

### [Akceptuje](#)

W ramach naszej witryny stosujemy pliki cookies w celu świadczenia państwu usług na najwyższym poziomie, w tym w sposób dostosowany do indywidualnych potrzeb. Korzystanie z witryny bez zmiany ustawień dotyczących cookies oznacza, że będą one zamieszczone w Państwa urządzeniu końcowym. Możecie Państwo dokonać w każdym czasie zmiany ustawień dotyczących cookies. Więcej szczegółów w naszej [Polityce Prywatności](#)

[Portal](#) [Informacje](#) [Katalog firm](#) [Praca](#) [Szkolenia](#) [Wydarzenia](#) [Porównania międzylaboratoryjne](#)  
[Kontakt](#)



**[Laboratoria](#)**  
**[.net](#)**  
**[Innowacje](#)**  
**[Nauka](#)**  
**[Technologie](#)**

[Logowanie](#) [Rejestracja](#) [pl](#)

Newsletter

zapisz się



[Strona główna](#) > [Start](#)

# BEZPIECZEŃSTWO I JAKOŚĆ ŻYWNOŚCI

Silliker 2010

7-me doroczne Warsztaty Kadry Managerskiej

## BEZPIECZEŃSTWO I JAKOŚĆ ŻYWNOŚCI

Zapraszamy do udziału w organizowanych w dniu 20 października 2010r, w Hotelu Marriott Warsztatach Managerskich.

Tegoroczny temat wiodący warsztatów:

### **POWRÓT DO PODSTAW WYZWANIEM PRZYSZŁOŚCI**

„Czy jesteśmy w stanie stawić czoła „przyszłym” wymaganiom sektora żywnościowego stosując „obecne” techniki oraz sposoby myślenia?”

#### **Trzy bloki tematyczne:**

Część I: Wokół mikrobiologii

Część II: Wokół nowych wyzwań

Część III: Czy jesteśmy gotowi na kryzys?

Szczegółowy program Warsztatów na stronie internetowej [www.silliker.pl](http://www.silliker.pl)

**W gronie prelegentów, oprócz krajowych specjalistów, będziemy mieli przyjemność gościć zagranicznych ekspertów o europejskiej renomie, jak również wysłuchać opinii praktyków.**

Wszystkie poprzednie edycje zgromadzały każdorazowo grono ponad stu przedstawicieli najlepszych firm z branży spożywczej i cieszyły się bardzo wysokimi ocenami. Miło nam poinformować, że rokrocznie oceny uczestników są coraz wyższe i również zeszłoroczne spotkanie:

„Nowe podejście do systemów jakości i bezpieczeństwa żywności, nowe technologie vs prawo żywnościowe - wyzwania dla operatorów żywności”

uzyskało w ocenie ankietowej uczestników najwyższą z dotychczasowych not. Cały zespół osób przygotowujących konferencję jest z tego faktu niezmiernie dumny, jednakże czuje wyzwanie sprostania ciągle rosnącym wymaganiom managerów branży żywnościowej przy organizacji kolejnej konferencji.

Więcej informacji: [i.strzecha@silliker.pl](mailto:i.strzecha@silliker.pl) lub (0)22 592 47 25

**Zapraszamy do udziału w tegorocznej edycji!**

<https://laboratoria.net/home/10849.html>

**Informacje dnia:** [Gwałtowne przerwanie gry komputerowej w złości to ważny sygnał Uniwersytet Wrocławski, PAP i Fundacja PAP podpisały umowę 10 polskich zespołów w zawodach Shell Eco-marathon Poland 2026](#) [Prawie 1,2 mld ludzi na świecie cierpi na zaburzenia psychiczne AGH uruchomiła laboratorium UE Katowice i Śląski Uniwersytet Medyczny uruchamiają nowe kierunki](#) [Gwałtowne przerwanie gry komputerowej w złości to ważny sygnał Uniwersytet Wrocławski, PAP i Fundacja PAP podpisały umowę 10 polskich zespołów w zawodach Shell Eco-marathon Poland 2026](#) [Prawie 1,2 mld ludzi na świecie cierpi na zaburzenia psychiczne AGH uruchomiła laboratorium UE Katowice i Śląski Uniwersytet Medyczny uruchamiają nowe kierunki](#) [Gwałtowne przerwanie gry komputerowej w złości to ważny sygnał Uniwersytet Wrocławski, PAP i Fundacja PAP podpisały umowę 10 polskich zespołów w zawodach Shell Eco-marathon Poland 2026](#) [Prawie 1,2 mld ludzi na świecie cierpi na zaburzenia psychiczne AGH uruchomiła laboratorium UE Katowice i Śląski Uniwersytet Medyczny uruchamiają nowe kierunki](#)

**Partnerzy**