Global 'Food Compliance' Projects SGS, Poland Food Labelling Department Coordinator, **Health & Nutrition SGS**

11.45 przerwa kawowa ☕

12.00 OMÓWIENIE WARUNKÓW STOSOWANIA WYBRANYCH OŚWIADCZEŃ ŻYWIENIOWYCH I OŚWIADCZEŃ MARKETINGOWYCH NA ETYKIETACH PRODUKTÓW Z BRANŻY SPOŻYWCZEJ I KOSMETYCZNEJ

ASPEKTY PRAWNE



Oprócz obligatoryjnych informacji, na etykietach można umieszczać również dobrowolne informacje. Wśród takich możemy wyróżnić **oświadczenia żywieniowe**. Są to hasła, które stwierdzają lub sugerują, że dany środek spożywczy posiada szczególne właściwości odżywcze np. „nie zawiera tłuszczu”, „niska zawartość cukrów”. Są to hasła istotne głównie z punktu widzenia marketingu. Należy jednak pamiętać, że **one również podlegają regulacjom prawnym. Podczas prezentacji zostaną omówione wymagania stosowania wybranych oświadczeń żywieniowych i marketingowych jakie Producenci mogą zamieszczać na swoich etykietach.**

EKSPERTKA: **Monika Grzebalska**, Manager Global 'Food Compliance' Projects SGS, Poland Food Labelling Department Coordinator, **Health & Nutrition SGS**

13.30 obiad 🍴

14.15 WARSZTATY: JAK PRZYGOTOWAĆ ETYKIETĘ PRODUKTU SPOŻYWCZEGO - PRAKTYCZNE WSKAZÓWKI DLA PRODUCENTÓW

WARSZTATY



Podczas warsztatów uczestnicy dowiedzą się, jak w poprawny sposób przygotować etykietę produktu spożywczego. Otrzymają wskazówki, na co szczególnie zwrócić uwagę podczas tworzenia etykiety. Będą mieli okazję **ocenić przykładową etykietę produktu spożywczego i na jej podstawie omówić najczęściej popełniane błędy podczas tworzenia etykiet.**


EKSPERTKA: **Monika Grzebalska**, Manager Global 'Food Compliance' Projects SGS, Poland Food Labelling Department Coordinator, **Health & Nutrition SGS**

15.30 zakończenie części merytorycznej 2. dnia Forum

18.30 kolacja biznesowo-networkingowa 🍷


24 października (czwartek)
22-23-24 października 2024, Warszawa
PEPSICO QUALITY SESSION

8.00 rejestracja i poranna kawa ☕

8.25 zbiórka w autokarze → 
8.30 przejazd do zakładu Frito Lay w Grodzisku

9.20 POWITANIE
9.30 ZARZĄDZANIE ZMIANĄ W PROCESACH PRODUKCYJNYCH MAJĄCYCH WPŁYW NA JAKOŚĆ I BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCI - NARZĘDZIA, WYZWANIA, ZAANGAŻOWANIE PRACOWNIKÓW


- **ŹRÓDŁA I RODZAJE ZMIAN**
- wykorzystywane **NARZĘDZIA** do zarządzania zmianą w zależności od jej charakteru
- **ZAANGAŻOWANIE** pracowników
- korzyści i wyzwania płynące ze **SFORMALIZOWANEJ FORMY ZARZĄDZANIA ZMIANĄ**

Prelekcja dotyczy korzyści i wyzwań związanych z zarządzaniem zmianą mającą wpływ na jakość i bezpieczeństwo żywności w całej Fabryce. Pomoże także zrozumieć narzędzia i strategię, które można wykorzystać, by zminimalizować ryzyko zagrożeń dla żywności oraz niezadowolenia pracowników. Pozwoli także na wymianę doświadczeń w tym zakresie.


EKSPERTKA: Monika Missala-Zawadka, Manager ds. Kontroli Jakości, Pepsico Polska Sp. z o.o.

11.00 przerwa kawowa ☕

11.15-13.45 ZWIEDZANIE ZAKŁADU



MOVIDA zapewnia zestawy słuchawkowe podczas zwiedzania

WYMAGANA ODZIEŻ OCHRONNA: buty BHP (lub noski ochronne), kamizelki (własne); kitle jednorazowe, czepki, ochronniki słuchu (zapewni Zakład).

