

**UPINFOOD**Training for upskill key innovation  
related competences in VET  
for the micro and small businesses of the food sectorCo-funded by  
the European Union

## Oficjalny Newsletter Projektu UPINFOOD

# Kluczowa Rola Szkoleń Zawodowych w Sektorze Żywności

Projekt UPINFOOD odniósł znaczące osiągnięcia w zakresie innowacji i zrównoważonego rozwoju w przemyśle spożywczym. Dzięki opracowaniu nowoczesnych narzędzi edukacyjnych i platform szkoleniowych, profesjonalści zdobyli cenne umiejętności, które pozwalają na wprowadzanie skutecznych zmian w ich firmach. Współpraca między partnerami przyczyniła się do poprawy praktyk biznesowych oraz osiągnięcia lepszych wyników w zakresie zrównoważonego rozwoju w całym sektorze, co stanowi duży sukces. Czy chciałbyś rozwinąć ten temat lub skupić się na konkretnych aspektach projektu?

### Dlaczego szkolenie profesjonalistów ma znaczenie?

Szkolenie jest kluczowe dla postępu w sektorze spożywczym, umożliwiając profesjonalistom:

- **Wdrażanie innowacji:** Wykwalifikowani pracownicy potrafią wdrażać nowe technologie i praktyki, napędzając zmiany w swoich firmach.
- **Wzmacnianie zrównoważonego rozwoju:** Edukacja w zakresie praktyk zrównoważonego rozwoju zmniejsza ślad węglowy branży, torując drogę ku bardziej ekologicznej przyszłości.
- **Zwiększanie efektywności:** Przeszkoleni pracownicy pracują efektywniej, co daje firmom przewagę konkurencyjną.
- **Zapewnienie jakości i bezpieczeństwa:** Kompetentni profesjonalści utrzymują wysokie standardy, chroniąc konsumentów i wzmacniając zaufanie do marki.

Szkolenie profesjonalistów jest kluczowe dla uwolnienia pełnego potencjału przemysłu spożywczego, zapewniając jego innowacyjność, zrównoważony rozwój, efektywność i wiarygodność.

### Kluczowe osiągnięcia projektu UPINFOOD

Projekt UPINFOOD dostarczył praktyczne rozwiązania w celu rozwiązania wyzwań branży, w tym:

- **Kompleksowe ramy kompetencji:** To uporządkowane podejście do podnoszenia kwalifikacji profesjonalistów z małych firm umożliwia im sprostanie wymaganiom nowoczesnego, zrównoważonego przemysłu spożywczego.
- **Podręcznik innowacji w biznesie spożywczym:** Zasób dostosowany do potrzeb trenerów i edukatorów, oferujący praktyczne wskazówki do wdrażania innowacji.

Te zasoby umożliwiają firmom przyjęcie zrównoważonych praktyk, osiąganie oszczędności kosztów i zmniejszanie śladu węglowego.

### Transformacja przemysłu spożywczego

Platformy szkoleniowe opracowane w ramach projektu UPINFOOD zapewniają profesjonalistom dostęp do najnowszych najlepszych praktyk i postępów technologicznych. Te platformy napędzają ciągłą innowację, wspierając kulturę uczenia się i adaptacyjności. Ponadto projekt stworzył dynamiczną sieć profesjonalistów zaangażowanych w zrównoważony rozwój i innowacje. Ta społeczność aktywnie współpracuje, dzieli się wiedzą i wspiera się nawzajem, zapewniając, że wpływ projektu UPINFOOD wykracza poza czas jego trwania.

### Zrównoważone Dziedzictwo

Podsumowując, projekt UPINFOOD przyniósł natychmiastowe korzyści, takie jak ulepszenie praktyk biznesowych i efektywności kosztowej, jednocześnie ustanawiając fundamenty dla długoterminowej innowacji i zrównoważonego rozwoju. Dzięki swoim narzędziom, ramom kompetencyjnym i sieci profesjonalistów, przemysł spożywczy jest lepiej przygotowany do sprostania wyzwaniom jutra.

