PARP Grupa PFR / Centrum Rozwoju MŚP

Link do nagrania

KONTROLA SANEPIDU W GASTRONOMII

Prawa przedsiębiorcy, przebieg kontroli i najczęstsze błędy

Marcin Chojecki
projektant technologii i doradca gastronomiczny
27 października 2026 r.

Webinarium jest realizowane przez Polską Agencję Rozwoju Przedsiębiorczości,
w ramach projektu Centrum Rozwoju Małych i Średnich Przedsiębiorstw.

PARP Centrum Rozwoju MŚP
Grupa PFR

Program webinarium

1. Rodzaje i przyczyny kontroli
2. Prawa, obowiązki i przygotowanie do kontroli
3. Przebieg kontroli
4. Postępowanie po kontroli
5. Najczęstsze błędy w gastronomii
6. Kontrola w praktyce: na co uważać i jak reagować

Link do agendy

1. Rodzaje i przyczyny kontroli

Rozdział 1: zagadnienia

1.1 Rodzaje kontroli

1.2 Co może uruchomić kontrolę

1.1 Rodzaje kontroli

Planowa: sprawdzenie lokalu według harmonogramu Sanepidu.

Interwencyjna: reakcja na skargę lub sygnał o zagrożeniu.

Sprawdzająca: ocena, czy usunięto wcześniejsze uchybienia.

Przed zatwierdzeniem: ocena warunków rozpoczęcia działalności.

Prawo UE: Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 z dnia 15 marca 2017 r. w sprawie kontroli urzędowych i innych czynności urzędowych przeprowadzanych w celu zapewnienia stosowania prawa żywnościowego i paszowego oraz zasad dotyczących zdrowia i dobrostanu zwierząt, zdrowia roślin i środków ochrony roślin — art. 9 i art. 148 ust. 2. Pełny tytuł w zestawieniu źródeł.

Prawo polskie: Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia — art. 63–64.



1.2 Co może uruchomić kontrolę

Ocena ryzyka: rodzaj żywności, procesy i wcześniejsze wyniki.

Skarga klienta albo podejrzenie zatrucia lub zakażenia.

Informacja o niebezpiecznej partii produktu.

Sprawdzenie wykonania decyzji lub wniosek o zatwierdzenie.

Prawo UE: Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 z dnia 15 marca 2017 r. w sprawie kontroli urzędowych i innych czynności urzędowych przeprowadzanych w celu zapewnienia stosowania prawa żywnościowego i paszowego oraz zasad dotyczących zdrowia i dobrostanu zwierząt, zdrowia roślin i środków ochrony roślin — art. 9, 137–138 i art. 148 ust. 2. Pełny tytuł w zestawieniu źródeł.

Link do agendy

2. Prawa, obowiązki i przygotowanie do kontroli

Rozdział 2: zagadnienia

2.1 Kiedy Sanepid zapowiada kontrolę

2.2 Uprawnienia i dokumenty w lokalu

2.3 Personel i orzeczenia lekarskie

2.4 HACCP i kontrola punktów krytycznych

2.1 Kiedy Sanepid zapowiada kontrolę

Kontrola bezpieczeństwa żywności: co do zasady bez zapowiedzi.

Kontrola planowa również może być niezapowiedziana.

W innych zakresach może obowiązywać zawiadomienie 7–30 dni wcześniej.

O trybie decydują zakres kontroli, przepisy i przewidziane wyjątki.

Prawo UE: Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 z dnia 15 marca 2017 r. w sprawie kontroli urzędowych i innych czynności urzędowych przeprowadzanych w celu zapewnienia stosowania prawa żywnościowego i paszowego oraz zasad dotyczących zdrowia i dobrostanu zwierząt, zdrowia roślin i środków ochrony roślin — art. 9 ust. 4. Pełny tytuł w zestawieniu źródeł.

Prawo polskie: Ustawa z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców — art. 45 i 48.

2.2 Uprawnienia i dokumenty w lokalu

Inspektor może obejrzeć lokal i sprawdzić potrzebne dokumenty.

Receptury podlegają sprawdzeniu w zakresie celu kontroli.

Przedsiębiorca może poznać zakres kontroli i przedstawić wyjaśnienia.

Na zmianie musi być wiadomo, kto reprezentuje lokal i udostępnia dane.

Prawo polskie: Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia — art. 76.

Prawo polskie: Ustawa z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców — art. 49–50.

2.3 Personel i orzeczenia lekarskie

Podstawą jest orzeczenie do celów sanitarno-epidemiologicznych.

Kopie wymaganych orzeczeń muszą być w miejscu wykonywania pracy.

Personel potrzebuje instruktażu higienicznego i potwierdzenia szkolenia.

Biegunka, zakażone rany i inne objawy wymagają zgłoszenia przełożonemu.

