

EFSA
Safe 2 Eat
Toolkit
social
media
copies
2024

ZESTAW NARZĘDZI SAFE 2 EAT

TREŚCI W MEDIACH

SPOŁECZNOŚCIOWYCH

Kluczowe wiadomości:

Koszt:

Instagram:

🍷 Zastanawiasz się nad niedrogim posiłkiem, na przykład makaronem z warzywami? W UE bezpieczeństwo żywności nie ma związku z ceną. Od prostych dań po wykwintne uczyty – delektuj się posiłkiem bez obaw. Pamiętaj, że żywność w UE jest zawsze #Safe2EatEU.

Chcesz poznać więcej szczegółów na temat bezpieczeństwa żywności w UE?! 🙌

Twitter:

Chcesz zjeść niedrogi posiłek, np. makaron z warzywami?

W UE bezpieczeństwo żywności nie ma związku z ceną. Od dań skromnych po wykwintne uczyty – delektuj się posiłkiem bez obaw. Żywność w UE jest zawsze #Safe2EatEU. Chcesz wiedzieć więcej? Sprawdź! 🙌

<https://www.efsa.europa.eu/en/safe2eat>

LinkedIn:

Zastanawiasz się nad niedrogim posiłkiem, na przykład makaronem z warzywami?

🍷 W UE bezpieczeństwo żywności nie ma związku z ceną. Niezależnie od tego, czy jest to proste danie, czy wykwintna uczta, delektuj się posiłkiem i miej pewność, że jest on bezpieczny.

Pamiętaj, że żywność w UE jest zawsze #Safe2EatEU.

Chcesz dowiedzieć się więcej o tym, jak priorytetowo traktujemy bezpieczeństwo żywności?

Teraz masz ku temu okazję! 🙌

<https://www.efsa.europa.eu/en/safe2eat>

Smak:

Instagram:

🍷 Masz ochotę na zdrowy przysmak? Na przykład na słodkie, wilgotne ciasto marchewkowe? W UE wybór należy do Ciebie, a bezpieczeństwo Twojej żywności jest naszym priorytetem. Delektuj się jedzeniem i miej pewność, że jest bezpieczne. Pamiętaj, że w UE żywność jest #Safe2EatEU.

Dowiedz się, w jaki sposób UE i Polska pomagają zapewnić bezpieczeństwo żywności. 🙌

Twitter:

Masz ochotę na pyszny deser, np. ciasto marchewkowe? 🍷 W UE Ty wybierasz, a my zapewniamy bezpieczeństwo Twoim daniam. Ciesz się posiłkiem z gwarancją bezpieczeństwa i pamiętaj, że jest to #Safe2EatEU. Weź pod lupę bezpieczeństwo żywności w UE 🙌
<https://www.efsa.europa.eu/en/safe2eat>.

LinkedIn:

Masz ochotę na zdrowy przysmak? Na przykład na słodkie, wilgotne ciasto marchewkowe? 🍷 W UE dbamy o bezpieczeństwo żywności, niezależnie od tego, co chcesz zjeść. Od prostych dań po pyszne desery – możesz delektować się każdym posiłkiem i mieć pewność, że jest bezpieczny. Pamiętaj, żywność w UE jest zawsze #Safe2EatEU.

Dbamy o wysokie standardy bezpieczeństwa żywności, co oznacza, że bez obaw możesz wybierać to, co zjesz. Aby dowiedzieć się, jak UE i Polska pomagają zapewnić bezpieczeństwo żywności, wejdź na stronę: 🙌 <https://www.efsa.europa.eu/en/safe2eat>.

Pochodzenie:

Instagram:

🌍 Czy wolisz lokalne produkty spożywcze, takie jak świeża sałatka Caprese? W UE zachęcamy do wyboru lokalnej żywności. Niezależnie od tego, czy posiłki są produkowane lokalnie, czy nie, naszym priorytetem jest zapewnienie, że są one bezpieczne do spożycia. Głodny wiedzy? Odwiedź naszą stronę #Safe2EatEU! 🙌

Twitter:

Jesteś fanem lokalnej żywności, np. świeżej sałatki Caprese? Możesz być spokojny o swój wybór dzięki wysokim standardom bezpieczeństwa żywności obowiązującym w UE.

Miej pewność, że cokolwiek wybierzesz, jest to #Safe2Eat. Więcej informacji znajdziesz tu:

🙌 <https://www.efsa.europa.eu/en/safe2eat>.