#### I W TYM NUMERZE

KLUCZOWA ROLA SZKOLEŃ  
ZAWODOWYCH W SEKTORZE  
SPOŻYWCZYM

ŚWIĘTOWANIE UDANEGO  
ZAKOŃCZENIA PROJEKTU UPINFOOD:  
WYDARZENIA UPOWSZECHNIAJĄCE

OPINIE UCZESTNIKÓW: WYNIKI  
ANKIETY

CO POZOSTAWIA PO SOBIE  
UPINFOOD?

## ŚWIĘTOWANIE UDANEGO ZAKOŃCZENIA PROJEKTU UPINFOOD

### WYDARZENIA UPOWSZECHNIAJĄCE

Podczas trwania projektu zorganizowaliśmy szereg wydarzeń upowszechniających w różnych krajach europejskich. Wydarzenia te pozwoliły nam podzielić się wynikami projektu z szerszą publicznością, włączając ekspertów z branży, edukatorów oraz przedstawicieli firm. Otrzymane opinie były niezwykle pozytywne, a uczestnicy docenili praktyczne i innowacyjne podejście zaproponowanych rozwiązań.

#### CWEP

Wydarzenie UPINFOOD zorganizowane na terenie Uniwersytetu Rzeszowskiego pozwoliło zgromadzić przedstawicieli sektora edukacyjnego, a także biznesu i władz publicznych. Tematem przewodnim była innowacja w kształceniu zawodowym, ze szczególnym uwzględnieniem sektora spożywczego i szkoleń na rzecz bardziej zielonej przyszłości. Jak zauważyli uczestnicy wydarzenia, na rynku jest niewiele programów szkoleniowych dla branży spożywczej. Projekt UPINFOOD może wnieść istotną różnicę i zmotywować innych do działania.



#### IED

Wydarzenie „Zielone Ścieżki” w Larissie, Grecja, które odbyło się 20 listopada, zorganizowane przez Instytut Rozwoju Przedsiębiorczości, koncentrowało się na zrównoważonym rozwoju w rolnictwie i sektorze spożywczym. W ramach wydarzenia zaprezentowano projekt UPINFOOD, podkreślając jego cele, program szkoleniowy oraz platformę cyfrową. Dyskusje obejmowały zrównoważoną produkcję żywności, zasady gospodarki o obiegu zamkniętym oraz rozwiązania w zakresie agrotech. Wydarzenie zakończyło się sesją networkingową, mającą na celu wspieranie współpracy i wymiany pomysłów.

#### FEDERALIMENTARE

Wydarzenie UPINFOOD odbyło się 6 listopada na targach ECOMONDO w Rimini, które koncentrują się na najlepszych praktykach z zakresu zrównoważonego rozwoju. Wydarzenie zgromadziło 51 uczestników z branży spożywczej, instytucji badawczo-edukacyjnych oraz stowarzyszeń. Prezentowane inicjatywy dotyczyły efektywności energetycznej, zrównoważonego rozwoju oraz innowacji, tworząc bogate środowisko do dyskusji i nawiązywania współpracy. Akcent na praktyki zielonej i cyrkularnej gospodarki na ECOMONDO wzbogacił doświadczenie, czyniąc je zarówno informacyjnym, jak i inspirującym dla wszystkich uczestników.



#### IDFS

6 listopada 2025 IDFS Sp. z o.o. zorganizowało wydarzenie upowszechniające projekt UPINFOOD w Łodzi. Warsztaty zgromadziły 46 uczestników z różnych sektorów, w tym firm spożywczych, przedstawicieli sektora VET, uczelni, instytucji publicznych i innych. W programie znalazła się kompleksowa prezentacja projektu UPINFOOD oraz jego platformy szkoleniowej, ze szczególnym uwzględnieniem innowacyjnych modułów dotyczących zrównoważonego rozwoju i innowacji w sektorze spożywczym. Wydarzenie, prowadzone przez Adama Patkowskiego i Romana Grzesiaka, spotkało się z dużym zainteresowaniem i pozytywnymi opiniami, stanowiąc doskonałą okazję do wymiany wiedzy między profesjonalistami z branży, edukatorami oraz organizacjami pozarządowymi.