13.50 powrót do hotelu → 
14.40 obiad 🍽️

15.30 ZAKOŃCZENIE, odbiór zestawów słuchawkowych
FABRYKA PEPSICO W PIGUŁCE

- 4 linie produkcyjne
- MZPC50 HOW największa linia produkcyjna chipsów w Pepsico
- wydajność: 68 mT
- 4 rodzaje chipsów
- 34 smaki
- 145 SKU

 **ZATRUDNIENIE: 512 pracowników**

WDROŻONE NARZĘDZIA

- monitoring wyników w ujęciu dziennym, tygodniowym – **QC DM**
- 5S, lean
- **SYSTEM gSFT** do monitorowania i wprowadzania wyników jakościowych i efektywnościowych
- **AUTOMATYCZNA** paletyzacja, **ROBOTYZACJA**

INNOWACJE OGRANICZAJĄCE ŻUŻYCIE MEDIÓW

- odzyskiwanie ciepła wyprowadzanego kominem ze smażalnic - ogrzewanie budynku
- lampy LED
- zamiana odzyskiwanego ciepła w chłód
- oddawanie produktu ubocznego niezawierającego białka zwierzęcego na paszę dla zwierząt



24 października (czwartek)

22-23-24 października 2024, Warszawa



PepsiCo jest amerykańską firmą, której produkty dostępne są w ponad 200 krajach i regionach

na całym świecie, a każda z 22 najlepiej sprzedających się marek generuje w ciągu roku przychody przekraczające jeden miliard dolarów amerykańskich.

Prowadząc działalność w **ponad 100 krajach**, PepsiCo zatrudnia **59 000 pracowników**, dla których nadrzędnym celem jest doskonałość we wszystkich podejmowanych działaniach, innowacyjne podejście oraz otwartość na oczekiwania konsumentów. **Jest wiodącym producentem słonych przekąsek, produktów zbożowych do spożycia na gorąco, a także soków, jak również drugim po względem wielkości producentem napojów gazowanych i przetworów mlecznych.**

PARTNERZY

W całej działalności kluczową rolę odgrywa rolnictwo – PepsiCo współpracuje z **ponad 3900 rolnikami**, aby móc pozyskiwać **najwyższej jakości ziemniaki, owoce, kukurydzę, jabłka, orzechy i mleko**. W ramach Programu Zrównoważonego Rolnictwa ściśle współpracuje z rolnikami na całym świecie.

WYBRANE NAGRODY I WYRÓŻNIENIA

- Polska – Rynkiem roku 2018**

Polska została uznana za Rynek Roku! Oznacza to, że ze wszystkich rynków PepsiCo na całym świecie, Polska jest najlepszą jednostką, która zapewnia stałą wydajność w wielu okresach

- Fortune's World**

Lista najbardziej podziwianych firm świata - Fortune's World's Most Admired Companies (2017)

- Carbon Disclosure Project (CDP)**

Wyróżnienie w Carbon Disclosure Project (CDP) – **7. rok z rzędu (2017)**

Wszystkie:

<https://www.pepsicopoland.com/o-firmie/Nagrody-i-wyr%C3%B3%C5%BCnienia>



FRITO LAY GRODZISK MAZOWIECKI NALEŻĄCY DO KONCERNU PEPSICO

PRODUKCJA

Zakład pracujący od 1993 roku obecnie wyposażony jest w zaawansowane linie technologiczne, które umożliwiają precyzyjne i efektywne przetwarzanie ziemniaków na chipsy. Proces produkcji zaczyna się od starannej selekcji surowców – najwyższej jakości ziemniaki trafiają na linie produkcyjne. Podczas procesu produkcji stosowane są nowoczesne technologie, m.in. automatyczne sortowanie zarówno ziemniaków, jak i chipsów, automatyczne pakowanie, które zapewniają jednolitość produktu końcowego.

W procesie smażenia używane są wysokiej jakości oleje, a temperatura i czas smażenia są precyzyjnie kontrolowane, aby zapewnić doskonałą chrupkość i smak chipsów. Każda partia jest systematycznie kontrolowana pod kątem zawartości tłuszczu, wilgotności i innych kluczowych parametrów.