LinkedIn:

Czy wolisz lokalne potrawy, takie jak świeża sałatka Caprese? 🌍 W UE nasz system bezpieczeństwa żywności wspiera Twoje wybory żywieniowe. Niezależnie od tego, czy postawisz na posiłki produkowane lokalnie, czy nie, naszym najwyższym priorytetem jest zapewnienie, że jest ona #Safe2EatEU! 🙌 <https://www.efsa.europa.eu/en/safe2eat>

Odżywianie:

Instagram:

🥗 Masz ochotę na zdrową przekąskę, taką jak hummus z paluszkami marchewkowymi? W UE możesz mieć pewność, że niezależnie od dokonywanych wyborów żywieniowych pożywienie spełnia rygorystyczne normy bezpieczeństwa. Zapewnienie bezpieczeństwa żywności jest naszym priorytetem, dlatego możesz skupić się wyłącznie na delektowaniu się posiłkiem. Odżywiaj się zdrowo, jedz bez obaw i pamiętaj, że żywność w UE jest #Safe2EatEU.

Dowiedz się więcej o zaangażowaniu UE w bezpieczeństwo żywności! 🙌

<https://campaigns.efsa.europa.eu/EUChooseSafeFood/#/index>



Twitter:

Szukasz zdrowej przekąski? Co powiesz na hummus z paluszkami marchewkowymi?

🥕 Cokolwiek wybierzesz, stoją za tym rygorystyczne normy bezpieczeństwa UE! Odżywiaj się zdrowo, jedz bez obaw i pamiętaj o #Safe2EatEU. Dowiedz się więcej! 🙌

<https://www.efsa.europa.eu/en/safe2eat>

LinkedIn:

Masz ochotę na pożywną przekąskę, na przykład hummus z paluszkami marchewkowymi? 🥕 W naszej kampanii #Safe2EatEU skupiamy się na zapewnieniu bezpieczeństwa żywności, niezależnie od dokonywanych wyborów. Traktujemy bezpieczeństwo żywności priorytetowo poprzez wprowadzenie rygorystycznych standardów.

Odżywiaj się zdrowo, jedz bez obaw i pamiętaj, że żywność w UE jest #Safe2EatEU. Dowiedz się więcej! 🙌

<https://www.efsa.europa.eu/en/safe2eat>

Tematy SAFE 2 Eat:

Dodatki:

Instagram:

🍎🔍 Czy delektowałeś się kiedyś kolorowym smakołykiem, jednocześnie zastanawiając się, czy jest bezpieczny dla zdrowia?

Etykiety na produktach spożywczych bywają niezrozumiałe: E164, E330, E621. Co to wszystko znaczy? Wszystkie oznaczenia „E” z numerem po nim to dodatki do żywności!

Jednak nie wszystkie dodatki są sztuczne. Wiele substancji dodatkowych występuje naturalnie – witaminę C i pektynę znajdziemy w owocach, a lecytynę w wielu składnikach, takich jak żółtka jaj czy orzeszki ziemne.

W UE wszystkie dodatki do żywności są badane i oznaczane, dzięki czemu nie musisz się zastanawiać, co jesz.

Chcesz dowiedzieć się więcej? Kliknij link w bio i śledź #Safe2EatEU! 🙌

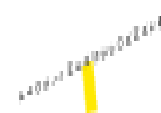
Twitter:

Masz ochotę na kolorowy smakołyk, ale nie wiesz, czy jest bezpieczny dla zdrowia? Oznakowanie dodatków do żywności, np. E164, bywa niezrozumiałe.

Bez obaw, w UE wszystkie dodatki są badane i oznaczane.

Dowiedz się więcej 🙌 <https://www.efsa.europa.eu/en/safe2eat/additives>.

#Safe2EatEU

LinkedIn:

Delektujesz się kolorowym smakołykiem, zastanawiając się jednocześnie, czy jest bezpieczny dla zdrowia? Może zwróciłeś uwagę na oznaczenia E164, E330, E621 na etykiecie. 🍎 Bez obaw – to dodatki do żywności!

Nie wszystkie dodatki są sztuczne. Wiele z nich, na przykład witamina C i lecytyna, może występować naturalnie. W UE wszystkie dodatki do żywności są badane i oznaczane, dzięki czemu możesz świadomie wybierać, co jesz.

