

**Kongres technologów, działów rozwoju i jakości branży mięsnej**

7-8 czerwca 2022 r. | MCC Mazurkas Conference Centre &amp; Hotel | ul. Poznańska 177, Ożarów Maz.

**AGENDA WYDARZENIA****7 czerwca 2022 r.**

Strona

| 1

9.00 - 9.20	Rozpoczęcie Kongresu MEATing 2022
9.20 - 10.00	<b>Rynek mięsa w obliczu lokalnych i globalnych zmian</b> - Magdalena Kowalewska, Senior Food & Agri Sector Analyst at BNP Paribas
10.00 - 10.15	<b>Efektywność energetyczna zakładów przemysłowych – jak zachować przewagę w czasie transformacji energetycznej?</b> – Marcin Gozdyra, Dyrektor Działu handlowego, FRIZO
10.15 - 10.30	<b>Krótką opowieść o pojemniku, dzięki któremu oszczędzisz miejsce na produkcji, magazynie i transporcie zwrotnym</b> - Rafał Dzieciot, Key Account Manager, Schoeller Allibert Sp. z o.o.
10.30 - 10.45	<b>Roboty przemysłowe w procesie produkcji mięsa</b> - Sebastian Dmytryk, Inżynier Sprzedaży Robotów Przemysłowych / Sales and Technical Representative, Robotics Division, STAUBLI Łódź Sp. z o.o.
10.45 - 11.00	<b>Inwestycyjne wyzwania branży mięsnej</b> – Karol Krowiak, Piotr Dudkiewicz, Mitsubishi Electric Europe B.V. (Sp. z o.o.)
11.00 - 11.15	<b>Co łączy kosmos z branżą mięsną? O wykorzystaniu nowoczesnych technologii w przemyśle spożywczym</b> - dr Sandra Wolna, SCANWAY Sp. z o.o.
11.15 - 11.30	<b>Krok dalej niż ERP. Czyli o Impulsie w Wipaszu</b> - Andrzej Szubryt - BPSC, Specjalista ds. konsultingu i analiz oraz Wojciech Kowalczyk, WIPASZ, Kierownik ds. Projektów
<b>11.30 - 12.00</b>	<b>PRZERWA KAWOWA. Networking. Rozmowy na stoiskach.</b>
12.00 - 12.30	<b>MEATing the World. Skąd ten smak?</b> - Bartosz Kędzia, Symrise AG
12.30 - 13.00	<b>Jedynie, czego można być, w życiu pewnym, to zmiana – nowe realia na rynku mięsa</b> - Grzegorz Mech, Business Development Manager, GfK Consumer Panels & Services
13.00 - 13.15	<b>Sklep firmowy - inny niż wszystkie</b> - Katarzyna Ćwik, Dyrektor Handlowy, Prokurent, Moguntia Food Polska
13.15 - 13.30	<b>Robogreen - zielone rozwiązania w branży opakowań</b> - Lidia Jusiś-Wójcik, Business Development Manager, Roboplast Sp. z o.o.
13.30 - 13.45	<b>W trakcie ustaleń</b>
13.45 - 14.00	<b>Wykorzystanie systemów wizyjnych w celu poprawy procesów, podnoszenia jakości i optymalizacji kosztów</b> - Krzysztof Wyszyński, AVICON
<b>14.00 - 15.00</b>	<b>PRZERWA OBIADOWA. Networking. Rozmowy na stoiskach.</b>
<b>15.00-16.30</b>	<b>Wyzwania ciekawych czasów – polski sektor mięsny AD 2022</b>
<b>DEBATA</b>	Moderator: Grzegorz Kozięja, Dyrektor Biura Analiz Sektora Rolno-Spożywczego
<b>EKSPERCKA</b>	Departament Międzynarodowy Hub Food&Agri
16.30	Zakończenie części merytorycznej pierwszego dnia Kongresu MEATing 2022
16.45 - 17.30	<b>ZAMKNIĘTE WARSZTATY Symrise AG (rozwiązania smakowe dla branży mięsnej)</b> <b>“MEATing the World. Skąd ten smak?”</b> – PIERWSZA GRUPA UWAGA! WYMAGANA REJESTRACJA - więcej informacji pod nr telefonu: 794 003 595
17.45 - 18.30	<b>ZAMKNIĘTE WARSZTATY Symrise AG (rozwiązania smakowe dla branży mięsnej)</b> <b>“MEATing the World. Skąd ten smak?”</b> – DRUGA GRUPA UWAGA! WYMAGANA REJESTRACJA - więcej informacji pod nr telefonu: 794 003 595
<b>Godz. 20.00</b>	<b>Uroczysta Gala - Ceremonia wręczenia nagród w konkursie “To mi smakuje!”</b>
<b>BANKIET</b>	<b>DRESS CODE: Creative black tie</b>

