



# Module 4

## Umiejętności specyficzne dla sektora spożywczego



Co-funded by the  
Erasmus+ Programme  
of the European Union

# Contents

1. **Wprowadzenie**
2. **Cele nauczania**
3. **Regulacje i przepisy prawne**
4. **Regulacje**
  1. **Etykietowanie żywności**
  2. **Ogólne zasady prawa żywnościowego**
  3. **Alergeny**
5. **Opracowywanie nowych produktów**
  1. **Biznesplan**
  2. **Opracowywanie nowych produktów**
  3. **Finanse**



# 1. Wprowadzenie

- Umiejętności specyficzne dla sektora spożywczego to te, które dana osoba musi posiadać, aby uruchomić i prowadzić udany biznes spożywczy
- Umiejętności te wahają się od przepisów dotyczących etykietowania i pakowania po umiejętności komunikacji i pracy zespołowej.
- W sektorze spożywczym nie chodzi tylko o umiejętność gotowania lub obsługiwanie klientów, ale o wszystko, co dzieje się za kulisami, aby prowadzić udany biznes.
- W tym module omówione zostaną niektóre z tych ważnych umiejętności



## 2. Cele nauczania

- 1) Wykazanie się dogłębnym zrozumieniem przepisów i regulacji dotyczących etykietowania i pakowania żywności.
- 2) Omówienie i uznanie jakości żywności, bezpieczeństwa, oświadczeń zdrowotnych i przepisów dotyczących higieny.
- 3) Opisanie i zademonstrowanie procesu rozwoju produktów.
- 4) Zademonstrowanie zrozumienia tworzenia biznesplanu, w tym podstawowej oceny potrzeb finansowych, oraz prowadzenia planowania finansowego, kontroli i ustalania cen dla rozwoju biznesu.
- 5) Skuteczna komunikacja i wykazanie się odpowiednimi umiejętnościami pracy zespołowej i zarządzania.

# 3. Regulacje i prawodawstwo



## 1. Regulacje

### Przepisy Unii Europejskiej dotyczące etykietowania i pakowania

Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 ustanawia ogólne zasady, wymagania i obowiązki dotyczące informacji na temat żywności, a w szczególności etykietowania żywności.

**Informacje na temat żywności definiuje się jako: "Informacje dotyczące żywności i udostępniane konsumentowi finalnemu za pomocą etykiety, innych materiałów towarzyszących lub innych środków, w tym nowoczesnych narzędzi technologicznych lub przekazu ustnego".**

Rozporządzenie ma zastosowanie do podmiotów działających na rynku spożywczym na wszystkich etapach łańcucha żywnościowego, które przekazują konsumentom informacje na temat żywności. Ma ono zastosowanie do wszystkich środków spożywczych przeznaczonych dla konsumenta finalnego, w tym środków spożywczych dostarczanych przez zakłady żywienia zbiorowego oraz środków spożywczych przeznaczonych do dostarczenia do zakładów żywienia zbiorowego.

Rozporządzenie ma również zastosowanie do usług gastronomicznych świadczonych przez przedsiębiorstwa transportowe, gdy wyjazd odbywa się na terytorium państw członkowskich, do których mają zastosowanie Traktaty.

# 3. Regulacje i prawodawstwo

## 1. Regulacje

# Przepisy Unii Europejskiej dotyczące etykietowania i pakowania

W ramach rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 obowiązek podawania informacji żywieniowych obowiązuje od 2016 roku.

**Zapewnia to przejrzystą i zharmonizowaną prezentację-  
Informacji Allergan np. orzechy, gluten, laktoza-informacje o  
wartościach odżywczych-Informacje o pochodzeniu, np. mięso**

Zaktualizowane wytyczne dotyczące etykietowania można znaleźć pod poniższym linkiem:

[https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/labelling-and-standards\\_en](https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/labelling-and-standards_en)



### Additives, supplements, improvement agents

EU rules for the use and labelling of food additives, food enzymes and food flavourings.

### Ingredients

Labelling rules for content, composition, health and nutrition claims for food products.

### New food products

EU rules, authorisations and new food products catalogue.

### Nutrition and health claims

EU rules and registers on claims for food products.