Chcesz wiedzieć więcej? Sprawdź 👉 <https://www.efsa.europa.eu/en/safe2eat/additives> i dowiedz się więcej!

Alergeny:

Instagram:

🦋 Delektujesz się widokiem pożywnego posiłku, a jednocześnie szukasz nazw alergenów na opakowaniu?

Informacje o wszystkich alergenach pokarmowych znajdziesz na opakowaniu danego produktu. Dzięki temu, że sprawdzisz skład na etykietach, możesz zdecydować, czy dana żywność jest dla Ciebie bezpieczna!

Sprawdź link w bio, aby dowiedzieć się więcej o alergenach, a także śledź #Safe2EatEU, aby uzyskać więcej informacji na temat bezpieczeństwa żywności! 👉

Twitter:

Szukasz pożywnego posiłku, ale masz alergię pokarmową? 🦋🦋 Wiedz, że wspieramy Cię w Twoich wyborach. Sprawdzaj skład na etykietach, aby upewnić się, że żywność jest dla Ciebie bezpieczna! Dowiedz się więcej o alergenach pokarmowych 👉 <https://www.efsa.europa.eu/en/safe2eat/allergens>.

#Safe2EatEU

LinkedIn:

Starasz się jeść zdrowo i unikać alergenów, takich jak orzechy, soja lub owoce?

🦋 Dokładamy starań, aby pomóc Ci w dokonywaniu wyborów żywieniowych. Sprawdzając skład na etykietach, możesz ocenić, czy żywność jest #Safe2Eat!

Dowiedz się więcej o alergenach pokarmowych na naszej stronie internetowej 👉 <https://www.efsa.europa.eu/en/safe2eat/allergens>.

Śledź #Safe2EatEU, aby uzyskać więcej informacji na temat bezpiecznej żywności.

Oznaczenia:

Instagram:

🍓🥛 Zdrowe śniadanie na początek dnia, na przykład granola z owocami i jogurtem, to świetny pomysł. ☀️ Ale jak się upewnić, że jest świeże i bezpieczne do spożycia? Zrozumienie różnicy między „należy spożyć do” a „najlepiej spożyć przed” może Ci w tym pomóc!

Termin „należy spożyć do” dotyczy bezpieczeństwa żywności, podczas gdy określenie „najlepiej spożyć przed” odnosi się do jej jakości. Wskazówki te służą do podejmowania świadomych decyzji odnośnie do tego, jak długo i w jakich warunkach żywność może być przechowywana.

Przejdź do linku w bio, aby dowiedzieć się więcej o tym, jak EFSA współpracuje z europejskimi naukowcami i podmiotami działającymi na rynku spożywczym w celu ochrony tego, co znajduje się na Twoim talerzu! 👉



Twitter:

Rozpocznij dzień od pożywnego śniadania! 🍓

Dowiedz się, jak czytać etykiety. Czy wiesz, że etykiety dostarczają informacje o świeżości, wartościach odżywczych i alergenach? Niezależnie od tego, co jesz, żywność w UE jest #Safe2EatEU. <https://www.efsa.europa.eu/en/safe2eat/food-labels>

LinkedIn:

Zaczynasz dzień od pożywnego posiłku, na przykład od granoli z owocami i jogurtem, ale nie masz pewności, czy jest bezpieczny? 🍓🍷 Informacje na etykiecie rozwieją Twoje wątpliwości! Etykiety na opakowaniach produktów spożywczych to coś więcej niż tylko kody kreskowe – to narzędzie potrzebne do dokonywania świadomych wyborów! Rozwikłaj zagadkę daty ważności, bez trudu poruszaj się w gąszczu informacji o wartościach odżywczych i wykrywaj alergeny, aby mieć pewność, że posiłki, które spożywasz, są bezpieczne i zaspokajają wszystkie Twoje potrzeby żywieniowe.

Dowiedz się więcej: <https://www.efsa.europa.eu/en/safe2eat/food-labels>.

Nowa żywność:

Instagram:

Chcesz doświadczyć nowych wrażeń smakowych i spróbować miechunki lub oleju z kryla antarktycznego?

Ta wciąż mało znana na rynku europejskim żywność nosi nazwę nowej żywności. Bez względu na to, skąd pochodzi, jeśli znajdziesz ją w swoim supermarkecie, możesz być pewien, że jest to #Safe2Eat!