### LIOFYLLO

Liofylllo wzięło udział w II Konferencji Agri-Food, gdzie prezes Alexandra Makrygeorgou zaprezentowała temat w sekcji „Powiązanie sektora agro- spożywczego z kulturą i turystyką”. Prezentacja obejmowała cele projektu UPINFOOD, darmową platformę edukacyjną oraz wyniki projektu. Poruszyła również wyzwania, przeszkody i możliwości w łańcuchu dostaw w Grecji, od produkcji pierwotnej po konsumpcję.



### VESK

Warsztaty upowszechniające projekt Erasmus+ UPINFOOD „Zrównoważona innowacja: zbliżanie umiejętności do potrzeb rynku z UPINFOOD” zostały zorganizowane przez VESK 12 listopada. 75 przedstawicieli sektora edukacyjnego i biznesu spotkało się, aby omówić, w jaki sposób umiejętności związane z zrównoważonym rozwojem mogą sprostać wyzwaniom współczesnego sektora spożywczego i tworzyć nowe możliwości. Podczas seminarium zaprezentowano wyniki projektu UPINFOOD, który koncentruje się na szkoleniach dla mikroprzedsiębiorstw w zakresie rozwoju kluczowych kompetencji związanych z innowacjami. Dyskusje pomogły uczestnikom znaleźć nowe pomysły dla ich organizacji.

### MEUS

Ostatnie wydarzenie upowszechniające projektu UPINFOOD odbyło się w środę 23 października w siedzibie Campus FP, należącej do Izby Handlowej Walencji, w Paternie. W wydarzeniu wzięło udział 40 uczestników o różnych profilach, w tym większość uczestników z sektora VET (ponieważ wydarzenie zostało zorganizowane w siedzibie instytucji VET), ale także przedstawiciele sektorów spożywczych i małych oraz średnich przedsiębiorstw (MŚP). Spotkanie trwało około 2 godziny i spotkało się z pozytywnymi opiniami uczestników, co zostało potwierdzone w poniższych wynikach.



# OPINIE UCZESTNIKÓW

## WYNIKI ANKIET

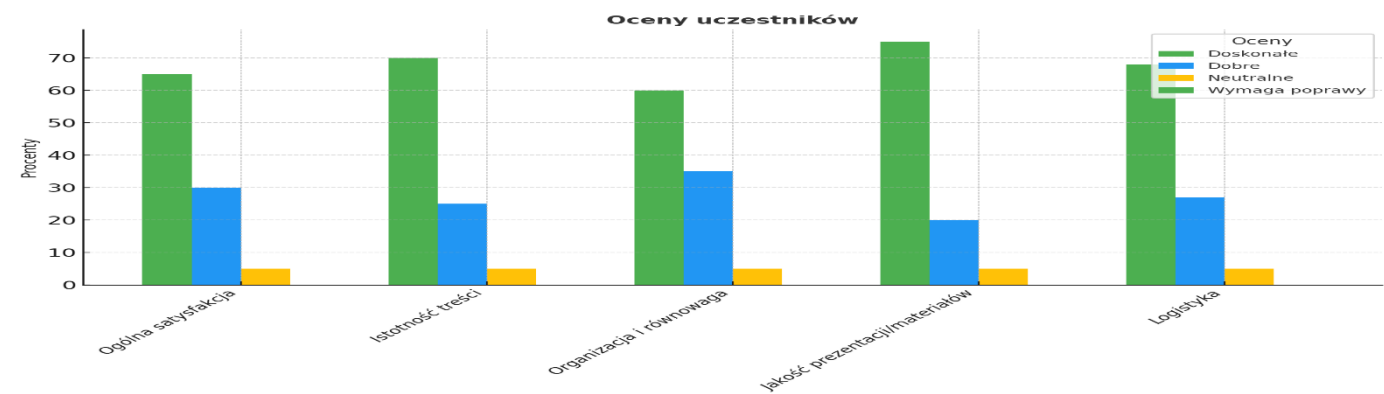
Ankieta, która zebrała odpowiedzi od około 270 uczestników, miała na celu ocenę wielu aspektów wydarzenia. Jej głównym celem było ocenie ogólnego poziomu satysfakcji oraz zrozumienie, jak dobrze wydarzenie spełniło oczekiwania uczestników.