Prawo polskie: Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia — art. 59 ust. 2–5.

Prawo UE: Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych — załącznik II, rozdziały VIII i XII.

2.4 HACCP i kontrola punktów krytycznych

Lokal musi wdrożyć procedury oparte na zasadach HACCP.

Analiza zagrożeń wskazuje, gdzie potrzebne są punkty krytyczne (CCP).

Dla CCP ustalamy limit, sposób sprawdzania i reakcję na odchylenie.

Prowadzimy potrzebne zapisy i aktualizujemy procedury po zmianach.

Prawo UE: Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych — art. 5 oraz załącznik II, rozdział XII.

Link do agendy

3. Przebieg kontroli

Rozdział 3: zagadnienia

3.1 Pierwsze minuty wizyty

3.2 Oględziny, pomiary i zapisy HACCP

3.3 Próbki żywności i wymazy

3.4 Protokół i uwagi do ustaleń

3.1 Pierwsze minuty wizyty

Sprawdzenie legitymacji, upoważnienia i zakresu kontroli.

Kontakt z właścicielem lub osobą upoważnioną.

Ustalenie osoby towarzyszącej inspektorowi i dostępu do dokumentów.

Wpis do książki kontroli oraz bezpieczna organizacja pracy kuchni.

Prawo polskie: Ustawa z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców — art. 49–50 i 57.

Prawo UE: Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 z dnia 15 marca 2017 r. w sprawie kontroli urzędowych i innych czynności urzędowych przeprowadzanych w celu zapewnienia stosowania prawa żywnościowego i paszowego oraz zasad dotyczących zdrowia i dobrostanu zwierząt, zdrowia roślin i środków ochrony roślin — art. 15. Pełny tytuł w zestawieniu źródeł.

3.2 Oględziny, pomiary i zapisy HACCP

Inspektor porównuje stan lokalu z opisanymi procedurami.

Sprawdza drogę produktu, higienę i warunki przechowywania.

Może wykonać pomiary i przejrzeć zapisy monitorowania CCP.

Weryfikuje, co zrobiono po nieprawidłowym wyniku.

Prawo UE: Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 z dnia 15 marca 2017 r. w sprawie kontroli urzędowych i innych czynności urzędowych przeprowadzanych w celu zapewnienia stosowania prawa żywnościowego i paszowego oraz zasad dotyczących zdrowia i dobrostanu zwierząt, zdrowia roślin i środków ochrony roślin — art. 14. Pełny tytuł w zestawieniu źródeł.

Prawo UE: Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych — art. 5 i załącznik II.

3.3 Próbki żywności i wymazy

Próbki mogą służyć planowemu monitoringowi lub wyjaśnieniu zagrożenia.

Pobranie nie jest obowiązkowym elementem każdej wizyty.

Próbka żywności ocenia produkt, a wymaz m.in. czystość powierzchni.

Pobranie wymaga dokumentacji: co, skąd, kiedy i w jakim celu.

Prawo UE: Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 z dnia 15 marca 2017 r. w sprawie kontroli urzędowych i innych czynności urzędowych przeprowadzanych w celu zapewnienia stosowania prawa żywnościowego i paszowego oraz zasad dotyczących zdrowia i dobrostanu zwierząt, zdrowia roślin i środków ochrony roślin — art. 14, 34–35 i 137. Pełny tytuł w zestawieniu źródeł.

Prawo polskie: Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia — art. 76 ust. 1 pkt 4.

3.4 Protokół i uwagi do ustaleń

Protokół opisuje przebieg kontroli i stwierdzone fakty.

Przed podpisaniem sprawdzamy opis, daty, pomiary i załączniki.

Uwagi odnosimy do konkretnego ustalenia i dołączamy dowody.

Zachowujemy egzemplarz protokołu i czytamy pouczenie.

Prawo UE: Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 z dnia 15 marca 2017 r. w sprawie kontroli urzędowych i innych czynności urzędowych przeprowadzanych w celu zapewnienia stosowania prawa żywnościowego i paszowego oraz zasad dotyczących zdrowia i dobrostanu zwierząt, zdrowia roślin i środków ochrony roślin — art. 13. Pełny tytuł w zestawieniu źródeł.

Prawo polskie: Ustawa z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców — art. 53.

Prawo polskie: Ustawa z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego — art. 67–68 i 78.

Link do agendy

4. Postępowanie po kontroli

Rozdział 4: zagadnienia

4.1 Jakie działania może podjąć Sanepid

4.2 Sprzeciw wobec sposobu prowadzenia kontroli

4.3 Odwołanie od decyzji

4.4 Usunięcie uchybień i potwierdzenie wykonania

4.1 Jakie działania może podjąć Sanepid

Nakazać usunięcie uchybień i określić termin wykonania.

