

AGENDA WYDARZENIA

30 maja 2023 r.

9.00 - 9.15	Rozpoczęcie Kongresu MEATing 2023
9.15 - 9.30	Nowoczesne i energooszczędne rozwiązania FRIZO z zakresu chłodnictwa przemysłowego, wentylacji i pomp ciepła. - Sławomir Kubiczek Prezes Zarządu, Jarosław Pokorski Wiceprezes Zarządu FRIZO Sp. z o.o.
9.30 - 9.45	Wyzwania branży mięsnej na lata 2023-2024 - czy zabraknie pracowników? - Damian Guzman, zastępca Dyrektora Generalnego Gremi Personal
9.45 - 9.50	Wstęp - Aleksander Rybicki SAP Polska Sp. z o.o.
9.50 - 10.10	SAP S4HANA Meat&Fish Management – rozwiązanie branżowe do planowania, kontroli i śledzenia procesu przetwarzania mięsa i ryb. - Paweł Dziwiński, Plaut Consulting Polska sp. z o.o.
10.10 - 10.30	Jak przejąć kontrolę nad procesami produkcyjnymi dzięki SAP Manufacturing Execution System? - Bartosz Węclawek, IPOPEMA Business Consulting
10.30 - 10.45	Zastosowanie technologii LNG w przemyśle mięsnym. - Jakub Musiał CRYOGAS M&T Poland Sp. z o.o.
10.45 - 11.00	Senior wśród dostawców ERP, czyli 35 lat BPSC O podejściu do Klientów, rozwoju systemu i jakości wdrożeń. - Andrzej Szubryt, Marcella Mila, BPSC Sp. z o.o.
11.00 - 11.15	Praktyczne wskazówki jak zredukować koszty i zadbać o środowisko w zakładach produkcyjnych. - Tatiana Perczak-Szanowska, Prezes Zarządu BUSCH Polska Sp. z o.o.
11.15 - 11.30	Wyzwania branży mięsnej i sposoby pozyskiwania finansowania w czasach dekarbonizacji. - Michał Gatkowski, VIVVERNO Sp. z o.o.
11.30 - 12.00	PRZERWA KAWOWA. Networking. Rozmowy na stoiskach.
12.00-13.30 DEBATA EKSPERCKA	Deбата ekspercka z udziałem Przedstawiciela Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Współorganizator Debaty: Stowarzyszenie Rzeźników i Wędliniarzy RP
13.30 - 14.15	PRZERWA OBIADOWA. Networking. Rozmowy na stoiskach.
14.15 - 14.30	Środki krajowe, KPO oraz nowa perspektywa finansowa 2021-2027 dla inwestycji w przemyśle mięsnym. - Józef Adam Kowalczyk, Euro-Most.
14.30 - 15.00	Street Food - ulice pełne smaków. - Bartosz Kędzia, SYMRISE AG, Aromat Vertex
15.00 - 15.30	Pieniądze szczęścia nie dają. Dopiero zakupy. Mięso i przetwory mięsne w zakupach Polaków. - Grzegorz Mech, Business Development Manager GfK Polonia
15.30 - 15.45	Ograniczanie kosztów i poprawa jakości czyli robotyzacja w przemyśle mięsnym. - Sebastian Dmytryk – Inżynier Sprzedaży Robotów Przemysłowych STÄUBLI ŁÓDŹ
15.45 - 16.00	Ostrzenie noży i jego wpływ na wydajność pracy i koszty przedsiębiorstwa. - Piotr Brzeski CULTELY SOLUTIONS
16.00 - 16.15	Flexitarianizm - możliwość ekspansji na rynku dzięki surowcom roślinnym. - Lidia Michna C.E. Roeper GmbH
16.15 - 16.30	Trendy sprzedaży - top 8 nieoczywistych osłonek naturalnych. - Jarosław Szkuć Menadżer do obsługi klientów kluczowych, Paweł Plewa Sales Manager JELUX Polska Sp. z o.o.
16.30 - 16.45	Wydajne rozwiązania dla produkcji: efektywne krojenie, transport i pakowanie z jednego źródła. - Jolanta Wyszowska WEBER Poland Sp. z o.o.
16.45	Zakończenie części wykładowej pierwszego dnia Kongresu MEATing 2023

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

30-31 maja 2023 r. | MCC Mazurkas Conference Centre & Hotel | ul. Poznańska 177, Ożarów Maz.

16.50 - 17.30	Street Food - ulice pełne smaków - ZAMKNIĘTE WARSZTATY Symrise AG - PIERWSZA GRUPA UWAGA! WYMAGANA REJESTRACJA - więcej informacji pod nr telefonu: 794 250 794
16.50 - 17.30	ZAMKNIĘTE WARSZTATY z PRAWA ŻYWNOŚCIOWEGO Centrum Znakowania Żywności - PIERWSZA GRUPA UWAGA! WYMAGANA REJESTRACJA - więcej informacji pod nr telefonu: 794 250 794
17.45 - 18.30	Street Food - ulice pełne smaków - ZAMKNIĘTE WARSZTATY Symrise AG - DRUGA GRUPA UWAGA! WYMAGANA REJESTRACJA - więcej informacji pod nr telefonu: 794 250 794
17.45 - 18.30	ZAMKNIĘTE WARSZTATY z PRAWA ŻYWNOŚCIOWEGO Centrum Znakowania Żywności - DRUGA GRUPA - UWAGA! WYMAGANA REJESTRACJA - więcej informacji pod nr telefonu: 794 250 794
Godz. 20.00 BANKIET	Uroczysta Gala - Ceremonia wręczenia nagród w konkursie "To mi smakuje! Eksperti rekomendują" oraz w Plebiscycie "Lider Ekomodernizacji". DRESS CODE: Creative black tie

31 maja 2023 r.