CERTYFIKATY

Zakład posiada **CERTYFIKATY FSSC oraz AIB** potwierdzające zgodność z międzynarodowymi standardami jakości.

PRODUKTY, KLIENTI, UDZIAŁ W RYNKU



Grodzisk produkuje wyłącznie chipsy ziemniaczane



EKSPERCI

22-23-24 października 2024, Warszawa


Monika Grzebalska

Manager Global 'Food Compliance' Projects SGS, Poland Food Labelling Department Coordinator, Health & Nutrition SGS, SGS Polska Sp. z o.o.

Technolożka żywności, specjalista prawa żywnościowego, koordynatorka działu weryfikacji etykiet w SGS Polska oraz globalny manager projektów związanych ze znakowaniem produktów w 100 oddziałach SGS. Posiada wieloletnie doświadczenie w tłumaczeniu, weryfikacji i opiniowaniu etykiet produktów spożywczych, suplementów diety, karmy dla zwierząt oraz kosmetyków i detergentów, zarówno na rynku polskim jak i międzynarodowym.


Piotr Nowacki

Food Services Manager, SGS Polska Sp. z o.o.

 Odpowiedzialny za rozwój usług w zakresie audytu i certyfikacji branży rolno-spożywczej oraz zrównoważonego rozwoju w rolnictwie. **Aktywny audytor GlobalG.A.P., FSA, ISCC Plus oraz REDcert.** Wcześniej pełnił też funkcję Scheme Managera dla programu GlobalG.A.P. Posiada wieloletnie doświadczenie w branży rolno-spożywczej, specjalizuje się w obszarach zrównoważonej produkcji oraz bezpieczeństwa żywności.

Maciej Krogulec

Koordynator ds. Zapewnienia Jakości i Technologii Opakowań, Cetes Cosmetics Poland Sp. z o.o.

 Związany z jakością od początku swojej kariery. Pierwsze szlify zdobywał w holenderskim oddziale Alcontrol, pracując w laboratoriach mikrobiologicznym i immunologicznym. **Od ponad 15 lat związany z przemysłem spożywczym i kosmetycznym, zbierając wiedzę i umiejętności w firmach Develey sp. z o.o., Bakoma i obecnie Cetes Cosmetics Poland.** W każdej z tych firm zajmując się obszarami Kontroli i Zapewnienia Jakości oraz Technologii Procesu i Opakowań. Absolwent Biotechnologii Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej w Lublinie i podyplomowych studiów Menadżer Jakości w Szkole Głównej Handlowej w Warszawie.

Marta Siwiec

Konsultant, Trener, Quality Time

 Absolwentka Wydziału Nauk o Żywności AR w Szczecinie, doświadczenie zdobyła w zakładach przetwórczych w takich branżach jak: przetwórstwo mięsa, produkcja mieszanek przyprawowych i środków funkcjonalnych, czy produkcja garmazeryjna oraz w branży owocowo-warzywnej w UK. Następnie w latach: 2003-2005 konsultantka ds. wdrożeń, **zaprojektowała systemy jakości, w tym HACCP, ISO 9001 i BRC w ponad 30 zakładach większości branż przemysłu spożywczego.** **Od 2006 roku prowadzi audyty strony trzeciej na zgodność ze standardami IFS oraz BRC Food,** najpierw jako pracownik etatowy jednostki Bureau Veritas Certification, a od 2012 roku – po założeniu własnej firmy – jako auditor kontraktowy. Założycielka i główny konsultant firmy Quality Time, która **prowadzi doradztwo prawne oraz pod kątem bezpieczeństwa zdrowotnego produktów spożywczych dla firm na terenie całej Polski.** W latach 2012 – 2016 w ramach własnej działalności zrealizowała w sumie ponad 60 projektów wdrożeniowych oraz ponad 240 szkoleń w zakresie systemów jakości, jak i wymagań prawnych dotyczących bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i napojów. W zakresie systemów jakości współpracuje m.in. z: Mondelez Polska, Animex Foods.

Izabela Łuszczewska

Dyrektor Zapewnienia Jakości, Cetes Cosmetics Poland Sp. z o.o.