# 3. Regulacje i prawodawstwo

## 2. Etykietowanie żywności

### Ogólne wymagania dotyczące etykietowania żywności

**Musi być:**

**Dokładny, jasny i łatwy do zrozumienia, nie może w szczególności wprowadzać w błąd.**



- a) Ogólna charakterystyka: Charakter, tożsamość, właściwości, skład, ilość, trwałość, kraj pochodzenia, metoda produkcji
- b) Efekty żywnościowe: Przypisując żywności właściwości, których ona nie posiada
- c) Unikalne cechy: sugerowanie, że żywność posiada unikalne cechy, ponieważ wszystkie produkty żywnościowe o podobnym charakterze posiadają te same cechy, tj. obecność lub brak pewnych składników odżywczych.
- d) Wygląd: Opis lub obrazowe przedstawienie obecności określonego środka spożywczego lub składnika, podczas gdy w rzeczywistości składnik naturalnie występujący w środku spożywczym został zastąpiony czymś innym.

# 3. Regulacje i prawodawstwo

## 3. Ogólne zasady prawa żywnościowego

### Obowiązkowe informacje o żywności na paczkowanych produktach spożywczych

W przypadku żywności paczkowanej obowiązkowe informacje o żywności muszą:

- Znajdować się bezpośrednio na opakowaniu lub na dołączonej etykiecie
- być łatwo czytelne, wyraźnie widoczne i, w stosownych przypadkach, nieusuwalne
- Nie mogą być ukryte, zasłonięte lub oderwane od jakichkolwiek informacji pisemnych lub graficznych.

Name of Food	List of Ingredients	Allergens	Quantity of certain ingredients
Net Quantity	Date Indication	Storage conditions/Conditions of use	Name and Address of Business
Origin	Instructions for use	Alcoholic Strength (If relevant)	Nutritional Declaration



# 3. Regulacje i prawodawstwo

## 3. Ogólne zasady prawa żywnościowego

### Obowiązkowe wymagania dotyczące etykietowania

Składniki odżywcze, które należy podać (na 100 g/ml produktu końcowego)

Energia (kJ/kcal)

Tłuszcz (g)

Nasycone (g)

Węglowodany (g)

Cukry (g)

Białko (g)

Sól (g)

Możesz także dobrowolnie włączyć inne składniki odżywcze.

#### Example of Food Label

Energy	1075KJ/254kcal (18)	367KJ/89kcal (6)
Fat	2.3g (3)	0.8 (0.3)
of which: saturates	1.2g (6)	0.4g (2)
Carbohydrate	57g (22)	20g (8)
of which: sugars	1.4g (1)	0.5g (<1)
Protein	1.2g (2)	0.4g (1)
Salt	0.6g (10)	0.2g (3)
References intake of an average adult (8400KJ/ 2000kcal)		
	Typical value per 100g (%RI)	Typical value per 35g serving (%RI)

# 3. Regulacje i prawodawstwo

## 3. Ogólne zasady prawa żywnościowego

### Jakość i bezpieczeństwo żywności

UE dąży do zapewnienia wysokiego poziomu jakości i bezpieczeństwa żywności od pola do stołu

Wdrożenie zintegrowanej polityki bezpieczeństwa żywności zapewnia wysoki poziom standardów od pola do stołu. :

Zapewnienie skutecznych systemów kontroli i ocena zgodności z normami UE w sektorach bezpieczeństwa i jakości żywności, zdrowia zwierząt, dobrostanu zwierząt, żywienia zwierząt i zdrowia roślin w UE i w krajach spoza UE w odniesieniu do ich wywozu do UE.

Zarządzanie stosunkami międzynarodowymi z krajami spoza UE i organizacjami międzynarodowymi w zakresie bezpieczeństwa żywności, zdrowia zwierząt, dobrostanu zwierząt, żywienia zwierząt i zdrowia roślin.

Zarządzanie relacjami z Europejskim Stowarzyszeniem ds. Bezpieczeństwa Żywności i zapewnienie zarządzania ryzykiem opartego na podstawach naukowych.



# 3. Regulacje i prawodawstwo

## 3. Ogólne zasady prawa żywnościowego

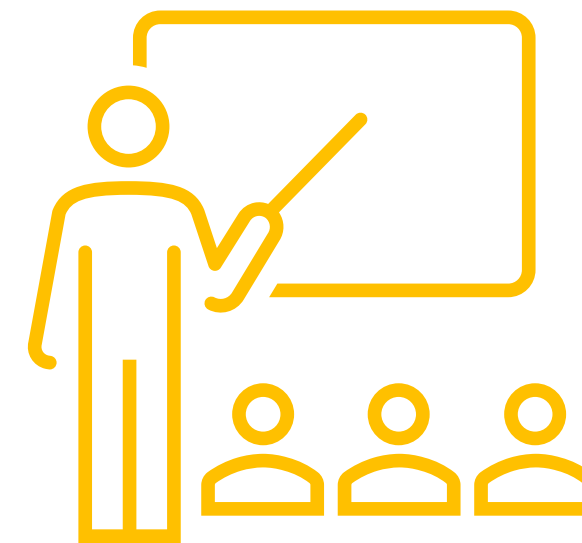
### Plany higieny żywności Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)

