



trafoon

Traditional Food Network to improve the transfer of knowledge for innovation

Warsztaty szkoleniowe

„Ochrona zdrowia ryb w aspekcie jakości i bezpieczeństwa żywności”

Olsztyn, 21-22 września 2015 r.



TRAF00N project is funded by the European Community's 7th Programme (FP7/2007-2013) under grant agreement no. 613912

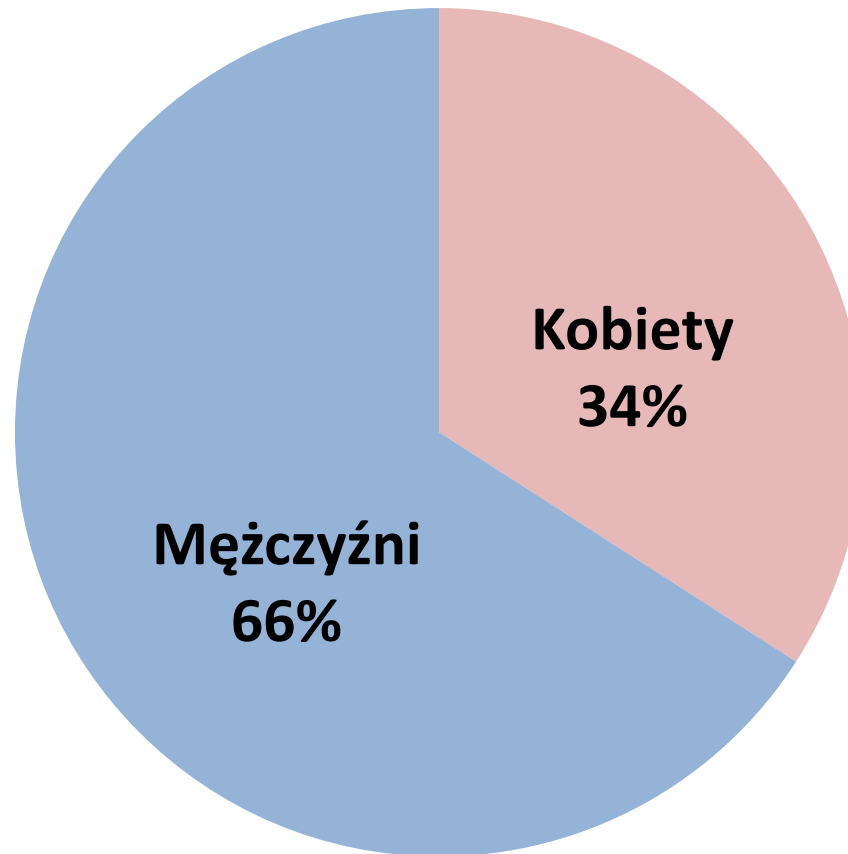


44 uczestników szkolenia



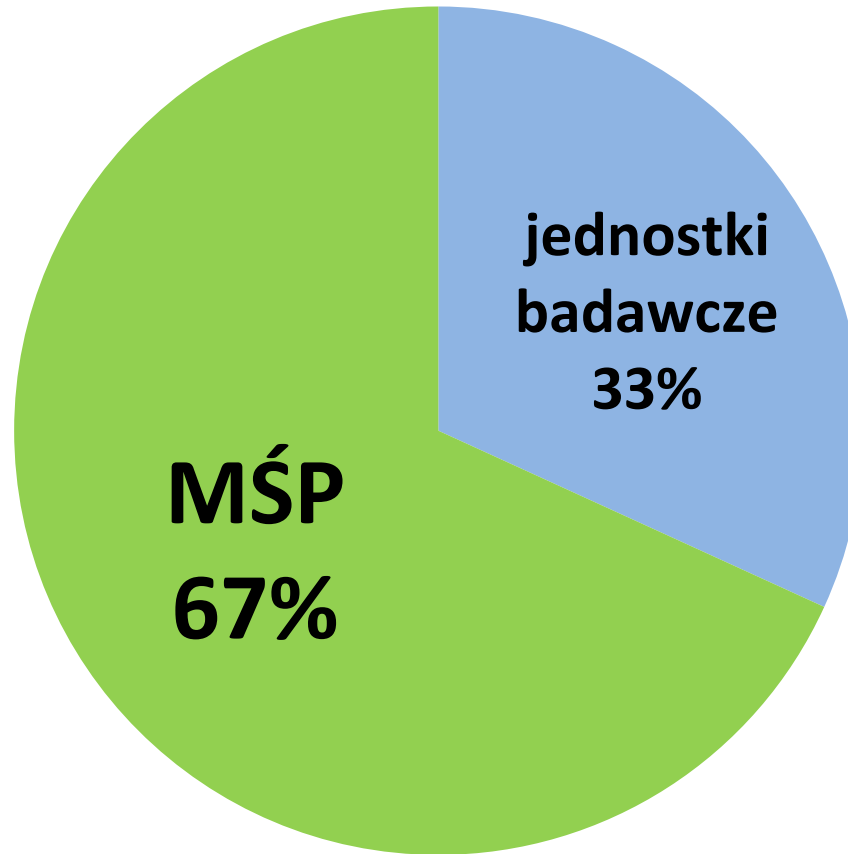


44 uczestników szkolenia





Przeszkoleni uczestnicy warsztatów






Zbieżność tematyki szkolenia z listą potrzeb MŚP

- bezpieczeństwo produkowanej żywności + jakość produktu – 3 prezentacje
- zastosowanie innowacyjnych technologii w hodowli ryb – 2 prezentacje
- zastosowanie zrównoważonych technik żywienia gatunków ryb hodowlanych – 1 prezentacja
- zwiększenie naturalnej odporności ryb na choroby – 2 prezentacje
- wzmożenie działań dotyczących zdrowotności ryb hodowlanych – 3 prezentacje



Formularz oceny warsztatów
21-22.09.2015 Olsztyn

Informacje ogólne

Nazwa podmiotu				
Osoba do kontaktu				
Charakter organizacji	<input type="checkbox"/> Średnie, Małe Przedsiębiorstwo	Zasięg działania	<input type="checkbox"/> Lokalny	<input type="checkbox"/> Międzynarodowy
	<input type="checkbox"/> Inne		<input type="checkbox"/> Regionalny	
	<input type="checkbox"/> Związek/Stowarzyszenie producentów		<input type="checkbox"/> Ogólnokrajowy	
Liczba członków	Dotyczy związku/stowarzyszenia.			