 Inżynier chemik z **ponad 30-letnim doświadczeniem w branży kosmetycznej.** Pierwsze kroki stawiała w polskich firmach kosmetycznych jako technolog i osoba odpowiedzialna za rozwijanie nowych receptur i wdrażanie ich do produkcji. Od roku 1997 związana z firmą Oriflame (obecnie Cetes Cosmetics Poland) i szeroko rozumianą jakością. **Odpowiada za kontrolę jakości oraz za dział technologiczny. Nadzorowała prace związane z opracowywaniem, wdrażaniem, rozwijaniem i integracją różnych systemów zarządzania opartych na wymaganiach ISO.** Od 2021 roku nadzoruje działania jakościowe we wszystkich fabrykach Cetes i współpracuje ze strukturami globalnymi koncernu Oriflame. Jest certyfikowanym audytorem wiodącym systemu ISO 9001.

Absolwentka Politechniki Łódzkiej i studiów MBA na Uczelni Łazarskiego.


Anna Wartalska

Dyrektor Zapewnienia Jakości, Kwidzyn Sp. z o.o.

 Absolwentka Wydziału Chemii Uniwersytetu Gdańskiego oraz Wyższej Szkoły Gospodarki w Bydgoszczy na kierunku Zarządzanie Jakością i Bezpieczeństwo Żywności. **Od 15 lat zaangażowana we wdrażanie programów bezpieczeństwa żywności, zarządzanie jakością oraz optymalizację procesów w działach operacyjnych w branży spożywczej, FMCG (przemysł napojowy Żywiec Zdrój, przemysł warzywno-owocowy WZPOW Kwidzyn oraz rybny Nord Capital).** **Auditor wewnętrzny FSSC 22000, IFS, BRC, Certyfikowany Six Sigma Green Belt oraz Lider wdrożenia Autonomicznego utrzymania ruchu wg metodologii Danone.**

Monika Missala-Zawadka

Manager ds. Kontroli Jakości, Pepsico Polska Sp. z o.o.

Technolog Żywności, od 2013 roku związana z Pepsico, obecnie Manager ds. Kontroli Jakości w zakładzie Frito Lay w Grodzisku Mazowieckim.

Doświadczenie w zarządzaniu zespołem, we współpracy cross-działowej oraz międzynarodowej w zakresie jakości, jak i bezpieczeństwa żywności. Razem z zespołem brała udział w analizie ryzyka oraz kreowaniu działań prewencyjnych przy ciągłej rozbudowie i udoskonaleniach w zakładzie.


Bartosz Wnuk

Konsultant, 4 Results Sp. z o.o.

 Główne działania koncentrują się **na wsparciu działów Jakości, Produkcji, UR, R&D i optymalizacji procesów rozwoju.** Angażuje się również we wdrażanie narzędzi i kompleksowego podejścia Total Productive Maintenance, w tym autonomicznego utrzymania ruchu AM, SMED i metodycznego rozwiązywania problemów Focused Improvement. Wspiera Klientów poprzez transfer wiedzy i praktyczne wdrażanie najnowszych narzędzi optymalizacji produkcji oraz eliminacji marnotrawstwa i strat. **Przez 18 lat pracował w przemyśle spożywczym.** Najpierw jako Lider linii produkcyjnych, potem Inżynier procesu i innowacji, Kierownik rozwoju i jakości, a następnie Dyrektor rozwoju jakości i technologii. **Zrealizował dziesiątki projektów: inwestycyjnych, redukcji strat, zwiększenia uzysków, transferu technologii i outsourcingu produkcji.** Współpracując z działami marketingu i handlowcami, brał udział we wdrożeniu do produkcji i sprzedaży kilkuset nowych wyrobów.

Ukończył studia magisterskie na wydziale Chemicznym Politechniki Gdańskiej (2000) oraz studia MBA na Akademii Leona Koźmińskiego (2018). Odbił liczne szkolenia z zakresu: R&D, TPM, Zarządzania i Zapewnienia Jakości.

Prowadził projekty wdrożeniowe, szkoleniowe i analityczne m.in. dla: Unilever, Aviko, Lorenz Igotex, Pamapol, Philips, Rettig Heating, Hochland, Lisner.