- HACCP (Hazard Analysis & Critical Control Point) odnosi się do procedur, które należy wdrożyć, aby zapewnić bezpieczeństwo produkowanej żywności.
- Procedury te są wdrażane w celu stworzenia systemu zarządzania żywnością. Jest on oparty na ogólnych zasadach HACCP.
- System zarządzania bezpieczeństwem żywności odgrywa ważną rolę, ponieważ pozwala kontrolować zagrożenia, które mogą stanowić niebezpieczeństwo dla żywności.

Więcej szczegółów w materiale wideo:

[https://www.youtube.com/watch?v=8QGCnM5YrJg&ab\\_channel=fsai](https://www.youtube.com/watch?v=8QGCnM5YrJg&ab_channel=fsai)  
TV

- HACCP pomaga w:
  - Zidentyfikuj, co może pójść nie tak
  - Zaplanuj, jak temu zapobiec
  - Upewnij się, że to robisz



# 3. Regulacje i prawodawstwo

## 3. Ogólne zasady prawa żywnościowego



# 3. Regulacje i prawodawstwo

## 4. Oświadczenia żywieniowe i zdrowotne



### Oświadczenie żywieniowe:

"każde oświadczenie, które stwierdza, sugeruje lub daje do zrozumienia, że środek spożywczy ma szczególne korzystne właściwości odżywcze ze względu na:

- energii (wartości opałowej), którą:
- (i) dostarcza;
- (ii) dostarcza w zmniejszonym lub zwiększonym stopniu; lub
- (iii) nie dostarcza;

### Oświadczenie zdrowotne:

"każde twierdzenie, które stwierdza, sugeruje lub daje do zrozumienia, że istnieje związek między kategorią żywności, żywnością lub jednym z jej składników a zdrowiem".

np. ten napój pomoże ci poczuć się bardziej energicznie / to jedzenie pomoże ci się skoncentrować itp.

# 3. Regulacje i prawodawstwo

## 4. Oświadczenia żywieniowe i zdrowotne



- Przepisy UE dotyczące oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych Reg. Nr 1924/2006
- Wszystkie oświadczenia - jasne i dokładne oraz oparte na dowodach naukowych
- Zobacz link [EU Register of nutrition and health claims made on foods \(v.3.6\) \(europa.eu\)](https://ec.europa.eu/food/food/label/claims/register/index_en.htm)

# 3. Regulacje i prawodawstwo

## 4. Alergeny

Przedsiębiorstwa spożywcze muszą deklarować obecność alergenów pokarmowych wykorzystywanych jako składniki ich żywności (Komisja Europejska 2022).

[Regulation \(EU\) No. 1169/2011 \(FIC\)](#)

Alergen to każda normalnie nieszkodliwa substancja, która wywołuje natychmiastową reakcję alergiczną u podatnej osoby

Istnieje 14 zidentyfikowanych alergenów, które zgodnie z prawem muszą być zadeklarowane na etykiecie żywności.

Cereals containing gluten	Crustaceans	Eggs	Peanuts
Fish	Soya beans	Nuts	Milk
Celery	Sesame seeds	Sulphur Dioxide and Sulphites	Molluscs
	Lupin	Mustard	

# 4. Opracowywanie nowych produktów

## 1. Tworzenie biznesplanu

### Tworzenie biznesplanu

Każdy biznes zaczyna się od wizji, która jest rozwijana i komunikowana za pomocą biznesplanu.  
Solidny biznesplan określa krótko- i długoterminowe cele, budżet i wszelkie inne zasoby potrzebne do rozpoczęcia działalności..





# 4. Opracowywanie nowych produktów

## 2. Opracowywanie nowych produktów

Aby firma lub przedsiębiorca mógł z powodzeniem wprowadzić produkt na rynek, musi pokonać kilka przeszkód.



Konieczne jest dogłębne zrozumienie.

