

SZKOLENIE**„JAKOŚĆ TRADYCJA” - JAK WYRÓŻNIĆ PRODUKT, ZBUDOWAĆ ZAUFANIE KLIENTA
I WYKORZYSTAĆ TRADYJCJĘ JAKO PRZEWAGĘ RYNKOWĄ?**

WYKŁADY, ANALIZA PRZYKŁADÓW, ODPOWIEDZI NA PYTANIA

TRYB SZKOLENIA: WEBINARIUM

SYMBOL: 347 WEB

CEL / OPIS SZKOLENIA:

Celem szkolenia jest przedstawienie producentom możliwości, jakie daje uczestnictwo w krajowym systemie jakości żywności „Jakość Tradycja” oraz pokazanie, w jaki sposób certyfikacja może stać się nie tylko potwierdzeniem jakości produktu, ale również elementem jego wyróżnienia, budowania wiarygodności i komunikacji z klientem.

UCZESTNICY SZKOLENIA:

Szkolenie skierowane jest do producentów rolnych, przetwórców żywności, właścicieli małych i średnich przedsiębiorstw spożywczych oraz lokalnych wytwórców, którzy chcą wyróżnić swoje produkty na rynku i wykorzystać ich tradycyjny charakter jako atut biznesowy.

PROGRAM SZKOLENIA:

1. „Jakość Tradycja” czym jest i dla kogo powstał?
 - „Jakość Tradycja” a inne systemy jakości żywności
2. Tradycja jako przewaga konkurencyjna
 - Czym jest tradycyjny charakter produktu
 - Szczególna jakość i cechy wyróżniające produkt
 - Tradycyjna receptura, skład
3. Certyfikacja w praktyce – co zmienia się w gospodarstwie lub zakładzie
 - Wymagana dokumentacja i zapisy
4. Co daje producentowi udział w systemie „Jakość Tradycja”?
5. Dodatkowe pytania, podsumowanie, zakończenie szkolenia.

TRENER:

Absolwentka Wydziału Towaroznawstwa Uniwersytetu Ekonomicznego w Krakowie, gdzie ukończyła kierunek towaroznawstwo ze specjalnością menedżer produktu i ekologia wyrobów. Z certyfikacją systemów jakości żywności związana jest od 2013 roku. Pracuje jako inspektorka w systemach „Jakość Tradycja”, produkcji ekologicznej oraz integrowanej produkcji roślin. Ma wieloletnie doświadczenie we współpracy z jednostkami certyfikującymi z całej Polski — zarówno w pracy biurowej, jak i podczas inspekcji.

Prowadzi szkolenia dotyczące wdrażania wymagań produkcji ekologicznej i systemu „Jakość Tradycja” w zakładach spożywczych. Swoje doświadczenie zawodowe zdobywała również jako koordynatorka produkcji spożywczej oraz specjalistka ds. zarządzania jakością i certyfikacji.

TERMINY:**18.11.2026***Na życzenie Klienta istnieje możliwość realizacji szkolenia w FORMIE ZAMKNIĘTEJ, zgodnie z indywidualnymi potrzebami*

J.S. HAMILTON POLAND Sp. z o.o.

ul. Chwaszczyńska 180
81-571 GdyniaT.: + 48 58 766 99 00
F.: + 48 58 766 99 01szkolenia@jsh.com.pl
www.hamilton.com.pl

Oddział Tychy

ul. Goździków 1, 43-100 Tychy

T.: + 48 695 145 092

i oczekiwaniami.

AGENDA SZKOLENIA:

10:00 – 11:30 - szkolenie

11:30 – 11:45 - pytania

11:45 – zakończenie szkolenia

CENA SZKOLENIA:

Webinarium jest bezpłatne.

Ilość miejsc na szkoleniu jest ograniczona. Decyduje kolejność zgłoszeń.

ZASADY ORGANIZACJI SZKOLENIA W PRZYPADKU WYBORU WERSJI ON-LINE:

Wymagania sprzętowe:

W celu prawidłowego i pełnego korzystania ze szkolenia uczestnik powinien posiadać urządzenie (komputer, laptop lub smartfon) z dostępem do Internetu, wbudowaną kamerą (opcjonalnie) i mikrofonem, głośnikami (wejście słuchawkowe/słuchawki). Zalecamy korzystanie z przeglądarki internetowej Google Chrome.

Przed szkoleniem:

Opiekun szkolenia wyśle na adres e-mail uczestnika instrukcje niezbędne do połączenia on-line oraz zaproszenie do wirtualnej sali szkoleniowej / TEAMS.

Szkolenie:

Szkolenie prowadzone jest przez trenera oraz opiekuna szkolenia. Opiekun szkolenia dostępny jest na początku i na końcu spotkania. W razie potrzeby kontaktu z w trakcie szkolenia opiekun dostępny będzie pod telefonem i adresem email. Szkolenie transmitowane jest na żywo, uczestnicy mogą zadawać pytania na bieżąco, komentować, prosić o wskazówki. Można też rozmawiać z innymi uczestnikami i dzielić się spostrzeżeniami. Uczestnikom nie jest udostępniana lista obecności oraz lista firm. Na zakończenie zajęć uczestnicy wypełniają test wiedzy (o ile jest przewidziany) i ankiety ewaluacyjne.

ZGŁOSZENIA:

Zgłoszenia prosimy nadsyłać do 7 dni przed terminem szkolenia.

Zapisy można dokonać poprzez stronę internetową <https://hamilton.com.pl/szkolenia/harmonogram-szkolen> lub formularz zgłoszeniowy, dostępny na życzenie.

W razie jakichkolwiek pytań lub potrzeby wsparcia technicznego prosimy o kontakt: szkolenia@jsh.com.pl lub pod numerem telefonu: 58/ 766 99 00.