Ograniczyć działalność lub wycofać niebezpieczny produkt.

Przy bezpośrednim zagrożeniu zdrowia podjąć działania natychmiast.

Oddzielnie rozstrzygnąć o sankcji lub opłacie, gdy jest podstawa.

Prawo UE: Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 z dnia 15 marca 2017 r. w sprawie kontroli urzędowych i innych czynności urzędowych przeprowadzanych w celu zapewnienia stosowania prawa żywnościowego i paszowego oraz zasad dotyczących zdrowia i dobrostanu zwierząt, zdrowia roślin i środków ochrony roślin — art. 138. Pełny tytuł w zestawieniu źródeł.

Prawo polskie: Ustawa z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej — art. 27 i 36.

4.2 Sprzeciw wobec sposobu prowadzenia kontroli

Dotyczy wskazanych w ustawie naruszeń procedury kontroli.

Termin: 3 dni robocze od wszczęcia kontroli lub powstania podstawy.

Pismo trafia do organu, a informacja o sprzeciwie do kontrolującego.

Nie każdy spór ani każda kontrola pozwalają zatrzymać czynności.

Prawo polskie: Ustawa z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców — art. 45 i art. 59 ust. 1, 3–5a.

4.3 Odwołanie od decyzji

Co do zasady: 14 dni od doręczenia decyzji.

Odwołanie składamy za pośrednictwem organu, który wydał decyzję.

Wskazujemy, z czym się nie zgadzamy, i przedstawiamy dowody.

Natychmiastowa wykonalność oznacza działanie mimo odwołania.

Prawo polskie: Ustawa z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego — art. 127–130 i 135.

Prawo polskie: Ustawa z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej — art. 27.

Prawo polskie: Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia — art. 77.

4.4 Usunięcie uchybień i potwierdzenie wykonania

Każdemu obowiązkowi przypisujemy osobę i termin.

Usuwamy przyczynę problemu oraz jego skutki.

Zachowujemy zdjęcia, dokumenty serwisu lub poprawione zapisy.

Przekazujemy wymagane potwierdzenie i sprawdzamy efekt w praktyce.

Prawo UE: Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 z dnia 15 marca 2017 r. w sprawie kontroli urzędowych i innych czynności urzędowych przeprowadzanych w celu zapewnienia stosowania prawa żywnościowego i paszowego oraz zasad dotyczących zdrowia i dobrostanu zwierząt, zdrowia roślin i środków ochrony roślin — art. 138. Pełny tytuł w zestawieniu źródeł.

Prawo UE: Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych — art. 5.

Link do agendy

5. Najczęstsze błędy w gastronomii

Rozdział 5: zagadnienia

5.1 Temperatura, chłodzenie i przechowywanie

5.2 Zanieczyszczenia i organizacja kuchni

5.3 Dostawy, skład potraw i alergeny

5.4 Higiena personelu, mycie i warunki pracy

5.1 Temperatura, chłodzenie i przechowywanie

Zbyt długie chłodzenie potraw i przepełnione urządzenia.

Brak identyfikacji produktu lub dat potrzebnych do oceny jego trwałości.

Pomiar bez reakcji po przekroczeniu przyjętego limitu.

Nieaktualne procedury wobec zmiany menu lub sposobu produkcji.

Prawo UE: Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych — art. 5 i załącznik II, rozdział IX.

Prawo UE: Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności — art. 14.

5.2 Zanieczyszczenia i organizacja kuchni

Surowe produkty stykają się z gotową żywnością.

Ten sam sprzęt trafia między procesami bez skutecznego mycia.

Brudne naczynia i opakowania przechodzą przez czyste stanowiska.

Układ pracy nie zapewnia skutecznego oddzielenia czynności.

Prawo UE: Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych — załącznik II, rozdziały I, II, V i IX.

5.3 Dostawy, skład potraw i alergeny

Brak powiązania produktu z dostawcą i partią.

Zmiana składnika bez aktualizacji informacji dla gościa.

Informacja o alergenach oparta wyłącznie na pamięci obsługi.

Receptura, etykiety składników i opis dania nie zgadzają się ze sobą.

Prawo UE: Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności — art. 18.

Prawo UE: Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności — art. 9, 21 i 44 oraz załącznik II. Pełny tytuł w zestawieniu źródeł.

Prawo polskie: Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych — § 19.

5.4 Higiena personelu, mycie i warunki pracy

Brak wymaganych orzeczeń lub instruktażu dla nowych osób.

Niewłaściwe mycie rąk, sprzętu i powierzchni.

Ślady szkodników bez skutecznej reakcji.

Brudne zaplecze, niesprawna wentylacja lub niedostępna umywalka.