**Kongres technologów, działów rozwoju i jakości branży mięsnej**

7-8 czerwca 2022 r. | MCC Mazurkas Conference Centre &amp; Hotel | ul. Poznańska 177, Ożarów Maz.

**8 czerwca 2022 r.**

9.00 - 9.05	Rozpoczęcie 2. dnia Kongresu MEATing 2022
9.05 - 9.30	<b>Green Claims w znakowaniu żywności</b> - Katarzyna Szatkowska, Centrum Znakowania Żywności
9.30 - 10.00	<b>Temat w trakcie ustaleń</b> - Małgorzata Stachowiak, Dyrektor ds. Badań Mikrobiologicznych, J.S. Hamilton Poland Sp. z o.o.
10.00 - 10.15	<b>Uzdatnianie wody w przemyśle mięsnym - bezpieczny produkt i instalacje</b> - Marta Marjanowska, Dyrektor Zarządzający/ Prokurent, Przedsiębiorstwo MARCOR Jan Marjanowski
10.15 - 10.30	<b>Kontrola jakości koloru w przemyśle spożywczym</b> – Andrzej Wojtkowski, Sales Engineer, Konica Minolta Sensing Europe B.V.
10.30 - 10.45	<b>Temat w trakcie ustaleń</b> - Eurofins Polska Sp. z o.o.
10.45 - 11.00	<b>Temat w trakcie ustaleń</b> - MANE / WIPOL
11.00 - 11.15	<b>System QAFP – odpowiedź na potrzeby świadomych klientów</b> - Jolanta Ciechomska, Kierownik ds. Systemu QAFP, Unia Producentów i Pracodawców Przemysłu Mięsnego
11.15 - 12.00	<b>PRZERWA KAWOWA. Networking. Rozmowy na stoiskach.</b>
12.00 - 12.30	<b>Mikrobiologiczny Model Progностyczny - narzędzie do walidacji terminów przydatności i bezpieczeństwa Twojego produktu</b> - dr inż. Elżbieta Rosiak, Prezes Zarządu ProgFood
12.30 - 13.15	<b>Policzmy się z bakteriami – mikrobiologia progностyczna w praktyce i nie tylko</b> - Szymon Ośko, Dyrektor Zarządzający ds. Jakości, Joanna Gredka, Koordynator ds. Mikrobiologii i Chemii Żywności, Ewa Trojanowska, Pełnomocnik ds. jakości, Animex Foods Sp. z o.o.
13.15 - 13.30	<b>Optymalizacja wydajności produkcji poprzez odzysk białka - Alfa Laval CentriFlow</b> - Konrad Kowalczyk, Sales Engineer ALFA LAVAL
13.30 - 14.00	<b>Biofilmy, bioaerozole i inne biologiczne zagrożenia zawodowe w przemyśle mięsnym</b> – dr Anna Ławniczek-Wałczyk, Pracownia Zagrożeń Biologicznych, Centralny Instytut Ochrony Pracy - Państwowy Instytut Badawczy
14.00 - 15.00	<b>PRZERWA OBIADOWA. Networking. Rozmowy na stoiskach.</b>
<b>15.00-16.30</b> <b>DEBATA</b> <b>EKSPERCKA</b>	<b>Jakość - systemy, zagrożenia, wymagania.</b>
16.30	Zakończenie Kongresu MEATing 2022
<b>Godz. 18.00</b> <b>BANKIET</b>	<b>Uroczysta kolacja kończąca Kongres</b> <b>DRESS CODE: Business smart</b>

Organizator zastrzega sobie możliwość zmian w Agendzie wydarzenia.