Sprawdź link w bio, aby dowiedzieć się więcej o zaangażowaniu UE w zapewnianie bezpiecznej żywności.

Twitter:

Szukasz nowego, wyjątkowego smaku? Spróbuj miechunki lub oleju z kryla antarktycznego! 🥕 Ta nowa żywność jest wciąż mało znana na rynku UE. Bez obaw, jest #Safe2EatEU! Dowiedz się więcej o zaangażowaniu UE w zapewnianie bezpieczeństwa żywności.

👉 <https://www.efsa.europa.eu/en/safe2eat/novel-foods>

LinkedIn:

Intrygują Cię nowe składniki w produktach żywnościowych? Na przykład miechunka lub olej z kryla antarktycznego.

🥕 Ta nowa żywność dopiero wchodzi na rynek europejski. Zanim jednak trafi do sprzedaży, jej bezpieczeństwo jest dokładnie badane!

Niezależnie od tego, czy wybierasz żywność, kierując się ceną, smakiem, lokalną produkcją czy wartościami odżywczymi, pamiętaj, że w UE jest ona #Safe2EatEU.

Dowiedz się więcej o stałym zaangażowaniu UE w bezpieczeństwo żywności na naszej stronie! 👉 <https://www.efsa.europa.eu/en/safe2eat/novel-foods>

Oświadczenia żywieniowe i zdrowotne:

Instagram:

Szukasz pożywnego posiłku, ale nie masz pewności, jak rozumieć określenia na etykietach? 🍷 Zapewne widziałeś je na wielu opakowaniach: „źródło kwasów tłuszczowych omega-3” czy „z



witaminą D dla prawidłowego wzrostu i rozwoju kości u dzieci"... Oświadczenia żywieniowe i zdrowotne są wszędzie.

Aby zapewnić, że nie wprowadzają w błąd, w UE wszystkie oświadczenia zdrowotne dotyczące żywności muszą być naukowo uzasadnione, aby konsumenci mogli podejmować świadome decyzje w związku z tym, co chcą zjeść.

Dowiedz się więcej o oświadczeniach żywieniowych i zdrowotnych na stronie #Safe2EatEU!

Link w bio. 🙌

Twitter:

Czy opisy z etykiet typu „źródło błonnika” lub „wspomaga wzrost kości u dzieci” brzmią znajomo?

Określenia żywieniowe i zdrowotne często bywają niejasne. Ale w UE są udowodnione naukowo, aby ułatwić wybór!

Więcej informacji: #Safe2EatEU 🙌 <https://www.efsa.europa.eu/en/safe2eat/health-claims>.

LinkedIn:

Chcesz wybrać pożywny posiłek, ale opisy na etykietach są niezrozumiałe? Czy spotkałeś się kiedyś z oświadczeniem żywieniowym, że „źródło błonnika” lub zdrowotne „kwasy omega-3 są dobre dla zdrowia serca”?

🔪 Aby się upewnić, że nie wprowadzają w błąd, w UE wszystkie oświadczenia zdrowotne i żywieniowe muszą być naukowo uzasadnione, aby konsumenci mogli podejmować świadome decyzje odnośnie do tego, co chcą zjeść. Zdobądź szczegółowe informacje na temat oświadczeń zdrowotnych na naszej stronie #Safe2EatEU. 🙌
<https://www.efsa.europa.eu/en/safe2eat/health-claims>.

Choroby przenoszone drogą pokarmową:

Instagram:

🙌 Nikt z nas nie chciałby się rozchorować po spożyciu pokarmu!

W całej UE naukowcy nieustannie gromadzą dane i identyfikują źródła chorób przenoszonych drogą pokarmową po to, abyś bez obaw delektował się jedzeniem! Ty również możesz się do tego przyczynić, przestrzegając podstawowych zasad higieny w domu.

Głodny wiedzy? Odwiedź naszą stronę #Safe2EatEU! Link w bio 🙌

Twitter:

Znasz to uczucie dyskomfortu po jedzeniu? Mogło być spowodowane chorobą pokarmową!

🙌🔪 Przestrzegaj higieny, aby jej zapobiegać: myj ręce, oddzielaj surową żywność od gotowanej. Skorzystaj z rad ekspertów #Safe2EatEU:
<https://www.efsa.europa.eu/en/safe2eat/foodborne-diseases>.