Prawo UE: Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych — załącznik II, rozdziały I, V, VIII, IX i XII.

Prawo polskie: Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997 r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy — § 14–15, 32 i 111 oraz załącznik nr 3.

Link do agendy

6. Kontrola w praktyce: na co uważać i jak reagować

Rozdział 6: zagadnienia

6.1 Faktury i receptury: zakres żądania

6.2 Protokół sporządzany poza lokalem

6.3 Wymaganie, interpretacja czy zalecenie

6.4 Błędy przedsiębiorcy podczas kontroli

6.1 Faktury i receptury: zakres żądania

Żądane dokumenty powinny mieć związek z celem kontroli.

Starsza faktura może być potrzebna do wyjaśnienia pochodzenia produktu.

Brak papieru w lokalu nie oznacza braku obowiązku udostępnienia danych.

Przy szerokim żądaniu prosimy o wskazanie zakresu i uzasadnienie.

Prawo polskie: Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia — art. 76.

Prawo UE: Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności — art. 18.

6.2 Protokół sporządzany poza lokalem

Ustalenia kontroli wymagają udokumentowania w protokole.

Czynności w siedzibie organu wymagają zgody przedsiębiorcy.

Zgoda na miejsce sporządzenia nie oznacza akceptacji ustaleń.

Ustalamy sposób przekazania dokumentu i możliwość wniesienia uwag.

Prawo polskie: Ustawa z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców — art. 51 ust. 1–3a i art. 53.

Prawo UE: Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 z dnia 15 marca 2017 r. w sprawie kontroli urzędowych i innych czynności urzędowych przeprowadzanych w celu zapewnienia stosowania prawa żywnościowego i paszowego oraz zasad dotyczących zdrowia i dobrostanu zwierząt, zdrowia roślin i środków ochrony roślin — art. 13. Pełny tytuł w zestawieniu źródeł.

6.3 Wymaganie, interpretacja czy zalecenie

Przy niejasnym wymaganiu prosimy o przepis i opis naruszenia.

Organ powinien ocenić fakty oraz uzasadnić swoje stanowisko.

Prawo przewiduje rozstrzyganie określonych wątpliwości na korzyść firmy.

Są wyjątki, m.in. ważny interes publiczny i interesy osób trzecich.

Prawo polskie: Ustawa z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców — art. 8, 10–12.

Prawo polskie: Ustawa z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego — art. 7a, 81a i 107.

6.4 Błędy przedsiębiorcy podczas kontroli

Podpisanie dokumentu bez przeczytania i sprawdzenia załączników.

Zgadywanie odpowiedzi zamiast sprawdzenia faktów.

Uzupełnianie zapisów wstecz lub ukrywanie rzeczywistego problemu.

Pozostawienie ustaleń ustnych bez dowodów i pilnowania terminów.

Wskazówki praktyczne: opracowanie własne.

Podstawy prawne

Prawo Unii Europejskiej

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 z dnia 15 marca 2017 r. w sprawie kontroli urzędowych i innych czynności urzędowych przeprowadzanych w celu zapewnienia stosowania prawa żywnościowego i paszowego oraz zasad dotyczących zdrowia i dobrostanu zwierząt, zdrowia roślin i środków ochrony roślin, zmieniające rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 999/2001, (WE) nr 396/2005, (WE) nr 1069/2009, (WE) nr 1107/2009, (UE) nr 1151/2012, (UE) nr 652/2014, (UE) 2016/429 i (UE) 2016/2031, rozporządzenia Rady (WE) nr 1/2005 i (WE) nr 1099/2009 oraz dyrektywy Rady 98/58/WE, 1999/74/WE, 2007/43/WE, 2008/119/WE i 2008/120/WE, oraz uchylające rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 854/2004 i (WE) nr 882/2004, dyrektywy Rady 89/608/EWG, 89/662/EWG, 90/425/EWG, 91/496/EWG, 96/23/WE, 96/93/WE i 97/78/WE oraz decyzję Rady 92/438/EWG (rozporządzenie w sprawie kontroli urzędowych).

Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych.

Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności.

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004.

Prawo polskie

Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

Ustawa z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców.

Ustawa z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (tekst jednolity: Dz.U. z 2025 r. poz. 1691).

Ustawa z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych.

Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997 r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (tekst jednolity: Dz.U. z 2003 r. nr 169, poz. 1650, ze zm.).

PARP Grupa PFR / Centrum Rozwoju MŚP

Link do agendy

Dziękuję za udział

Dziękuję za udział w webinarium, które zostało zrealizowane w ramach projektu Centrum Rozwoju Małych i Średnich Przedsiębiorstw.

Ekspert:
Marcin Chojecki
projektant technologii i doradca gastronomiczny
HORECA DESIGN
www.horeca-design.pl