- rynku
- klientów
- konkurencji

Proces rozwoju nowego produktu to systematyczny przewodnik dla wszystkich początkujących firm i przedsiębiorców, który pomoże opracować zorientowany na klienta, wysokiej jakości produkt, który ma największe szanse na dobre wyniki na wysoce konkurencyjnych rynkach

# 4. Opracowywanie nowych produktów

## 2. Opracowywanie nowych produktów



# 4. Opracowywanie nowych produktów

## 3. Finanse

### Wsparcie finansowe

Istnieje wiele różnych sposobów uzyskania wsparcia finansowego lub dotacji w krajach europejskich:

Irlandia: Lokalne Biura Przedsiębiorczości

Polska: Sieć Przedsiębiorczych Kobiet, Szkoła Liderów

Belgia: Wsparcie regionalne w oparciu o sektor

WIELKA BRYTANIA: Wsparcie regionalne

Włochy: Women's Business Fund

Więcej szczegółów w linku w uwagach poniżej

#### FINANCIAL SUPPORTS €

Let's talk about the financial supports available to you.



# 4. Opracowywanie nowych produktów

## 3. Finanse

### Plan finansowy

Plan finansowy służy jako mapa drogowa dla rozwoju gospodarczego, pokazując, gdzie jesteś teraz, gdzie chcesz iść i jak tam dotrzeć.

#### Rachunek zysków i strat

Pokazuje wydatki, przychody i zyski w danym okresie.

Income Statement Example		
Anna OF INC.		
Year Ended December 31, 2021		

	Euro	
Revenues		1,000,000
Cost of goods sold		200,000
Gross profit		800,000
Operating expenses		
Selling, general; and administrative expense		357,7000
Interest expense		20,000
Depreciation and amortization expense		5,200
Operating income		417,100
Interest income		20,000
Net earnings before taxes		437,100
Income tax expense		240,000
Net income		197,100

# 4. Opracowywanie nowych produktów

## 3. Finanse

### Rachunek przepływów pieniężnych

Planowanie finansowe obejmuje również przewidywanie, ile pieniędzy firma zarobi i wyda w nadchodzącym miesiącu, kwartale lub roku.

Rachunek przepływów pieniężnych to zapis tego, ile spodziewasz się zarobić na sprzedaży i ile myślisz, że wydasz na wydatki.

Szczegółowe informacje na temat pozycji gotówkowej firmy i jej zdolności do terminowego wywiązywania się ze zobowiązań pieniężnych

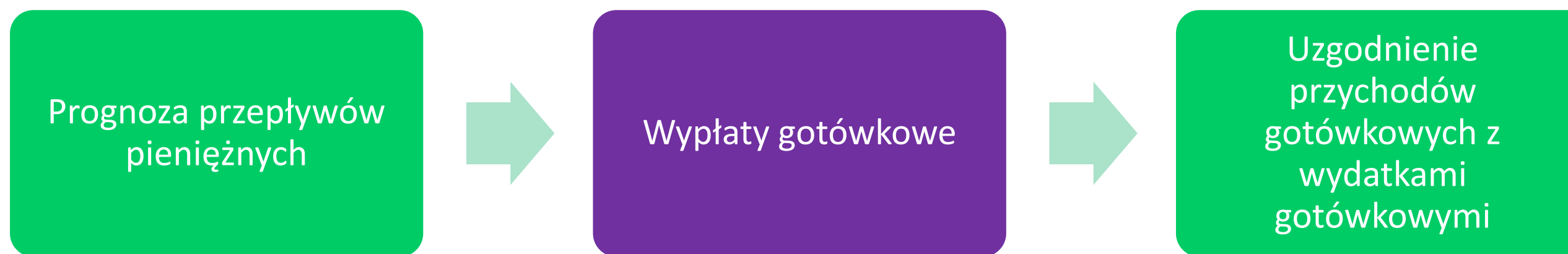
Firma rozpoczynająca działalność powinna przedstawiać miesięczne prognozy na pierwszy rok działalności.

Cash Flow Statement Company Anna OF Inc FY Ended Dec 2021		
Cash Flow From Operations	Euro	
Net Earnings		2,000,000
Additions to Cash		
Depreciation		10,000
Decrease in Accounts Receivable		15,000
Increase in Accounts Payable		15,000
Increase in Taxes Payable		2,000
Subtractions From Cash		
Increase in Inventory		(30,000)
<b>Net Cash from Operations</b>		<b>2,012,000</b>
Cash Flow From Investing		
Equipment		(500,000)
Cash Flow From Financing		
Notes Payable		10,000
<b>Cash Flow for FY Ended 31 Dec 2021</b>		<b>1,512,000</b>

# 4. Opracowywanie nowych produktów

## 3. Finanse

### Prognoza przepływów pieniężnych



# 4. Rozwój nowych produktów

## 3. Finanse

### Bilans

Bilans to migawka sytuacji finansowej firmy, co oznacza, ile pieniędzy posiadasz, ile otrzymasz i ile pieniędzy jesteś winien.