LinkedIn:

Obawiasz się chorób przenoszonych drogą pokarmową, takich jak salmonella? 🙌🔪 Zaczynij od podstawowych zasad higieny podczas przygotowywania żywności! Regularne mycie rąk i oddzielanie surowej żywności od gotowanej to proste kroki, które pomagają zmniejszyć liczbę chorób przenoszonych drogą pokarmową.

Niezależnie od wyborów kulinarnych, pamiętaj, że żywność w UE jest #Safe2EatEU.

Dowiedz się więcej i upewnij, że Twoja żywność jest #Safe2Eat:
<https://www.efsa.europa.eu/en/safe2eat/foodborne-diseases>

Jak prawidłowo postępować z żywnością:



Instagram:

🌱 Wybór sezonowej i zrównoważonej żywności może być krokiem w kierunku zdrowszej planety i zdrowego organizmu. Ale jak zapewnić, że jest ona bezpieczna do spożycia? Postępuj zgodnie z naszymi wskazówkami:

- 1) Zachowaj czystość
- 2) Przechowuj żywność w odpowiedni sposób
- 3) Pamiętaj o obróbce cieplnej
- 4) Przechowuj i przygotowuj żywność w bezpiecznej temperaturze
- 5) Używaj czystej wody

Dowiedz się więcej o najważniejszych zasadach higieny żywności na stronie #Safe2EatEU. Link w bio. 🙌

Twitter:

🍲 Wolisz sezonową i zrównoważoną żywność? Masz wybór! Aby był bezpieczny:

- 1) Dbaj o czystość powierzchni i rąk
- 2) Przechowuj żywność prawidłowo
- 3) Pamiętaj o obróbce cieplnej

Bezpieczeństwo zapewnia Ci #Safe2EatEU.

Więcej: 🙌 <https://www.efsa.europa.eu/en/safe2eat/proper-food-handling>

LinkedIn:

🌱 Preferujesz sezonową i zrównoważoną żywność? Masz wybór! Upewnijmy się, że jest ona bezpieczna do spożycia.

Oto praktyczny przewodnik, który poprawi Twoje bezpieczeństwo w kuchni:

- 1) Higiena: regularnie myj ręce 🙌 i dezynfekuj powierzchnie.
- 2) Prawidłowe przechowywanie: oddzielaj żywność surową 🍖 od gotowanej 🍲; od razu wkładaj żywność do lodówki.
- 3) Prawidłowe gotowanie: upewnij się, że sok wyciekający z surowego mięsa jest klarowny, a nie różowy.
- 4) Odpowiednie temperatury: nie zostawiaj gotowanej żywności w temperaturze pokojowej na dłużej niż 2 godziny.

Zadbajmy o bezpieczeństwo i zdrowie naszych bliskich dzięki #Safe2EatEU! 🙌
<https://www.efsa.europa.eu/en/safe2eat/proper-food-handling>.

Marnowanie żywności:

Instagram:

Chcesz cieszyć się zbilansowanymi posiłkami i ograniczyć marnowanie żywności? Pamiętaj, że w UE każdego roku marnuje się ponad 58 milionów ton żywności. UE zobowiązała się zmniejszyć skalę marnotrawstwa o połowę na poziomie detalicznym i konsumenckim do 2030 roku.

Każdy ma jakąś rolę do odegrania w zapobieganiu i ograniczaniu marnowania żywności! A co Ty możesz zrobić?

Znajdź najważniejsze wskazówki na stronie #Safe2EatEU 🙌

Wspomnij o WE @...



Twitter:

Chcesz jeść zbilansowane posiłki i ograniczyć marnowanie żywności? W UE każdego roku marnuje się ponad 58 mln ton żywności.

🍷 @EU_Food chce zmniejszyć marnotrawstwo o połowę do 2030 r.

Szukaj porad na #Safe2EatEU
[https://www.efsa.europa.eu/en/safe2eat/reducing-consumer-food-waste.](https://www.efsa.europa.eu/en/safe2eat/reducing-consumer-food-waste)



LinkedIn:

Starasz się jeść zbilansowane posiłki i jednocześnie minimalizować marnowanie żywności?

W samej tylko UE każdego roku marnuje się ponad 58 milionów ton żywności.