### Kluczowe wnioski

- **Ogólna satysfakcja:** Uczestnicy wyrazili zdecydowanie pozytywne opinie, a większość respondentów stwierdziła, że wydarzenie spełniło lub przekroczyło ich oczekiwania.
- **Istotność treści i działań:** Treści i działania zostały wysoko ocenione za zgodność z celami wydarzenia. Uczestnicy podkreślili istotność i praktyczne zastosowanie poruszanych tematów.
- **Organizacja i równowaga:** Respondenci chwalili bezproblemową organizację wydarzenia oraz równowagę między prezentacjami, sesjami networkingowymi i interaktywnymi.
- **Jakość prezentacji i materiałów:** Jakość prezentacji prelegentów oraz jasność dostarczonych materiałów były wyróżniającymi cechami. Uczestnicy opisali zasoby jako przejrzyste, kompleksowe i wartościowe.
- **Logistyka:** Opinie na temat czasu trwania wydarzenia i lokalizacji były zdecydowanie pozytywne. Czas wydarzenia uznano za odpowiedni, a wybór miejsca otrzymał wysokie oceny za komfort i dostępność.
- **Dodatkowe komentarze:** Otwarte opinie jeszcze bardziej podkreśliły sukces wydarzenia.

### Wizualizacja opinii uczestników

Poniżej znajduje się wykres podsumowujący oceny uczestników w kluczowych obszarach:



### Podsumowanie

Wyniki ankiety odzwierciedlają bardzo udane wydarzenie, z dużym uznaniem dla jego treści, organizacji i ogólnej realizacji. Te opinie podkreślają nie tylko osiągnięcia wydarzenia, ale także obszary, które warto utrzymać i jeszcze bardziej dopracować w przyszłych edycjach.



## CO POZOSTAWIA PO SOBIE UPINFOOD

UPINFOOD pozostawia trwałe dziedzictwo cennych zasobów i narzędzi dla sektora spożywczego, gotowych do wprowadzenia znaczących zmian. Kompleksowe platformy szkoleniowe opracowane w ramach projektu będą wspierać nie tylko bieżącą edukację i podnoszenie kwalifikacji profesjonalistów z branży spożywczej, ale także umożliwią im wdrażanie nowoczesnych praktyk. Firmy będą mogły wykorzystać tę wiedzę do wzmocnienia swoich działań na rzecz zrównoważonego rozwoju, co przyczyni się do zmniejszenia wpływu na środowisko oraz oszczędności kosztów. Dodatkowo, dzięki sieci profesjonalistów pasjonujących się innowacjami i dbałością o środowisko, projekt UPINFOOD zapewni branży długoterminowe korzyści.



Co-funded by  
the European Union

Finansowane przez Unię Europejską. Opinie i poglądy wyrażone w tym dokumencie są wyłącznie opiniami autora(ów) i nie muszą odzwierciedlać stanowiska Unii Europejskiej ani Europejskiej Agencji Wykonawczej ds. Edukacji i Kultury (EACEA). Ani Unia Europejska, ani EACEA nie ponoszą odpowiedzialności za te treści.

### POZOSTAŃMY W KONTAKCIE!



[www.upinfood.erasmus.site](http://www.upinfood.erasmus.site)



@UpinfoodErasmus+



@Upinfood-erasmus-plus