1. W odpowiedzi na pytania dotyczące warsztatów, proszę użyć skali pięciopunktowej, gdzie 1 oznacza "zdecydowanie się zgadzam", a 5 oznacza "zdecydowanie się nie zgadzam".

Pytania / Odpowiedzi	1 Zdecydowanie tak	2	3	4	5 Zdecydowanie nie
a. Właściwa struktura i realizacja sesji					
b. Prezentacje były jasne					
c. Informacje uzyskane w trakcie sesji mogą poprawić wydajność i profil innowacyjny Twojej organizacji					
d. Treść wykładów była atrakcyjna i odpowiednia					
e. Warsztaty prowadzono ciekawie podczas wszystkich sesji, skoncentrowano się na głównych tematach					
f. Informacje uzyskane w trakcie warsztatów ułatwią współpracę między praktyką a uczelniami i ośrodkami badawczymi					

2. Jakiego rodzaju korzyści oczekujesz uczestnicząc w tego rodzaju warsztatach?

<input type="checkbox"/> Poprawy oznakowania produktów	<input type="checkbox"/> Uzyskanie świadectwa pochodzenia produktu	<input type="checkbox"/> Wzrostu sprzedaży
<input type="checkbox"/> Poprawy rentowności produkcji	<input type="checkbox"/> Redukcji kosztów	<input type="checkbox"/> Redukcji kosztów energii i wody
<input type="checkbox"/> Redukcji ilości odpadów	<input type="checkbox"/> Poprawy pozycji marketingowej firmy	<input type="checkbox"/> Poprawy warunków pracy
<input type="checkbox"/> Nowych rynków zbytu	<input type="checkbox"/> Redukcji skutków ekologicznych działalności. Jakich?.....	
<input type="checkbox"/> Inne. Jakież?		