9.00 - 9.05	Rozpoczęcie 2. dnia Kongresu MEATing 2023
9.05 - 9.30	Mikrobiologia na papierze albo Pudełko Niespodzianka - Małgorzata Stachowiak, Dyrektor ds. Badań Mikrobiologicznych, J.S. Hamilton Poland Sp. z o.o.
9.30 - 9.45	Poprawa higieny i bezpieczeństwa produkcji w przemyśle mięsnym poprzez kontrolę wilgotności. - Piotr Chojnacki, MUNTERS Sp. z o.o.
9.45 - 10.00	GATEWAY – interaktywna walidacja procesów mycia i dezynfekcji. - Marcin Ciemięga, International Key Account Manager KERSIA Polska Sp. z o.o.
10.00 - 10.15	Program Certyfikacji TÜV SÜD Polska „Dobrostan zwierząt”. - Aneta Sikorska, TÜV SÜD Polska Sp. z o.o.
10.15 - 10.30	Karta produktu. - Piotr Włodawiec Kancelaria Radców Prawnych i Adwokatów Prokurent
10.30 - 10.45	Przestrzeń, która ogranicza. - Karol Krowiak Mitsubishi Electric Europe B.V. (Sp. z o.o.)
10.45 – 11.00	Inspexx 210 - jako alternatywa dla sterylizacji termicznej 82°C. - Damian Zieliński ECOLAB Sp. z o.o.
11.00 - 11.15	Nowoczesne systemy chłodzenia „czystej” wody technologicznej do 0,5°C. - Tomasz Skawiński COLDTTEAM
11.15 - 11.30	Presentation of EHEDG Organization. - Dimitri Tavernarakis, Global Hygienic Design Excellence Lead, RDQ, Mondelēz International RD&Q Sp. z o.o.
11.30 - 12.00	PRZERWA KAWOWA. Networking. Rozmowy na stoiskach.
12.00 - 12.30	Znaczenie prognozowania mikrobiologicznego w zapewnianiu bezpieczeństwa żywności. - Elżbieta Rosiak, PROGFOOD Sp. z o.o.
12.30 - 13.00	Jakość ma głos! O skutecznej komunikacji w biznesie. - Szymon Ośko, Joanna Gredka, ANIMEX Foods Sp. z o.o.
13.00 - 13.15	Zrównoważona optymalizacja linii do wytopu tłuszczu. - Maciej Głogowski Alfa Laval Polska Sp. z o.o.
13.15 - 13.30	Jak uzyskać najwyższą jakość podczas trybowania mięsa białego i czerwonego. Nowatorskie, unikalne rozwiązania zastosowanie w urządzeniach Mayekawa. - Justyna Zielińska, Bartosz Słowiński, MAYEKAWA Polska Sp. z o.o.
13.30 – 13.50	"Drugie życie" surowców ubocznych przemysłu rolno-spożywczego - możliwości wykorzystania do opracowania innowacyjnych produktów spożywczych i dodatków do żywności. - dr inż. Łukasz Łopusiewicz Zachodniopomorski Uniwersytet Technologiczny w Szczecinie
13.50 - 14.20	Skok przez płotki, czyli hurdle technology. - Kamila Kuik, ALS Food & Pharmaceutical Polska Sp. z o.o.

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

30-31 maja 2023 r. | MCC Mazurkas Conference Centre & Hotel | ul. Poznańska 177, Ożarów Maz.

14.20 - 15.00	PRZERWA KAWOWA. Networking. Rozmowy na stoiskach.
15.00-16.30 DEBATA EKSPERCKA	<i>Jakość - systemy, zagrożenia, wymagania.</i> Moderatorka: Klaudia Kołodziej - Menager bezpieczeństwa kontroli jakości żywności, J.S. Hamilton Poland Sp. z o.o. Eksperti biorący udział w debacie: Małgorzata Stachowiak - Dyrektor ds. Badań Mikrobiologicznych J.S. Hamilton Poland Sp. z o.o. Paulina Makucha - Account Manager, CRYOVAC® Food Packaging, Sealed Air Szymon Ośko - Dyrektor Zarządzający ds. Jakości, ANIMEX Artur Gajewski - Dyrektor Marketingu, R&D i Jakości - Członek Zarządu, Food Well Jacek Kucharski - Doradca Zarządu FRIZO Sp. z o.o. ds. jakości produktu
16.30 - 16.45	Rozstrzygnięcie Grywalizacji kongresowej, wręczenie nagród rzeczowych zwycięzcom. Zakończenie Kongresu MEATing 2023
16.45 - 17.45	OBIAD.

Organizator zastrzega sobie możliwość zmian w Agendzie wydarzenia.