

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

14-15 maja 2024 r. | MCC Mazurkas Conference Centre &amp; Hotel | ul. Poznańska 177, Ożarów Maz.

**AGENDA WYDARZENIA****14 maja 2024 r.**

9.00 - 9.05	Rozpoczęcie Kongresu MEATing 2024		
9.05 - 9.15	<b>Wprowadzenie do tematyki liczenia śladu węglowego Kongresu MEATing 2024</b> - Maciej Kosiński, Jonasz Szczeniowski, Green Climate		
9.15 - 9.45	<b>Prezentacja firmy FRIZO</b> - Prezes Sławomir Kubiczek, FRIZO - <b>Sponsor Generalny</b>		
9.45 - 10.15	<b>Kondycja oraz krótkookresowe perspektywy branży mięsnej.</b> - Grzegorz Rykaczewski Bank Pekao S.A.		
10.15 - 10.30	<b>Maximum bezpieczeństwa. Maximum higieny. Wygradzenia linii produkcyjnych</b> - Irek Kapler, Sebastian Chrzanowski-Sawicki, TROAX		
10.30 - 10.45	<b>Optymalizacja procesów w Branży Mięsnej z wykorzystaniem suchego lodu: najnowsze rozwiązania, korzyści i zwrot z inwestycji</b> - Krzysztof Golda, COLD JET		
10.45 - 11.00	<b>Schładzanie i mrożenie kriogeniczne – nowe trendy i kierunki rozwoju w branży mięsnej</b> – Katarzyna Witek, LINDE GAZ		
11.00 - 11.30	<b>Trendscape™ 2024+. Klucz do trendów i potrzeb konsumentów.</b> - Michaela Hladik & Bartosz Kędzia, SYMRISE AG		
<b>11.30 - 12.00</b>	<b>PRZERWA KAWOWA. Networking. Rozmowy na stoiskach.</b>		
12.00 – 12.30			<b>PANEL:</b> <b>Związek Polskie Mięso „Mamy na to przepis”:</b> <b>VI edycja kampanii "Marka Polskie Mięso - Polska Smakuje"</b>
12.00 – 12.15	<b>Za kulisami jakości: Naukowe i praktyczne aspekty wyboru mięsa w zdrowej diecie.</b> - Dr Wanda Baltaza		
12.15 - 12.30	<b>Dobrostan zwierząt w produkcji a jakość surowca mięsnego.</b> - Dr Tomasz Schwarz		
12.30 - 13.00		Sfinansowano z Funduszu Promocji Mięsa Wieprzowego oraz Funduszu Promocji Mięsa Wołowego	<b>Cechy jakościowe jako atuty i zalety polskiej wieprzowiny i polskiej wołowiny.</b> - dr hab. inż., prof. SGGW Krzysztof Dasiewicz
13.00 - 13.15	<b>Dane jakościowe w pracach działów badawczo-rozwojowego, kontroli jakości i technologii.</b> - Maria Baborska-Luttikhuis, ANET		
13.15 - 13.30	<b>Procesy najlepszych praktyk w branży mięsnej – wirtualna fabryka mięsa i wędlin.</b> - Arkadiusz Krzywiński, Adrian Bogacz, CSB		
13.30 - 13.45	<b>KORZYŚCI EKONOMICZNE z właściwego uzdatniania i odzysku wody w przemyśle mięsnym.</b> - Dawid Piaskowski, MARCOR		
13.45 - 14.00	<b>Rozwiązania dekarbonizacyjne LOOS BOSCH. Kotły elektryczne, hybrydowe oraz zasilane 100% wodorem.</b> - Adam Jabłoński, Dominik Włodarczyk, LOOS		
14.00 - 14.15	<b>UPEMI wyznacza kierunki w branży mięsnej.</b> - Jolanta Ciechomska, UPEMI		
14.15 - 14.30	<b>Jak zmienić technologię regeneracji jonitu w SUW i jakie efekty można uzyskać?</b> - Katarzyna Niesiołędzka, SOLANKA Sp. z o.o.		
<b>14.30 - 15.15</b>	<b>OBIAD. Networking. Rozmowy na stoiskach.</b>		
<b>15.15-16.30</b>	<b>DEBATA EKSPERCKA. Wyzwania kosztowe i podażowe versus chimeryczny konsument. Czy czekają nas wymagające lata?</b> (współorganizator: Bank Pekao S.A.)		
16.30	Zakończenie części wykładowej pierwszego dnia Kongresu MEATing 2024		
16.45 - 17.30	<b>Trendscape™ 2024+. Klucz do trendów i potrzeb konsumentów. Rozwiązania smakowe odpowiadające potrzebom rynku - degustacja. Warsztaty SYMRISE AG - PIERWSZA GRUPA</b> <b>UWAGA! WYMAGANA REJESTRACJA</b> - więcej informacji pod nr telefonu: 794 250 794		

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

14-15 maja 2024 r. | MCC Mazurkas Conference Centre &amp; Hotel | ul. Poznańska 177, Ożarów Maz.