Bilans powinien zawierać listę:

**Aktywa:** Takie jak niezapłacone faktury, pieniądze w banku i zapasy.

**Zobowiązania:** Pieniądze, które jesteś winien, salda kart kredytowych, spłaty pożyczek itp.

**Kapitał własny:** W przypadku małych firm jest to zazwyczaj kapitał własny właściciela, ale może obejmować udziały inwestorów, zatrzymane zyski i wpływy z akcji.

Balance Sheet for Anna OF INC. On the 31 <sup>st</sup> of December 2021		
ASSETS	Euro	Euro
<b>Non-current assets</b>		2,150,000
Land and buildings	2,000,000	
Furniture	12,000	
Machinery	18,000	
Investments	120,000	
<b>Current Assets</b>		10,000
Inventory	1,000	
Debtors/ receivables	3,200	
Bank and cash	5,800	
<b>TOTAL ASSETS</b>		2,160,000
<b>EQUITY AND LIABILITIES</b>		
<b>Owner's equity</b>		1,700,000
Capital	1,700,000	
<b>Non-current liabilities</b>		440,000
10% Loan	440,000	
<b>Current liabilities</b>		20,000
Creditors/ payables	20,000	
<b>TOTAL EQUITY AND LIABILITIES</b>		2,160,000

## Bibliografia

1. Brent Barnhart. (2021). *Social Media demographics to inform your brand's strategy in 2021*. Available: <https://sproutsocial.com/insights/new-social-media-demographics/>. Last accessed 23rd Feb 2022.
2. Ec.europa.eu. 2022. *Social media - statistics on the use by enterprises - Statistics Explained*. [online] Available at: <[https://ec.europa.eu/eurostat/statistics-explained/index.php?title=Social\\_media\\_-\\_statistics\\_on\\_the\\_use\\_by\\_enterprises#Types\\_of\\_social\\_media\\_used\\_over\\_time\\_.282013-2019.29](https://ec.europa.eu/eurostat/statistics-explained/index.php?title=Social_media_-_statistics_on_the_use_by_enterprises#Types_of_social_media_used_over_time_.282013-2019.29)> [Accessed 3 March 2022].
3. Europe Social Network Users 2022. Available: <https://www.emarketer.com/content/europe-social-network-users-2022>. Last accessed 23rd Feb 2022.
4. Food Safety. 2022. *Food information to consumers - legislation*. [online] Available at: <[https://ec.europa.eu/food/safety/labelling-and-nutrition/food-information-consumers-legislation\\_en](https://ec.europa.eu/food/safety/labelling-and-nutrition/food-information-consumers-legislation_en)> [Accessed 11 February 2022].
5. Food Safety. 2022. *Food Safety*. [online] Available at: <[https://ec.europa.eu/food/index\\_en](https://ec.europa.eu/food/index_en)> [Accessed 11 February 2022].
6. Food Safety. 2022. *Labelling and nutrition*. [online] Available at: <[https://ec.europa.eu/food/safety/labelling-and-nutrition\\_en](https://ec.europa.eu/food/safety/labelling-and-nutrition_en)> [Accessed 11 February 2022].
7. Fsai.ie. 2022. HACCP | Food Businesses | The Food Safety Authority of Ireland. [online] Available at: <[https://www.fsai.ie/food\\_businesses/haccp/haccp.html](https://www.fsai.ie/food_businesses/haccp/haccp.html)> [Accessed 11 February 2022].
8. Needle, F., 2022. New Product Development Process: Everything You Need to Know. [online] Blog.hubspot.com. Available at: <<https://blog.hubspot.com/marketing/product-development-process>> [Accessed 11 February 2022].
9. Paul Burns (2016). *Entrepreneurship and Small Business Start-Up Growth and Maturity*. New York, United Kingdom: Bloomsbury Publishing PLC. 100-200.
10. Your Europe. 2022. *Food labelling - general EU rules*. [online] Available at: <[https://europa.eu/youreurope/business/product-requirements/food-labelling/general-rules/index\\_en.htm](https://europa.eu/youreurope/business/product-requirements/food-labelling/general-rules/index_en.htm)> [Accessed 11 February 2022].