🍷 UE zobowiązała się zmniejszyć skalę marnotrawstwa o połowę na poziomie detalicznym i konsumenckim do 2030 roku. Każdy z nas ma istotną rolę do odegrania. Chcesz przyczynić się do zminimalizowania marnotrawstwa?

Znajdź praktyczne porady na stronie #Safe2EatEU
[https://www.efsa.europa.eu/en/safe2eat/reducing-consumer-food-waste.](https://www.efsa.europa.eu/en/safe2eat/reducing-consumer-food-waste)



Wspomnij o WE @...

Potrzeby żywieniowe:

Instagram:

🥕 Szukasz zdrowej i niedrożej żywności?

Wybór najlepszej opcji może być trudny, jeśli chcesz pogodzić zachcianki ze zdrowym jedzeniem, a przy tym zmieścić się w budżecie.

W UE każdy kraj opracowuje wytyczne żywieniowe, które pomagają w dokonywaniu świadomych wyborów prozdrowotnych.

Odkryj wskazówki dotyczące zbilansowanej diety na stronie #Safe2EatEU. Sprawdź link w bio! 🍷

Twitter:

Potrzebujesz pomocy w znalezieniu pożywnych, niedrogich posiłków?

🥕 Pogodzenie zachcianek z małym budżetem jest trudne. Kraje UE stosują wytyczne żywieniowe, aby Ci w tym pomóc.

Odkryj najzdrowszą dietę z #Safe2EatEU! 🍷

<https://www.efsa.europa.eu/en/safe2eat/your-nutrition-needs>

LinkedIn:

Zastanawiasz się, co jeść, aby zachować zdrowie?

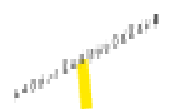
🥕 Zaspokajanie zachcianek, wybieranie zdrowych opcji żywieniowych i pilnowanie budżetu opiera się na kruchej równowadze. Ale nie martw się, w UE każdy kraj opracowuje wytyczne żywieniowe, które pokierują Twoimi wyborami żywieniowymi. Odkryj najzdrowszą dietę dla siebie z #Safe2EatEU



<https://www.efsa.europa.eu/en/safe2eat/your-nutrition-needs>

Suplementy diety:

Instagram:



Czy przyjmowanie witamin jest częścią Twojej codziennej rutyny? W takim razie odkryjmy świat suplementów diety:

🍯 Istnieje bogaty asortyment suplementów diety (w tym witamin, minerałów i ekstraktów roślinnych), które zwiększają spożycie składników odżywczych. Ale czy substancje te są zawsze niezbędne?

🍯 Zróżnicowana i zbilansowana dieta powinna zaspokajać większość zapotrzebowania organizmu na składniki odżywcze.

🍯 Suplementy mogą być korzystne w przypadku określonych niedoborów lub ograniczeń dietetycznych.

Nasza rada? Skonsultuj się z lekarzem, aby dowiedzieć się, czy dane suplementy są odpowiednie dla CIEBIE.

Kliknij link w bio, aby dowiedzieć się więcej. 🍯

Twitter:

Bierzesz witaminy codzienne? Oto nasza rada:

🍯 Suplementy zwykle nie są konieczne

🍯 Zbilansowana dieta zazwyczaj dostarcza niezbędnych składników

🍯 Suplementy mogą pomóc przy niedoborach

Zapytaj lekarza, czy są dobre dla CIEBIE!

<https://www.efsa.europa.eu/en/safe2eat/food-supplements>

LinkedIn:

Spożywanie witamin jest częścią Twojej codziennej rutyny?

Przyjrzyjmy się suplementom diety:

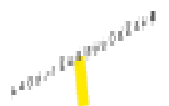
🍯 Suplementy zwiększają spożycie składników odżywczych.

🍯 Jednak zróżnicowana, zbilansowana dieta zazwyczaj pokrywa większość potrzeb żywieniowych.

🍯 Suplementy mogą być korzystne w przypadku określonych niedoborów lub ograniczeń dietetycznych.

Skonsultuj się z lekarzem, aby dowiedzieć się, czy suplementy są odpowiednie dla CIEBIE.

Dowiedz się więcej 🍯 <https://www.efsa.europa.eu/en/safe2eat/food-supplements>.



Bridging Europeans

GOPA.com.

GOPA.com.

Woluwe Gate \ Boulevard de la Woluwe 2 \ B-1150 \ Brussels \ Belgium
www.gopacom.eu