16.45 - 17.30	<b>Spotkanie z ekspertem Centrum Znakowani Żywności - PIERWSZA GRUPA</b> UWAGA! WYMAGANA REJESTRACJA - więcej informacji pod nr telefonu: 794 250 794
17.45 - 18.30	<b>Trendscope™ 2024+. Klucz do trendów i potrzeb konsumentów. Rozwiązania smakowe odpowiadające potrzebom rynku - degustacja. Warsztaty SYMRISE AG - DRUGA GRUPA</b> UWAGA! WYMAGANA REJESTRACJA - więcej informacji pod nr telefonu: 794 250 794
17.45 - 18.30	<b>Spotkanie z ekspertem Centrum Znakowani Żywności - DRUGA GRUPA - UWAGA!</b> WYMAGANA REJESTRACJA - więcej informacji pod nr telefonu: 794 250 794
<b>Godz. 19.30 BANKIET</b>	<b>Uroczysta Gala – 25-lecie miesięcznika „Rzeźnik polski”, Ceremonia wręczenia nagród w konkursie “To mi smakuje! Ekspertci rekomendują” oraz w Plebiscycie “Lider Ekomodernizacji”.</b> <b>DRESS CODE: Creative black tie</b>

**15 maja 2024 r.**

9.00 - 9.05	Rozpoczęcie 2. dnia Kongresu MEATing 2023
9.05 - 9.30	<b>Salmonella w ogniu piekielnym</b> - Małgorzata Stachowiak, Dyrektor ds. Badań Mikrobiologicznych, J.S. Hamilton Poland Sp. z o.o.
9.30 - 10.00	<b>Oszczędności dzięki szybkiej i skutecznej analizie danych.</b> - Rafał Sulikowski i Sławomir Podymniak, Hogart Business Intelligence Sp. z o.o.
10.00 - 10.15	<b>AIR PRODUCTS – dostawca i producent gazów i rozwiązań w zakresie chłodzenia, mrożenia i pakowania żywności.</b> - Piotr Pawłowski, Air Products
10.15 - 10.30	<b>Zadbaj o jakość swoich produktów wzdłuż całego łańcucha tworzenia wartości.</b> - Arkadiusz Krzywiński, Adrian Bogacz, CSB
10.30 - 10.45	<b>Jak mrożenie kriogeniczne drobnych produktów może być opłacalne?</b> - Adam Ziernik, Robert Wiatrowski, AIR LIQUIDE
10.45 - 11.00	<b>Inwestycyjna Wiosna Przemysłu Mięsnego.</b> - Karol Krowiak, Mitsubishi
11.00 - 11.15	<b>Zarządzanie Ryzykiem Mikrobiologicznym w Przemśle Mięsnym: Minimalizacja kosztów poprzez Wykrywanie, Przewidywanie i Zapobieganie Niezgodnościom Jakościowym.</b> - Michał Kowalczyk, BIOMERIEUX
11.15 - 11.30	Cutlery Solutions
<b>11.30 - 12.00</b>	<b>PRZERWA KAWOWA. Networking. Rozmowy na stoiskach.</b>
12.00 - 12.30	<b>„Wybaczcie Weganie, ale to jedzenie mięsa zrobiło z nas ludzi”. (bastionsmaku.pl). Jak mięso i wędliny kupują polskie gospodarstwa domowe?</b> - Grzegorz Mech, Business Development Manager, GfK Polonia
12.30 - 13.00	<b>Jakość - Ma się rozumieć! Tworzenie wartości w dobie zrównoważonego rozwoju.</b> - Szymon Ośko, Joanna Gredka, ANIMEX Foods Sp. z o.o.
13.00 - 13.15	Kerry / Azelis
13.15 - 13.30	ALFA LAVAL
13.30 - 13.45	<b>ESG w praktyce: czyli czego wymagają właściciele Standardów Bezpieczeństwa Żywności: BRCGS, IFS Food / Logistics i FSSC 22 000.</b> - Beata Studzińska-Marciniak - TÜV Rheinland Group
13.45 - 14.00	<b>Wyzwania w zakresie detekcji metali w przemyśle mięsnym - efekt produktu a detekcja zanieczyszczeń.</b> - Daniel Tyszka, Minebea Intec Poland
14.00 - 14.15	<b>O prawie i do rzeczy.</b> - Piotr Włodawiec, PROKURENT
14.15 - 14.30	<b>Wydajne rozwiązania dla produkcji: efektywne krojenie, transport i pakowanie z jednego źródła.</b> - Paweł Zwanzig, Weber Poland Sp. z o.o.
14.30 - 14.45	<b>Improve food safety and quality with AI powered Vision Inspection System in meat plants.</b> - KMP ANALITICS
14.45 - 15.00	<b>Korzyści ekonomiczne wytwarzania pary przy zastosowaniu innowacyjnej technologii STIGEN - Polski producent wytwornic pary ze stali nierdzewnej, oszczędności na paliwie do 20%</b> - mgr inż. Gwidon Janów - Prezes Zarządu STIGEN Sp. z o.o.

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

14-15 maja 2024 r. | MCC Mazurkas Conference Centre &amp; Hotel | ul. Poznańska 177, Ożarów Maz.

15.00 - 15.15	<b>Wędrzenie liniowe GEA kluczem do sukcesu i przewagi konkurencyjnej.</b> - Jakub Mielewczyk, GEA FOOD Solutions
15.15- 15.45	<b>PRZERWA KAWOWA. Networking. Rozmowy na stoiskach.</b>
15.45-17.00	<b>DEBATA EKSPERCKA – Meandry jakości - co producent wiedzieć powinien?</b> <b>(współorganizator: J.S. Hamilton Poland Sp. z o.o.)</b>
17.00 - 17.15	Rozstrzygnięcie Grywalizacji kongresowej, wręczenie nagród rzeczowych zwycięzcom. Zakończenie Kongresu MEATing 2024
17.15	<b>OBIAD.</b>

Organizator zastrzega sobie możliwość zmian w Agendzie wydarzenia.