

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

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

AGENDA WYDARZENIA**7 czerwca 2022 r.**

Strona

| 1

9.00 - 9.20	Rozpoczęcie Kongresu MEATing 2022
BLOK 1	
9.20 - 10.00	Rynek mięsa w obliczu lokalnych i globalnych zmian - Magdalena Kowalewska, Senior Food & Agri Sector Analyst at BNP Paribas
10.00 - 10.15	Efektywność energetyczna zakładów przemysłowych – jak zachować przewagę w czasie transformacji energetycznej? – Marcin Gozdyra, Dyrektor Działu handlowego, FRIZO
10.15 - 10.30	Krótką opowieść o pojemniku, dzięki któremu oszczędzisz miejsce na produkcji, magazynie i transporcie zwrotnym - Rafał Dzięcioł, Key Account Manager, Schoeller Allibert Sp. z o.o.
10.30 - 10.45	Roboty przemysłowe w procesie produkcji mięsa - Sebastian Dmytryk, Inżynier Sprzedaży Robotów Przemysłowych / Sales and Technical Representative, Robotics Division, STAUBLI Łódź Sp. z o.o.
10.45 - 11.00	Inwestycyjne wyzwania branży mięsnej – Karol Krowiak, Piotr Dudkiewicz, Mitsubishi Electric Europe B.V. (Sp. z o.o.)
11.00 - 11.15	Co łączy kosmos z branżą mięsną? O wykorzystaniu nowoczesnych technologii w przemyśle spożywczym - dr Sandra Wolna, SCANWAY Sp. z o.o.
11.15 - 11.30	Krok dalej niż ERP. Czyli o Impulsie w Wipaszu - Andrzej Szubryt - BPSC, Specjalista ds. konsultingu i analiz oraz Wojciech Kowalczyk, WIPASZ, Kierownik ds. Projektów
11.30 - 12.00	PRZERWA KAWOWA. Networking. Rozmowy na stoiskach.
BLOK 2	
12.00 - 12.30	MEATing the World. Skąd ten smak? - Bartosz Kędzia, Symrise AG
12.30 - 13.00	Jedynie, czego można być, w życiu pewnym, to zmiana – nowe realia na rynku mięsa - Grzegorz Mech, Strategic Insight Manager Consumer Panels & Services, GfK Polonia
13.00 - 13.15	Sklep firmowy - inny niż wszystkie - Katarzyna Ćwik, Dyrektor Handlowy, Prokurent, Moguntia Food Polska
13.15 - 13.30	Robogreen - zielone rozwiązania w branży opakowań - Lidia Jusiś-Wójcik, Business Development Manager, Roboplast Sp. z o.o.
13.30 - 13.45	W trakcie ustaleń
13.45 - 14.00	Wykorzystanie systemów wizyjnych w celu poprawy procesów, podnoszenia jakości i optymalizacji kosztów - Krzysztof Wyszyński, AVICON
14.00 - 15.00	PRZERWA OBIADOWA. Networking. Rozmowy na stoiskach.
15.00-16.30 DEBATA EKSPERCKA	Wyzwania ciekawych czasów – polski sektor mięsny AD 2022 Moderator: Grzegorz Kozieja, Dyrektor Biura Analiz Sektora Rolno-Spożywczego Departament Międzynarodowy Hub Food&Agri
16.30	Zakończenie części merytorycznej pierwszego dnia Kongresu MEATing 2022
16.45 - 17.30	WARSZTATY Symrise AG (rozwiązania smakowe dla branży mięsnej) “MEATing the World. Skąd ten smak?” – PIERWSZA GRUPA
17.45 - 18.30	WARSZTATY Symrise AG (rozwiązania smakowe dla branży mięsnej) “MEATing the World. Skąd ten smak?” – DRUGA GRUPA
Godz. 20.00 BANKIET	Uroczysta Gala - Ceremonia wręczenia nagród w konkursie “To mi smakuje!” DRESS CODE: Creative black tie

Kongres technologów, działów rozwoju i jakości branży mięsnej

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

8 czerwca 2022 r.

9.00 - 9.05	Rozpoczęcie 2. dnia Kongresu MEATing 2022
BLOK 1	
9.05 - 9.30	Green Claims w znakowaniu żywności - Katarzyna Szatkowska, Centrum Znakowania Żywności
9.30 – 10.00	W trakcie ustaleń
10.00 - 10.15	Uzdatnianie wody w przemyśle mięsnym - bezpieczny produkt i instalacje - Marta Marjanowska, Dyrektor Zarządzający/ Prokurent, Przedsiębiorstwo MARCOR Jan Marjanowski
10.15 - 10.30	Kontrola jakości koloru w przemyśle spożywczym – Andrzej Wojtkowski, Sales Engineer, Konica Minolta Sensing Europe B.V.
10.30 - 10.45	W trakcie ustaleń
10.45 – 11.00	W trakcie ustaleń
11.00 - 11.15	System QAFP – odpowiedź na potrzeby świadomych klientów - Jolanta Ciechomska, Kierownik ds. Systemu QAFP, Unia Producentów i Pracodawców Przemysłu Mięsnego
11.15 - 12.00	PRZERWA KAWOWA. Networking. Rozmowy na stoiskach.
BLOK 2	
12.00 - 12.30	Mikrobiologiczny Model Progностyczny - narzędzie do walidacji terminów przydatności i bezpieczeństwa Twojego produktu - dr inż. Elżbieta Rosiak, Prezes Zarządu ProgFood
12.30 - 13.15	Policzmy się z bakteriami – mikrobiologia progностyczna w praktyce i nie tylko - Szymon Ośko, Dyrektor Zarządzający ds. Jakości, Joanna Gredka, Koordynator ds. Mikrobiologii i Chemii Żywności, Ewa Trojanowska, Pełnomocnik ds. jakości, Animex Sp. z o.o.
13.15 - 13.30	W trakcie ustaleń
13.30 - 14.00	Biofilmy, bioaerozole i inne biologiczne zagrożenia zawodowe w przemyśle mięsnym – dr Anna Ławniczek-Wałczyk, Pracownia Zagrożeń Biologicznych, Centralny Instytut Ochrony Pracy - Państwowy Instytut Badawczy
14.00 - 15.00	PRZERWA OBIADOWA. Networking. Rozmowy na stoiskach.
15.00-16.30	
DEBATA EKSPERCKA	Jakość - systemy, zagrożenia, wymagania.
16.30	Zakończenie Kongresu MEATing 2022
Godz. 18.00	Uroczysta kolacja kończąca Kongres
BANKIET	DRESS CODE: Business smart

Organizator zastrzega sobie możliwość zmian w Agendzie wydarzenia.