3. Czy według Ciebie sugerowane innowacje mogą przyczynić się do powstania nowych miejsc pracy i / lub wpłynąć na poprawę stabilności zatrudnienia w Twojej organizacji?

<input type="checkbox"/> Tak, zarówno do tworzenia miejsc pracy, jak i poprawy stabilności zatrudnienia	<input type="checkbox"/> Tak, do tworzenia miejsc pracy
<input type="checkbox"/> Tak, do poprawy stabilności zatrudnienia	<input type="checkbox"/> Nie

4. Czy chciałbyś być wymienione w bazie danych MŚP producentów żywności w Europie dla ułatwienia ewentualnej przyszłej współpracy?


<input type="checkbox"/> Tak. Informacje u osoby do kontaktu wskazane obok →	<table border="1"> <tr><td>Nazwisko</td><td></td></tr> <tr><td>E-mail</td><td></td></tr> <tr><td>Telefon</td><td></td></tr> <tr><td>Inne dane</td><td></td></tr> </table>	Nazwisko		E-mail		Telefon		Inne dane	
Nazwisko									
E-mail									
Telefon									
Inne dane									
<input type="checkbox"/> Nie									

5. Twoje uwagi, komentarze i sugestie jakie mogą przyczynić się do poprawy efektywności i skuteczności podobnych warsztatów szkoleniowych w przyszłości.

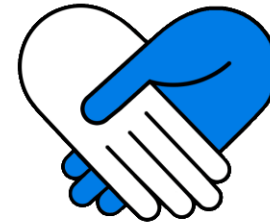
.....

.....

Ochrona zdrowia ryb w aspekcie jakości i bezpieczeństwa żywności
Olsztyn, 21-22.09.2015 r.



dziękujemy za wypełnienie formularza oceny naszego szkolenia





Podziękowania

Organizatorzy:

Ewa Czerniak
Jakub Dągowski
Piotr Gomułka
Piotr Hliwa
Adam Lejk
Agnieszka Stabińska
Katarzyna Stańczak
Małgorzata Woźniak
Elżbieta Ziomek

Eksperti:

Piotr Gomułka
Jan Glogowski
Joanna Grudniewska
Piotr Hliwa
Joanna Łuczyńska
Kamila Mitrowska
Paweł Poczyczyński
Agnieszka Pękala
Andrzej Posyniak
Mariusz Szmyt
Elżbieta Terech-Majewska
Małgorzata Woźniak
Jan Żelazny





Podziękowania dla wszystkich Uczestników

1	Czerniak Ewa	16	Knop Marcin	31	Stabiński Robert
2	Chwaluczyk Rafał	17	Król Jarosław	32	Stańczak Katarzyna
3	Dągowski Jakub	18	Lange Emilia	33	Szmyt Mariusz
4	Dziewański Piotr	19	Lejk Adam	34	Szczygieł Joanna
5	Domalewski Zbigniew	20	Łuczyńska Joanna	35	Tarasiewicz Dawid
6	Falkowski Hubert	21	Kamińska Teresa	36	Terech-Majewska Elzbieta
7	Fenicki Piotr	22	Mitrowska Kamila	37	Troszok Agnieszka
8	Glogowski Jan	23	Paździor Ewa	38	Tymoszczuk Tomasz
9	Gomułka Piotr	24	Pękała Agnieszka	39	Wesołowski Szymon
10	Gruchała Sławomir	25	Poczyrzyński Paweł	40	Woźniak Małgorzata
11	Grudniewska Joanna	26	Posyniak Andrzej	41	Wysocki Damian
12	Grzeluk Andrzej	27	Rożyński Rafał	42	Zieliński Emil
13	Hliwa Piotr	28	Skorupa Wojciech	43	Ziomek Elżbieta
14	Idzikowski Robert	29	Sławiński Jarosław	44	Żelazny Jan
15	Kornacki Wiesław	30	Stabińska Agnieszka		





wręczenie
CERTYFIKATÓW
uczestnictwa w szkoleniu
**Ochrona zdrowia ryb w aspekcie
jakości i bezpieczeństwa żywności**

